



»Naturkød er en smule bagud fra start«

Historiefortælling: Den gode historie om kød fra naturpleje er ikke nok, hvis ikke også kvaliteten, udbuddet og prisen er i orden.



Stærk tendens

På årets første søndag udkom københavneravisen Politiken med en oversigt over de stærkstes maddtendenser i 2015.

En af dem hedder 'bæredygtigt kød version 2.0' og handler, om nu er økologi ikke længere nok. Kødet skal så at sige kunne noget mere og vær endnu mere bæredygtigt.

Det kan for eksempel være, at dyrene har afgræsset et helt særligt sted som naturpleje og har været med til at redde en bestemt fugl eller en insektart.

Tekst og foto Claus Solhøj
 cso@landbrugsmediernes.dk
 tlf. 33 39 47 00

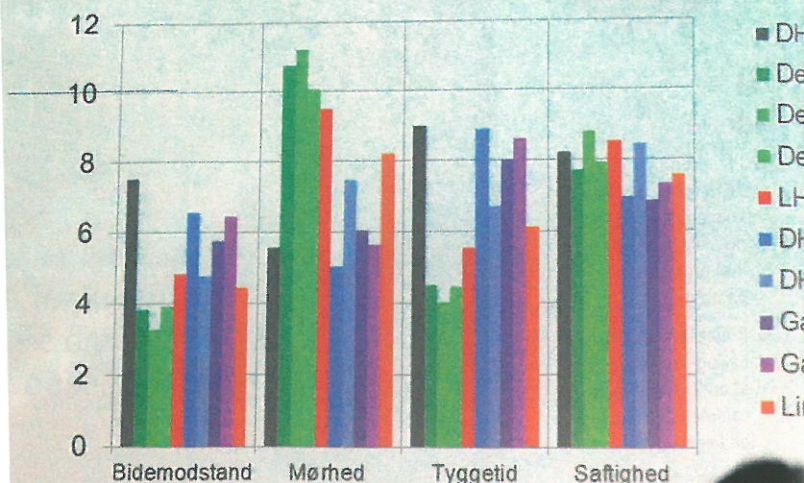
»Vi vil gerne bruge naturkød, for det har en rigtig god historie. Det er det kunderne vælger, når det står på menukortet,« sagde Ronni Bach, køkkenchef på Det Kongelige Teater i København, på et seminar om slagte kvalitet, som projektet Smag på Landskabet afholdt fornylig.

»Men smagsoplevelsen skal sidde lige i skabet hver gang. Vi skal være sikre på leverancerne, kvaliteten skal være ensartet, modningsprocessen skal være i orden, og så betyder økonomien også rigtig meget for os,« uddybede han.

Der er forskelle på de enkelte racer og typer af fodringer, når det gælder kød- og spisekvalitet, men ikke markant store. Dermed kan naturpleje-kød godt imødekomme skrappe krav til en god spiseoplevelse og leveringssikkerhed af ensartet kød.

Det var hovedbudskabet fra lektor Margrethe Therkildsen

Sensorisk bedømmelse - Tekstur



Som det ses her, er der ike store forskelle i vurderingen af forskellige racer og fodringstypers indvirkning på spisekvaliteten.

fra Aarhus Universitet. Hun forsker i kød og kødkvalitet og fremlagde blandt andet omfattende smagstest og kvalitetsvurderinger af forskellige racer og typer fodringer.

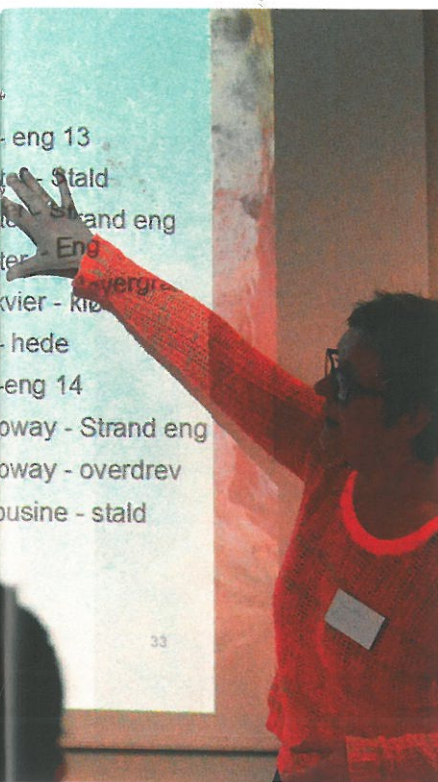
»Der er en klar sammenhæng mellem produktionsform og kødkvalitet, og undersøgelser viser, at forbrugere

oplever afvigende smag ved græsfodret kød. Det skyldes det meget ensartede kød fra store produktioner af dyr, der delvist er fodret med kraftfoder, som forbrugerne er vant til. Derfor er der en udfordring med at forene sundhed, spisekvalitet og naturpleje,« understregede hun.

