



10 kilometer reoler er tømt: Nu begynder et års arbejde

Viborg 4-5

LØRDAG
21.08.2021



Trods strejke udsættes Viborg-operationer ikke

Viborg 2



Viborg Stifts Folkeblad

VIBORGFOLKEBLAD.DK

155. ÅRGANG ■ NR. 233 ■ UGE 33 ■ KR. 20,00



Det gode dyreliv skal give gode bøffer

Foulum 18-19

Foto: Morten Pedersen



Tidligere VFF-profil vender tilbage til Viborg

Sport 24-26



Pengekassen har det helt godt

Viborg 9



Michaela reddede Ejvinds liv - hans tak står på kroppen

Rødkærsbro 20-2

JOB DANMARK Din vej til de bedste kandidater

En jobpakke hos Viborg Stifts Folkeblad hjælper dig nemt og hurtigt med at finde den rigtige medarbejder. Vi kombinerer vores stærke printmedie med JobOnline på Danmarks nye jobportal JobDanmark.dk. Kom i gang fra 2.995,-



Viborg
Stifts
Folkeblad

Din lokale
gardinkonsulent
og specialist i
boligtækstiler

Gratis
opråbning til gar-
diner, markiser og
solafskærmning



botex
Viborg

Showroom og butik på
Livøvej 33, 8800 Viborg

tlf. 2113 3709

GI' IKKE OP:

VI HAR
LINSE TIL
ALLE ØJNE

- OGSÅ TIL TØRRE
OG TRÆTTE ØJNE

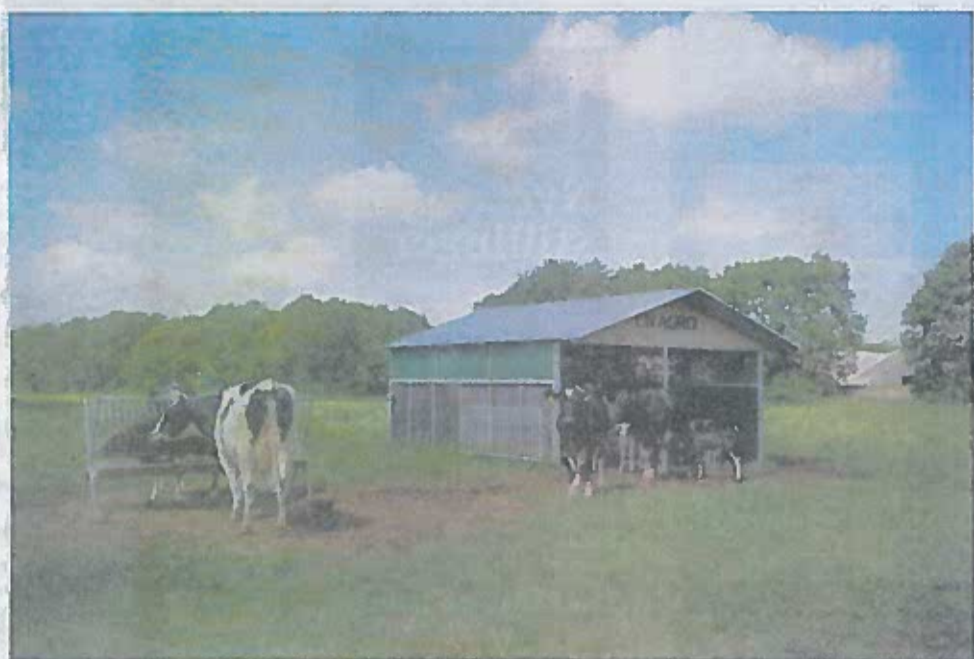


nyt syn



Ulla Jennie Irma Ails

Vestergade 10 | Viborg | Tlf. 66 60 10 22 | www.nytsyn.dk/viborg



De senest ankomne kalve og ammetanter er endnu lidt usikre på det frie markliv, så de opholder sig mest omkring læskuret. Foto: Morten Pedersen



Mogens Vestergaard håber, at man med tiden kan få forbrugere til at betale ekstra for en unik kvalitet af økologisk kød. Foto: Morten Pedersen

Det gode dyreliv skal give gode bøffer:

Køer og kalve går sammen hele sommeren

Bedre dyrevelfærd, en mere bæredygtig produktion og en unik kvalitet af økologisk kalve- og oksekød er målet for et forsøg, som foregår på en grøn græsmark ved Aarhus Universitet i Foulum.

