



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development' (EAFRD)

midt
regionmidtjylland

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

Nyhedsbrev 7, oktober 2014. Smag på Landskabet



Nyt fra projektledelsen

Eva Søndergaard og Jaap Boes

Selvom det har været sommer og ferietid, har der været travlt på alle fronter siden sidste nyhedsbrev. Smag på Landskabet har været med på både Landsskuet og Food Festival, hvilket har givet mange nye input og gode kontakter rundt omkring. Det giver meget internt at skulle forklare et utal af gange i løbet af få dage, hvad "naturkød" står for, og det er rigtig givtigt at få stillet spørgsmål og få kommentarer fra alle mulige mennesker i løbet af kort tid. Samtidig har vi mødt en bred og ægte interesse for projektet og konceptet, hvilket også kom til udtryk på den stiftende generalforsamling 16. september på Sabro Kro. Udover os fra projektet var mere end 100 personer mødt op, og rummet emmede af positiv energi omkring naturpleje og afsætning af kød. Det medførte bl.a., at 13 personer stillede op til de 5 pladser i bestyrelsen, hvilket oversteg selv vores vildeste forventninger.

Bestyrelsens sammensætning blev (kerneområder er beskrevet i parentes):

- Ronnie Bach, København (Afsætning og slagter)
- Jens Ole Hededal, Randers (Naturplejer, projektdeltager)
- Christian Christensen, København (Afsætning og markedsføring)
- Peter Brinkmann Kristensen, Jammerbugt (Dyreholder, biolog, lokalt naturplejenetværk)
- Michael Pedersen, Ledreborg (Naturpleje- og indhold)
- Suppleant: Ole Sørensen, Højbjerg (Økolog, mælkeproducent)
- Suppleant: Jørgen Blazejewicz, Holstebro (Naturplejer, får, afsætning, projektdeltager)

Bestyrelsen konstituerer sig selv på deres første møde d. 9. oktober, hvor der også skal tages hul på at udarbejde en arbejdsplan. Der bliver nok at tage fat på med rekruttering af medlemmer, organisering af foreningen, færdiggørelse af konceptet og mærkningsordningen m.v.

Facilitator til vurdering af fødevarenetværk

I samarbejde med Region Midtjylland og de øvrige fødevarenetværk er der blevet ansat en facilitator, der bl.a. skal vurdere effekten af regionens satsning på fødevarenetværk og indsamle erfaringer fra alle netværkene og de virksomheder, vi har samarbejdet med. I den forbindelse er flere projektdeltagere blevet

interviewet, og resultaterne fremlægges og diskuteres på et fællesmøde mellem netværkene d. 9. oktober på Gl. Estrup.

Status afleveret til resultatkontrakten

Vi har netop afleveret den halvårslige status til resultatkontrakten med Region Midtjylland. I forhold til statusrapporten fra marts i år er der sat mange flere "hak" ved de aktiviteter, resultatkontrakten dækker over – herunder formidlingsaktiviteter ved fx Landsskudet samt øvrige netværksaktiviteter, både på naturpleje- og kødområdet. Regionen har da også godkendt statusrapporten og dermed også ændringsansøgningen og projektforlængelsen til 31. marts 2015, som vi havde søgt og fået hos NaturErhvervstyrelsen. Det betyder bl.a., at projektet kører videre i 1. kvartal 2015, med uændret budget. Vi planlægger at formidle projektets resultater på Plantekongressen i januar, på Kvægekongressen i februar samt på et afsluttende seminar medio marts (dato følger snarest).

Styregruppemøde

Der er afholdt møde med Styregruppen den 3. oktober, denne gang med deltagelse fra arbejdsparkelejerne, der orienterede om fremdriften i de forskellige arbejdsplaner (se også nedenfor). Derudover blev styregruppen orienteret om projektets økonomi, status på resultatkontrakt med Region Midt samt dannelsen af foreningen "Smag på landskabet". Der var opbakning i styregruppen til aktiviteterne, som de blev præsenteret på mødet.

Sørgeligt farvel

I sidste uge fik vi den triste besked, at Jakob Kjærsgaard fra Hedekød døde pludselig sidste mandag. Vi har samarbejdet med Jakob i regi af vores projekt, hvor han både har bidraget som oplægsholder og med indspark til arbejdet i især AP5. Vi vil savne hans kvalificerede input til stort og småt og især hans entusiasme for naturpleje og naturkød.

