



På Østergård i Varde Ådal, der er en del af Nationalpark Vadehavet, vokser dyrene langsomt, hvilket giver en god fedtmarmorering og smag i kødet. Der er et stort potentiale i at få både kød og andre produkter fra de danske nationalparker ud til forbrugerne, mener både Nationalparkerne, SEGES og COOP. (Foto: Skovdal & Skovdal)

Kød fra nationalparker kan komme ud til kunder i hele landet

VÆKST – Nationalparkerne overvejer at indgå et samarbejde, der kan få kød og andre produkter fra lokale fødevarerproducenter bredt ud over hele landet. Coop er meget interesserede i projektet.

05. apr 2016 af Maria Stove (mailto:mast@lf.dk)

Østergård er en slægtsgård, der ligger i Billum på kanten af Varde Ådal – en del af Nationalpark Vadehavet. Her bliver der opdrættet kalve, kvier og stude, som græsser på engene omkring gården og om sommeren også af og til på Skallingen, der er en halvø i det nordlige Vadehav, nord for Esbjerg.

Afgræsningen bidrager begge steder til naturpleje og en mangfoldighed af planter, insekter og fugle.

Derfor overvejer nationalparkerne i samarbejde med videnscenteret Seges at indlede et samarbejde, der kan få forbrugerne til at se muligheder i de mange produkter, som de danske nationalparker har at byde på.

Brug for balance mellem naturpleje og vækst

Peter Saabye Simonsen, der er sekretariatsleder for Nationalpark Vadehavet, forklarer, at det både handler om naturbevarelse og erhvervsudvikling:

”Nationalparkerne er sat i verden for at skabe en bedre natur og for at få flere til at opleve en god natur på en bæredygtig måde. Men samtidig skal indsatsen også bidrage til at udvikle området og skabe vækst til de lokale producenter gennem turisme og salg af produkter – der skal være balance i det.”

LÆS OGSÅ Nordtyskere er interesserede i dansk bondegårdsferie (/samfund-og-forbrug/samfund/2015/nordtyskere-er-interesserede-i-dansk-bondegaardsferie#.VwFxEaSLSM8)

Afsætningen skal hjælpes på vej



Mange kødproducenter kan have svært ved at afsætte deres kød til de lokale slagtere og restauranter.

Else Østergaard Andersen, Nationalpark Thy

Else Østergaard Andersen, der er leder af Nationalpark Thy, fremhæver også at det er vigtigt at pleje naturen gennem de lokale landmænd, og at det kræver, at landmændene også kan leve af det.

”Mange kødproducenter kan have svært ved at afsætte deres kød til de lokale slagtere og restauranter. Derfor har vi brug for hjælp til at skabe den vigtige forbindelse mellem producenten og forbrugere.”

Hun peger på, at Seges har de kompetencer, der skal til for at få afsætningsmulighederne i fokus.

Både Else Østergaard Andersen og Peter Saabye Simonsen understreger, at det ikke kun handler om kødproduktion, selvom det udgør størstedelen - det kan også være eksempelvis snapse- og honningproduktion.

Thisted Bryghus har eksempelvis for nyligt lanceret tre øl brygget på økologisk dyrket maltbyg fra Nationalpark Thy med vilde ingredienser som havtorn, birkeblade og fyrrenåle.

LÆS OGSÅ Danske bryggerier satser på lokale råvarer (/produktion/foedevareindustri/2015/danske-bryggerier-satser-pa-lokale-ravarer#.VwFwz6SLSM8)

Seges: Vi mangler en grossist

Hos Seges siger seniorkonsulent, Randi Friis Hansen, at der er stor interesse for produkterne fra forskellige aftagere, men der er ingen konkrete aftaler på plads endnu. Det er eksempelvis en vigtig faktor, at der bliver etableret et grossistled.

”Det er helt afgørende, at vi finder den her grossistaktør - en der kan fortælle historien og stå for logistikken mellem landmand og aftager. Der er brug for en grossist i en nyfortolket version, der kan håndtere lokale produkter, som ikke kan håndteres i vores eksisterende andelsselskaber. Når det er på plads, vil vi kunne tage de første skridt i retning mod kød fra nationalparker i detailhandlen og i cateringsledet,” siger Randi Friis Hansen.

Om nationalparkerne skal have et fælles logo, der kan bruges til at mærke produkterne med, har ikke været diskuteret. Indtil videre har de forskellige parker hver deres mærke, der minder en del om hinanden.

Samarbejde kan sikre faste leverancer

På producentsiden er nogle af landmændene spændte på at se, hvad et samarbejde kan medføre.



”Vi sælger da lidt kød herhjemmefra, men det kræver meget tid og markedsføring. Hvis vi skal have det bredere ud, er det nødvendigt med et samarbejde,” siger Niels Morten Østergård Nielsen, der driver Østergård i Billum.

Han påpeger, at et samarbejde mellem nationalparkerne kan afhjælpe den udfordring, der ligger i, at sikre en konstant mængde af kød til aftagerne. Det kræver mange leverandører at sørge for, at hylderne altid er fyldt op.

Også Andreas L. Andreasen, der står bag selskabet Vadehav marsk og mad, der sælger lam og kvæg fra forskellige producenter i området, tror på mulighederne i et samarbejde.

Tiden er gunstig for lokale varer

”I næsten 10 år har vi haft en idé om, at vi kunne afsætte større mængder fra vores udmærkede lammeproducenter til en eller anden kæde, der var interesseret, men hver gang er det strandet på prisen,” siger Andreas L. Andreasen.

