

5. december 2017

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000 E info@lf.dk
F +45 3339 4141 W www.lf.dk

Julemiddagen 2017

Julen står for døren og derfor har Landbrug & Fødevarer igen i år undersøgt danskernes forventninger til julen. Er det mon gris eller and, der vil stå på bordet? Og fejrer man ude eller hjemme? Læs med her.

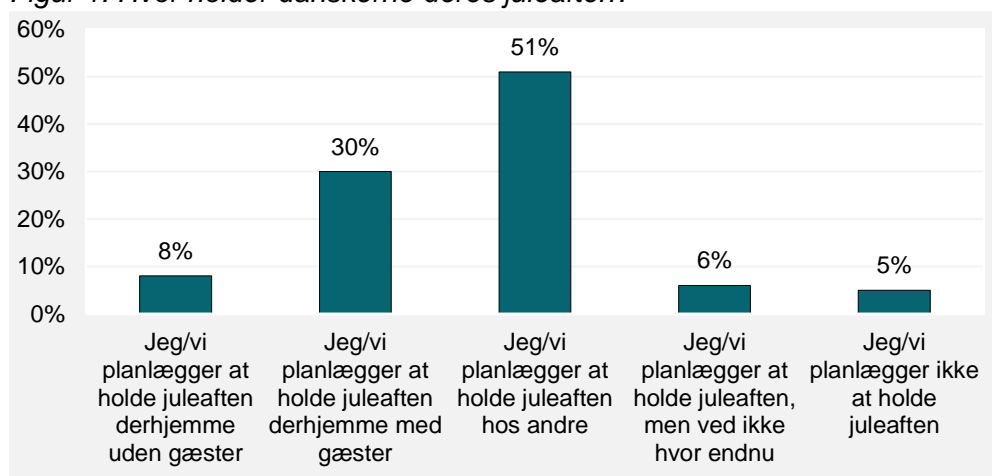
Highlights:

- Hver tredje dansker planlægger at holde jul hjemme hos sig selv, mens halvdelen af danskerne planlægger at holde jul et andet sted end hjemme. 6 pct. har endnu ikke besluttet sig.
- En julemiddag med 4-6 personer om bordet er det mest almindelige.
- Der er stor overensstemmelse mellem, hvad værter forventer at sætte på bordet, og hvad gæster tror, der vil stå på bordet juleaften: Sovs, brunede og hvide kartofler samt and og/eller flæskesteg er det, som flest danskere er enige om hører sig til på julebordet.

Hver tredje dansker er vært for juleaften i år

Landbrug & Fødevarer har i en ny undersøgelse spurgt danskerne til deres forventninger i forbindelse med julen 2017. Her svarer 95 pct., at de planlægger at holde juleaften i år. Halvdelen af danskerne planlægger at holde jul hos andre, mens 30 pct. planlægger at holde jul derhjemme *med* gæster, og 8 pct. planlægger at holde jul hjemme *uden* gæster. 6 pct. af danskerne har i midten af november endnu ikke planlagt, om de vil holde deres juleaften hjemme eller hos andre.

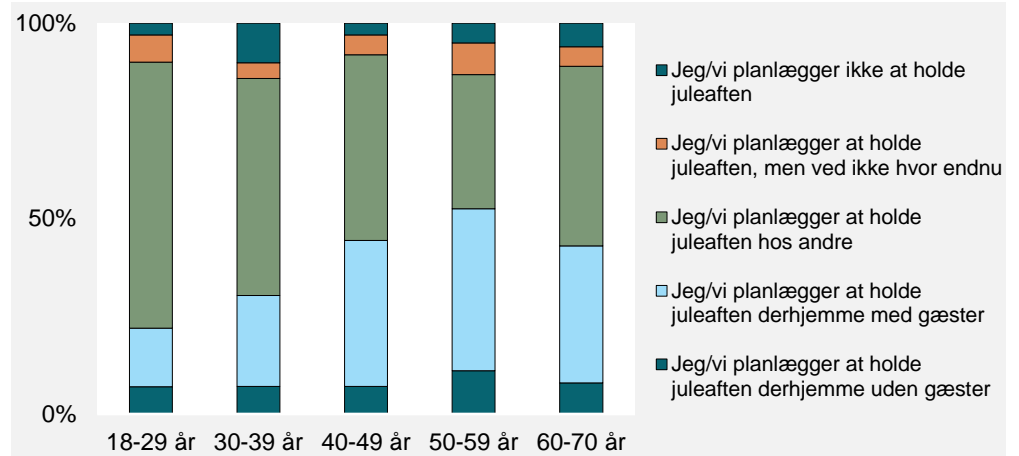
Figur 1: Hvor holder danskerne deres juleaften?



