

A close-up photograph of a person's hand holding a slice of pizza. The person has long blonde hair and is wearing a brown jacket. The background is dark and out of focus.

Her er danskernes favoritter til aftensmad

Maj 2025

A photograph of two pizzas on a wooden cutting board. One pizza is topped with white sauce, mushrooms, and basil. The other is topped with tomato sauce, olives, and cheese. A blue ceramic plate with a butterfly design is also visible.

Landbrug & Fødevarer



Her er danskernes favoritter til aftensmad

I denne analyse sætter Landbrug & Fødevarer fokus på, hvad danskernes favoritter til middagsbordet er, og hvilke kvaliteter og karakteristika der bliver forbundet med netop disse retter. Analysen undersøger danskernes top 10-retter, hvad der indgår i disse måltider, og hvordan og hvem spiser især retterne. Analysen er baseret på repræsentative befolkningsundersøgelser af danskernes måltidsvaner, gennemført over otte målinger fra februar 2023 til og med november 2024.

De vigtigste indsigter er:

- Næsten halvdelen af danskerne beskriver deres seneste aftensmad som velsmagende, mens omkring fire ud af ti danskere angiver, at måltidet var hjemmelavet, mættende og/eller nemt og hurtigt at tilberede. Særligt i hverdagen er der fokus på, at aftensmaden skal kunne laves hurtigt, mens weekenden i højere grad giver plads til måltider, der kræver mere tid i køkkenet.
- De retter, som flest danskere svarer har stået på bordet til aftensmad dagen før er pizza, en ret med kylling, rugbrød, bøf/hakkebøf med tilbehør, pastaretter som fx carbonara og tortellini, burger, frikadeller med tilbehør, suppe, pasta kødsovs samt steg:
 1. **Pizza** er danskernes favorit-ret i 2024, særligt blandt 18-49-årige og børnefamilier. Dens popularitet kan måske forklares ved, at den opfattes som nem og hurtig at tilberede, klar til at spise, og altid er tilgængelig. Hver anden, der fik pizza, beskriver, at pizzaen enten var købt som take-away eller som en færdigret, hvilket kan være en forklaring på, hvorfor den er blevet en klassiker i en hverdag, der kan føles tidspresset.
 2. **Kylling med tilbehør** var i 2023 danskernes favoritret, men er nu på en andenplads. Kylling med tilbehør anses som sund, og så er den i høj grad hjemmelavet. Retten indeholder en bred vifte af grøntsager såsom gulerødder, agurk, peberfrugt, salat, forskellige typer af kål, broccoli, majs samt bønner.
 3. **Rugbrød og brød med pålæg** spises især til aftensmad af de 50-70-årige samt i husstande uden børn. Rugbrød er nemt og hurtigt at tilberede, der bruges sjældent mere end 15 minutter på at tilberede måltidet. Desuden beskrives rugbrød med pålæg som altid tilgængeligt og billigt. De mest populære pålægstyper er leverpostej, spegepølse, rullepølse, pålægssalater og hamburgerryg.
 4. **Bøf og hakkebøf** er populært særligt blandt mænd og personer over 71 år. Retten beskrives i højere grad end gennemsnittet som en ret lavet med danske råvarer. Der serveres ofte kartofler, ærter og/eller rodfrugter til bøffen. Rødvin er desuden et populært valg som drikkevare til bøf og hakkebøf.
 5. **Pastaretter som carbonara og tortellini** er populære blandt yngre forbrugere og børnefamilier. Det er nemt og hurtigt at tilberede pastaretter, og 41 pct. blandt dem, der har fået pastaretter, angiver, at de har brugt mellem 15-30 minutter på retten.
 6. **Burger** er populært blandt mænd, de 18-29-årige og børnefamilier. Den beskrives sjældent som hjemmelavet, og hver fjerde burger er købt som et take-away måltid. Sodavand eller cocktails drikkes i højere grad til burgeren end til den gennemsnitlige aftensmadsret.

7. **Frikadeller med tilbehør** er særligt populært blandt de 60-70-årige, samt i husstande uden børn. Retten består typisk af kød og kartofler og samt i højere grad end den gennemsnitlige aftensmadsret af forskellige typer kål. Foruden vand er mælk en populær drik til måltidet.
8. **Suppe** er en ret, der ofte spises af kvinder. Den indeholder ofte grøntsager, og foruden de populære grøntsager løg og tomat indgår også oftere gulerødder, rodfrugter samt porrer. Kartoffler er også en populær ingrediens i suppen. Brød og bagværk bliver desuden oftere beskrevet som en del af retten sammenlignet med retter i gennemsnit.
9. **Pasta med kødsovs** er særligt populær til aftensmad blandt yngre forbrugere og børnefamilier. Den beskrives i høj grad som hjemmelavet, velsmagende, mættende, nem og hurtig at tilberede samt noget for alle.
10. **Steg med tilbehør** er den sidste af retterne i top-10, og er populær blandt alle aldersgrupper, om end lidt mindre blandt de 18-29-årige. Retten bliver i højere grad end den gennemsnitlige ret spist på café eller restaurant. Når retten laves derhjemme, er det oftere i weekenden, hvor 16 pct., der fik steg i går, brugte mellem 1-2 timer på tilberedningen af måltidet fra start til slut, mens yderligere 9 pct. brugte over 2 timer. Når det kommer til drikkevarer, vælger en tredjedel rødvin til måltidet, mens en fjerdedel foretrækker sodavand.

Aftensmad er en hjørnesten i danskernes madkultur

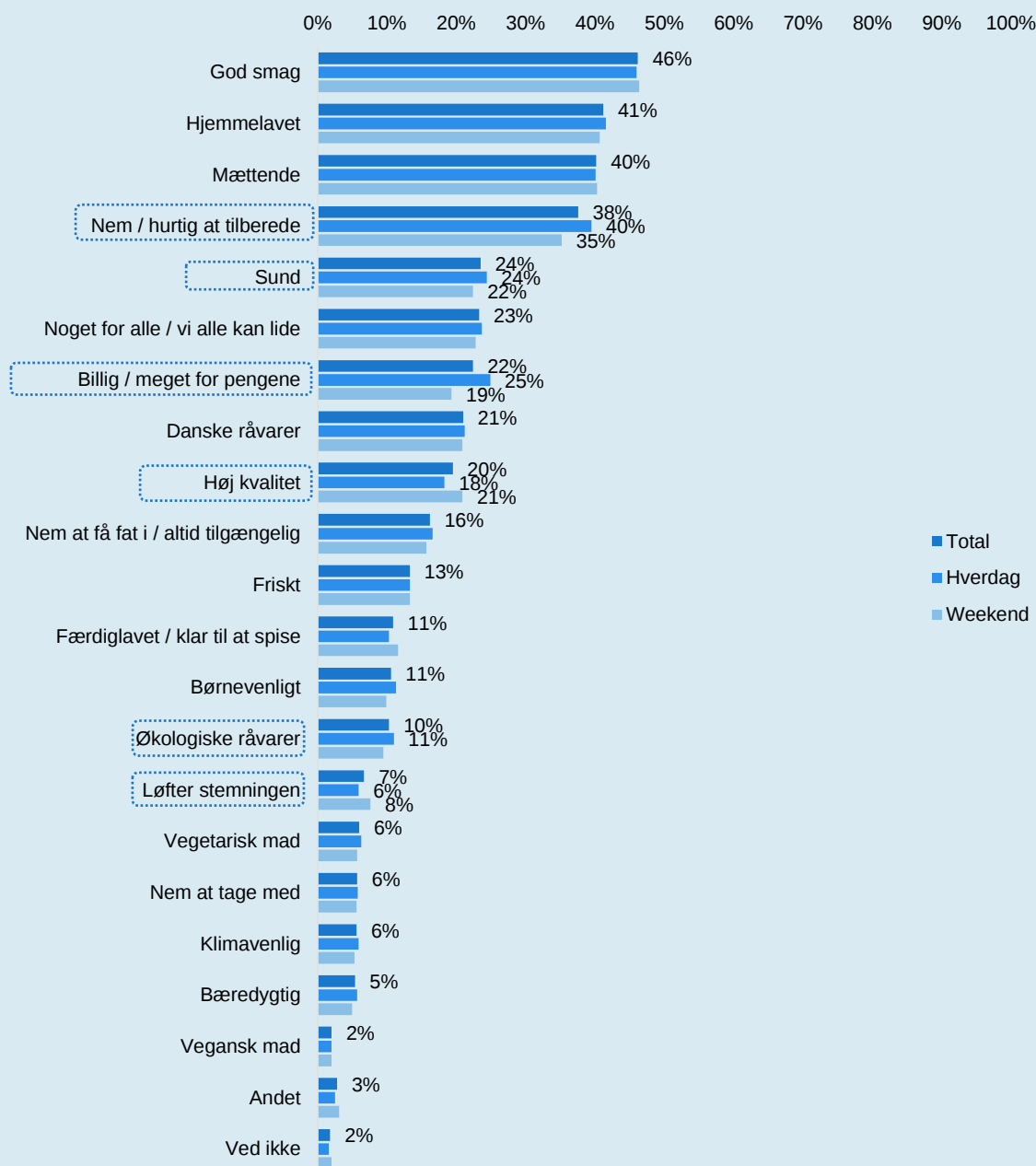
Aftensmaden er et vigtigt samlingspunkt i danske hjem. Det er ofte her, familie og venner mødes, deler dagens oplevelser og nyder et måltid sammen. I denne analyse dykker Landbrug & Fødevarer ned i, hvordan danskernes favoritretter ser ud, og hvilke kvaliteter og karakteristika der bliver forbundet med netop disse retter.