Han mener, at det er vigtigt, at forbrugerne får valget i butikkerne, da forbrugerne i stigende grad efterspørger lokalt producerede fødevarer, så tiden er gunstig lige nu:

”Efter så mange år har jeg ikke opgivet det. Da krisen kom i 2008 var det tydeligt at mærke, at efterspørgslen var for nedadgående, men nu tror jeg, vi er ved at være der igen - folk er meget bevidste om miljø og dyrevelfærd - det er det forbrugerne efterspørger.”

LÆS OGSÅ Kød fra naturkvæg er sundere og smager af 'vildt' (/foedevarer/sundhed/2014/kod-fra-naturkvag-er-sundere-og-smager-af-vildt#.VwFx1aSLSM8)

COOP håber på produktserie i butikkerne

Det bekræfter Coop, som ser et stor potentiale i nationalparkprodukterne, fordi de er leveringsdygtige i den gode historie og forhåbentlig også kan bidrage med en høj kvalitet.

“

Der er især to forbrugergrupper, der kunne have særlig interesse i den type af produkter, forklarer Coops chef for lokale varer, Christian Christensen:

”Det er madelskerne, som køber lam fra Pyrenæerne, eller honning fra Vadehavet, fordi det er noget særligt, og så er der de bevidste forbrugere, som går efter økologi og svanemærket og gerne vil være med til at skabe en bedre verden.”

”Jeg håber på, at vi om nogle år måske ser en produktserie fra Nationalparkerne i vores butikker, som ikke bare er mere af det samme, men hvor innovation og hårdt arbejde giver nogle produkter,

Hvis vi skal have det bredere ud, er det nødvendigt med et samarbejde.

Niels Morten Østergård Nielsen, Østergård

forbrugerne bliver glade for,” siger Christian Christensen.

Jeg håber på, at vi om nogle år måske ser en produktserie fra Nationalparkerne i vores butikker.

***Christian Christensen,
Coop***

Vadehavet: Vigtigt at tænke sig om

Intet er dog afgjort endnu. I slutningen af maj 2016 skal den politiske ledelse i de forskellige nationalparker mødes og beslutte de næste skridt i samarbejdet.

”Det er vigtigt at understrege, at vi kun går ind i det her efter klare overvejelser. Vi går ikke med på hvad som helst eller lægger navn til hvad som helst,” siger Peter Saabye Simonsen, der er sekretariatsleder for Nationalpark Vadehavet.

Vi siger ikke nej, men vi skal tænke os grundigt om, for vi skal også kunne stå på mål for det her om

fem til ti år - det har langsigtede perspektiver, og det skal kunne hænge sammen for landmændene. Vi har også producenter, som siger, at de hellere vil nøjes med Nationalpark Vadehavet i stedet for at være en del af alle nationalparker,” siger Peter Saabye Simonsen.

TV-INDSLAG Danske køer nedkæmper invasiv naturfjende (/miljoe-og-klima/natur/2015/bjorneklo)

DANSKE NATIONALPARKER

Nationalpark Vadehavet

Nationalpark Vadehavet er Danmarks største nationalpark. Den strækker sig fra den dansk-tyske grænse til Blåvandshuk og har et areal på 1.459 km², hvoraf ca. 300 km² er landområde. Nationalparken rummer lavvandede havområder, vadeflader, sandbanker, barriereøer, tidevandsrender, klitter, marskområder og strandenge. Den strækker sig over fire kommuner: Tønder, Esbjerg, Fanø og Varde.

I 2014 udpegede UNESCO cirka 80 pct.% af Nationalpark Vadehavet som verdensarv på grund af områdets enestående universelle værdi. Dermed har hele Vadehavets tidevandsområde langs Danmark, Tyskland og Holland status som verdensarv. Vadehaveslam og Vadehavs-stude er optaget på EU's liste over geografisk beskyttede produkter på linje med feta-ost og parmaskinke.

Nationalpark Thy

Nationalpark Thy indeholder en stor del af landets samlede klitareal. De største klitheder i nationalparken er Hanstholm Vildtreservat, Vangså Klithede og Ålvand Klithede samt klithederne mellem Stenbjerg og Lodbjerg. Her er der store bestande af kron dyr, odder og hugorm, og her yngler en række sjældne fugle som trane og tinksmed. Der er mere end 200 store og små søer i Nationalpark Thy. Mange af dem hører til blandt de reneste i søer i Danmark og er levested for mange sjældne planter.

Thy blev den 29. juni 2007 valgt af miljøministeren som den første danske nationalpark.

Nationalpark Mols Bjerge

Nationalpark Mols Bjerges særkende er det særprægede istidslandskab, hvor mennesket har levet

i årtusinder. Hertil kommer en så varieret natur, at området byder på en stor del af de danske naturtyper og desuden noget af Danmarks mest sjældne natur. Fra stenrev i havet over strandenge ved kysterne, tørre heder i de bakkede Mols Bjerge, til moser, søer samt store områder med løv- og nåleskove fordelt ud over området.

Nationalpark Skjoldungernes Land

Nationalpark Skjoldungernes Land byder på et mangfoldigt og varieret landskab - rigt på natur, kulturhistorie og oplevelser.

Nationalparken er præget af det fuglerige fjordlandskabet i og omkring Roskilde Fjord med kystnær natur, ådale, som gennemskærer agerlandet, enge og overdrev, søer og moser samt store og små skove.

Gamle Lejre var i oldtiden landets magtcentrum og et unikt kulturhistorisk område. Ifølge sagnene var det her Skjoldungerne regerede og samlede Danmark.

Dette print er foretaget fra <http://foodculture.dk/miljoe-og-klima/natur/2016/koed-fra-nationalparker-kan-komme-ud-til-kunder-i-hele-landet> d. 13/10-2016 klokken 10:19.