Men dels bør dyr ikke slagtes direkte fra græs, dels kan en egentlig færdigfædning som nævnt andetsteds også lade

Vise af de ekstensive racer har en relativt lille slagtekrop, og det giver alt andet lige mindre kød til at betale slagteomkostningerne. Det kan være en udfordring i bestræbelsen på at optimere økonomien.





Et stramt koncept - eller intet koncept

Blandt deltagerne på Smag på Landskabets seminar om slagtekvalitet blev det relativt stramme koncept med krav om naturpleje og græsfoder diskuteret en del. Ikke stramt nok mente nogle, som gerne så en ren økologisk produktion. Andre synes, at konceptet allerede er rigeligt 'økologisk' og godt måtte løsnes lidt op med blandt andet mulighed for færdigfodning af slagtedyrene med andet end græsfoder.

Men, understregede projektleder Eva Søndergaard, enten har man et stramt og skarpt

koncept, eller også har man - ingenting. Ikke alene skal konceptet og mærket 'Det' naturkød' brænde klart og tydeligt igennem, det skal også fremhæve det særlige og anderledes ved lige netop dette kød i forhold til andet kød. Desuden skal produktet og produktionsmetoden kunne bestå det, hun kalder Ekstra Bladet-testen. Altså en skarp og kritisk undersøgelse af, om kødet og produktionen nu også holder, hvad der loves og kan tåle en tur på forsiden af Ekstra Bladet.

Skrappe krav

Som reglerne ser ud nu, skal produktionen leve op til følgende krav: Først og fremmest skal dyrene afgræsse naturarealer defineret som Natura 2000-, paragraf 3- og lignende arealer. Dyrene skal have fri adgang til disse arealer fra 15. april til 1. november, hvis vejrliget tillader det. Dyrene må flyttes til andre arealer, hvis det er dyrevelfærdsmæssigt begrundet.

Al den øvrige fodring skal være græsbaseret. Kommer hø og ensilage ikke fra naturarealer, må der ikke være brugt pesticider på arealerne.

Dyrenes forhold ude og inde samt under al håndtering skal leve op til de krav, Dyrenes Beskyttelse stiller for at tillade brug af mærkningen 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse'. Dertil kommer en række krav til slagting og modning.

Alle producenter skal desuden føre en logbog over ud- og indbinding, hvilke dyr der går hvor, foderplaner for dyr til færdigfodning samt dato for slagtingen.

Der vil være kontrol med overholdelsen af reglerne.



Som reglerne er nu, skal al fodring være græsbaseret uden mulighed for intensiv færdigfodning.

Få indflydelse på fremtiden

Enhver forbruger og kødproducent kan melde sig ind i Smag på Landskabet, der blev dannet i efteråret 2014 for at videreføre aktiviteterne, når projektet afsluttes senere i år.

En række undersøgelser af blandt andet rentabiliteten i en naturplejebaseret oksekødsproduktion er endnu ikke afsluttet, men fremlægges på et afsluttende seminar 17. marts i Vejle. Heller ikke reglerne for produktionen er endeligt vedtaget, ligesom der på en række punkter fortsat er

behov for gode indspark til arbejdet.

Derfor er der som interesseret producent alle muligheder for at få indflydelse ved at melde sig ind og deltage i generalforsamlingen, der holdes umiddelbart efter det afsluttende seminar 17. marts.

Læs mere på hjemmesiden www.smag-pa-landskabet.dk, hvor en række nyttige faktaark om kombinationen af naturpleje og kødproduktion også kan downloades.

To indtægter

- En grundidé i konceptet er at betragte naturpleje og afsætning af kødet som to forskellige forretningsområder, så betalingen for naturplejen ikke blot er et tilskud til kødproduktionen
- Dermed sættes der fokus på rentabiliteten i begge opgaver (naturpleje og kødproduktion) uafhængigt af hinanden.

sig gøre på græs.

Derudover viser forskningen, at naturkød imødekommer andre forbrugerønsker om lavt fedtindhold, sundere fedt samt flere A- og E-vitaminer.

Hun pegede også på behovet for korrekt og skånsom transport for at undgå stressede dyr, korrekt køling og modning samt en række andre forhold, der kan øge spisekvaliteten.

»Det er relevant også at tage dem med, fordi naturkød er en smule bagud fra start,« sagde hun.