

Fremtidens klimabøf skal smage af dyrevelfærd

Høj dyrevelfærd var top-scoringer, da deltagere på Madens Folkemøde rangordnede seks værdier, som kan forbindes med økologisk oksekød.

OKSEKØD

AF KAREN MUNK NIELSEN
KOMMUNIKATIONSKONSULENT,
INNOVATIONSCENTER FOR
ØKOLOGISK LANDBRUG

Prøv engang selv at gøre øvelsen: Hvad synes du, er den vigtigste egen-skab ved det økologiske oksekød, du vil spise om tre år: dyrevelfærd, klima, biodiversitet, ressourceudnyttelse, spisekvalitet eller landdistriktudvikling?

Måske vil du gerne have det hele og har svært ved at vælge. I så fald har du det ligesom de omkring 100 besøgende, der besvarede spørgsmålet på Madens Folkemøde. Også de havde svært ved at vælge, men gav dog dyrevelfærd flest 1-taller med klima på andenpladsen. Landdistriktudvikling var de færrestes førstevalg.

Selv om det umiddelbart bliver en stor mundfuld for fremtidens økologiske kødproducenter at levere på så mange forskellige krav, er projektleder Bent Rasmussen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, glad for resultatet. Han er økologi- og naturkonsulent og manden bag spørgeskemaet og debatten med madentusiasterne på folkemødet.

»Det viser, at der er en klangbund blandt forbrugere og køkkenfolk for en produktion af græsbaseeret oksekød, der er frembragt med et holistisk og nuanceret syn på bæredygtighed og ikke kun på kødets klimabelastning,« siger økologi- og naturkonsulenten, der leder projektet 'Naturkvæg – grundlag for fremtidens oksekød'.

VIL NUANCERE DEBATTEN

Målet med spørgeskemaet var at få en kvalificeret og dybere snak om kvaliteter ved oksekød, som Bent



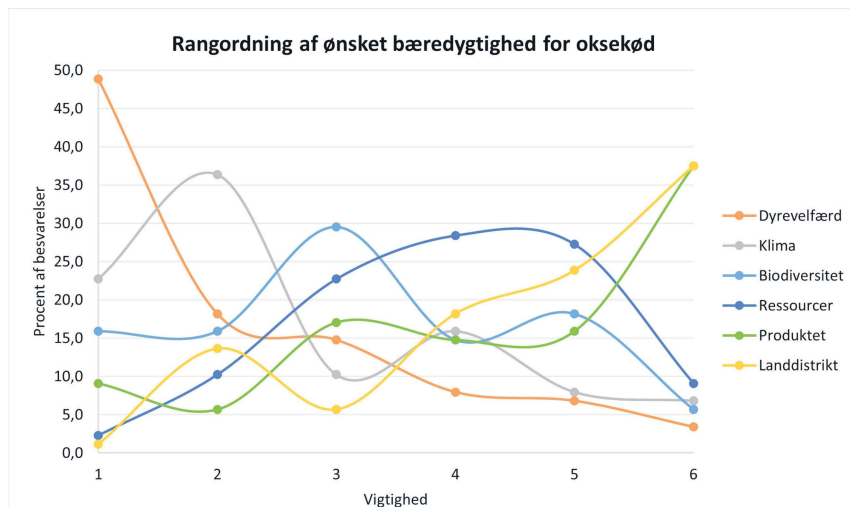
Adspurgte på Madens Folkemøde vægtede dyrevelfærd højest blandt seks parametre for økologisk oksekød. Foto: Pixabay

Rasmussen oplever hurtigt dømmes ude i den verserende klimadebat. Han hæfter sig ved, at dyrevelfærd faktisk slår klima som vigtigste bæredygtighedsparameter i den lille gimmick, som spørgeskemaet var.

»Økologiske landmænd vil gerne

lave fremtidens oksekød og ideelt set levere på alle parametre, men det betyder også, at produktet ikke nødvendigvis kan være bedst på alle parametre, så det er opmuntrende at opleve en forståelse for kompleksiteten ved en bæredygtig produktion hos dem, der skal aftage kødet.

I den offentlige debat er argumenterne meget skarptslæbne. Klimafor-kæmperne dømmer oksekødet helt ude, og botanikere mener ikke, man kan producere kvalitetskød og natur samtidig. Vi har en vigtig opgave



Diagrammet viser, hvor mange procent af svarerne, der har rangeret værdien som henholdsvis 1, 2, 3, 4, 5, eller 6, hvor 1 = mest vigtig, og 6 = mindst vigtig. Næsten 50 procent giver dyrevelfærd en førsteplads. 23 pct. har klima på førstepladsen, og 36 pct. har det på andenpladsen.