Jakob Thorup Thomsen
jako@viborgfolkeblad.dk

FOULUM: Græsset er grønt og saftigt, solen varmer ned fra himmelen, og en gang i mellem kan man jo snuppe sig en tår mælk, når man bliver tørstig.

En stor flok sortbrogede kalve på en mark tæt på Aarhus Universitets forskningscenter i Foulum lever det, der umiddelbart ligner det fede kalveliv sommeren igennem. Kalvene får, som noget forholdsvis sjældent i kvægverdenen, lov til at gå sammen med køer i cirka et halvt år. Køerne er ikke kalvenes rigtige mødre, men det, man kalder ammetanter. Altså reservemødre, som hver er blevet knyttet til to adopterede kalve, fra kalvene var to uger gamle.

De 24 køer og 48 kalve er alle med i et nyt forsøg, som Aarhus Universitet gennemfører i samarbejde med Økologisk Landsforening og Center for Frilandsdyr. Forsøget skal finde frem til, hvordan man kan få både bedre kød og bedre velfærd i et økologisk produktionssystem, hvor kalvene går sammen med deres ammetanter. Alle kalvene er tyrekalve, som blev kastret, da de var en måned gamle.

Mindre klimaaftryk

I forsøget skal de involverede forskere nå frem til at vise, hvordan økologiske landmænd kan levere høj kvalitetsprodukter, når kalvene slægtes efter en, to eller tre somre på marken.

Da vi besøgte marken ved forskningscentret er vi i slutningen af juni. Mogens Vestergaard, der er seniorforsker

ved Institut for Husdyrvidenskab, leder os ind i den første af foidene, hvor en del af de små kalve holder sig tæt på læskuret sammen med deres tanter. De er de senest ankomne på græsmarken og har endnu ikke helt vænnet sig til det frie liv på marken, så de vil helst opholde sig i og omkring skuret, hvor køerne også får lidt supplerende foder. I nabofolden går få uger ældre kalve sammen med deres ammetanter spredt på græsset, for de er helt trygge ved at være i det fri, og ammetanterne er blevet mere fortrolige med at græsse.

Mogens Vestergaard forklarer, at projektet også skal være med til at nedbringe klimaaftrykket i kødproduktionen. Ved at bruge pensionerede malkekøer og kalve født af malkekøer kan man få både mælk og kød fra de samme dyr, og det er alt andet lige



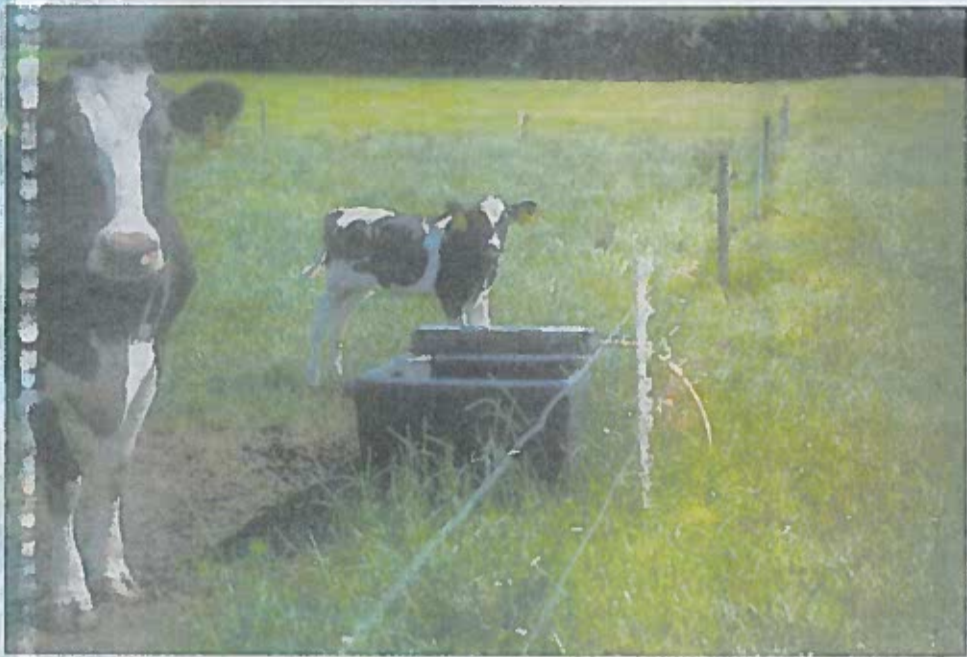
betydeligt mere klimavenligt end en produktion, hvor der kun skal laves kød fra rene kødkvægsracer.

