

FREMTIDENS ØKOLOGISKE OKSEKØD – FRA GRÆSMARK TIL STORKØKKEN

MARGRETHE THERKILDSEN, INSTITUT FOR FØDEVARER,
AARHUS UNIVERSITET





P R O J E C T
GröBEat

Grass-fed Organic Beef for Sustainable Eating

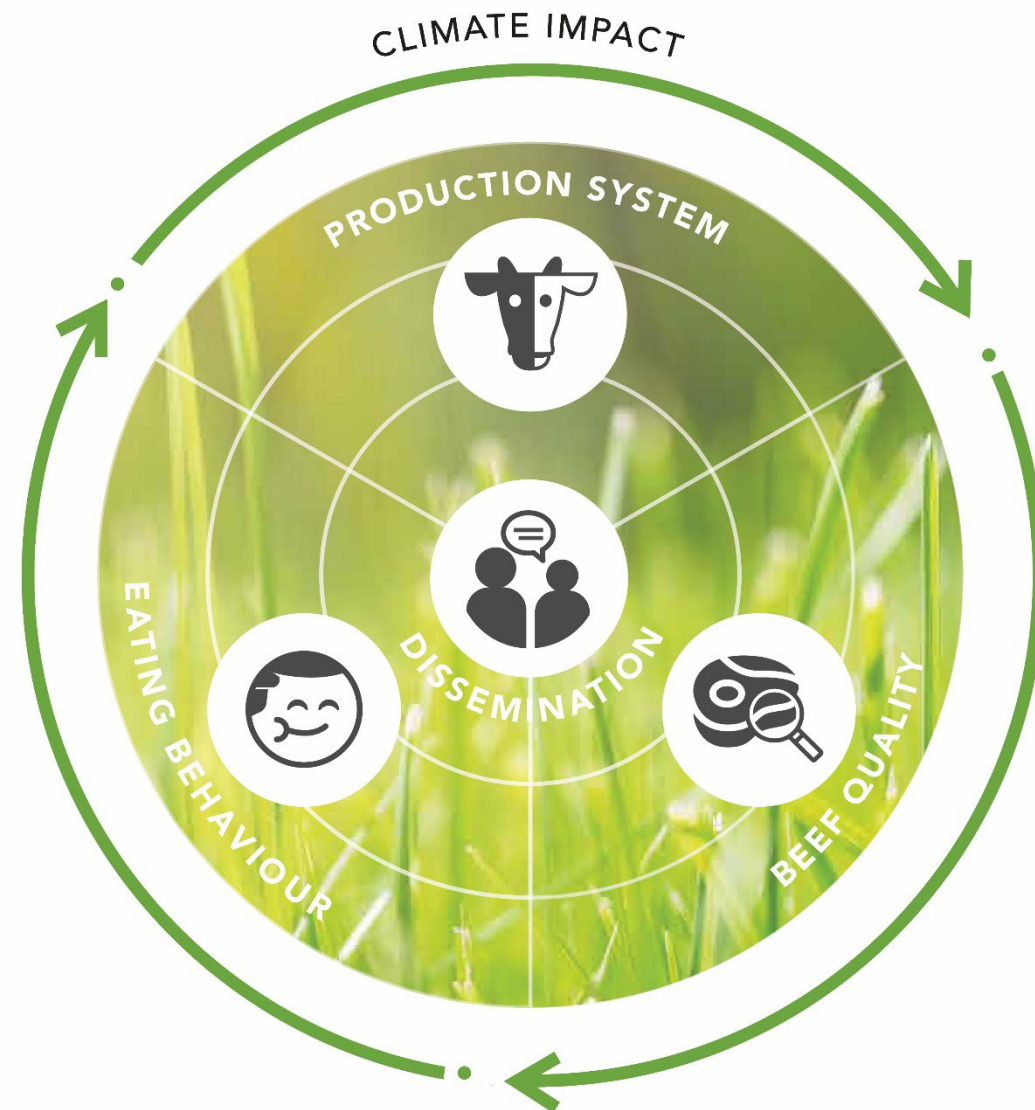


FORSKNINGSPROJEKT 2021-2024



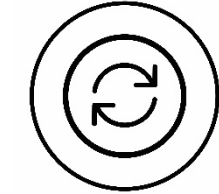
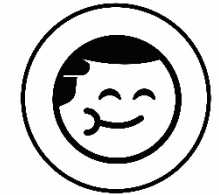
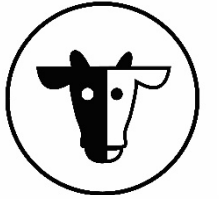
Mælkeafgiftsfonden