Hele 95 pct. af danskerne spiste aftensmad dagen før, og syv ud af ti måltider bliver spist i selskab med andre, som venner, familie eller bekendte. Derfor er det vigtigt, at aftensmaden ikke blot smager godt, men også er et måltid, som alle kan lide og tiltaler alle ved bordet. Smag er netop den vigtigste faktor, når danskerne vælger, hvad de skal spise til aftensmad. Næsten halvdelen af forbrugerne beskriver deres seneste aftensmåltid som velsmagende. Dette stemmer overens med andre analyser af danskernes madkultur, som viser, at forbrugerne først og fremmest lægger vægt på, at maden er velsmagende.

Ser vi videre på, hvordan forbrugerne beskriver deres aftensmad, beskriver fire ud af ti deres måltid som hjemmelavet og mættende. Derudover fremhæver 38 pct., at måltidet var nemt og hurtigt at tilberede. Planlægning og tilberedning af aftensmaden skal netop ofte gå hurtigt – særligt i hverdagene, hvor mange oplever at være pressede på tid. Det er også mest i de tidspressede situationer, at forbrugerne kan opleve at måtte gå på kompromis med deres ideal om det perfekte aftensmåltid. Her tilsiger de hurtige, nemmere løsninger, som udover take-away og færdigmad især er rugbrød med pålæg.

Der er forskelle i hverdags- og weekendmåltider. Hverdagen er præget af behovet for nemme og hurtige måltider. Også sundhed, økologi samt at det er billigt og at man får meget for pengene, har større fokus i hverdagene. I weekenden er der derimod større vægt på måltider af høj kvalitet samt at måltidet løfter stemningen.

Figur 1: Hvordan vil du beskrive din aftensmad i går? Du kan vælge flere svar:

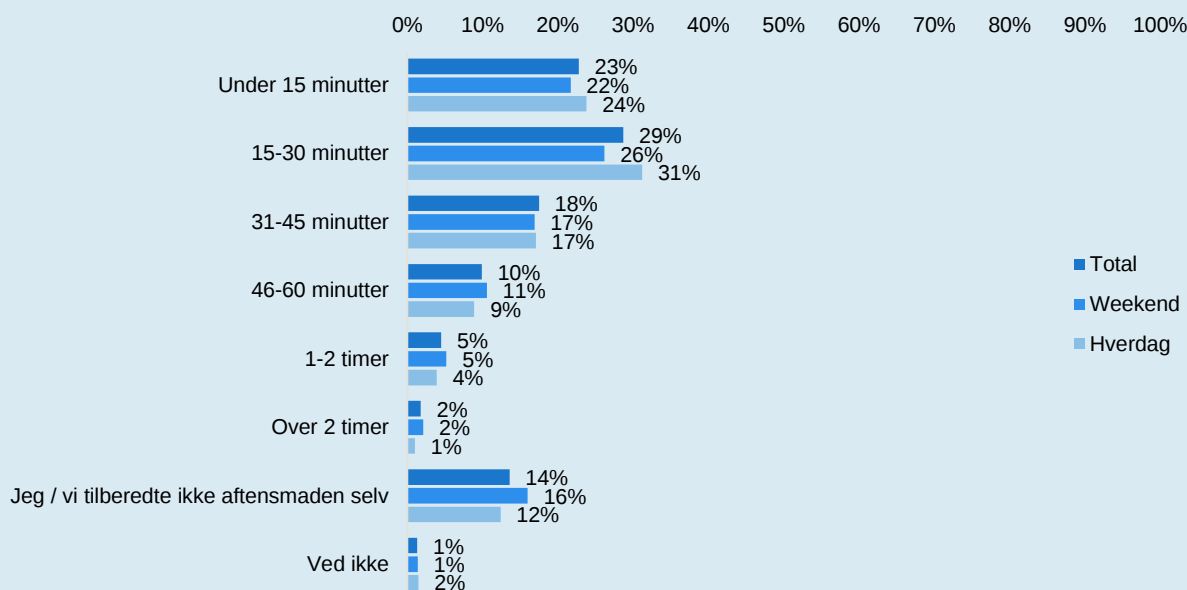


Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før). Hverdag n=4107, weekend n=3460. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Aftensmaden skal gå hurtigt

At aftensmaden skal gå stærkt, er en realitet for mange danskere. Men hvor lang tid bliver der egentligt brugt på aftensmåltidet fra start til slut? Planlægning og tilberedning af aftensmaden skal ofte gå hurtigt – særligt i hverdagene, hvor der generelt bruges kortere tid på madlavningen. 55 pct. af forbrugerne tilbereder deres aftensmad på under 30 minutter i hverdagene, men det gælder 48 pct. i weekenden. Danskerne vælger i højere grad de nemme og hurtigere løsninger i hverdagene, mens der i weekenden er større mulighed for at bruge mere tid på madlavningen.

Figur 2: Hvor lang tid brugte du / I på at tilberede aftensmaden i går? Her tænkes på tiden fra du / I startede med at tilberede aftensmåltidet, til det var færdigt.:



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før). Hverdag n=4107, weekend n=3460. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Danskernes mest populære retter til aftensmad

Hvad fik danskerne så at spise til aftensmad dagen før, og hvilke retter er de mest populære på danskernes middagsborde? Vi ser, at de mest populære retter på de danske middagsborde er pizza, en ret med kylling, rugbrød, bøf/hakkebøf med tilbehør, pastaretter som fx carbonara, tortellini, burger, frikadeller med tilbehør, suppe, pasta kødsovs samt steg. Ser vi hen over undersøgelserne om aftensmad i 2023 og 2024, er de ti mest populære retter:

1. Pizza
2. Kyllingefilet / kyllingelår / hel kylling / nuggets med tilbehør
3. Rugbrød / andet brød med pålæg
4. Bøf / hakkebøf med tilbehør
5. Pastaretter i øvrigt (fx pasta carbonara, tortellini)
6. Burger
7. Frikadeller med tilbehør
8. Suppe
9. Pasta kødsovs / bolognese / kødboller i tomatsovs
10. Steg (fx flæskesteg, lammekølle, okseculotte el.lign.) med tilbehør

Der er ikke sket nogen markant ændring i top-10 retterne hen over de to år. De samme retter har domineret toppen af listen over populære aftensmadsretter både i 2023 og 2024, selvom der har været små forskelle i placeringerne. I 2023 var en ret med kylling den mest populære ret, efterfulgt af pizza, mens pizza var den mest populære ret i 2024, efterfulgt af en ret med kylling.

Er de oftest nævnte retter så lige populære blandt alle danskere, eller er der forskelle, når vi ser på faktorer som køn, alder, bopæl eller husstandssammensætning? Når vi ser nærmere på, hvem der nævner de forskellige retter i top-10, fremgår det, at der er flere fælles træk ved de populære retter. De er velsmagende, og mange af dem er både nemme og hurtige at tilberede. Der er dog også variation i, hvem der oftere har haft en bestemt ret til aftensmad.

Yngre forbrugere foretrækker hurtigt tilgængelige og nemme retter som pizza, burger og pastaretter. Disse måltider er populære, da de enten er lette at tilberede derhjemme eller kan købes som take-away. Pizza og burger er især hyppige valg som færdigretter eller take-away. Ældre forbrugere, især dem over 60 år, har en stærkere præference for mere traditionelle måltider. De vælger oftere rugbrød med pålæg til hurtige måltider eller den mere klassiske ret; bøf/hakkebøf med tilbehør.

For børnefamilier er aftensmaden ofte præget af klassiske retter som pizza, kylling med tilbehør og pasta med kødsovs. Disse retter er både nemme at tilberede, mættende og noget, de fleste i familien kan lide. Det er velsmagende måltider, der falder i god jord hos både børn og voksne.