Pension før slagteriet

Nogle siger, at malkeracer ikke kan give en god kødkva-

litet, men det kan de altså godt. I forvejen kommer en stor del af det oksekød, vi spiser, fra malkekøer og kalve født af malkeracer. Klimadagsordenen kræver også fokus på effektivitet, og der er stor forskel på klimaaftrykket

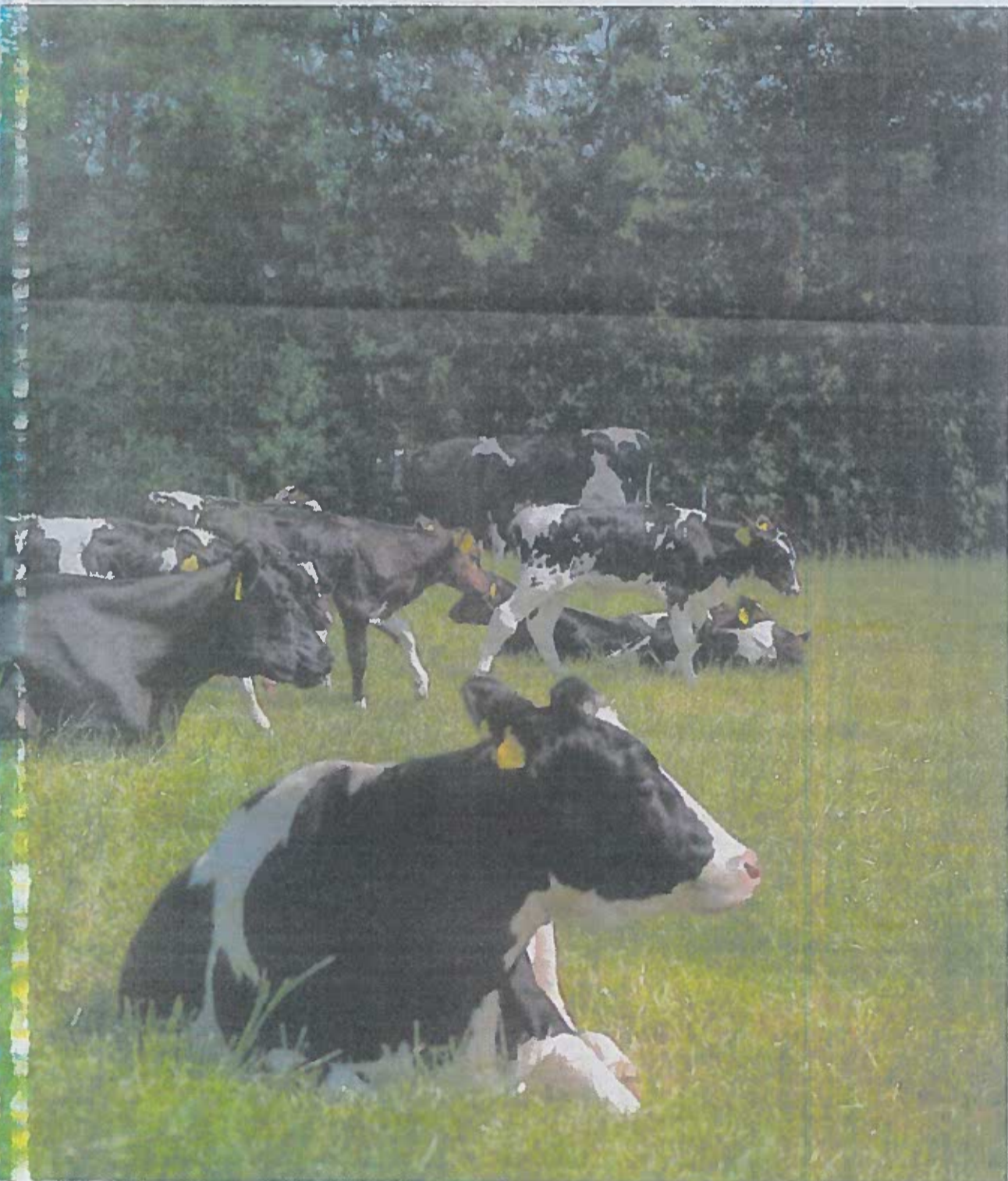
fra malkeracer og fra kødkvægsracer. Vi skal have en god spisekvalitet, og det får vi med disse kalve, men ideelt set skal vi måske nå frem til at bruge en krydsning mellem malkerace og kødkvæg til formålet, siger han.



