



Hjem > Landdistriktsmidler > 2014 > Smag på Landskabet: Naturkød - Udvikling > Smagsoplevelsen af naturkød skal sidde i skabet hver gang

Smagsoplevelsen af naturkød skal sidde i skabet hver gang

Smag på Landskabets workshop denne uge satte fokus på, hvad afsætningsleddet lægger vægt på ved køb af kød. Mørhed og god smag, hver gang forbrugeren sætter tænderne i kødet, er et must. Den gode historie er ikke nok.

Kvægfaggiftsfonden

"Der kan være nok så mange gode historier om naturpleje, dyrevelfærd og bæredygtighed, når vi taler om kød fra dyr, der har afgræsset naturarealer. Men hvis smagsoplevelsen ikke sidder lige i skabet hver gang, så køber folk kun kødet én gang".

Så klart lød budskabet på Smag på Landskabets workshop for kødkvægsfolk og naturplejere i denne uge. Dagen satte fokus på, hvad afsætningsleddet lægger vægt på, når de køber kød. Og fra både kødgrossisten, detailslagteren og køkkenchefen var dette budskab entydigt.

At smagsoplevelsen skal være god hver gang kan nok ikke overraske. Alligevel er det et budskab, som er væsentligt for producenter af naturkød at tage til sig. Ikke mindst når foreningen Smag på Landskabet står foran at skyde mærkningsordningen *Det' Naturkød* i gang, som skal øge afsætningen af naturkød.



Der er flere hensyn at tage og kompromisser at indgå, når man både vil opnå naturpleje og god spisekvalitet.
Foto: Colourbox.dk



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'

Ikke helt så enkelt

For med produktion af naturkød er der mange faktorer, som skal gå op i en højere enhed, og det er ikke nødvendigvis helt enkelt. Eksempelvis giver afgræsning af naturarealer ikke fedtmarmorering af kødet i samme grad, som hos dyr, der fedes op på stivelsesrigt foder som f.eks. majsensilage. "Men fedt er helt essentielt for kødets spisekvalitet, fordi det både er væsentligt for smagen og for kødets evne til at modne," forklarede slagter Poul Jensen. "Fedtet beskytter nemlig kødet under modningsprocessen". Men tager man dyrene ind og slutfeder dem på stivelsesrigt foder, som fx majsensilage, forsvinder nogle af de karakteristika, som kendetegner naturkød – dvs. det højere indhold af flerumættede fedtsyrer og den særligt intense vildtsmag, som begge dele skyldes den vilde vegetation på arealerne. Der er med andre ord flere hensyn at tage og kompromisser at indgå, når man både vil opnå naturpleje og god spisekvalitet – og dermed også når man skal opstille og definere kriterierne, som kødet skal leve op til i mærkningsordningen. Derfor er de aktuelle kriterier for mærkningsordningen da heller ikke statiske, slog projektleder Eva Søndergaard fast. "Kriterierne skal justeres hen ad vejen, efterhånden som vi får ny viden samt erfaring med, hvad der er mest hensigtsmæssigt," forklarede hun.

Den gode historie sælger

At der er stor interesse for naturkød fra forbrugersiden er der dog ingen tvivl om. Køkkenchef og medlem af Smag på Landskabets bestyrelse Ronni Bach kunne fortælle om et eksperiment, han havde udført i sin restaurant på Det Kgl. Teater. "Vi satte to typer kød på spisekortet – almindeligt konventionelt kød og naturkød med en tilhørende historie om oprindelsessted. Vi solgte kun naturkødet, selvom det var dyrere. Så der er ingen tvivl om at folk vil det her, men vi skal alle – producenter, grossister og kokke ud at fortælle historierne," lød det fra Ronni Bach, som samtidigt lagde vægt på, at netop denne proces kan understøttes af foreningen Smag på Landskabet. Også grossisten, repræsenteret ved Majken Blumensaat, Randers Køb Engros, oplever stor interesse for naturkød. Vi har mange – især kantiner – som efterspørger det. De er meget glade for kødet og kan lide at fortælle historien omkring det - så lad os bare komme i gang," lød opfordringen.



midt
regionmidtjylland

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