

Græsfodring kan give tyrekalve fra mælkeproduktionen et økologisk formål

Forskere og landbrugsbranchen arbejder på at finde et økologisk formål for tyrekalve fra mælkeproduktionen. De foreløbige data fra et igangværende projekt viser, at kødet kan få mere mørhed og en rigere smag end konventionelt kød, når kalvene græsfores.

GRÆSFODRING

AF HENRIK HINDBY KOSZYCZAREK

Tyrekalve fra den økologiske mælkeproduktion bliver typisk solgt videre til opfeding i den konventionelle kødproduktion, fordi det rent økonomisk ikke kan svare sig for mælkeproducenten at beholde dem, men Ole Andresen, som har en økologisk gård nær Varde, vil det anderledes.

Siden 2010 har han købt økologiske kalve fra mælkeproduktionen og opfedet dem som kødkvæg på sin bedrift. Dyrene slagtes desuden på marken, så de ikke bliver stressede i forbindelse med transporten til slagteriet, hvilket kan sætte sig i kødet og give en ringere smag.

»Rent bæredygtighedsmæssigt mener jeg, at det er den rigtige vej at gå at bruge de kalve, der er født ind i økologien. Det ansvar bør vi økologer tage på os, for ellers er det en stor ressource, vi lader gå tabt for økologien. Det er jo også en dårlig historie for os, at vi flytter hovedparten af vores økologiske kalve over i den konventionelle kødproduktion, og jeg mener, at mælkeproducenterne er nødt til at få gjort den historie lidt mere positiv,« siger Ole Andresen, med en opfordring til at mælkeproducenterne i endnu højere grad begynder at producere krydsningskalve, da de vokser bedre og er mere robuste i afgræsningen.

KØD MED FLERE FORMÅL

Hans bedrift ligger ved Varde Ådal, hvor der er mange engarealer og lavbundsjord, der kun kan bruges til afgræsning. Han vælger derfor krydsninger mellem mælkekvæg og racerne Angus og Hereford, fordi de klarer sig bedre i de miljøer, mens han anbefaler andre med masser af kløvergræs at bruge de franske racer.

Hans koncept er fokus i projektet GROBEat. Her skal forskere fra Aarhus Universitet sammen med Innovationscenter for Økologisk Landbrug og Center for Frilandsdyr over fire år undersøge, om det kan lade sig gøre at skabe en mere bæredygtig pro-



Margrethe Therkildsen, lektor ved Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet og projektleder på GroBEat, (t.v.) var med på årets Food Festival, hvor der blev givet smagsprøver på kødet fra de græsforede krydsningskalve. Foto: Jakob Brandt

duktion, hvor de økologiske kalve fra mælkeproduktionen forbliver i det økologiske system, samtidig med at systemet er græsbaseret, mindsker kødets klimabelastning og kan bidrage positivt til biodiversiteten og kødkvaliteten.

»Vi arbejder for, at kød fra græsforede dyr bliver mere udbredt, ved at værdikæden får øjnene op for det og begynder at efterspørge kvaliteten af det kød, som kan produceres. Vi arbejder samtidig for, at man begynder at tænke over, at det kød, man køber, skal have opfyldt mere end ét formål, så det eksempelvis leverer både på god kvalitet, dyrevelfærd og biodiversitet,« siger Iben Alber Christiansen, der er ansvarlig for formidling i netværket mellem forskere, landmænd og køkkener i projektet hos Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

SKAL SÆNKE KØDFORBRUGET

Et andet formål er, at kød fra græsforede dyr skal få forbrugerne til at spise mindre kød. Nogle vil måske spørge sig selv, hvordan det kan hænge sammen, men noget tyder på, at en rigere smagsoplevelse kan begrænse lyst til mere.

»Vi forventer, at hvis vi kan lave et høj kvalitetsprodukt, vil forbrugerne

spise mindre, og vi ved, at græsfodring giver bestemte smagsnuancer, så kødproduktet bliver mere komplet. Vi forventer, at det betyder, at man bliver tidligere tilfredsstillet i spisningen,« fortæller projektleder Margrethe Therkildsen, lektor ved Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet.

PANELER VURDERER SMAGEN

Kødet smagsmæssige kvalitet bliver vurderet af både et ekspert- og forbrugerpanel, og der er positive tegn at spore knap halvvejs inde i projektforløbet.

»Delkonklusionen er, at vi godt kan differentiere de her kødprodukter fra konventionelt produceret kalvekød. Det ser ud, som om der er nogle af de kvalitetsegenskaber, som man ønsker, i kødet, og det kan man udnytte, så man får et produkt af højere kvalitet. Vi får noget kød, som har indlejret mere intramuskulært fedt, og vi ved, at det har en indflydelse på smagsoplevelsen,« forklarer Margrethe Therkildsen, som i november holdt oplæg om projektets foreløbige resultater til temadagen 'Oksekød er ikke bare oksekød' arrangeret af Innovationscenter for Økologisk Landbrug i samarbejde med Bispebjerg Hospi-

tal og Bæredygtighedssekretariatet, Region Hovedstaden.

SÅDAN GØR DE

I GROBEat-projektet skal der laves tre produkter: kød fra de økologiske dyr på hhv. 8, 16 og 26 mdr. Det sammenlignes så med konventionelt kød fra Dansk Kalv, hvor kalvene er 10 måneder. Mens smagsoplevelsen fra det økologiske kød fra de otte måneder gamle kalve var næsten identisk med det konventionelle – dog med enkelte indikationer på, at det økologiske kød havde mere smag – har forskellen været mere signifikant i den seneste sammenligning med dyrene på 16 måneder. Her har ekspertpanelet vurderet, at kødet er mere mørt og har mere smag. Forbrugerpanelet har dog endnu ikke prøvesmagt det.

Hvad angår klimabelastningen, er der endnu ikke regnet på det, men det vil der blive gjort senere i projektet. Biodiversiteten vil også blive vurderet, men der vil ikke blive sat konkrete målbare tal på som med klimabelastningen.

UVISSED OM ØKONOMI

Hvordan økonomien og afsætningsmulighederne ser ud, er ikke en del af projektet, men for Ole Andresen kommer det rundt. Da han i sin tid startede

sin produktion, fik han hurtigt forbindelse til Mikkel Hesselager, som står bag 'Spis min Gris' i København, og siden er det gået støt fremad.

»Rent markeds-mæssigt er det her gået fra kun at være et københavnermarked, til at der er opstået interesse for det i det meste af landet,« siger Ole Andresen.

Især de seneste par år har været »gode«, som han udtrykker det.

»Men vi skaber jo ikke de resultater, man ser hos konventionelle grise, når det går rigtig godt. Men det er ikke en mulighed på den her ejendom,« siger Ole Andresen og advarer samtidig mod at overinvestere i systemet: »Jeg har bygget to haller til det her og lavet sengestalde, og så er der åbent for luftgennemstrømningen, så den vestjyske vind blæser ind igennem hallerne.«

Han laver nu ca. 150 stude om året og leverer udelukkende til foodservice og restauranter:

»Det er en konsekvens af, at vi laver store udskæringer. Det fungerer rigtig godt for restaurationserne, for en kok ser ikke noget problem i, at en steg koster 600-700 kr., hvis bare der er nok kød til mange. Detaljehandelen fokuserer i høj grad på prisen pr. enhed, altså pr. udskæring. Kokken ser på kuvertprisen.«