GrOBEat II 2023-24
Kvægafgiftsfonden

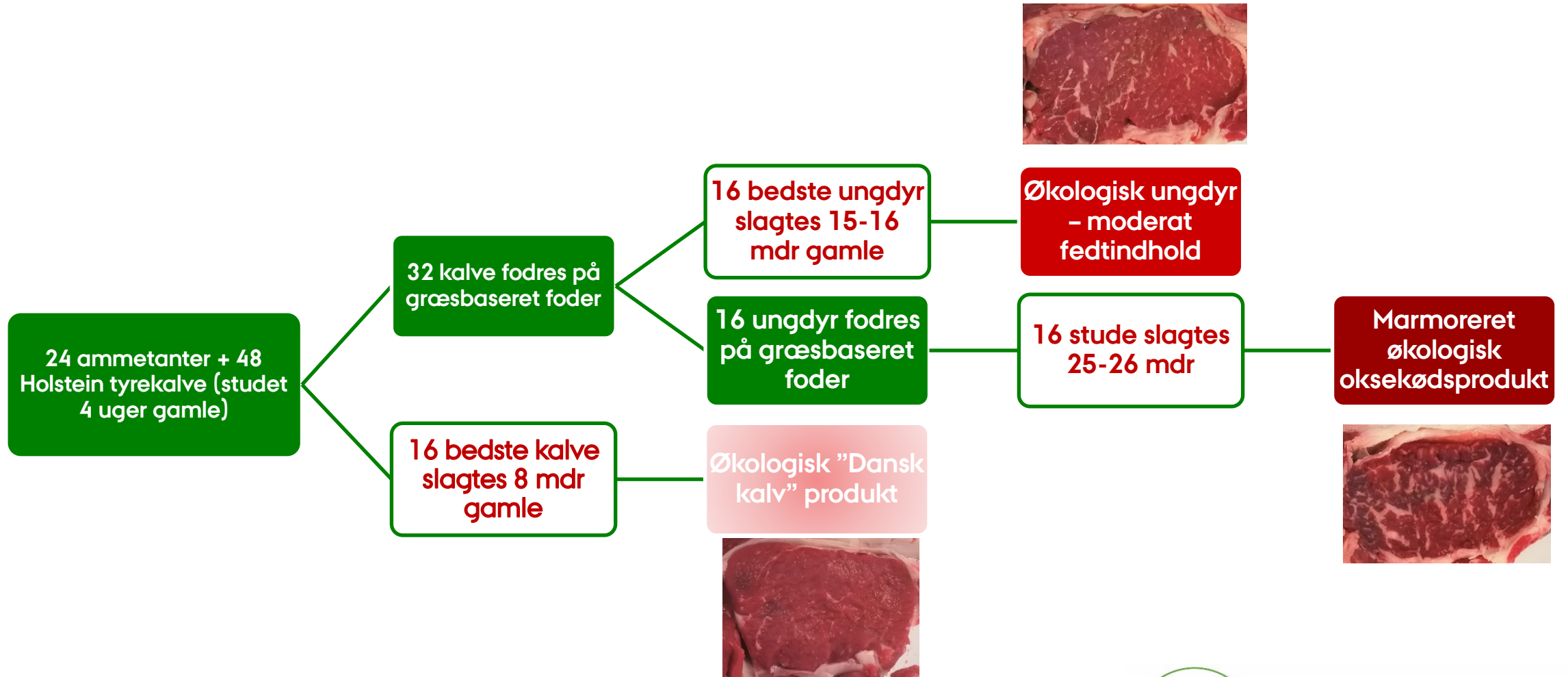


BAGGRUND – FOR GROBEAT

- **Holistisk tilgang** – beholde alle ressourcer (øko kalve) i det økologiske system
- Bevidsthed om **klima-dagsorden** – vi skal sænke vores **kød indtag** – men kød er en væsentlig faktor i danskernes madkultur
- Bevidsthed om **klima-dagsorden** – vores produktion skal have mindst mulig klimabelastning – udnytte **vækstpotentialet** af det enkelte dyr
- Bevidsthed om **klima-dagsorden** – udnytte **foder** som ikke kan anvendes som humane fødevarer
- Fokus på **dyrevelfærd** – udvikling af ko-kalv systemer
- Fokus på **biodiversitet** – inddrage ekstensiv afgræsning
- Fokus på **bæredygtighed** – hele **fødevarekæden** inkl. producentens økonomi
- Fokus på **implementering** – hvor er **flaskehalsene** i systemet



FORSØGSDESIGN – GRUNDLAG FOR GROBEAT



Program - Torsdag d. 7 november 2024

09:30-10:15	Kaffe og brød samt Introduktion til dagens program og GrOBEat-projektet
10:15-10:45	Produktion af 3 forskellige slags slagtedyrl m. ammetantesystem og afgræsning Seniorforsker Mogens Vestergaard , Aarhus Universitet
10:45-11:30	Den spisendes oplevelse af kød produceret efter GrOBEat-konceptet Assistant Professor Barbara Vad Andersen , Aarhus Universitet
11:30-13:00	Oplæg ved Kok Rikke Grønning , som også introducerer frokost m. kødsmagning
13:00-13:30	GrOBEat-koncept kan levere høj kødkvalitet af dyr slagtet ved 3 forskellige aldre Lektor Margrethe Therkildsen , Aarhus Universitet
13:30-14:00	Påvirkning af klima, areal og biodiversitet ved GrOBEat-konceptet Lektor Lisbeth Mogensen , Aarhus Universitet
14:00-14:45	Muligheder i fremtidens marked for økologiske slagtedyrl i kvægproduktionen Kirstine F Jørgensen , Center for Frilandsdyr og Flemming Hølmkær , Danish Crown Beef
14:45-15:00	Opsamling, kaffe og kage



Velkommen!

Tak til

Camilla Juhl, Britta Muhlig, Allan Mikkelsen m.fl. AU AniVet

Jens Askov Jensen og Line Vivian Nielsen fra AU FOOD

Nora Chabaan og Fie Følbæk Drachmann, Forskningsassistenter AU FOOD

Majken Vitfell Kørpke, Benjamin Boelskifte, Victoria Bernold, Maria Kynde

Christensen og Sofie Gjørup Mortensen – Bachelorstuderende ved AU FOOD

Beata Ewa Najdek – MSc studerende ved AU FOOD