Nyt fra Kommunikation

Kirsten Marstal, VFL, Kvæg

Video

Vi er i gang med at producere endnu en video om naturpleje og landmanden bag. Denne gang har vi desuden inddraget information om kødet. Det er Jens Ole Hededal, som optræder i videoen, der lægges på www.smagpaalandskabet.dk under [landmandsportrætterne](#), så snart den er klippet færdig – og naturligvis på Facebook.

Facebook

Vi arbejder fortsat med at skærpe interessen for og kendskabet til naturpleje hos den almindelige forbruger via vores Facebookside. Det gør vi med opslag 2 – 3 gange ugentligt med emner i et mix af mad og naturpleje. Vi har nu også besluttet at annoncere én gang månedligt, da vi kan se, at det er det, som virkelig giver mange nye likes – alene 246 ved sidste annoncering.

I forbindelse med udarbejdelsen af konceptet for kødet, har vi kørt en konkurrence på Facebook om at stemme på det foretrukne navn til garantimærket for kødet. Der var tre muligheder: Smag på Landskabet, Dansk Naturkød eller Kød fra Naturen. Præmien var naturkød for 700 kr. Konkurrencen var med såkaldt fangate – dvs. deltagelse krævede et like og gav således også nye likes. Dette har sammen med annoncering betydet, at vi siden sidste nyhedsbrev er gået fra 853 følgere til 1222 på siden.

Artikler publiceret juli - september:

[Ny forening tager hånd om værdifuld dansk natur](#)

[Færre får tilskud til naturpleje i 2015](#)

[Generalforsamling skal behandle forslag til kriterier for naturkød](#)

['Smag på Landskabet' bliver nyt garantimærke for naturkød](#)

[Mød Smag på Landskabet på Food Festival](#)

[Ny forening skal fremme naturpleje og afsætning af naturkød](#)

[Ny internetbutik gør det nemmere at afsætte niche-fødevarer](#)

[Erfaringer med fast græsningstryk som kontrolform i naturplejen](#)

[Ekspert til rådgivning om naturpleje](#)

Nyt fra AP1

Ekstensiv naturpleje i praksis – påvirkning af dyr og natur

Carl Oskar Paulrud, VFL, Kvæg

Snart er der igen muligheder for at "Smage på Landskabet". Lige om lidt bliver dyrene taget hjem fra area-lerne, og nogle af dem ender med sikkerhed hos slagteren. Inden da er de selvfølgelig, som sædvanligt i projektet, blevet vejret, for at vi sidenhen kan beregne tilvæksten henover sommeren. Disse og øvrige data vedrørende tilvækst og økonomi/tidsforbrug vil blive præsenteret i den endelige rapport. Det er der- for selvfølgelig stadigvæk vigtigt, at der bliver registreret som aftalt."

Nyt fra AP2

Brugerdreven udvikling af løsningsmodeller for attraktiv naturpleje

Heidi Buur Holbeck, VFL, Planteproduktion

Naturplejeplanerne

De sidste naturplejeplaner for projektarealerne er ved at være færdige. Der er i år både lavet hhv. en "light"-udgave og en plejeplan af samme omfang som sidste år på de samme arealer. Målet med at lave begge udgaver er at få viden om, hvilken og hvor meget viden der går tabt ved at lave en version med et væsentligt mindre tidsforbrug. Light-udgaven bliver lavet, fordi det kan blive svært at finde midler til en udvidet version af plejeplanerne på samtlige arealer, da det vil være både tidskrævende og omkostnings- tungt.

Barrierer i tilskud til naturpleje

En række af de barrierer i tilskudsordningerne til naturpleje, som vi har fremhævet over for NaturErhverv- styrelsen, ser ud til at blive indarbejdet fra 2015. Der er tale om væsentlige ændringer på en lang række områder, der vil gøre det mere enkelt og mindre risikofyldt for landmænd at søge tilskud til naturpleje fra 2015.

Faktaark

Der er udarbejdet endnu et par faktaark. Faktaarkene bliver meget godt modtaget og flittigt brugt ude i landet.

Møde om natur og biodiversitet

I AP2 holder vi et møde om natur og biodiversitet d. 8. oktober. På dagen bliver der sat fokus på, hvordan vi formidler og forstår målet med biodiversitet. Dagen starter med en rundvisning i Nationalpark Mols Bjer- ge af museumsinspektør Morten D.D. Det skal nok blive underholdende og give anledning til en ny ansku- else af naturen.

Nyt fra AP3 erfaringsudveksling om naturpleje

Per Spleth, VFL, Kvæg

Siden sidst har vi arbejdet videre med at danne en ekspertliste for rådgivere, der kan rådgive landmænd om naturpleje.