Kalvene supplerer græsset med mælk fra deres ammetante gennem hele sommeren. Foto: Morten Pedersen



Kalvene får lov til at leve i en, to eller tre somre på marken afhængig af, om de skal blive til kalvebøffer, ungvægsbøffer eller oksebøffer. Foto: Morten Pedersen



Ammetanterne er som udgangspunkt køer, der ikke er så effektive som malkekøer længere, og som derfor normalt ville have kurs mod slagteriet. De kan sagtens producere tilstrækkelig med mælk til kalvene, så køerne udsæt-

ter turen til slagteriet og kommer i stedet på retræte under frie forhold. Når de har gået en sommer på græs, kan de sælges til slagting til en lige så god pris, som da de begyndte som ammetanter.

- Når kalvene er otte må-

neder gamle, bliver de 16 bedste valgt ud til slagting. De giver noget rigtigt godt lyserødt kalvekød. Køerne bliver også slagtet, mens de øvrige kalve efter en vinter på stald kommer alene ud på marken i det næste sommer-

halvår. Når vi når frem til september 2022, så bliver de næste 16 stude slagtet som cirka 16 måneder gamle. Det giver et mere rødt, men stadig lidt lyserødt ungdrykød, som er meget populært til for eksempel catering. De sidste 16

Seniorforsker Mogens Vestergaard på marken sammen med nogle af de køer og kalve, som indgår i forsøget. Foto: Morten Pedersen



Vi skal have en god spisekvalitet, og det får vi med disse kalve

MOGENS VESTERGAARD, SENIORFORSKER VED INSTITUT FOR HUSDYRVIDENSKAB

stude kommer på vinterfodring og slagtes i juni i det tredje år. Her får vi mørkerødt oksekød ud af det, og på det tidspunkt kan man få en lidt højere pris, fordi det er grillæson, fortæller Mogens Vestergaard.

Holistisk produktion

Forsøget skal føre til, at man får udviklet en bæredygtig metode til at producere kalve- og oksekød til fremtidens forbrugere, der er parat til at betale mere for høj kvalitetskød og til gengæld måske spise lidt mindre af det. Forsøget skal også vise, hvordan man kan have kalve og ammetanter gående, uden at landmanden skal investere en hel masse arbejdskraft i det.

- Folk vil selvfølgelig spørge, om der er alt for meget arbejde med det, og om det er svært, men her skulle vi gerne nå frem til, at det er til at overkomme. Vi vil få en mere holistisk produktion. I øjeblikket tager man ikke vare på tyrekalvene inden for den økologiske produktion. De fleste bliver solgt fra som almindelige slagtekcalve få uger gamle, og ind til for nylig har man også aflivet en del af tyrekalvene som små. Jeg tror, at mange vil synes, at det her velfærdsmæssigt er en god ide, siger Mogens Vestergaard.

Det helt afgørende spørgsmål er, om man kan få forbrugerne til at betale ekstra for en særlig god kvalitet af økologisk kød, og om pro-

duktionen kan klare sig med konkurrencen fra især Irland, hvor man på grund af klimaet kan have kvæg på græs i en større del af året. Håbet er, at godt dansk ungdrykød og oksekød kan begrænse importen af udenlandsk kød, men da det er et dyrt produkt, skal det samtidig være supergodt rent spisekvalitetsmæssigt.

Smager lidt som vildt

- Det bliver et dyrere, men anderledes og mere unikt produkt. Der tilbydes ikke ret meget kalve- og oksekød, der er produceret på græs, og forbrugerne skal måske også vænne sig til det, fordi smagen bliver lidt mere vildtagtig. Det her bliver et nicheprodukt til at begynde med, som landmanden gerne skal have en tredjedel mere for i afregning. Det behøver ikke at betyde, at forbrugerprisen også skal være en tredjedel højere, men du kan altså ikke få noget unikt for ingenting, siger Mogens Vestergaard, som tilføjer, at de rigtige prisforudsætninger ikke er til stede i øjeblikket.

- Vores almindelige kød - gris som okse - er så sindssygt billigt for os forbrugere, at det næsten er tyveri. De forskellige former for produktion og priserne på kødet er svære at gennemskue for forbrugeren men hvis forbrugeren vil betale for et græsbaseøt økologisk kødprodukt som dette, så vil producenterne helt sikkert også gerne lave det, fastslår han.