

Kvalitetskød fra miljørigtige krydsningskalve

Artikel fra [TV2 Østjylland](#)

20. november 2019



STØTTET AF

Kvægafgiftsfonden

I fremtiden kan vi sætte tænderne i en saftig bøf – med god samvittighed

Kalveproducenter er for alvor gået ind i kampen om at producere bæredygtigt kød. Det skal på sigt betyde, at forbrugerne i højere grad kan spise oksekød med god samvittighed.



VIDEO: I fremtiden kan vi måske igen skrue forbruget op på oksekød. Video: TV2 ØSTJYLLAND. Foto: Kristian Djurhuus - Ritzau Scan-

pix

20. nov 2019, kl. 09:03



Sophie Schou Jensen
Journalist

Det er efterhånden svært at sætte tænderne i en rød bøf fra kvæg uden at få dårlig samvittighed.

Men det kan muligvis snart være slut. Kalveproducenterne er nemlig gået all in på at rette op på klimasynderen over dem alle.

Landbrugets videns- og udviklingshus, Seges, er netop nu i gang med et stort projekt, hvor de måler hvor meget foder hver enkel kalv æder, og hvor meget metan de hver især udleder.

- Vi har gang i det her forsøg, fordi vi godt ved, at vi står overfor en udfordring med klimaet og køerne, fordi køerne udleder metan – og det vil vi gerne se, om vi kan gøre noget ved, siger afdelingsleder hos Seges Trine Barett til TV2 ØSTJYLLAND.



Køerne udleder massevis af metan og CO₂, og det gør dem til nogle af de største klimasyndere. Foto: Niels Ahlmann Olesen/Ritzau Scanpix

Projektet indebærer målinger over de næste tre år af 12.000 kalve.

- Vi prøver at kigge på, om vi kan avle efter en slagtekalv, der har den lavest mulig metanudledning og har den højest mulige produktion, så vi kan producere en lækker bøf, siger Trine Barett til TV2 ØSTJYLLAND.

”Det bliver med en god smag mund i dobbelt forstand. Vi laver en bæredygtigbøf og den kommer til at smage godt”

Trine Barett, afdelingsleder hos Seges

Ved hjælp af en ID-aflæser, som står ved hver bås, måler Seges, hvor meget hver ko spiser. ID-aflæseren er nemlig koblet på en foderkasser, hvor der er foder i døgnet rundt.



VIDEO: Seges forklarer, hvordan de finder ud af, hvor meget den enkelte ko spiser på en dag.

”Vi bliver nødt til at gå den vej”

Det er Landmanden Lars Thinggaard fra Randers der er i denne omgang, har stillet sine kalve til rådighed til Seges' projekt.

- Det er ikke fordi, at jeg havde en overordnet plan for at sige, at jeg vil gøre en hel masse. Men vi er nok nødt til at forsøge og se, om vi kan gå den vej. Og så håber jeg da, at det her kan hjælpe og mindske det, siger Lars Thinggaard til TV2 ØSTJYLLAND.



VIDEO: Lisbeth Klinge tager sig godt af sine 81 køer, og det er en gevinst for klimaet.

Det er ikke kun slagtekalveproducenter, der arbejder på at blive klimavenlige. Forleden kunne TV2 ØSTJYLLAND fortælle, at mælkeproducenter også er gået ind i kampen. Hvis den kun gav det halve, af den mælk den giver, skulle jeg have dobbelt så mange køer – og det ville belaste klimaet, sagde landmand Lisbeth Klinge fra Knebel til TV2 ØSTJYLLAND i søndags.

Fødevareerhvervet skal være klimaneutralt

Cirka 20 procent af de klimagasser, der udledes i Danmark, kommer fra landbruget. Og i 2050 er visionen, at det danske fødevareerhverv skal være klimaneutralt.

- Vi er ret sikre på, at det bliver en del af den store løsning, for der er selvfølgelig mange knapper, vi skruer på, når vi taler bæredygtighed og klima, siger Trine Barrett, der er afdelingsleder hos Seges, til TV2 ØSTJYLLAND.

CO₂-udledning per kilo mad



Samlet klimaaftryk fra produktions-emissioner og carbon opportunity cost fra udbredte planteafgrøder og kødtyper. Kilde: Searchinger et al. (2018).

Foto: TV2 Grafik

Ifølge Seges kan forbrugerne om nogle år sætte tænderne i et saftigt stykke kød med god samvittighed.

- Det bliver med en god smag munden i dobbelt forstand. Vi laver en bæredygtigbøf og den kommer til at smage godt, siger Trine Barrett til TV2 ØSTJYLLAND.

Seges forventer at have resultaterne i løbet af de kommende tre år.