

Kødkvalitet, sundhed, sikkerhed og etik

Artikel fra Pengevirke, april 2001, v/ Fie Graugaard

Har man penge, så handler indtagelse af fødevarer ikke kun om at blive mæt!

Jo, for nogle gør det nok stadigvæk, men for et stigende antal mennesker handler det også om andre forhold, nemlig sundhed, sikkerhed og etik!

I økologisk produktion er det netop helhedshensynet, der er den bærende målsætning. Det gælder også i Hanegal. Baggrunden for initiativet til Hanegal var indsigten i de stigende problemer i den konventionelle fødevarerproduktion. Der måtte gøres noget!!

Hanegal Økologisk Kød a/s beskæftiger sig udelukkende med økologiske kødprodukter fra kvæg, svin, lam og fjerkræ. Teksten her vil derfor handle om kødprodukter.

Sunde og sikre produkter

Dagens debat vedr. kødprodukter handler meget om den risiko forbrugeren udsætter sig for, ved at spise dem, samt den behandling vi udsætter dyrene for under opvækst, transport og slagtning.

I skrivende stund er det frygten for BSE, der dominerer debatten. Dette problem overskygger nu problemerne med salmonella, antibioticaresistente bakterier, genmodificerede organismer, tilsætningsstoffer, pesticiderester, hormoner, radioaktiv behandling, giftigt grundvand, stressede dyr, udpint jord, mangelen på lærkesang m.m.m.

Myndighederne og det konventionelle landbrug iværksætter handlingsplaner hvor man forsøger at bekæmpe problemerne ved hjælp af kontrol, destruktion og desinfektion. Kortsigtede løsninger!

Skal vi virkelig ” i kødet ” på problemerne så handler det om radikale ændringer i produktionssystemerne.

Produktets historie begynder i landbruget. For at undgå sygdomme hos dyrene, er det vigtigt at leveforholdene imødekommer de behov, som efterhånden er veldokumenterede for de forskellige husdyrarter. Det handler ikke bare om at få dyrene til at overleve, men om at skabe sunde, stærke og modstandsdygtige dyr.

F.eks. vil vore husdyr gerne have frisk luft, plads til at bevæge sig og nok at spise!

Det er hverken urimeligt eller ulogisk, men det er langt fra forhold som opfyldes for de fleste danske husdyr. Derfor er det ikke underligt, at vi oplever voldsomme sygdomsproblemer i dansk kødproduktion, og det er der` kvaliteten af det færdige produkt har sit udgangspunkt!

Registreringer fra slagterierne viser, at økologiske dyr har langt færre sygdomsbemærkninger end de konventionelle.

De økologiske produktionsregler giver i højere grad mulighed for en sund råvare, ren og sundt kød.

Spisekvalitet

Et andet aspekt vedr. kvaliteten af kød - er spisekvaliteten.

Det er muligt for et slagteri, at ødelægge kvaliteten af selv det bedste dyr. Det er vigtigt, at alle processerne fra jord til bord bliver håndteret optimalt. Transporten og slagtingen af dyrene skal foregå på en skånsom måde. Stresses dyrene har det konsekvenser for kvaliteten. Især grise, er meget følsomme overfor stresspåvirkninger. Hanegal har derfor sine egne regler for transport og slagting af grise. Bl.a. må grise ikke sammenblandes, der må ikke anvendes elektrisk drivstav og vore medarbejdere arbejder ikke på akkord.

Efter slagting nedkøles kroppene langsomt. Dernæst modnes og kvalitetssorteres, således at de enkelte kødstykker anvendes til det kvalitetsmæssigt optimale.

Det er et faktum, at økologiske husdyr bevæger sig væsentlig mere end de fleste konventionelle.

De har simpelthen mere plads og bliver tilbudt aktiviteter i form af adgang til grovfoder. Det betyder at musklerne, som senere hen er det kød vi spiser, har været mere aktive. Normalt vil man modne ”aktive” muskler i længere tid end ”ikke aktive” muskler. F.eks. behøver en mørbradmuskel ikke modne så længe som en benmuskel! Det er almindelig kendt, men m.h.t. økologisk kød er dette forhold endnu ikke varetaget på de store slagterier. Hanegal har altid praktiseret det.

Det kræver stor håndværksmæssig kunnen, at producere kvalitetsvarer og fremstille forarbejdede produkter uden hjælpestoffer og tilsætningsstoffer. Råvaren, det økologiske kød, er væsentlig dyrere end det konventionelle og der skal bruges mere af det pr. kilo færdigvare – når vi ikke pumper med fosfater, kødproteiner og vand!

Til gengæld er kvaliteten af det færdige produkt regulær. Vi anvender kun håndskåret kød, ikke maskinudbenet kød. Vi anvender ikke tilsætningsstoffer, heller ikke de få som er tilladte. Det betyder bl.a. at vi også appellerer til en kundegruppe, som ikke nødvendigvis er økologisk interesserede, men som ellers ikke kan spise kødpålæg – allergikerne. Denne gruppe bliver større og større!

I løbet af det seneste år, har vi p.gr.a forbrugerforespørgsler, udviklet mange fedtfattige pålægsprodukter. Detaljerede produktbeskrivelser kan ses på vores hjemmeside, www.hanegal.dk

Udfordringer

Forbrugerundersøgelser viser, at forbrugerne har højere forventninger til kvaliteten af de økologiske produkter end til de konventionelle. Disse forventninger må vi naturligvis bestrebe os på at indfri.

Udfordringerne er mange:

- Vi skal levere bedre spisekvalitet i forhold til det konventionelle produkt!
- Varen skal helst ikke koste ret meget mere end den konventionelle!
- Økologiske landmænd skal have væsentlig højere pris for kødet, end de konventionelle!
- Detailhandelen vil have samme procentavance på de økologiske varer som på de konventionelle varer - det er merindtjening i kroner og øre – for detailhandelen!
- Vi skal naturligvis være professionelle, også når det gælder handel og markedsføring!
- Pengene til det hele skal skaffes, men desværre er de bløde parametre ikke værdsatte – hverken på budgettet eller i de fleste investorers tankeverden!

De mindre rent økologiske virksomheder står sandsynligvis med de største udfordringer.

De skal kunne det hele og være superprofessionelle på alle områder – på linie med de store konventionelle fødevarer virksomheder. Vi arbejder på sagen, og vil gerne bruge lejligheden her til at opfordre til samarbejde – de økologiske virksomheder imellem.

Fair Trade

Når vi som slagteri køber slagtedyret hos landmændene, indgår vi en gensidig kontrakt. Det giver mulighed for planlægning og udvikling hos begge parter. Vedrørende indkøb af slagtesvin, har Hane-gal sin egen notering, som er baseret på den pris det koster for landmanden/kvinden at producere efter det økologiske regelsæt. En Fair Trade notering.

Alt ialt en kontrakt, der omhandler både mængder og fair priser. Det kunne være interessant om denne Fair Trade handelspris også blev anvendt af detailhandelen og pengehandelen!

Kød, der indeholder både sundhedsmæssige, sikkerhedsmæssige og etiske kvaliteter, har en højere pris. Budgettet holder dog alligevel hvis forbrugeren lytter til ernæringskyndiges råd om at spise mindre kød. Anbefalingerne lyder på mellem 50 – 100 g. kød pr. dag pr. voksen. Altså kan man få både dyrevelfærd, miljøhensyn, kvalitet og folkesundhed i bøffen – og alligevel passer pengene!