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer 2017, base 1035. Spørgsmål: "Hvad gør sig gældende for dig/din husstand i forbindelse med juleaften?"

Udtrykket 'hjem til jul' gør sig gældende, hvis man ser på fordelingen på aldersgrupper. Her er det især dem mellem 18-29 år, der skal holde jul hjemme hos andre. Omvendt er det dem mellem 50 og 59 år, der oftest planlægger at få gæster.

Figur 2: Hvor holder danskerne deres juleaften? Fordelt på alder.



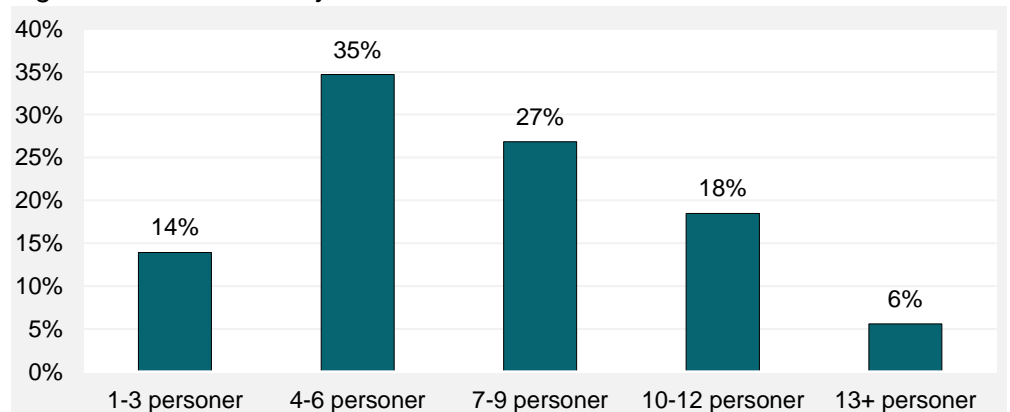
Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer 2017, base 1035, heraf 18-29 år (242), 30-39 år (179), 40-49 år (208), 50-59 år (208) og 60-70 år (198). Spørgsmål: "Hvad gør sig gældende for dig/din husstand i forbindelse med juleaften?"

Knap hver femte skal være 10 eller flere til juleaften

En julemiddag med 4-6 personer om bordet er det mest almindelige

Julen er en oplagt begivenhed at samles om. I Danmark planlægger hver tredje af de husstande, der holder jul derhjemme, at samles 4-6 personer juleaften. Der er dog også mange større julefester at finde i det danske land i 2017. Mere end hver fjerde skal nemlig være 7 til 9 personer juleaften, mens næsten hver femte planlægger at være over 10 personer samlet. Blandt de 14 pct., der skal være mellem 1 og 3 personer er det kun ganske få, der skal være alene juleaften.

Figur 3: Antal samlet til juleaften



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer 2017, base 395 (holder jul hjemme). Spørgsmål: "Hvor mange forventer du/I at være juleaften?" NB: Respondenterne har svaret åbent og herefter er svarene grupperet.

