

Økologer undrer sig: Danskerne siger i stigende grad nej tak til klimavenlig, sund rodfrugt

Den sunde og mættende kartoffel var tidligere en fast gæst på tallerkenen, men flere fravælger den. I forædlingsbranchen erkender man, at der ikke har været fokus på smag, når nye sorter skulle udvikles.

🕒 22. juni 2026 📄 [Kartofler](#) 🕒 Læsetid: 6 minutter



Der mangler fokus på smag i forædlingsarbejdet, og forbrugerne får ikke nok information om kartofflen, når den lander på hylderne, var hovedbudskabet, da kartofflens plads i køkkenet blev diskuteret på Øko-markdag i begyndelsen af juni. Foto: Økologisk Landsforening

På bare 10 år er danskernes forbrug af kartofler faldet med 33 pct. Derudover gik det økologiske kartoffelsalg målt i volumen tilbage med ca. 18,5 pct. i 2025 sammenlignet med 2024.

Tilbage står de økologiske kartoffelavlere og undrer sig.

For hvordan kan det være gået så galt for den klimavenlige, sunde og mættende rodfrugt? Og hvorfor er den økologiske markedsandel faldet, når 7 ud af 10 danskere er bekymrede for pesticider i drikkevandet, men alligevel i overvejende grad vælger den konventionelle kartoffel, som er landets klart mest sprøjtede afgrøde?

Det forsøgte en flok økologiske kartoffelavlere at få svar på, da Innovationscenter for Økologisk Landbrug i samarbejde med bl.a. Økologisk Landsforening afholdt årets Øko-markdag i Almind ved Kolding. I spidsen for debatten stod Sven Hermansen,

[Forside](#)[Politik & udvikling](#)[Mark & stald](#)[Mad & marked](#)[Mennesker & meninger](#)[Alle nyheder](#)[Søg](#)

Læs også:

[Æbler, kartofler, mel og vin er blandt de mest pesticidbelastede fødevarer, viser ny DTU-rapport](#)

Mangler info og smag

Det overordnede budskab var, der skal gøres noget på alle ledder og kanter både fra producenterne, detailkæderne og foreninger som Økologisk Landsforening for at fremme den økologiske kartoffel: Der mangler fokus på smag i forædlingsarbejdet, og forbrugerne får ikke nok information om kartofflen, når den lander på hylderne. Så vælger de i stedet det nemmeste og billigste.

”Detailkæderne kan godt gøre sig meget mere umage med at sælge kartofflen og skrive på emballagen, hvilke kartoffelsorter, der er gode til hvad,” sagde Birgitte Jørgensen, der samtidig understregede, at problemet med efterspørgslen stikker dybere, end at det hele løses med ny emballage.

”Madkulturen i Danmark handler mere om mængde end kvalitet, men det er ikke kun forbrugerne, der bærer ansvaret: Det er hele leddet. Vi er nødt til at uddanne folk i afsætningsleddet, så de bedre kan guide folk i, hvordan man vælger og tilbereder f.eks. kartofler. Store supermarkeder kan have uddannede slagtere og bagere, men ingen uddannes i frugt og grønt længere,” forklarede hun.



Læs også:

[Sprøjtede kartoffelmarker breder sig i Jylland](#)

Mange udfordringer på marken

Allerede på marken begynder udfordringen for økologerne, der i modsætning til deres konventionelle kolleger ikke må sprøjte mod skimmel, ukrudt og skadedyr og derfor har lavere udbytter. Samtidig er klimaet blevet varmere, så der skal hele tiden arbejdes med at udvikle sorter, som er mere resistente og modner tidligere på sæsonen for at undgå skimmel, som særligt rammer afgrøderne sidst på året.

”Vi forsker meget i stromata; hvordan bladene åbner sig i løbet af sæsonen, og vi arbejder med tidlige sorter, som får en vis størrelse, inden skimmel når at angribe. Solist er en sort, der klarer sig godt. Belmira er en rimelig resistent sort mod en række skimmelsorter, og Pondus er en tidlig sort, som kan give fornuftige udbytter, inden

skimmel kan ramme,” fortalte Torben Nielsen fra Danespo, der forædler kartofler til hele markedet.

”Men Torben hørte jeg dig sige ’smag?’” brød Sven Hermansen fra innovationscentret ind, hvortil Torben Nielsen med et let grin måtte erkende:

”Det er ikke noget, vi vælger ud fra, når vi smagstester dem – det er 2nd opinion, desværre. Vi havde sorten darling, som havde den bedste smag, men den var ikke skindfast, så den er droppet igen. Så det er svært at finde den helt rigtige sort, det er det virkelig.”



Læs også:

[Miljøstyrelsen finder pesticidrester fra konventionel kartoffeldyrkning i grundvandet](#)

Smag er ikke afgørende

Så mens producenterne foretrækker robuste sorter, prioriterer detailhandlen pris. Smag er ikke en afgørende faktor på noget tidspunkt.

”Supermarkeder er jo drevet af tal; hvor meget bliver der afsat, hvad koster det, og hvad får de ud af det på bundlinjen? Lang de fleste butikker har kun én slags kartofler, og forbrugerne vil altid have de nye kartofler,” sagde Birgitte Jørgensen, som dermed italesatte endnu et problem: Et ringe sortsudvalg.

Kartofler er nemlig meget forskellige, og har man forsøgt at lave kartoffelmos ud af en kartoffelsort, der ikke egner sig til at blive most, får man en dårlige smagsoplevelse. Det kan være en forklaring på, at flere og flere vælger kartofflen fra. De ved ganske enkelt ikke, hvilke sorter der kan bruges til hvad, og selv hvis de gør, har de ikke et varieret udvalg at vælge imellem.

”Der mangler simpelthen et større udbud,” mente en af tilhørerne.

”Vi går på kompromis med de sorter, vi har. Nogle tilbydes ikke, og nogle af bagekartoflerne giver en skuffende oplevelse,” indskød en anden.

Har prøvet med kampagner

Man har forsøgt sig med kampagner, fortalte Birgitte Jørgensen – men deres effekt er kortvarig. Fokus er stadig på pris, og især de unge forbrugere vil have noget, der er let at tilberede - og her vinder pasta og ris over kartofflen.

Det kan Torben Nielsen genkende.

”Det er svært at få forbrugerne til at vælge andet end den store to kilo-pose, som er billigst. Det er sjældent, at indkøberne spørger om sorter – det er pris og emballage, de efterspørger,” sagde han.

Der er dog lys forude, for Økologisk Landsforening har fået bevilget penge til et treårigt projekt, hvor de grøntansvarlige i dagligvarehandlen kan få en efteruddannelse i netop frugt og grønt med start i det kommende efterår, fortalte Birgitte Jørgensen:

”Det håber vi kan gøre en forskel, for helt generelt skal vi jo også spise flere planter, og så nytter det ikke noget, at medarbejderne mangler fagligheden.”

Artiklen er skrevet i et projekt støttet af: