

LOKAL RESTAURANT:

L'estragon får sølvmærke i økologi

Den lille franske restaurant L'estragon, som ligger i latinerkvarteret i Aarhus, har nu fået det økologiske spisemærke i sølv som et bevis på, at køkkenet laver mad af 60-90 procent økologiske råvarer.

- Vi er bare så stolte!

Sisse Budtz, som er indehaver af den lille gourmetrestaurant L'estragon i Aarhus, er godt tilpas. Hun har netop fået besked om, at restauranten har opnået det økologiske spisemærke i sølv, hvilket er et bevis på, at 60-90 procent af den mad, der bliver serveret i restauranten, er økologisk.

- Det er noget, vi har arbejdet hen imod i halvandet år, så vi er alle sammen rigtigt glade, siger Sisse Budtz.

Det var hende selv, der introducerede L'estragon for økologien, da hun for 11 år siden startede med at arbejde på restauranten. Siden da er mængden af økovarer vokset, og i dag er både grøntsager, brød, kød og sågar vinen af den økologiske variant.

- Jeg synes, at kvaliteten af de økologiske råvarer er bedre, og jeg kan godt lide at købe råvarer hos de små avlere. Men det handler også om, at jeg synes, vi har et ansvar for, at de dyr, vi får vores kød fra, har haft et godt liv, og at de grøntsager vi får, ikke er blevet sprøjtet med pesticider, som forurener vores grundvand, siger Sisse Budtz.

De økologiske spisemærker bliver blandt andet uddelt til restauranter, caféer, kantiner og institutionskøkkener og fungerer som en blåstempling af køkkenets arbejde med økologi og som et pejlemærke til de, der gerne vil vide, hvor stor en grad af køkkenets mad, der er økologisk.

Fakta om de økologiske spisemærker:

- Bronze: 30-60 procent økologisk
- Sølv: 60-90 procent økologisk
- Guld: 90-100 procent økologisk

For yderligere oplysninger:

Sisse Budtz, indehaver af L'estragon, tlf. 26702456

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 87322714 – 24426952