

5. januar 2006

Hanegal lancerer tysk økologisk kylling

I efteråret 2005 meddelte Gjern Fjerkræ, at man i løbet af kort tid ville stoppe slagtingerne af økologiske kyllinger. Dermed mistede danske forbrugere den eneste mulighed for at købe økologisk kylling i supermarkederne.

Hanegal arbejder i forvejen med fjerkræ, idet flere af vore pålægsprodukter er fremstillet af kyllinge- og hønsekød. Derfor så vi det straks som en udfordring at sikre økologisk kylling til danske forbrugere.

Hanegal forsøgte at få en aftale med den hidtidige leverandør - uden held. Da fjerkræslagterierne i dag er samlet på meget få hænder, viste det sig dermed i praksis umuligt at finde en dansk kylling.

Derfor begyndte Hanegal at se sig om i udlandet for at finde et slagteri, som kunne hjælpe os. I Tyskland fandt vi virksomheden GWE Bio-Feinkost der, ligesom Hanegal, er en ren økologisk virksomhed.

Vi besøgte kyllingerne på de forskellige gårde og oplevede en meget høj dyrevelfærd. Slagteriet henter kyllingerne fra de tilknyttede gårde i nærområdet af slagteriet. Landmændene producerer alle efter samme koncept og får foder fra samme foderfabrik. Vi oplevede nogle engagerede mennesker og et kødprodukt vi gerne vil lægge navn til.

Hanegal er fuldt bevidst om, at nogle mennesker modtager en udenlandsk økologisk kylling med forbehold, og for år tilbage ville vi selv have delt en sådan skepsis. I begyndelsen af 1990'erne, da økologien var ung, og Hanegal blev grundlagt, lagde vi vægt på, at alt kød var dansk, idet vi dermed bedre kunne sikre kvalitet og økologisk kontrol.

I de senere år er der imidlertid sket en voldsom udvikling i den økologiske sektor rundt om i verden. Kontrol og regler er skærpet, og samarbejdet mellem landene er styrket. Derfor er det ikke længere rimeligt, at bruge landegrænser som kriterium for økologi og kvalitet. Kyllingerne fra GWE opfylder f.eks. også de samme veterinære krav, som man i Danmark stiller til fjerkræ.

Hanegal har i det hele taget ikke noget imod udlændinge, som opfører sig fornuftigt.

Lidt om kyllingen og vores samarbejdspartner

[GWE Bio-Feinkost](#) er - ligesom Hanegal - en ren økologisk virksomhed. De har specialiseret sig i økologisk fjerkræ og går højt op i at have kontrol over alle led i kæden indtil den færdige kylling er slagtet og pakket.

Kyllingerne kommer af æg fra økologiske høns, hvilket gør det lettere at nå den optimale kvalitet af den færdige kylling.

Da det er vanskeligt at etablere et økologisk rugeri, er hovedparten af de hidtidige danske økologiske kyllinger udruget af æg fra konventionelle rugerier. Det betød, at de danske kyllinger skulle igennem en økologisk omlægningsperiode på ti uger, før de kunne godkendes og sælges som økologiske. Selv om økologiske kyllinger vokser langsomt, betød omlægningsperioden alligevel, at kyllingerne ofte blev lidt for gamle i forhold til det optimale - rent kvalitetsmæssigt.

Da Hanegals nye kylling kommer af økologiske æg, kan den slagtes på det helt optimale tidspunkt og dermed få den rette størrelse og kvalitet.

Kyllingerne slagtes normalt efter 61 dage. De er dermed næsten dobbelt så gamle som en konventionel kylling, der kun får lov at leve cirka 35 dage.

De tyske økologiske kyllinger lever efter de fælles europæiske regler for husdyrhold, som danske producenter også skal overholde. De er af den langsomt voksende race Isa 257, og da de samtidig har adgang til at bevæge sig, udvikler de stærke og sunde muskler, som giver en fin smag og en god kødstruktur.

Den lange levetid giver en kvalitetskylling - men også et dyrere produkt. En kylling som skal kunne bevæge sig, kræver mere plads. Den æder mere foder og det økologiske foder er dyrt. En Økologisk kylling skal - som alle andre økologiske dyr, have grovfoder og strøelse og det kræver mere arbejde end opdræt på konventionelle landbrug. Således ender den færdige økologiske kylling med en pris, som er højere, end det kyllinger oftest sælges til.

EU-mærkning

Hanegals kylling er mærket med EU's grønne og blå økologimærke. Mærket garanterer, at EU's regler for økologisk fjerkræ er overholdt. Reglerne er grundlæggende éns i alle EU-lande, og kyllingerne er derfor ligeså økologiske, som hvis kyllingerne havde været produceret i Danmark.

Verdenskendt kontrol

Produktionen af kyllingerne kontrolleres af en af Europas største økologiske kontrolorganer - det tyske Naturland. [Naturland](#) er godkendt af EU som økologisk kontrolorgan. De skal dermed opfylde samme krav til kontrollen, som i Danmark, hvor det er statslige myndigheder, som foretager kontrollen.

Herudover er Naturland godkendt som økologisk kontrolorgan af det amerikanske landbrugsministerium USDA og af den internationale økologiske organisation [IFOAM](#).

Naturland er derfor akkrediteret til at kontrollere økologisk produktion i næsten hele verden og bliver brugt af mange virksomheder som har brug for kontrol af økologiske varer til salg i Europa og USA.

Udover de officielle krav arbejder Naturland hele tiden på at udvikle det økologiske koncept og har blandt andet vedtaget et sæt sociale retningslinier som sikrer at den økologiske produktion er etisk forsvarlig – også på de områder, som ikke handler om økologi.

Ekstra kontrol

Oveni Naturlands økologikontrol har [GWE Bio-Feinkost](#) indført en ekstra økologisikring. Det gøres blandt andet ved, at alle kyllinger alene fodres med foder fra én bestemt økologisk godkendt fodervirksomhed.

Som kontrol af, at kyllinger fået netop dette foder, bruges **vand!**

Kemisk består vand af brint og ilt, som igen findes i forskellige isotoper. Sammensætningen af isotoper varierer meget, og ved hjælp af isotop-analyser kan man præcist bestemme, hvorfra vandet kommer. Faktisk har alt vand sit egen individuelle isotop-kombination – ligesom hvert menneske har sin individuelle sammensætning af DNA.

Denne viden har GWE Bio-Feinkost brugt til at kontrollere kyllingerne. Ved at analysere isotop-sammensætningen i det vand, som bruges under produktionen af foderet og derefter analysere den færdige kylling, kan det med sikkerhed afgøres, om kyllingen er fodret med det økologiske foder, som var bestemt til den.

Udover den offentlige veterinære kontrol har Hanegal i samarbejde med GWE Bio-Feinkost besluttet at indføre en stikprøvekontrol for Salmonella som svarer til den, danske fjerkræslagterier foretager.