Vi har lavet PR for listen mellem naturmiljø-rådgivere og blandt kødkvægrådgivere på møder i september. Se også link [her](#) (login på LandbrugsInfo er påkrævet)

Der har været god interesse for at komme på listen, og vi forventer, at der gennemføres en test her i oktober måned, så listen kan være fuldstændig i november.

Nyt fra AP 4.1 Naturkødets spise- og smagskvalitet

Margrethe Therkildsen, Aarhus Universitet

Så samler vi kødprøver igen! For at have et større datagrundlag at udtale os på med hensyn til sammenhængen mellem afgræsningsarealerne, dyrene og kødets kvalitet udtager vi igen i år kødprøver fra forskellige grupper af dyr, som har afgræsset forskellige arealer, og som er slagtet direkte fra græs. I udvælgelsen af dyr har kriterierne været, at der har været minimum otte ensartede dyr i en gruppe, og at vi kunne finde to grupper af samme race, men fra forskellige arealer, så vi kan sammenligne effekten af disse arealer. Der er en række forhold, der spiller ind på kvaliteten af kødet – alder, genetik, håndtering mv. som vi desværre ikke kan styre i dette projekt, men vi har alligevel fået adgang til et dyremateriale, som vi forventer, giver yderligere faglige input til diskussionen af kødkvaliteten fra dyr, der har afgræsset naturarealer. To grupper af Dansk Holstein-stude indgår i materialet, som har afgræsset hhv. fersk eng og tør hede/omdrift/kalkoverdrev, og to grupper af Galloway-stude indgår, og de har afgræsset hhv. strandeng og tør græs/botanisk overdrev. Vi udtager filet ca. 24 timer efter slagtning, måler pH og farve på kødet, og derefter bliver der udtaget prøver til bestemmelse af fedtsyresammensætning og graden af oxidation. Den resterende del af fileten bliver vakuumpakket og modnet på køl i 14 dage, før det fryses og senere bliver bedømt af trænedede sensoriske dommere på Teknologisk Institut. Kødet bliver her bedømt for aroma, smag og tekstur. Den sensoriske bedømmelse bliver gennemført i november, og i december skulle alle analyser gerne være klar, så vi kan give en "vurdering af naturkødets spise- og smagskvalitet".

Nyt fra AP4.2. Nye produkter på basis af Naturkødets spise- og smagskvalitet

Dorthe Trabjerg Hansen, VIFU

Det netværk, som er opbygget i AP4.2 gennem virksomhedsbesøg, workshops og seminar, bruger vi, når vi sender informationer ud omkring projektet. Det betyder, at vi nu kan sende info om eksempelvis den stiftende generalforsamling ud til ca. 100 virksomheder, som alle har interesse i afsætning og salg af kød fra naturplejekvæg.

Der er stadig en overvægt af gårdbutikker i vores netværk, men som deltageren ved den stiftende generalforsamling viste, er også flere kødgrossister og slagtere ved at fatte interesse for kødet.

Vi arbejder fortsat med at udvide netværket, og benytter enhver lejlighed til



at fortælle om det. Ved Food Festivalen (det skriver jeg mere om i AP5) var vi så heldige at være placeret lige ved siden af Aarhus Slagterlaug, som var meget interesserede i konceptet. Slagterne er meget opmærksomme på, hvad der sker i markedet, og mærker at der lige nu er ved at ske et skifte i forbrugernes indkøbsvaner. Slagterne vil gerne forhandle dansk naturkød, men stiller krav til kødkvaliteten, og har især fokus på modning af kødet.

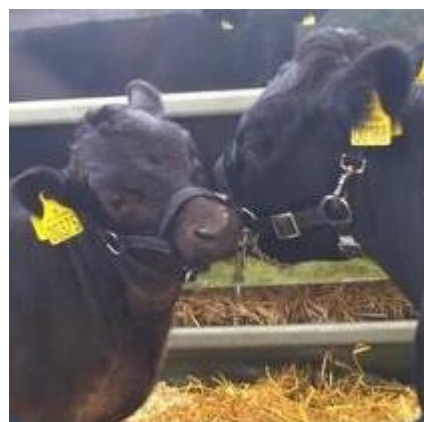
Vi har mulighed for at afholde endnu to workshops i projektperioden og forventer at gøre det i samarbejde med bestyrelsen, så de emner vi sætter på programmet, er nogle, der er særligt relevante i forhold til Smag på Landskabet fremadrettet.