Der er også visse forskelle i præferencer mellem mænd og kvinder. Kvinder vælger oftere suppe, en ret der typisk indeholder grøntsager og som opfattes som sund. Mænd derimod har en tendens til at vælge de mere tunge måltider som bøf/hakkebøf, burger og steg med tilbehør. Retter som er tungere på kød og hvor kartoffelen ofte serveres til.

Nedenfor ser vi nærmere på de 10 mest populære retter og hvem, der angiver, at de oftere har fået netop denne ret til aftensmad dagen før.

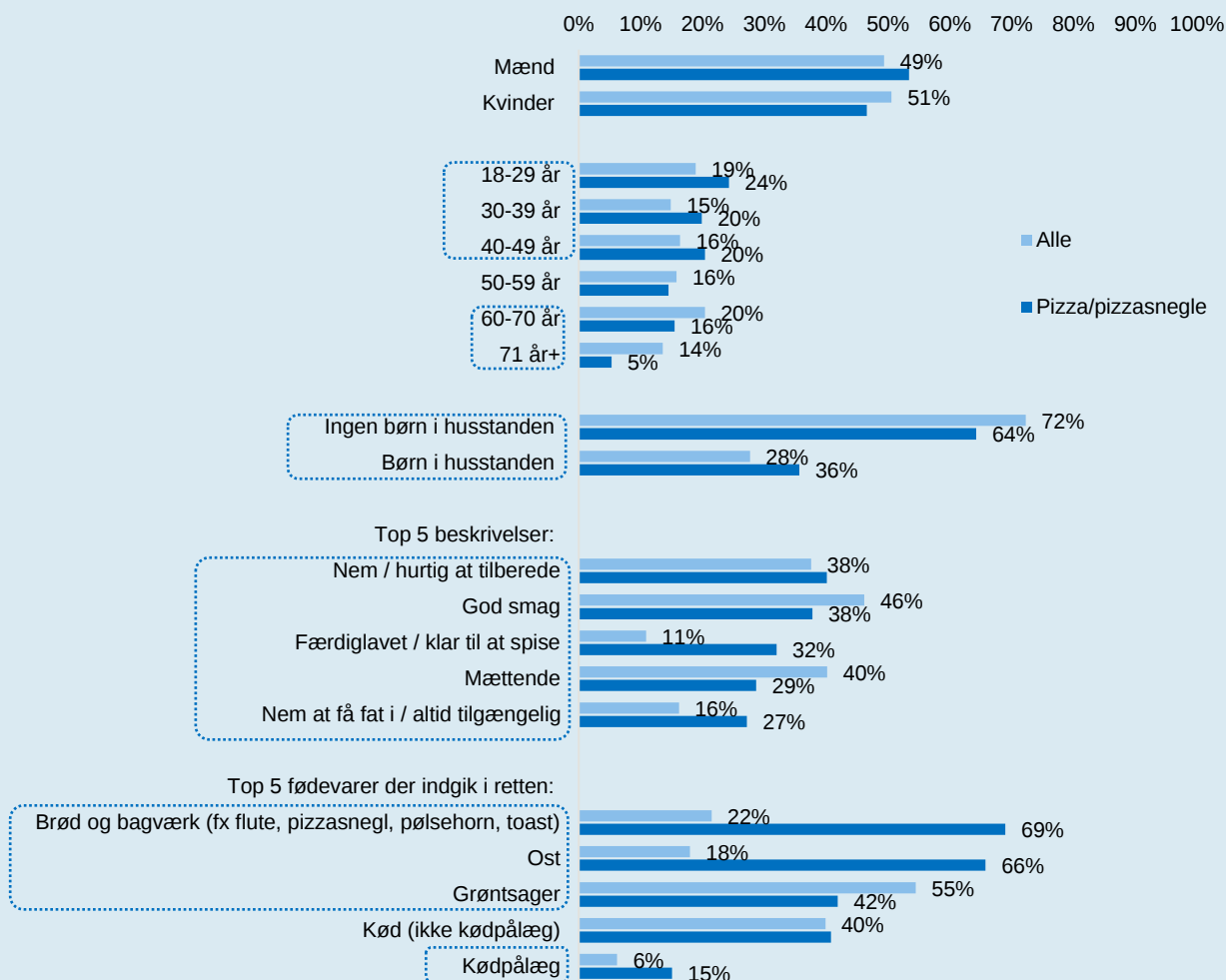
1: Pizza

Pizza, som i 2024 er danskernes favorit-ret, er særligt populær blandt de 18-49-årige, mens de 60+ årige i mindre grad får pizza til aftensmad. Det er også i højere grad en klassiker blandt børnefamilierne. Pizza foretrækkes især, fordi den er nem og hurtig at tilberede. Den beskrives ofte som færdiglavet og klar til at spise, samtidig med at den er let tilgængelig. Dog beskrives pizza sjældnere end gennemsnittet for retter som en ret, der mætter godt eller er velsmagende.

Pizza beskrives som nem og hurtig at tilberede, hvilket afspejles i den tid, der bruges på aftensmaden. Hele 48 pct. af dem, der spiste pizza i går, brugte mellem 15-30 minutter på at lave den, hvilket kan forklare rettens popularitet i en travl hverdag. Pizzaen bliver oftere end den gennemsnitlige aftensmad købt som en færdigret, eller som et take-away måltid.

Ikke overraskende består pizza primært af brød, ost og kødpålæg, mens grøntsager spiller en mindre rolle, når danskerne sætter den på menuen. Er der grøntsager med, er det oftest tomater, peberfrugt, og/eller svampe. Sodavand er en favorit til pizzaen – mens 18 pct. i gennemsnit drikker sodavand til aftensmåltidet, stiger andelen til 33 pct., når menuen står på pizza.

Figur 3: Kendetegn for pizza/pizzasnegle:



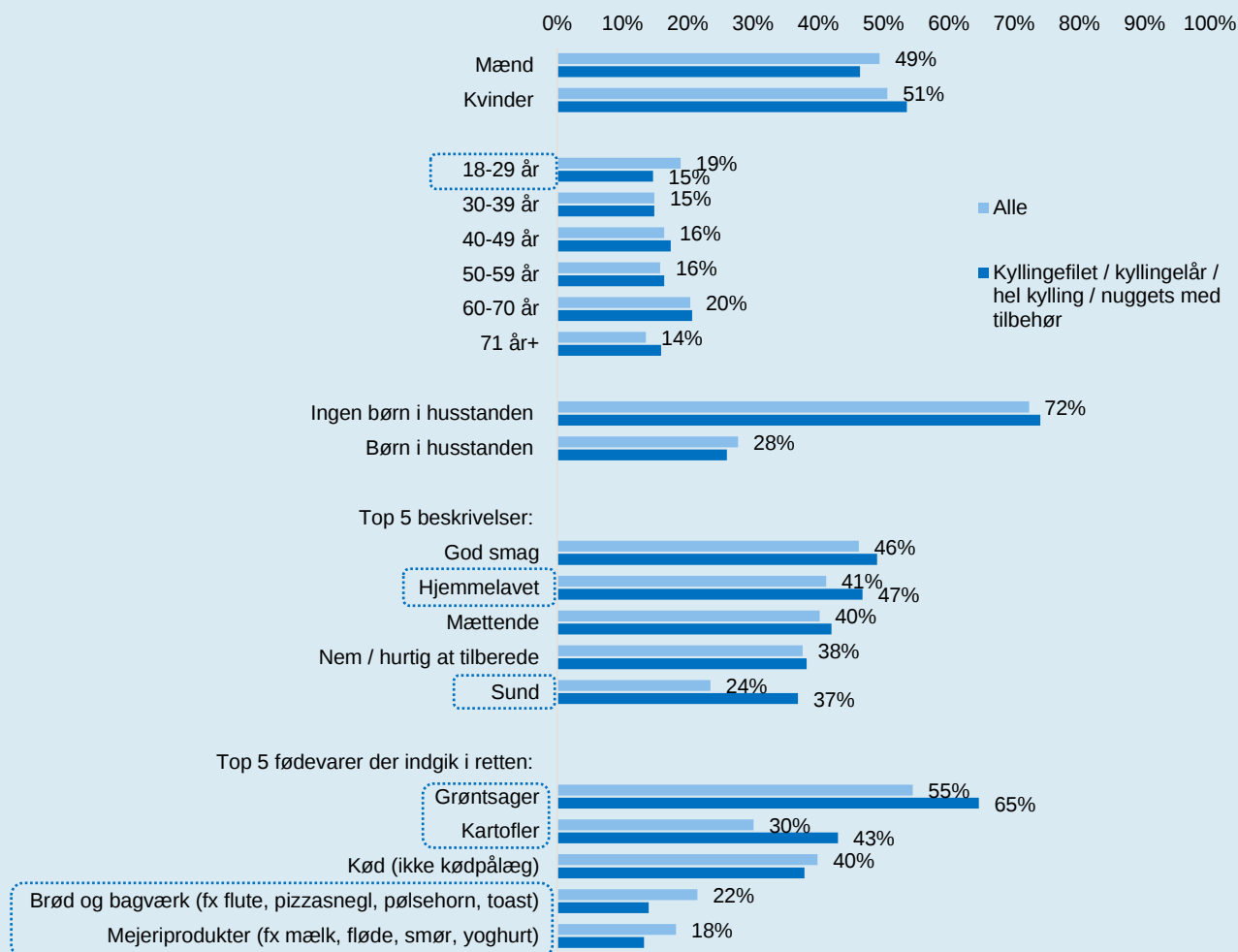
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), heraf pizza n=436. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

