

Afsætning og forbrug af bæredygtigt produceret oksekød

Forbrug og perspektiv

Har økologisk og græsfordret oksekød en fremtid hos forbrugerne?

Oksekød, kreaturer og lidt perspektivering – I år 1960 var der 3,3 mio. kreaturer i Danmark, I 2019 var bestanden af kreaturer 1,9 mio. I år 1960 bestod den Danske befolkning af 4,8 mio. personer. I 2019 var den på 5,8 mio. Med andre ord, ser man lige bort fra eksport og malkekvæg, så må det alt andet lige betyde vi spiser mindre oksekød i gennemsnit per dansk forbruger – men dog er oksekød alligevel hovedfavorit når der vælges aftensmad på danskernes tallerken, for nemlig 34% svarede i en Epinion-undersøgelse for L&F, at de spiste oksekød sidst de spiste aftensmad, derefter ligger grisekød, kylling, fisk, kalvekød, skaldyr, el. andet.

I en rapport udarbejdet af *Madkulturen*, i samarbejde med *Danske Slagtermestre* der kom i 2021 under titlen "fremtidens bæredygtige forbrug af oksekød" herunder danskernes udfordringer og muligheder for et bæredygtigt forbrug af oksekød, fremgår det i hovedkonklusionen, at oksekød spiller en central rolle i danskernes madlavning og opfylder forskellige behov, og har en central rolle, uanset hvilken tilgang man har til madlavning- og om man interesserer sig for madlavning og har de nødvendige ressourcer eller ej.

Om man vil eller ej, så er oksekød dermed en fasttømret del af stabile madvaner i Danmark, og giver tryghed for gode resultater og derfor eksperimenteres ligeledes sjældnere med oksekødsretterne.

Særligt hakket oksekød fylder meget i de danske hverdagsretter, særligt pga. pris, og det at det er hurtigt at tilberede. – Hele udskæringer forbindes derimod med 'weekendmad' og særlige anledninger, pga. det forbindes med mere velsmag og værende mere tidskrævende at tilberede.

Anbefalingerne i rapporten og analysen peger på flere tiltag, bl.a. "konkret hjælp i madlavningen" herunder inspiration og nudging med retter med mindre oksekød promoveres i større grad, men på trods af, at størstedelen af danskerne mener, at "bæredygtighed er svært at forholde sig til og endnu svære at omsætte" så anbefales konkrete indsatser som:

- Mindre, men bedre smag og kvalitet.
- Mindre, men sundere.
- Mindre men økologisk, dansk og bedre dyrevelfærd m.v.
- Mindre spild.

Smag- klimaaftryk og afsætningsforhold

Oksekød, måske et udsøgt luksusgode der ”kun” bliver fundet frem til den sjældne lejlighed.

Danish Crown CEO: Røde bøffer bliver et luksusprodukt som champagne

Group CEO i Danish Crown Jais Valeur forudser, at røde kalve- og oksebøffer i fremtiden vil være et luksusprodukt som champagne.

I hvert fald hvis det står til Jais Valeur´s udsagn her ovenstående, for så skal vi vænne os til mindre og sjældnere – og når vi som forbrugere dyrker noget som vi holder af i mindre grad, så retter vi i stigende grad fokus på kvalitet, dansk, dyrevelfærd og bæredygtigt. Kort sagt mindre, men bedre.

Det har vi egentlig løsningen på – For økologisk græsfodret naturkvæg opfylder en hel del af de parametre. Smagen er mere intens, raffineret og har noter af vildtsmagen – Ergo sødme- og umami, som vi evolutionært har fået igennem modermælken og i vores jagtinstinkt, og som bekendt indgår i vores stabile madvaner.

Tager man et kig på de faktabaseret nedslag ved produktion af græsfodret kvæg, så går det ligeledes i tråd med nogle af de anbefalinger rapporten fra Madkulturen og Danske Slagtermestre peger på.

- Økologisk og konventionelt oksekød har samme klimabelastning pr. kg kød, men tallene afspejler ikke diversiteten i produktionsforhold.
- Økologisk produktion har lavere klimaaftryk pr. hektar.
- Feed no food: Kvæg kan leve af afgrøder på arealer, som ikke kan anvendes til menneskeføde
- Kvæg kan opkvalificere græsprotein til protein til mennesker.
- Øget græsareal øger kulstoflagring til gavn for klimaet.
- Øget græsareal gavner biodiversiteten.
- Afgræsning er mindre energikrævende end staldfodring.
- Græsfodring belaster ikke klimaet med udledning fra importeret foder.

For der kan skabes et sundt marked i de fleste sammenhænge, så kræver det som bekendt en ligevægt mellem udbud og efterspørgsel – Og det kan være fundamentale barrierer for dette, da der er parametre som; mængder, leveringssikkerhed, ensartet kvalitet, pris og slagtning/delstykkerne. – Det kan være en ligning af dimensioner der skal til for dette går op, da der jo også er en del biprodukter ud af en produktion af luksusudskæringer - fx restprodukter til hak m.m. I Storbritannien har de fundet en vej i det, nemlig organisationen ”Pasture For Life” der er et finmasket net af afsætningssteder, gårdbutikker- og forretninger – Med andre ord, De Danske Slagtermestre var måske et bud på at tage denne mulighed op som de første i Danmark – da deres forretninger ikke altid har helt samme krav til ensartethed, mængder og leveringssikkerhed, som fx en stor kæde har det.