

THOMAS RODE: TIDEN KALDER PÅ NATURKØD

STØTTET AF

Kvægafgiftsfonden

Mulighederne for naturkød er enestående netop nu. Det fortalte kok og forfatter Thomas Rode til resultatkonferencen for Smag på Landskabet.

"Løftestangen i tiden bliver ikke større end den er nu," understregede stjernekokken Thomas Rode med henvisning til mulighederne for naturkød.

Thomas Rode har lært danskerne at sige palæo og stenalderkost, og han er ikke i tvivl om, at forbrugeren vil have produkter, som har den naturlighed, der er enestående for naturkød.

Gennem sine bøger, har Thomas Rode været stor fortæller for en kost, der skærer de kendte kulhydrater væk og sætter fokus på godt kød.

Men ofte er han blevet mødt med spørgsmålet "jamen, hvor finder jeg så det gode kød?" berettede han.

Fra A til Z på god maner

"Vi skal give forbrugerne en historie om, hvordan kødet er kommet fra A til Z," uddybede Thomas Rode. Han henviste til, at kødkvæg fra naturepleje har fået den kost, der var tiltænkt fra naturens side. I modsætning til de typisk korn-baserede foderblandinger.



Thomas Rode under sit oplæg til resultatkonferencen for Smag på Landskabet.

”Man må anskueliggøre at de naturlige alternativer findes – at der er produkter ude i verden, der er blevet til som man forventer,” understregede Thomas Rode, der er en af ambassadørerne for naturkød fra foreningen Smag på Landskabet.



midt
regionmidtjylland

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