Vi ser her enkelte regionale forskelle, idet danskere bosat i Region Hovedstaden og Syddanmark i højere grad skal være 4-6 end danskere bosat i Region

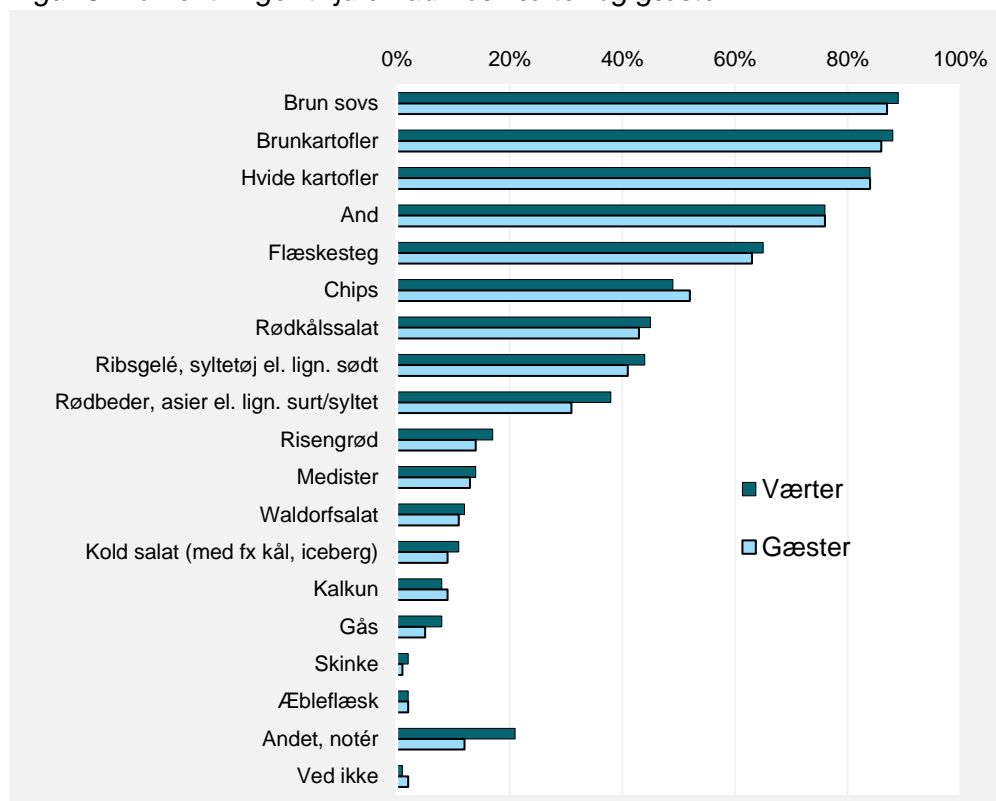
Midtjylland og Sjælland. Sjællænderne, derimod, er oftere 7 eller flere, end folk fra Hovedstaden.

Julemiddagen: And og/eller flæskesteg med sovs og kartofler

I Landbrug & Fødevarers undersøgelse om danskernes forventninger til julen er de, der har svaret, at de skal være værter til jul, blevet spurgt om, hvad de vil sætte på bordet juleaften. De, der har svaret, at de skal være gæster juleaften eller endnu ikke har besluttet, hvor de holder jul, er blevet spurgt, hvad de tror, der vil være på bordet juleaften. Her ses stor overensstemmelse mellem hvad værterne vil servere og hvad gæsterne forventer. Så selv om julemiddagen kan se forskellig ud alt efter hvem man spørger – og brunede kartofler også kan hedde brunkartofler – ser det ud til, at værter og gæster har de samme forventninger til julemiddagen. Eneste undtagelse er, at værter i højere grad vil sætte rødbeder, asier eller lignende surt/syltet på bordet end gæsterne forventer.

Mere end 3 ud af 4 vil sætte and på bordet, mens 65 pct. sætter flæskestegen på. Det ene udelukker jo ikke det andet

Figur 6: Forventninger til julemad hos værter og gæster



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer 2017, base 981, heraf værter (395) og gæster (586). Spørgsmål til værter: "Hvilken type mad vil stå på bordet juleaften hjemme hos dig/jer?" og spørgsmål til gæster og andre, der ikke "Hvilken type mad, tror du, vil stå på bordet juleaften?"