2: Kylling med tilbehør

Forskellige former for kylling med tilbehør var danskernes favorit ret i 2023, mens den i 2024 samlet indtager 2. pladsen, primært fordi retten tog et dyk i målingen i november 2024 med 'kun' 4 pct., der fik netop dette til aftensmad i november, mod de sædvanlige 6-7 pct. i de andre målinger i 2023 og 2024. Det er uvist, hvad dette dyk skyldes, og det skal blive interessant at se, om retten genvinder sin førsteplads igen i 2025.

Retten er en smule mindre populær blandt de helt unge forbrugere mellem 18-29 år, men ellers er det en ret, der i høj grad bliver spist af alle, på tværs af forskellige demografiske segmenter. I forhold til den gennemsnitlige ret, beskrives retter med kylling i højere grad som hjemmelavede og sunde. Når aftensmaden står på kylling med tilbehør, indgår grøntsager og kartofler oftere i måltidet sammenlignet med den gennemsnitlige aftensmadsret. Til gengæld spiller brød, bagværk og mejeriprodukter en mindre rolle.

Figur 4: Kendetegn for kyllingefilet / kyllingelår / hel kylling / nuggets med tilbehør:



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), heraf aftensmadsretter med kylling n=438. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

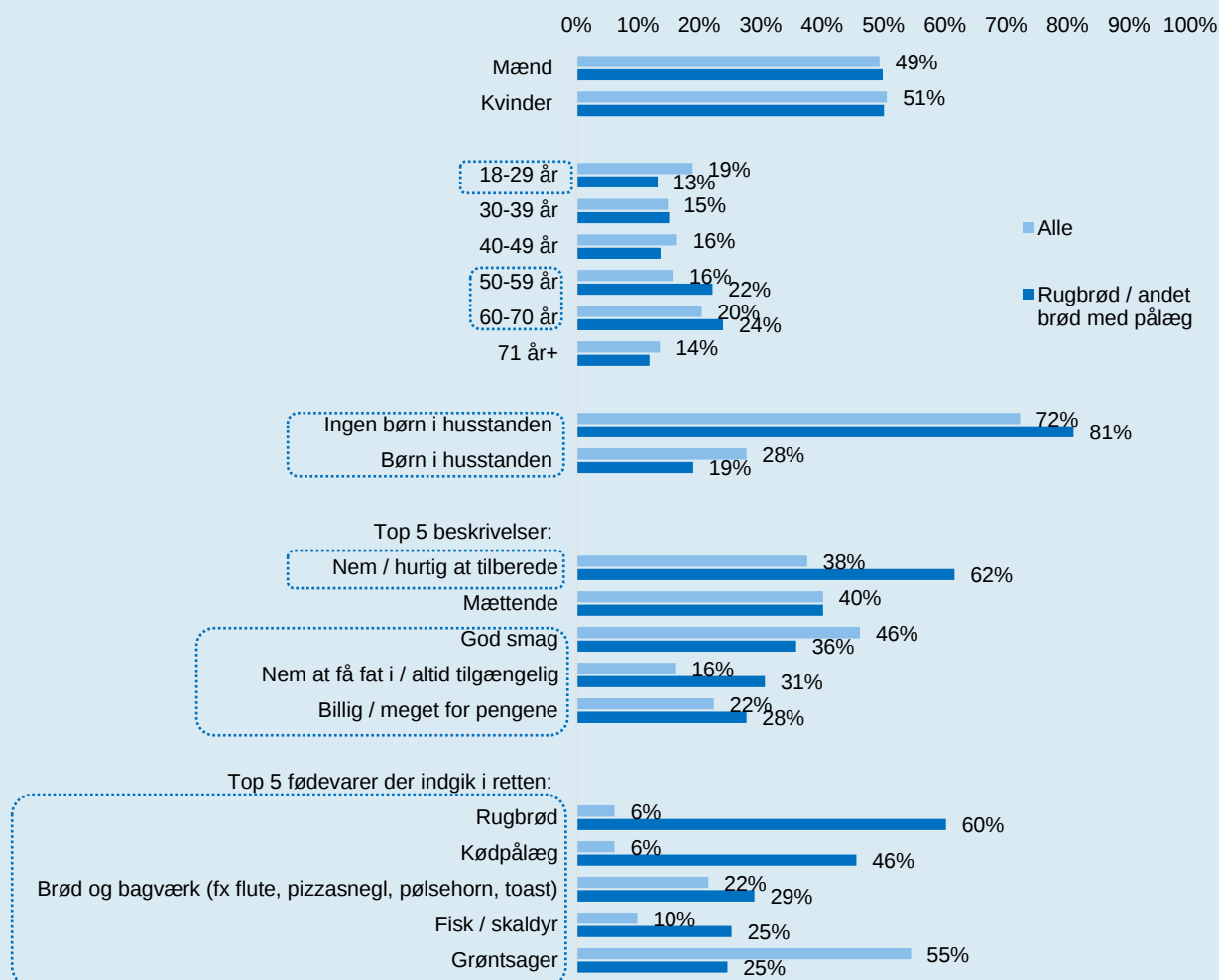
Tilberedningstiden for kylling med tilbehør er typisk længere end for aftensmadsretter i gennemsnit. Mens 27 pct. af danskernes bruger mellem 30 og 60 minutter på at lave aftensmad generelt, bruger hele 40 pct. mellem 30 og 60 minutter på retter med kylling. Når retten spises, er vand den foretrukne drikkevare til. Derudover indeholder måltidet typisk en bred vifte af grøntsager. I højere grad end den gennemsnitlige aftensmadsret ses gulerødder, agurk, peberfrugt, salat, forskellige typer af kål, broccoli, majs samt bønner.

3: Rugbrød / andet brød med pålæg

Rugbrød og brød med pålæg er den tredje mest spiste ret blandt danskerne og foretrækkes især af de 50-70-årige samt husstande uden børn. Derimod spiser de yngre forbrugere i alderen 18-29 år det sjældnere til aftensmad. Retten beskrives i højere grad som nem og hurtig at tilberede, let tilgængelig og billig, men vurderes i mindre grad som velsmagende sammenlignet med den gennemsnitlige aftensmadsret. Ikke overraskende består retten hovedsageligt af rugbrød, brød og

kødpålæg, men også fisk og skaldyr indgår i en del måltider med rugbrød. Grøntsager spiller en mindre rolle sammenlignet med det gennemsnitlige måltid.

Figur 5: Kendetegn for rugbrød / andet brød med pålæg:



