

ÅBEN FOR TILMELDING

DM i hø genopstår på Landsskuet

Danmarksmesterskaberne i hø – opfundet af Claus Meyer, Frank Erichsen og Økologisk Landsforening – genopstår efter to års pause på Landsskuet i Herning i år. Kom og slå med le, duft høet og lær at lave løv-hø til kæledyr torsdag og fredag. Lørdag kan man se får og køer som overdommere tygge sig frem til Danmarks bedste hø i Store Ring, hvor Frank Erichsen er konferencier for finalen. Alle kan deltage – hø gælder som billet på Landsskuet.

Alle, der har prøvet at slå græsplæne ved, at frisk græs dufter fantastisk. Hø – tørret græs – næsten lige så godt. Det syntes dyr også, og derfor var hø i århundreder en dominerende foderkilde i landbruget. En måde at konservere sommerens friske græs på, som var skånsom og bibeholdt størstedelen af det friske græs' sukkerindhold, antioxidanter, smags- og næringsstoffer.

- Som konserveringsform er hø vanskeligere end ensilage. Men som foder er hø uovertruffen, såvel i forhold til smag og sundhed for drøvtyggere som i forhold til kvaliteten af slutproduktet - mælk og kød, siger Thorkild Nissen, der er hø-ekspert, dommer og ansvarlig for DM i hø for Økologisk Landsforening.

For en snes år siden begyndte landmænd, mejerier og kokke at interessere sig for høet igen. Mælk fra hø-fodrede køer har særlige egenskaber i osteproduktion, og hø som smags- og aromagiver fandt vej til gryderne i det Nye Nordiske Køkken. I dag brygges der sågar økologisk hø-øl i Danmark.

Populær konkurrence genopstår

I 2011 arrangerede Claus Meyer, Frank Erichsen og Økologisk Landsforening for første gang Danmarksmesterskaberne i hø. Den gang i København og i de efterfølgende tre år henholdsvis i Herning og Aarhus. Efter to års dvale genopstår konkurrencen i år på Landsskuet i Herning. Et dommerpanel, bestående af Frank Erichsen - bonderøv, Ditte Susgaard – sommelier og restaurantchef, Per Kølster – brygmester, Thorsten Wetche – økologisk mælkeproducent og Thorkild Nissen - hø-ekspert, udvælger seks partier hø til finalen. Herefter er det overdommerne – får og køer, der æder sig frem til Danmarks bedste hø. Finalen er lørdag den 1. juli kl. 13.00 i Store Ring på Landsskuet i Herning.

Lær at slå med le og lave løv-hø til kæledyrene

På Økologisk Landsforenings stand kan du torsdag og fredag tilmelde dig et kursus i at slå med le og lære at sætte hø i hæs. Lørdag kan man høre Frank Erichsen fortælle om, hvordan man høster og tørrer løv-hø til sine kæledyr, dufte til konkurrencehøet og gætte med på vinderen.

To discipliner i konkurrencen

Høesterskaberne afgøres i to discipliner. Marktørret hø og ladetørret hø. At tørre hø'et perfekt på marken er en kunst i sig selv. Derfor er konkurrencen om at lave Danmarks bedste hø delt op i to, så det marktørrede hø og hø, som er færdigtørret i lade, bedømmes hver for sig.

Præmierne er en middag for to på restaurant Bæst, København og restaurant Domestic, Aarhus, økologisk hø-øl fra Herslev Bryghus og hø-ost fra Naturmælk. De regerende mestre; Mads Lystbæk, Spjald (marktørret) og Peder Nielsen, Lemvig (ladetørret) stiller begge op i årets konkurrence for at forsvare deres titler.

- Jeg er ikke færdig med at tage første slæt endnu, så det er for tidligt at sige noget om kvalitet og vinderchancer. Der er meget held, vind og vejr i det, og så skal man ramme noget hø, som både tobenede og firbenede synes om. Og de har ikke helt samme præferencer, siger Peder Nielsen med et glimt i øjet om egne chancer ved årets DM i hø.

Se [film om Peders høproduktion – en hel lille videnskab](#)

Konkurrencehø gælder som indgangsbillet

Alle landmænd – økologiske og ikke-økologiske – kan deltage i konkurrencen. Man tilmelder sig via okologi.dk/landsskuet2017 og kan enten indsende sit konkurrencehø (fem kg) senest d.26. juni til Økologisk Landsforening, Silkeborgvej 260, 8230 Aabyhøj, eller medbringe sit hø til Landsskuet, hvor det frem til lørdag den 1/7 kl. 9.30 gælder som indgangsbillet.

For yderligere kommentarer/info:

Thorkild Nissen, DM i hø-ansvarlig, Økologisk Landsforening,

40 25 60 47

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening,

30 54 39 30