Flere end otte ud af ti danskere skal have både brunede og hvide kartofler på bordet juleaften. Næsten 9 ud af 10 skal have brun sovs på bordet. Og det forstår man jo egentligt godt. Anden og flæskestegen er de typer kød, som langt de fleste sætter på bordet til julemiddagen, og er nok også det der for mange forbindes med julemiddagen. For 76 pct. er der forventning om, at der står andesteg på bordet, mens der for 63 pct. er en forventning om, at der vil stå flæskesteg på bordet. Under hver tiende vært vil sætte henholdsvis kalkun og gås på bordet, mens meget få serverer skinke og æbleflæsk til juleaften.

Generelt ses der en tendens til, at de, der agerer værter, også svarer, at det er dem, der har det endelige ansvar for det meste af julemaden. Dog er det omkring hver ottende, der skal være gæst hos andre juleaften, som svarer, at deres husstand har ansvaret for flæskesteg eller andesteg.

Risalamande nævnes også af mange

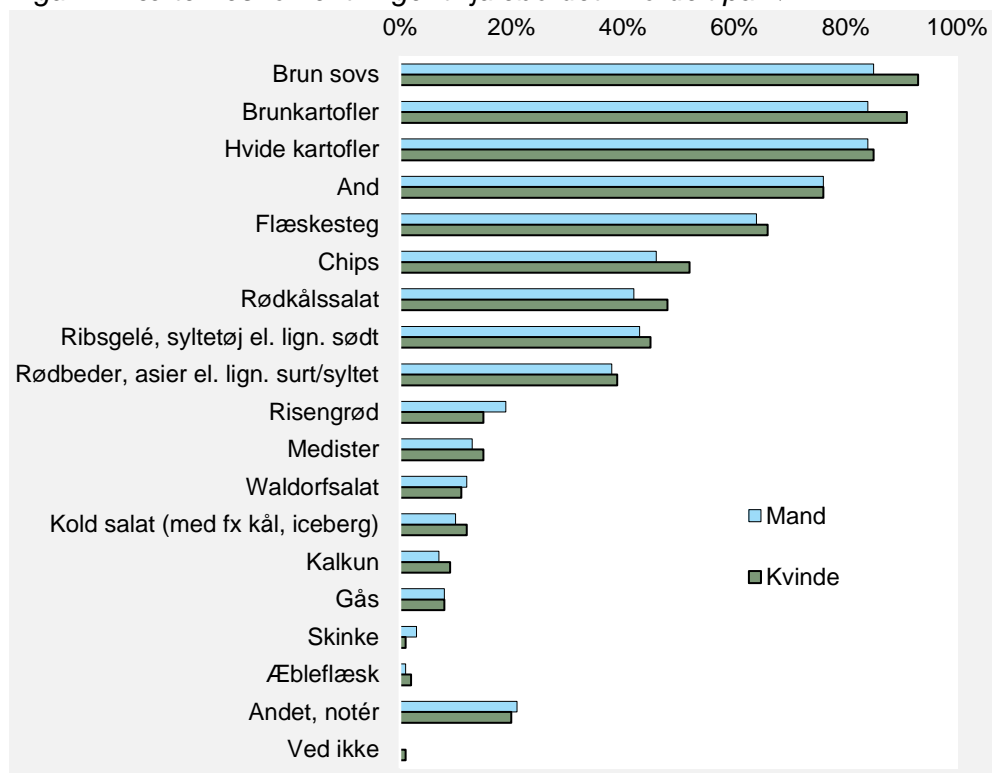
En af grundene til at 'Andet' ligger relativt højt er, at 'risalamande' noteres af mange. Retten indgik ikke som valgmulighed, da det er en dessert. Skulle desserter også have indgået, ville det være nødvendigt at have endnu flere valgmuligheder, såsom is eller kager, og det er derfor bevidst fravalgt. Men noget tyder altså på, at risalamande i høj grad regnes som en del af det, der udgør måltidet til juleaften. En anden grund er, at flere noterer 'rødkål', på trods af valgmuligheden 'rødkålssalat', ligeledes har enkelte noteret 'ribbensteg' på trods af valgmuligheden 'flæskesteg'. Man må erkende, at i Danmark har kørt barn har mange navne, og at julemaden i den grad er et sådant barn.

