

Græsfodring kan give rigere smag og mere mørt kød

Hvis tyrekalve, der er i overskud fra økologisk mælkeproduktion, bliver græsfodret, kan det give mere mørhed og en rigere smag. Det viser de foreløbige data fra et igangværende projekt, hvor forskere og landbruget arbejder på at finde et økologisk formål for tyrekalve fra mælkeproduktion.



Foto: freepik.com

Af Økologisk Landsforening, okonu.dk

Tyrekalve fra økologisk mælkeproduktion bliver typisk solgt videre til opfødning i den konventionelle kødproduktion. Det kan nemlig ofte ikke svare sig rent økonomisk for mælkeproducenten at beholde dem. Men det kan være anderledes. Det mener blandt andet landmanden Ole Andresen, som driver den økologiske gård Bakkegård nær Varde. Siden 2010 har han købt økologiske kalve fra mælkeproduktionen og opfodet dem som kødkvæg på sin bedrift. Dyrene slagtes desuden på marken, så de ikke bliver

stressede i forbindelse med transporten til slagteriet, hvilket nemlig kan sætte sig i kødet og give en ringere smag.

Ole Andresens bedrift ligger ved Varde Ådal, hvor der er mange engarealer og lavbundsjord, der kun kan bruges til afgræsning. Han vælger derfor krydsninger mellem malkekvæg 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 produktion, hvor de økologiske kalve fra mælkeproduktionen forbliver i det økologiske system, samtidig med at systemet er græsaseret, mindsker kødets klimabelastning og kan bidrage positivt til biodiversiteten og kødkvaliteten.

- Vi arbejder for, at kød fra græsfodrede 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 græsfodrede 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 lysten 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 komplekst. Vi forventer, at det betyder, at man bliver tidligere tilfredsstillet i spisningen, fortæller projektleder Margrethe Therkildsen, lektor ved Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet. Kødets smagsmæssige kvalitet bliver vurderet af både et ekspert- og forbrugerpanel, og der er positive tegn at spore knap halvvejs inde i projektføreløbet. - Delkonklusionen er, at vi godt kan differentiere de her kødprodukter fra konventionelt produceret kalvekød. Det ser ud som om, der er nogle af de

kvalitetssegenskaber, 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 Hospital 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 måneder. 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.

Uvished om økonomi

Hvordan økonomien og afsætningsmulighederne ser ud, er ikke en del af projektet, men for Ole Andresen kører 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. Han laver nu cirka 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 restauranterne, for en kok ser ikke noget problem i, at en steg koster 600-700 kroner, hvis bare der er nok kød til mange. Detailhandlen fokuserer i høj grad på prisen per enhed, altså per udskæring. Kokken ser på kuvertprisen.

Lækkert udvalg af økologiske oste

Vi byder dig velkommen til vores univers. Et univers vi gerne deler med dig, der sætter pris på ost - god ost. Vores ostemejerister gør sig umage hver dag, og vi deler derfor gerne ud af deres begejstring, der kommer til udtryk igennem et stort osteudvalg. Ostene er vidt forskellige i smag, struktur, tekstur og anvendelse. Men vi tænker der er noget til enhver smag. Så velkommen!