Nyt fra AP5 Koncept for "Naturkød"

Dorthe Trabjerg Hansen, VIFU

Så er både Landsskuet i Herning og Food Festivalen i Aarhus veloverståede. Landsskuet havde ca. 53.000 gæster og Food Festivalen ca. 30.000, og rigtig mange af dem kom forbi Smag på Landskabets stand.

Vi havde smagsprøver på spegepølser med på begge events og fik delt rigtig mange ud af dem. Det gav anledning til mange gode snakke - især med producenter og forbrugere, men også med afsætningsledet. I Aarhus havde vi besøg af ca. 80 kantineledere, som fik en præsentation af projektet og den gode fortælling om naturplejekød af Jens Ole Hededal.



Vi fik projektet præsenteret meget fint med både flyers, smagsprøver, tatoveringer og postkort, og der var stor opbakning til vores arbejde. Mange forbrugere roste initiativet og glæder sig til at kunne købe produkterne (i nærheden af hvor de bor ☺).

I både Herning og Aarhus havde vi kreaturer med på standen, og især i Aarhus gav det virkelig pote. Jens Oles Dexter-ko med kalv var en af Food festivalens helt store trækplastre.

På Food Festivalen bad vi gæsterne hjælpe med at fortælle, hvilket af 3 navneforslag de forbandt mest med kød fra dyr som har lavet naturpleje. De kunne vælge mellem:

- Dansk Naturkød
- Kød fra Naturen
- Smag på Landskabet

Meget tyder på, at vores forslag til bestyrelsen bliver en kombination, men det ligger endnu ikke helt fast. Vi skal være helt sikre på, at navnet kan varemærkere registreres, og det arbejder vi på lige nu. De tre navneforslag er en del af resultatet af den spørgeskemaundersøgelse, som har kørt igennem forår og sommer. Deltagerne er blevet bedt om at vælge mellem en række navne, og de tre nævnte fik flest stemmer.

Resultatet af spørgeskemaundersøgelsen er meget omfattende, men jeg har forsøgt at summere hovedpunkter op herunder. Vi har fået besvarelser fra både producenter (44 svar), afsætning (42) og forbrugere (219).

Både producenter og forbrugere er meget interesserede i naturplejekød og i konceptet Smag på Landskabet. Afsætningsledet er lidt mere skeptiske, men vil samtidig gerne profilere sig på at sælge kødet, og den gode historie er vigtig for salget.

Producenterne vil gerne have et garantimærke på kødet, som viser at det stammer fra naturplejekvæg, mens afsætningsledet mener, at der er for mange mærkningsordninger i forvejen.

Der er generel enighed om at kød fra naturplejekvæg:

- Skal have bedre smag og kvalitet
- Skal have øget biodiversiteten
- Gerne må være dyrere end konventionelt kød
- Skal være under ekstern kontrol (hele konceptet skal være under kontrol)
- Skal være produceret under økologiske principper (ingen pesticider eller gødning)
- Skal være fodret med græs-baseret vinterfoder
- Skal have gået min. 5½ måned på græs (50 % af tiden på prioriterede naturarealer)
- Skal være optimalt modnet efter slagt (slagteren vurderer)
- Skal være mærket med producentens navn

Resultaterne er blandt andet brugt til at rette kriterierne til, så vi nu har et oplæg til bestyrelsen.

Spørgeskemaundersøgelsen viste også, at de forbrugere, som har svaret på undersøgelsen, er fordelt på 3 grupper:

- 67 % lægger vægt på økologiske principper, det lokale, sundhed og kontrol
- 26 % lægger vægt på kødkvalitet, økologiske principper, sundhed, kontrol og ensartethed
- 3 % lægger vægt på naturpleje, økologiske principper, dyrevelfærd, kontrol, det lokale og sundhed

Det hele kogt sammen leder os frem til at give vores bedste bud på, hvem Smag på Landskabets målgruppe er: Naturplejekød henvender sig mest til de såkaldte foodies, som interesserer sig særligt for den mad, de spiser, og de er villige til at betale en højere pris for det.

Vi forventer at skulle bruge den sidste projektperiode på sparring med bestyrelsen og på at bakke op om de tiltag, som bestyrelsen ønsker at sætte i gang.

Kalender:

- 8. oktober - Landmandsmøde i AP2 om naturpleje og biodiversitet
- 9. oktober - Netværksmøde i regi af Region Midtjylland
- 9. oktober - 1. bestyrelsesmøde i foreningen Smag på Landskabet
- 12. november - Evalueringssmøde med regionens Fødevareråd



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development' (EAFRD)

midt
regionmidtjylland

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

