

I 2019 fik Michael Kjerkegaard lavet klimaregnskab for sin kødproduktion på naturarealer. Dengang var han klimaneutral. I dag har man ændret metode til opgørelse af klimabelastning.



Græskød

- Er mørkere, har gult fedt og en anden aroma end almindeligt oksekød
- Fedtet har et højere indhold af umættede fedtsyrer
- Skal modne længere for at være mørt og bør behandles anderledes på slagteriet end andet kød
- Køer på græs med rette management ændrer sammensætningen af planter og insekter samt sjældne planter i engen og giver højere biodiversitet
- Produktion af græskød kan reducere antallet af økologiske kalve, der opdrættes som konventionelle slagtekalve



Stor interesse for at lave græskøds-koncept

Græskød: Kød fra kødkvæg, der kun har fået græs, har vakt interesse hos producenter og forbrugere. Innovationscenter for Økologisk Landbrug prøver i nyt projekt at hjælpe producenter med at lave kriterier for et nyt koncept for græskød.

Af Frederik Thalbitzer
lft@landbrugsmediernes.dk
2011-9270

Mere græs i landskabet kan bidrage til adskillige samfundsgoder, og interessen for at levere kød af dyr, der kun har fået græs, er høj. Det viser en spørgeundersøgelse, der overvejer, om foretaget blandt økologer. Her svarede 81 ud af 112 kødkvægproducenter, at de er interesseret i sådan et koncept.

Undersøgelsen er lavet af Innovationscenter for Økologisk Landbrug i forbindelse med projektet 'Den

uundværlige ø-ko: Græs-baseret kødproduktion'.

Ifølge projektleder Iben Alber Christiansen er der drøftelser i gang om et sådant koncept, og hvad kriterierne skal være.

Fordelen ved udelukkende at fodre med græs er, at køer på græs kan levere end masse goder, når det gælder natur, klima, dyrevelfærd, ressourcer og ikke mindst et godt produkt.

- Konceptet kan forhåbentligt få forbrugernes øjne op for, at de gerne må spise kød, når de holder fokus på, hvor det

kommer fra, og hvordan det er produceret, siger hun.

Bedre produkt

Michael Kjerkegaard, økologisk producent af kødkvæg ved Vejle, har også store forventninger til et eventuelt græskøds-koncept.

- Græsfodret kød har en anderledes smag og struktur, og det skal modnes rigtigt, siger han.

Hvis det ryger ind på slagteriet som en bulkvare og ikke bliver behandlet rigtigt, er det ikke godt. Hvis det derimod får

en korrekt behandling, bliver det meget høj kvalitet.

- Det kræver en længere modning og skal bruges i lidt andre udskæringer, og derfor vil vi gerne have det skilt ud i et koncept, siger han.

Samtidig mener han, det kan trække en højere pris, fordi det bidrager til mange ønskede ting.

Mange kødkvægproducenter fodrer med en stor andel græs, men slutfodrer med korn eller andet, bl.a. for at kødet skal blive mørt. Det ændrer ifølge Michael Kjerkegaard produktet.

- Hvis man slutfeder med noget andet, ændrer det smagen af kødet ret hurtig. Græsfodret kød har gult fedt med mange umættede fedtsyrer. Ved slutfodning bliver fedtet hurtigt hvidt og mindre sundt, uddyber han.