Kvinderne planlægger i højere grad end mænd at sætte sovs og kartofler på bordet

Værtinder er i højere grad til brun sovs og brunede kartofler

Kigger vi nærmere på de, der skal holde juleaften derhjemme (enten med eller uden gæster) kan vi se, at signifikant flere kvinder vil sætte brun sovs og brunede kartofler på bordet.

Figur 7: Værternes forventninger til julebordet – fordelt på køn



Kilde: Norstat for Landbrug & Fødevarer 2017, base 395 (værter), heraf 198 mænd og 197 kvinder. Spørgsmål: "Hvilken type mad vil stå på bordet juleaften hjemme hos dig/jer?"

De yngre er mere tilbøjelige til at sætte chips og kold salat på bordet

Kigger man på forskellige aldersgrupper blandt de, der holder juleaften derhjemme, er der også nogle forskelle at finde. Flæskestegen og de brunede kartofler er mest populære blandt danskere ml. 40-60 år. Chips er noget, som

halvdelen af danskerne forventer at finde på julebordet – dog er det især en populær spise hos danskere under 50 år. Der ses samtidig en tendens til, at jo yngre man er, jo mere tilbøjelig er man til at sætte en kold salat på julebordet. Der synes samtidig at ske noget med ens forventning til at sætte rødbeder, asier eller andet surt eller syltet på bordet juleaften, når man runder de 30 år. Blot 27 pct. blandt de 18-29-årige forventer, at dette kommer på bordet juleaften, mens det samme gør sig gældende for 48 pct. blandt de 30-39-årige.

Julemiddagen varierer alt efter region

Noget tyder samtidig på, at julemiddagen kan variere, alt efter hvor i landet, der holdes juleaften. For de, der er værter for julemiddagen i Hovedstaden vil der i højere grad end i andre regioner være en kold salat at finde på julebordet. Til gengæld vil man i mindre grad finde brunede og/eller hvide kartofler på julebordet i Region Hovedstaden i forhold til de andre regioner. Chips er en anden spændende kategori, hvor det primært er uden for Region Hovedstaden og især, når man kigger vest for Storebælt, at man finder dette på julebordet. For medister tyder noget ligeledes på, at det er en egnsspecifik ret på julebordet, idet den vil være at finde på hvert fjerde julebord i Region Syddanmark, mens den ikke ser ud til at høre til på listen over julemad for værter øst for Storebælt. Omvendt er flæskestegen især populær hos de, der er værter for julemiddag i Region Sjælland, mens den i mindre grad vil være på bordet hos danskere bosat i Region Syddanmark.

Julen bringer velsignet bud – og steg, sovs og kartofler

Samværet er i højsædet til jul. Halvdelen af de danske husstande planlægger at forlade hjemmet for en stund for at tage på besøg hos familie eller venner juleaften, mens hver tredje dansker selv bor i en husstand, hvor der holdes juleaften. Hver femte dansker glæder sig allermost til maden i forbindelse med juleaften, og julen er da også i høj grad også traditionernes tid, hvor den elskede og velkendte julemad er i centrum.

Der tegner sig et klart billede af, at det er de hvide- og brunede kartofler, sovsen, anden og flæskestegen, der står på bordet juleaften i de fleste hjem. Dertil hører en masse andet tilbehør, som vi er mere eller mindre enige om hører sig til juleaften. Der kan være lidt forskelle i forventninger til julemiddagen alt efter, hvilken alder man har, eller hvor i landet man bor. Til julemiddagen er det dog oftest gæstgiverne, der har det meste af ansvaret for julemiddagen, og dermed også er dem, der bestemmer menuen. Gæsterne har dog også ansvar for dele af julemiddagen – ikke mindst flæskestegen eller andestegen, som hver ottende husstand tager med sig, når de skal gæste andre juleaften.

Om analysen:

Analysen er baseret på data indsamlet af Norstat for Landbrug & Fødevarer i november 2017 blandt 1035 danskere i alderen 18-70 år. Undersøgelsen er repræsentativ for den danske befolkning.



Landbrug & Fødevarer

Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
F +45 3339 4141

E info@lf.dk
W www.lf.dk

Yderligere kontakt

Nina Preus
Marianne Gregersen

3339 4674 npre@lf.dk
3339 4677 mgr@lf.dk