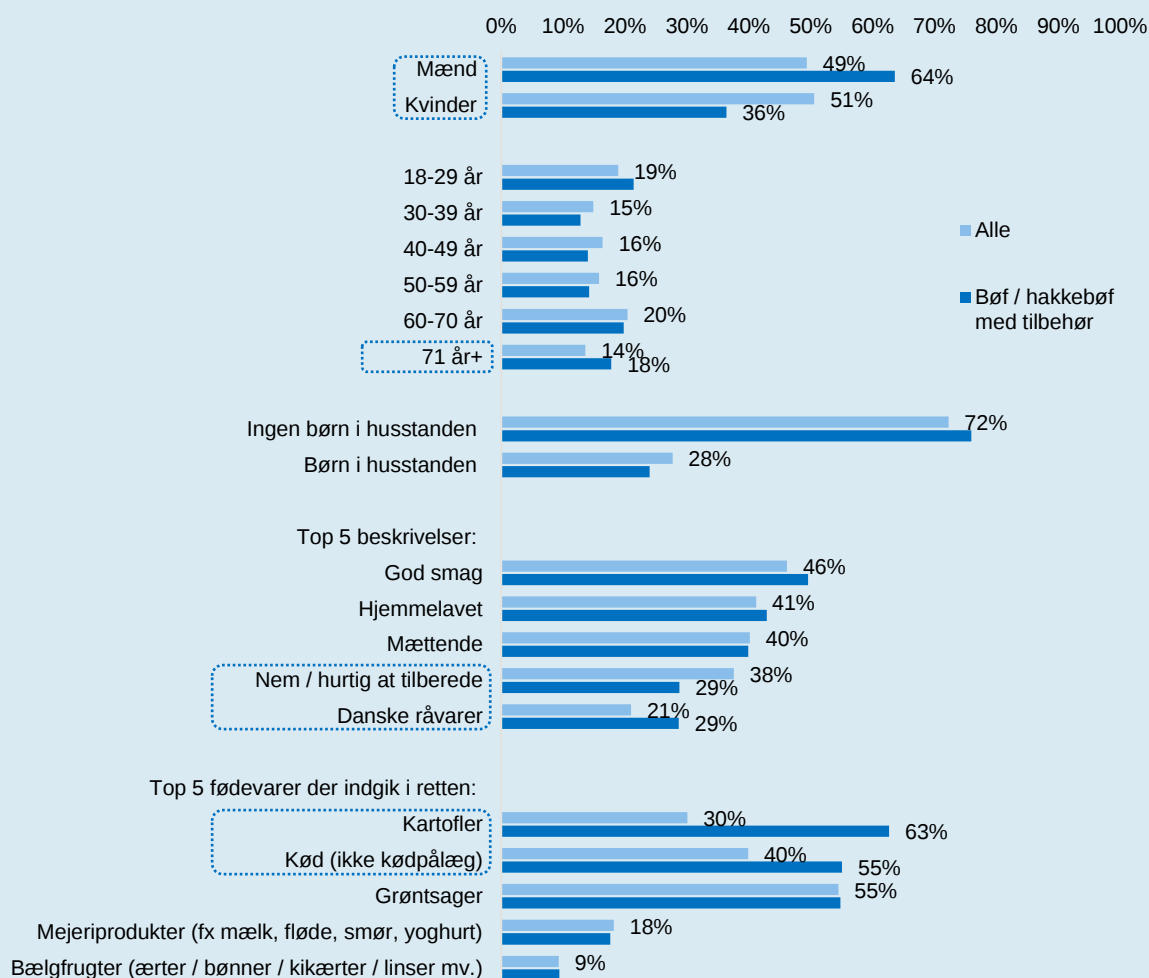
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), rugbrød / andet brød med pålæg n=424. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Rugbrød med pålæg er det foretrukne måltid på de aftener, hvor det skal gå ekstra hurtigt. Omtrent to ud af tre angiver, at måltidet var nemt og hurtigt at tilberede, og hele 76 pct. angiver, at det tog under 15 minutter at forberede. Dette kan være en af forklaringerne på rugbrødets store popularitet blandt danskerne. De mest populære grøntsager, som spises sammen med rugbrød, er agurk, tomater, løg, peberfrugt og gulerødder. Når det kommer til pålæg, er leverpostej, spegepølse, rullepølse, pålægssalater og hamburgerryg blandt de foretrukne valg. Vand, sodavand og mælk drikkes til måltidet, hvor mælken i højere grad bliver drukket, når der spises rugbrød, i forhold til det gennemsnitlige måltid.

4: Bøf/hakkebøf med tilbehør

Bøf og hakkebøf med tilbehør er særligt populært blandt mænd og forbrugere over 71 år. Retten opfattes i mindre grad end den gennemsnitlige ret som nem og hurtig at tilberede, men beskrives oftere end gennemsnittet som værende baseret på danske råvarer. Kartoffler er det foretrukne tilbehør til bøf/hakkebøf.

Figur 6: Kendetegn for bøf/hakkebøf med tilbehør:



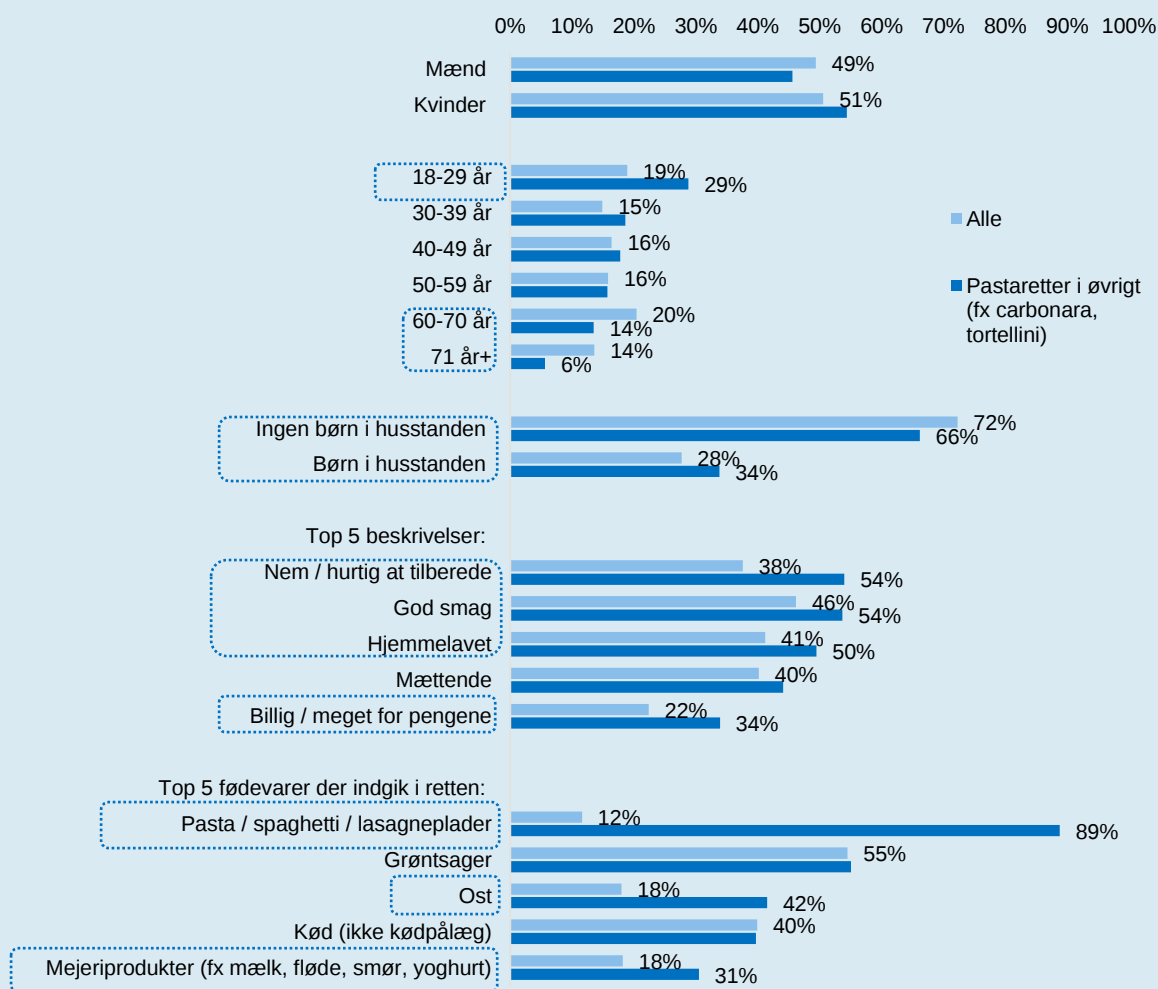
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), bøf / hakkebøf med tilbehør n=323. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Retter med bøf/hakkebøf tager længere tid at tilberede, og 28 pct. angiver, at det tog mellem 31-45 minutter at tilberede retten. Dette kan måske forklare, hvorfor retten er mere populær blandt de 71+ årige. Ærter og rodfrugter spises oftere som tilbehør til bøf og hakkebøf sammenlignet med det gennemsnitlige måltid. Det samme gælder rødvin – hvor det normalt er 11 pct. i gennemsnit, der nyder et glas rødvin til aftensmaden, stiger andelen til 20 pct., når menuen står på bøf eller hakkebøf.

5: Pastaretter i øvrigt

Pastaretter, der adskiller sig fra den klassiske bolognese, er særligt populære blandt yngre forbrugere og børnefamilier. De beskrives ofte som nemme og hurtige at tilberede, velsmagende, hjemmelavede samt som måltider der i højere grad er billige og hvor man får meget for pengene. Pastaretten, består foruden pastaen typisk også af grøntsager, ost, kød og mejeriprodukter.