SEKS VÆRDIER

Besøgende på Madens Folkemøde i september blev bedt om at rangordne seks værdier, der kan forbindes med økologisk oksekød.

1. Ressourceforvaltning

Kvæget udnytter ekstensive og naturlige græsarealer og omdanner landbrugsmæssigt uproduktive arealer til menneskeføde

2. Dyrevelfærd

Kvæget oplever gennem sin opvækst at gå længe sammen med moderen, at gå ude hele livet og derved at have frie muligheder for et ko-liv uden stress

3. Klima

Kvæget spiser næsten udelukkende græs, som de selv henter på marken, so koens bøvses med metangas delvis opvejes af græsmarkens kulstofbinding

4. Landdistriktudvikling

Kvæget medvirker til et landskab med græssende dyr og skaber lokale arbejdspladser

5. Biodiversitet

Kvæget er ved sin afgræsning med til at bevare og øge biodiversiteten – planter og dyr – på overdrev og enge

6. Produktet

Kvæget producerer smagfuldt oksekød med et højt indhold af fedtsyrer og vitaminer, der er sunde for mennesker.

foran os med at nuancere debatten,« konstaterer Bent Rasmussen.

Næste skridt i projektet er derfor at klæde producenterne på til denne debat. Projektet udgiver senere på året seks korte og videnskabeligt forankrede faktaark, et for hver værdi, skrevet af specialister på området.

»Alt er ikke rewilding på store sammenhængende naturarealer. Der er masser af mindre, spredte naturprægede arealer i landskabet, der har gavn af afgræsning, og mange økologiske kødproducenter arbejder allerede i dag med græskoncepter og naturpleje. De skal støttes i at kunne forklare sig og fortælle historier om den måde, deres kød bliver produceret på,« understreger Bent Rasmussen.

Danish Crown-boss: Oksekød bliver et luksusprodukt

Jais Valeur ser for sig, at oksekød bliver et luksusprodukt, mens svinekød bliver mere bæredygtigt. Kampagneleder hos Greenpeace er både enig og uenig.

OKSEKØD

AF HENRIK HINDBY KOSZYCZAREK

Danish Crowns adm. direktør, Jais Valeur, ser voldsomme forandringer

forude for kødproduktionen. På baggrund af de seneste års skærpede fokus på klima og bæredygtighed samt den nye landbrugsaftale kommer kødproduktionen ganske enkelt ikke uden om at leve op til forbrugernes og politikernes krav, siger han i et interview med berlingske.dk.

»Oksekød kommer ikke til at blive super klimavenligt. Det bliver lidt ligesom champagne, nemlig et luksusprodukt. Vi vil stadig have en produktion, men der vil være tale om produktion af okse- og kalvekød,

der kommer fra malkekvæg, kalve og kødkvæg, som går og græsser på engen og skaber biodiversitet. Kød-kvæget vil være et luksusprodukt, som vi spiser, når vi skal forkæle os selv,« siger Jais Valeur til berlingske.dk.

Til gengæld mener han, at svinekød, der er Danish Crowns hovedprodukt, er »et godt bud« på klimavenlig produktion.

SVINEKØD ER OGSÅ LUKSUS

Kampagneleder for landbrug og skov hos Greenpeace Kristine Clement er

»helt enig« med Jais Valeur, når han sidestiller oksekød med at være et champagneprodukt. Hun siger til Berlingske, at det samme dog bør gælde svinekød, fordi grisenes foderproduktion lægger beslag på et stort areal og vandforbrug.

»Danish Crown kaster nu retorisk oksekødet under bussen for at fremhæve deres kerneprodukt svinekød som en klimaløsning. Jeg er helt enig i, at oksekød er et champagneprodukt, men det er svinekød altså også,« skriver hun desuden på Twitter.

I en kommentar til Kristine Clements tweet erklærer Sybille Kyed, landbrugs- og fødevarerpolitisk chef i Økologisk Landsforening, sig enig i, at også svinekød er et luksusprodukt, da grisene konkurrerer med mennesket om plads til naturen og spiser afgrøder fra marker, hvor man kan kunne dyrke mad til human konsum.

»Vi har ikke kun en klimaudfordring, men mangler plads til natur, plads til at ernære en voksende verdensbefolkning og for stort antibiotikaforbrug,« tilføjer hun.