



Hjem > Kvægafgiftsfonden > 2013 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikl. > Slagtere og kokke eksperimenterede med nye udskæringer

Slagtere og kokke eksperimenterede med nye udskæringer

Der var gang i både gryder, ovn og grill da slagtere og kokke mødtes i Foodture Lab for at eksperimenterede med nye udskæringer af oksekød. Workshoppen var en del af projektet Smag på landskabet. Kvægafgiftsfonden

I Smag på landskabet arbejdes der med at udvikle naturpleje som driftsgren for landmænd. Projektet ser på hele kæden lige fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne, til produktudvikling og afsætning af kødet. Workshoppen i AgroTechs Foodture Lab havde til formål at tage oksevingen under kærlig behandling og finde nye udskæringer og anvendelsesmåder.

På dagen deltog kokke og slagtere. En af deltagerne var Assentoft Slagterforretning, der meget gerne vil inspireres, så forretningen kan tilbyde endnu flere spændende produkter til kunderne.

"Som slagter kan du langt hen ad vejen bestemme, hvad kunderne køber, så jeg vil gerne kunne tilbyde mine kunder nogle spændende produkter. Totaloplevelsen er vigtig, jo mere historie, der kan knyttes til produkterne jo bedre", siger Kristian Primby, Slagtermester, Assentoft Slagterforretning.

Også tilbage i engrosledet oplever aktørerne en stigende interesse for produkter, der har en særlig historie og her har naturkødet en berettigelse, i alt fald hvis du spørger Randers Kød Engros ApS,

"For vores kundegruppe betyder oplevelsen rigtig meget. Kvalitet og pris er stadig vigtigt, men det at kødet er dansk, og at der kan knyttes en historie til det, er meget vigtigt for vores kunder. Hos Randers Kød Engros vil vi gerne være med på det nye og være på forkant, så derfor er dette projekt lige noget for os. "Selve processen med at sætte slagtere, kokke og forhandlere som os sammen er en rigtig god idé, for vi tror meget på kundeinddragelse, når vi arbejder med innovation", siger Majken Blumensaat, Sælger, Randers Kød Engros ApS.

På workshoppen deltog desuden restaurantkæden Bones, som hele tiden er på udkig efter nye produkter,

"Vi leder hele tiden efter noget nyt til restauranterne, men vi oplever, det er svært at finde noget dansk i den høje kvalitet, vi efterspørger og i de mængder. Vi vil gerne være med til at højne kødkvaliteten og derfor synes vi dette er et spændende projekt", siger Michael Udengård, Driftschef, Bones.

Der er planlagt en ny workshop til efteråret, er du interesseret i at vide mere om den eller deltage, så kontakt [Elena Skytte Sørensen](#).

Du kan læse mere på [projektets hjemmeside](#)

Artiklen har været bragt på AgroTechs hjemmeside, den 23. august 2013 – læs den [her](#)

Projektet er støttet af Fødevareministeriet og EU (landdistrikter.dk), Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland og kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.



midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.



Bones og Randers Kød Engros tilbereder naturkød. Foto: AgroTech



Se "European Agricultural Fund for Rural Development"