Figur 7: Kendetegn for pastaretter i øvrigt (fx carbonara, tortellini)



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), pastaretter n=301. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

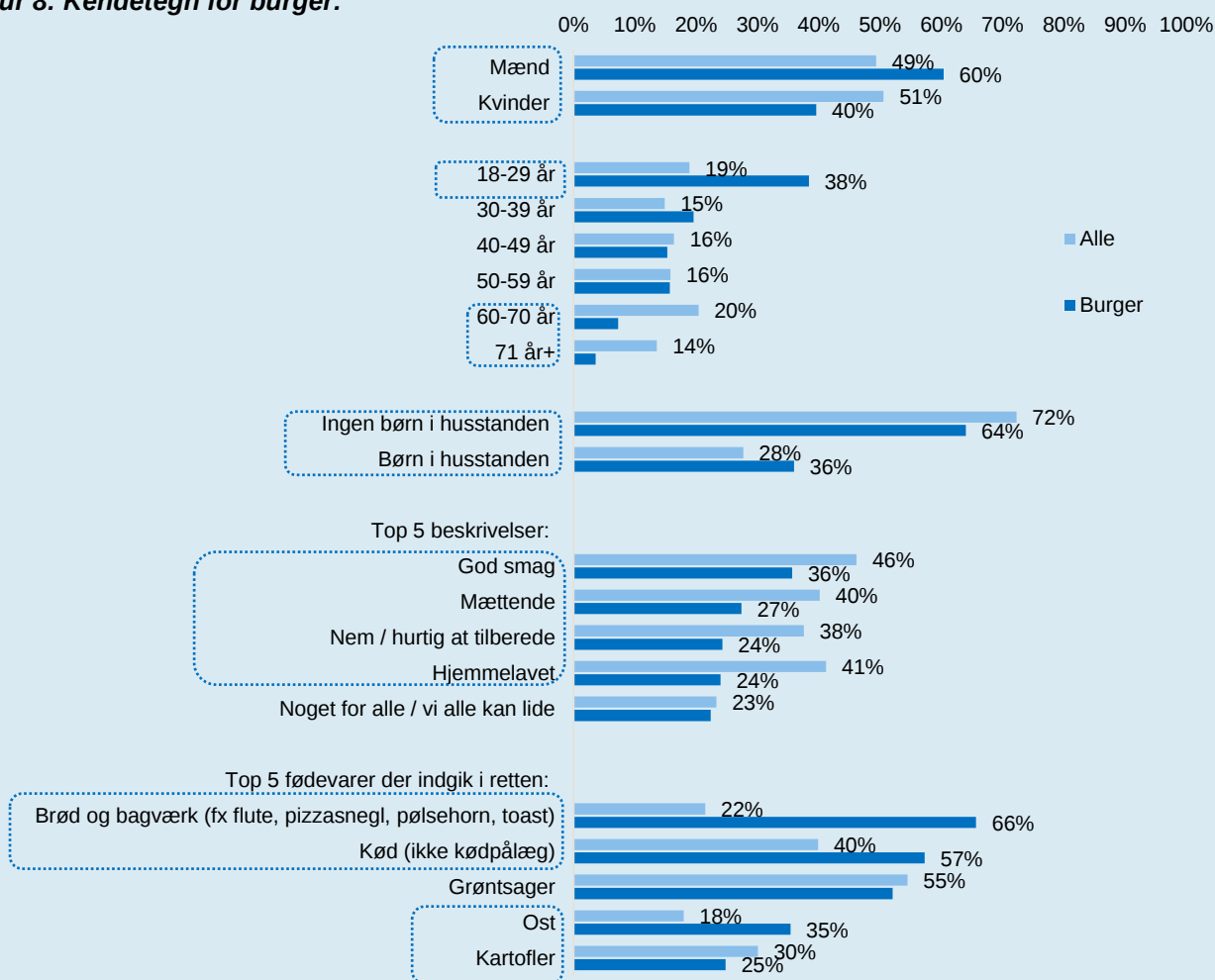
Pastaretter er blandt de hurtigste retter at tilberede i de danske hjem, og 41 pct. af forbrugerne, der fik pastaret dagen før, brugte mellem 15 og 30 minutter på at lave retten, hvilket understreger, at retten er hurtig og nem at forberede. Når det kommer til grøntsager, er spinat og svampe særligt populært i pastaretter sammenlignet med det gennemsnitlige aftensmadsmåltid. Fløde spiller også en central rolle i de forskellige pastaretter og indgår i hele 36 pct. af denne type måltider. Derudover tilsætter 15 pct. ost til deres pastaret. Til pastaretterne er postevand den mest foretrukne drik.

6: Burger

Burgeren er en populær ret, særligt blandt mænd. Den er også udbredt blandt yngre forbrugere i alderen 18-29 år, hvor den ofte spises til aftensmad. Til gengæld spiser forbrugere over 60 år sjældnere burger. Retten er desuden populær i husstande med børn.

Selvom burgeren er en favorit blandt danskerne, bliver den i mindre grad beskrevet som velsmagende, mættende, nem at tilberede og hjemmelavet. De mest almindelige ingredienser i retten er – ikke overraskende – brød, kød og ost. Dog er det bemærkelsesværdigt, at kartofler indgår i lidt mindre grad sammenlignet med gennemsnittet, selvom det må formodes, at pommes frites eller andre kartoffelbaserede tilbehør ofte serveres til burgeren.

Figur 8: Kendetegn for burger:



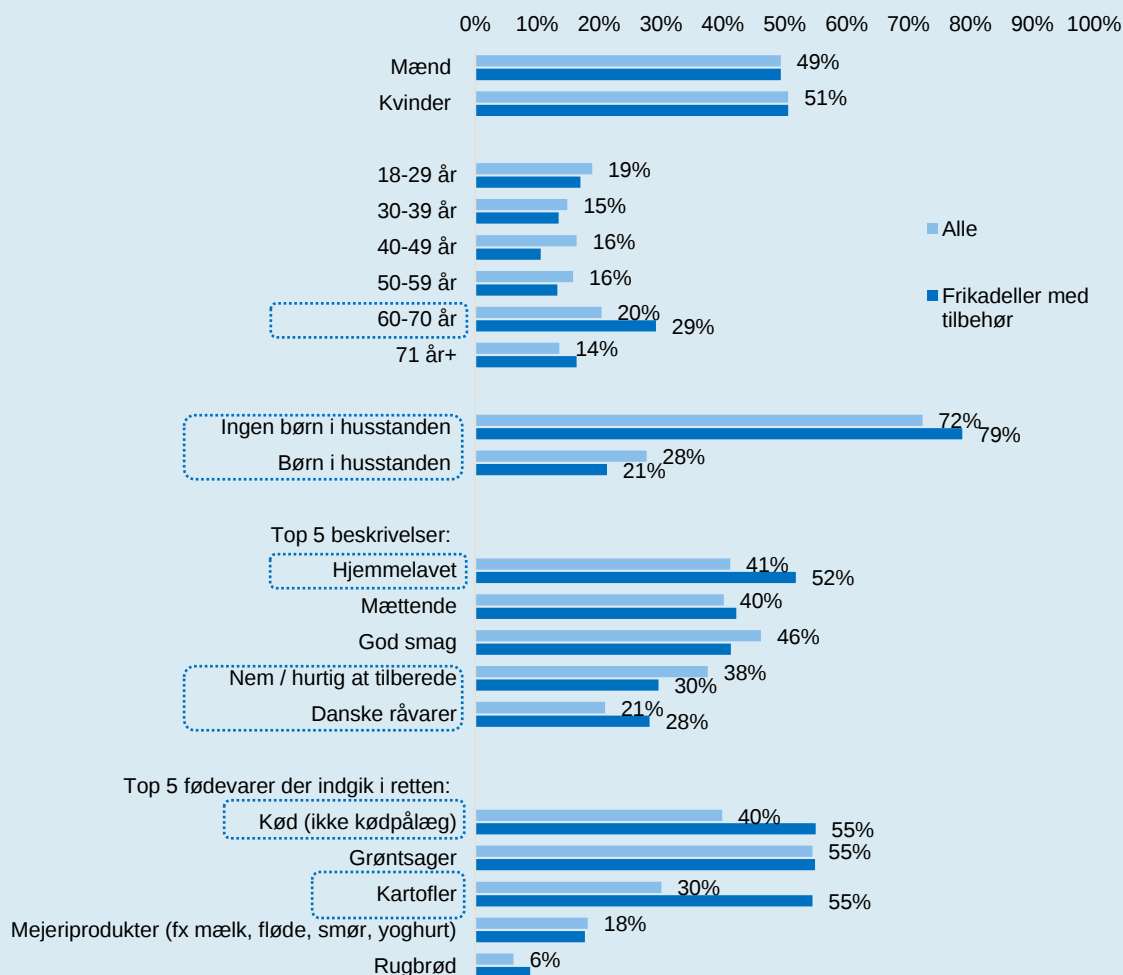
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), burger n=311. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Burgeren beskrives i mindre grad som hjemmelavet, og hele 25 pct. får den også som et take-away måltid, mens 15 pct. fik den at spise på en café eller restaurant. Når burgeren nydes, ledsages den oftere af sodavand eller en cocktail sammenlignet med det gennemsnitlige måltid. Salat, tomat, agurk og løg er klassiske følgesvende til burgeren.

