

HVAD SYNES EKSPERTERNE OM ØKOLOGISK KØD?

02. november 2012 af: Livia Marian, Institut for Marketing og Organisation, Aarhus Universitet

Når man sammenligner kvaliteten af økologisk og konventionelt kød, har kokke og professionelle indkøbere blandede meninger. Det viser resultaterne af en kvalitativ undersøgelse foretaget af MAPP-centret ved Aarhus Universitet.

Elleve interview blev gennemført med professionelle indkøbere fra vigtige detailvirksomheder og kokke fra kendte restauranter i Århus som del af et projekt, der fokuserer på danske økologiske kødprodukter. Formålet med undersøgelsen er at forstå eksperternes opfattelse af kvaliteten af både konventionelt og økologisk kød. Eksperterne fortalte om den måde, de bedømmer, om kød er af høj kvalitet, hvilke faktorer der påvirker kødets kvalitet, og hvordan de forestiller sig et ideelt økologisk kødprodukt.

Forhandlere er skeptiske

Økologisk kød sælges i næsten alle supermarkeder og discountbutikker. Forhandlere vælger at sælge økologiske kødprodukter, fordi de ønsker at tilfredsstille forbrugernes efterspørgsel, men også for at understøtte specifikke supermarkedsidentiteter. Men detailhandlerne er ikke overbeviste om, at økologisk kød er bedre. Generelt vurderer professionelle indkøbere ikke kvaliteten af økologisk kød som værende bedre end konventionelle alternativer. Når der henvises til oksekød, er bekymringen blandt nogle af de professionelle indkøbere, at de fleste økologiske køer i Danmark anvendes til mælkeproduktion, hvilket har en negativ indvirkning på kødkvaliteten. En anden bekymring er vejret i Danmark, der menes at betyde, at det er vanskeligt at have en rigtig økologisk produktion hele året rundt.

Kokke har delte synspunkter

Nogle kokke bruger økologisk kød, fordi de virkelig mener, at det er af bedre kvalitet, og at dyrene har et bedre liv. Dog er økologisk kød ikke noget, man ofte får på tallerkenen, når man spiser ude, medmindre restauranten rendyrker det økologiske. Nogle restauranter har svært ved at dække den høje pris for økologisk kød, det være sig caféer eller gourmetrestauranter. Det generelle indtryk fra kokke er, at økologisk kød generelt har en højere kvalitet, men at man kan finde lige så god kvalitet af konventionelt kød. En gourmetkok understreger vigtigheden af ikke at behandle økologi som en religion, fx at alt skal være økologisk, og at man altid skal være på udkig efter de bedste produkter, hvad enten de er økologiske eller konventionelle.

Ideelle egenskaber: spisekvalitet og dyrevelfærd

Ifølge eksperterne ville det ideelle økologiske kødprodukt være velsmagende kød, der er mere mørt og saftigt end i øjeblikket, der ikke kræver alt for megen transport, og som kommer fra dyr, der har større bevægelsesfrihed og går ude i det fri så meget som muligt. Som en gourmetkok opsummerer det, 'den grundlæggende regel er, at glade dyr smager bedst'.

Udvikling af en ny type af økologisk kød, som opleves som havende en højere værdi, en overlegen sensorisk kvalitet og et bedre miljø for dyrene, er en udfordrende opgave. De overordnede resultater af både forbruger-og ekspertundersøgelser inden for SUMMER-projektet giver en mere komplet forståelse af præferencerne af forskellige aktører på det danske økologiske kødmarked, såvel som et værdifuldt input til den nye produktudviklingsproces. OrganicRDD-projektet SUMMER koordineres af ICROFS.

Læs mere på www.icrofs.dk/danskforskning

VIDEN & FORSKNING

Nye æblesorter til økologien

Hvad synes eksperterne om økologisk kød?

Foder skal sikre økologisk ørredyngel

Hvorfor forske i økologi?

Økologi i et udviklingsperspektiv

Økologisk planteavl kan lagre kulstof

Er grisens spolorm snart en saga blot?

Viden & Forskning - læs mere