7: Frikadeller med tilbehør

Frikadeller med tilbehør spises i højere grad af de 60-70-årige samt blandt familier uden børn i husstanden. Retten beskrives som hjemmelavet, og af danske råvarer, mens den i mindre grad beskrives som nem og hurtig at tilberede. Retten består typisk af kød, grøntsager og kartofler.

Figur 9: Kendetegn for frikadeller med tilbehør:



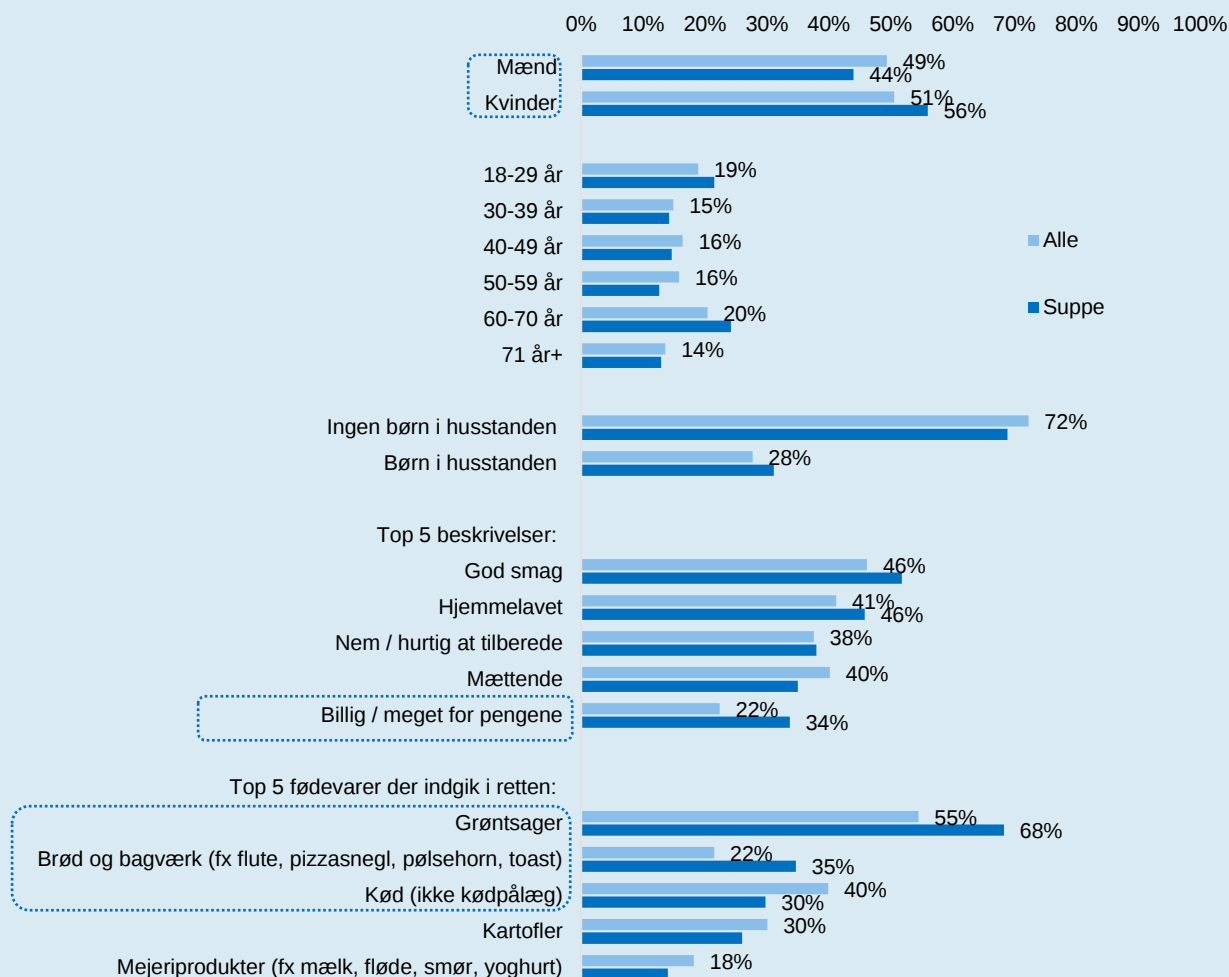
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), frikadeller med tilbehør n=238. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

En fjerdedel, der har fået frikadeller til aftensmad, angiver at have brugt mellem 31-45 minutter på tilberedningen. Kartofflerne er i høj grad tilbehøret. Forskellige varianter af kål bliver sammenlignet med retter i gennemsnit oftere spist til frikadeller. Frikadeller består primært af grisekød, men 15 pct. spiser det i en variant med kalvekød. Af drikkevarer, så bliver mælk i højere grad drukket til måltidet med frikadeller end det gennemsnitlige måltid, her er det især letmælk, der er populært.

8: Suppe

Suppe spises i lidt højere grad af kvinder. Det er en ret, der i højere grad beskrives som billig. Måltidet indeholder i høj grad grøntsager, og brød og bagværk bliver spist til som tilbehør, mens kødet spiller en mindre rolle sammenlignet med det gennemsnitlige måltid.

Figur 10: Kendetegn for suppe:



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), suppe n=246. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

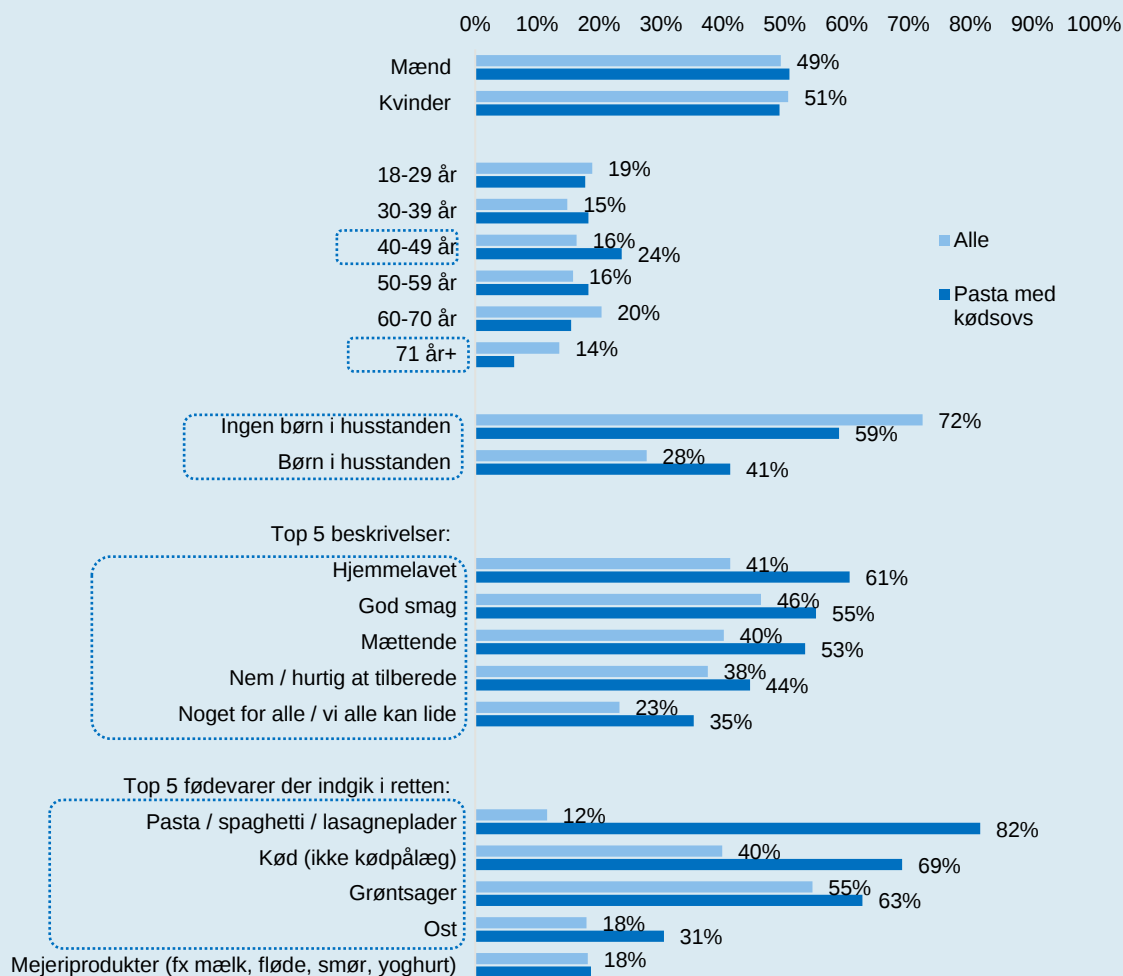
Suppen er en ret der oftere indeholder grøntsager, og den anses også i højere grad som værende sund sammenlignet med den gennemsnitlige middagsret. Foruden de populære grøntsager løg og tomat indgår gulerødder, rodfrugter samt porrer i højere grad. Kartofflen er også populær som ingrediens i suppen. Blandt mejeriprodukterne indgår creme fraiche og fløde ofte i suppen.

Suppe beskrives oftere end den gennemsnitlige ret som enten helt hjemmelavet eller som en færdigret, der bare skal varmes. Når det kommer til drikkevarer, er postevand det mest foretrukne valg til suppe.

9: Pasta med kødsovs

Pasta med kødsovs er særligt populær blandt yngre forbrugere og børnefamilier. Den beskrives oftere som hjemmelavet, velsmagende, mættende, nem og hurtig at tilberede samt som en ret, alle kan lide. Retten overperformer på alle disse beskrivelser, hvilket kan være en forklaring på dens store popularitet blandt danskerne. Pasta kødsovs er ikke så overraskende en ret sammensat af pasta, kød, grøntsager og ost.

Figur 11: Kendetegn for pasta med kødsovs:



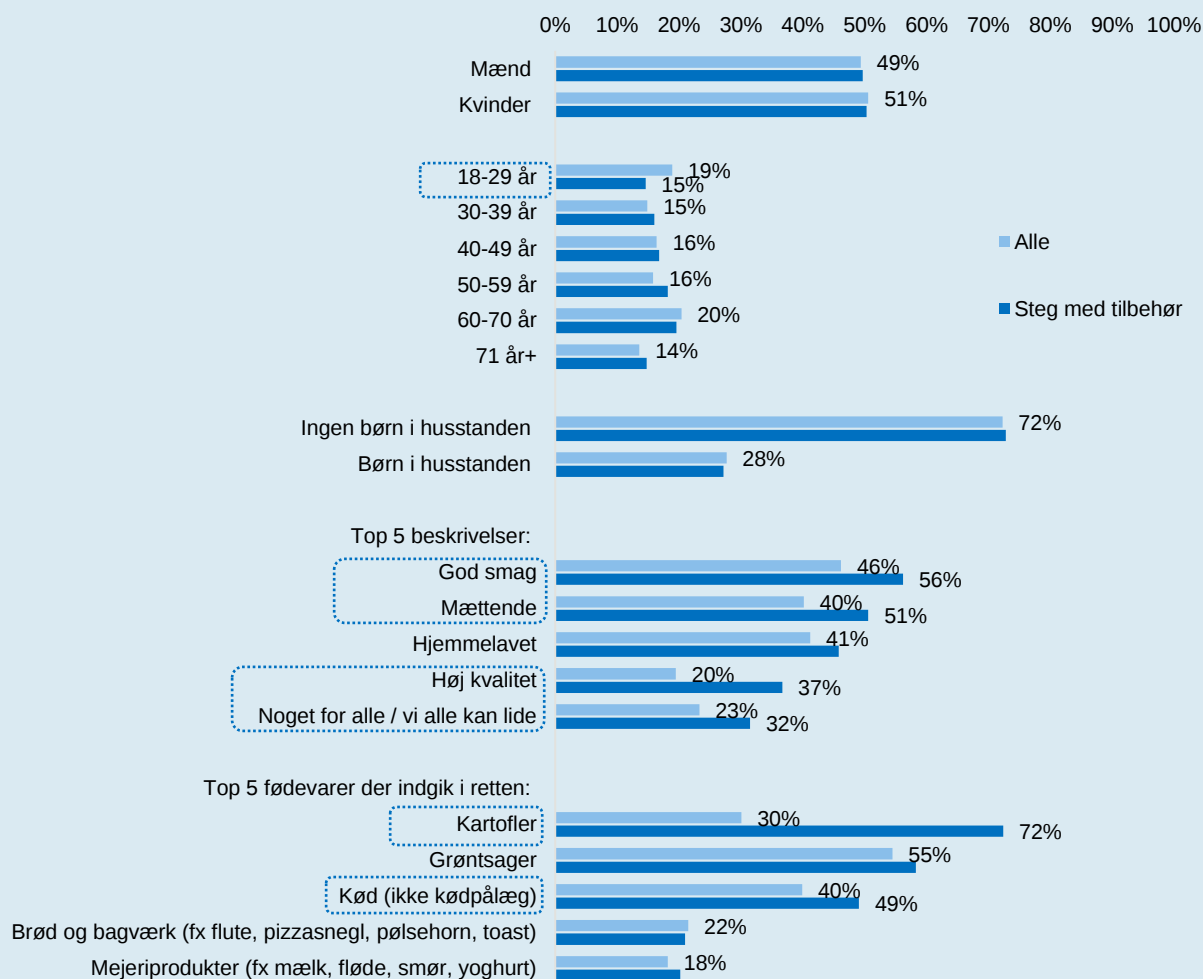
Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), pasta kødsovs n=242. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Når der laves pasta med kødsovs, er løg, tomater og gulerødder de mest almindelige grøntsager i retten, mens 13 pct. af måltiderne blev lavet i en version af retten uden grøntsager. Ikke overraskende er oksekød det mest brugte kød, og indgår i tre ud af fire retter, men der laves også versioner med grisekød, kylling eller plantefars. Blandt de danskere, der fik pasta kødsovs dagen før, brugte 15 pct. grisekød, 9 pct. brugte kylling, mens 6 pct. lavede en version med plantefars. Når det kommer til drikkevarer, er postevand det, som flest vælger at drikke til retten.

10: Steg med tilbehør

Steg med tilbehør ligger som nummer ti på listen over danskernes favoritter. Det er en ret, der spises af de fleste forbrugere, uanset alder. Dog er den en smule mindre populær blandt de yngre forbrugere i alderen 18-29 år. Retten beskrives som velsmagende, mættende, af høj kvalitet og noget som alle kan lide. Til retten serveres der ofte kartofler, og når det kommer til kødet, er det især stege af grisekød, oksekød eller kalvekød.

Figur 12: Kendetegn for Steg (fx flæskesteg, lammekølle, okseculotte el. lign.) med tilbehør:



Kilde: Voxmeter for Landbrug & Fødevarer, Q1-Q4 2023 & 2024 n=7.567 (fik aftensmad dagen før), steg med tilbehør n=250. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder region og uddannelse. Firkanter markerer signifikant forskel (95% sandsynlighed).

Når steg står på menuen, er det i højere grad en ret, som forbrugeren har spist ude. 17 pct. angiver, at de har spist retten på en café eller restaurant. Blandt dem der spiser retten derhjemme, er det oftere et måltid, hvor alt laves fra bunden. Steg er desuden en ret, der kræver mere tid i køkkenet end mange andre middagsretter. 16 pct. af forbrugerne brugte mellem 1-2 timer på tilberedningen, mens 9 pct. brugte mere end 2 timer. Måske derfor bliver retten ofte tilberedt og spist i weekenden. Sammenlignet med den gennemsnitlige middagsret spises steg oftere med salat og kål som tilbehør. Når det kommer til drikkevarer, vælger en tredjedel rødvin til måltidet, mens en fjerdedel foretrækker sodavand.

Om analysen

Analysen er baseret på en online spørgeskemaundersøgelse gennemført af Voxmeter for Landbrug og Fødevarer blandt danskere i aldersgruppen 18-80 år. Undersøgelsen er gennemført fire gange i 2023 samt 2024 med samme spørgeskema, hhv. februar, maj, september og november. Undersøgelsen er repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse.

Deltagerne er alle medlemmer af Voxmeters forbrugerpanel og bliver her inviteret til en undersøgelse om mad og drikke. Deltagerne får ikke af vide, at Voxmeter gennemfører undersøgelsen på vegne af Landbrug & Fødevarer. I hver af de otte bølger er interviewene fordelt hen over ugen, så der både er gennemført interview på hverdage og i weekenden.

I undersøgelsen spørges der ind til, hvad deltageren har fået at spise dagen før. Svarer man på en mandag, bliver svarene derfor registeret som et weekendmåltid, da man skal svare på, hvad man fik at spise søndag. Svarer man på en onsdag, bliver svarene registeret som et hverdagsmåltid, da de har handlet om måltider om tirsdagen. For måltider om fredagen gælder, at morgenmad og frokost registreres som et hverdagsmåltid, mens aftensmaden registreres som et weekendmåltid.

Billedet på forsiden er fra pexels.com fotograf; Anna Shvets.