

# Økologisk malkekvæg

Klimavenligt kød til professionelle



Der er efterspørgsel på klima- og miljøvenlige alternativer.

## Fra mark til marked: Der er kunder til dit kød.

*Kød fra økologisk malkekvæg er en del af svaret på klimaudfordringerne.*

Restauranter og storkøkkener oplever at flere og flere stiller spørgsmålstegn ved oksekød som råvare. Oksekød belaster klimaregnskabet, og derfor er der efterspørgsel på de produktionsformer, der belaster mindst.

Tyrekalve er et naturligt biprodukt af økologisk mælkeproduktion, og det giver god mening at udnytte så meget som muligt fra kvæget for dermed at nedbringe CO2-belastningen i produktionen. Her kommer du ind i billedet.

**Start dialogen allerede i dag**  
Målet med denne folder er at inspirere landmænd og producenter til at starte en dialog med kokke, restauratører, køkkenchefer og storkøkkener om, hvordan kød fra økologisk malkekvæg kan være med til at løse op for klimaknuden.



### Tiden råber på din råvare

- Stude fra økologisk malkekvæg kan anvendes til naturpleje
- Græsset på arealerne får dybe rødder og binder dermed kulstof
- Kvæget udvikler intramuskulært fedt, som giver mere smag
- Høj dyrevelfærd og klimavenlig produktion går hånd i hånd
- Smagen og kvaliteten kan leve op til den standard, kokkene forlanger.

## Find nye kunder – og lær dem godt at kende.

*Salg til professionelle køkkener handler om personlige relationer.*

Restauranter, kantiner og andre professionelle køkkener prøver at sætte en høj standard for alt, hvad de lægger navn til. Som producent får du i reglen kun én chance, og derfor er det vigtigt at skabe en personlig relation. Du skal lære din kunde at kende.

- Investér tid i at lære din kunde godt at kende
- Prøv at forstå kundens filosofi om mad og menuer
- Vær realistisk – kan du levere dét, de ønsker?
- Invitér kunden med ud på marken, vær åben og ærlig
- Sørg for at give fyldestgørende information om dit produkt

Det gode samarbejde kan have et langt tilløb, hvor I lærer hinanden at kende. Det giver som regel de bedste forudsætninger for en langvarig relation, hvor både du og din kunde udvikler jeres forretning og sammen får glade kunder i restauranten.

**Sæt dig i kundens sted**  
Professionelle køkkener, restauranter og kantiner kører meget stramme produktioner og er ofte pressede på både tid og budgetter. På mange måder den diametrale modsætning til dit kvæg, der græsser på marken i sit eget tempo.

- Overhold alle aftaler til punkt og prikke
- Lov ikke større leverancer, end du kan holde
- Husk at sætte dig ind i alle regler på området

Har du mod på det, kan du få helt nye forretningsmuligheder på menuen.



*”Det er et velsmagende og naturligt valg at sætte på bordet.”*

*”Vi bespiser hver dag over 650 mennesker i vores kantine, og det er vores erfaring, at for eksempel jerseykvæg med den rette omhu og tilberedning lever fuldstændig op til kvaliteten af rent kødkvæg. Nu har vi fundet en lokal leverandør af kød fra stude, der bliver brugt til naturpleje, og vi glæder os til at prøve det af på vores buffet. Vi tænker i bæredygtighed, og når spisekvaliteten er i orden, vil vi gerne bidrage til, at alt bliver brugt fra malkekvæget. Det er så et ekstra plus på miljøkontoen, at leverandøren bor i nærheden.”*

JANNIK SKOVLUND  
Køkkenchef, Systematic A/S

## Efterspørgslen er der. Nu er det op til dig.

*Her er nogle af de gode salgsargumenter, du har på hånden.*

De fleste professionelle køkkener opererer med flere bundlinjer. Klima og miljø er for længst blevet en del af restauranternes verdensbillede, men de arbejder bredere end det, og den gode nyhed er, at økologisk malkekvæg kan imødekomme kravene fra flere af deres 'bundlinjer':

- **Gode spiseoplevelser** – den gode oplevelse for gæsten er altafgørende. Gæsterne skal gå glade hjem og anbefale stedet til andre.
- **Økonomi** – råvarer fra sæsonen, minimering af madspild, bruge mindre, men bedre kød, intelligent sammensætning af menukort.
- **FN's 17 verdensmål** – ikke mindst mål nummer 12 skriver mange køkkener sig bag øret: Ansvarlig forbrug og produktion.
- **Arbejdsglæde** – mange køkkener beretter om stor tilfredshed, når man arbejder med kvalitetskød og økologi = godt håndværk.

**Du kan finde flere informationer om malkekvæg her**

**Om projektet:**  
[agrovast.se/eu-projekt/projekt-x/](http://agrovast.se/eu-projekt/projekt-x/)

**Dansk side om projektet:**  
[okologi.dk/landbrug/projekter/kvaeg/koedproduktion/efterspørgselsdrevet-innovation](http://okologi.dk/landbrug/projekter/kvaeg/koedproduktion/efterspørgselsdrevet-innovation)

**Folderen ”Salg af fødevarer til food-service markedet”:**  
[goderaaavarer.dk/materialer](http://goderaaavarer.dk/materialer)





# Økologisk malkekvæg

Miljøvenligt valg med kød på



En tredjedel lavere klima- og miljøbelastning i forhold til kødkvæg.

## Kød fra malkekvæg. Bedre for klimaet.

Tiden kalder på klima- og miljøvenlige fødevarer. Her er en del af svaret.

Oksekød er i medier, i forskningen og i den offentlige debat blevet udråbt som en stor klima- og miljøsynder. Oksekød er da også en klimabelastende fødevarer at producere, men forskning viser, at billedet er mere nuanceret, end man skulle tro.

Når man ser på omfattende analyser af oksekødens totale livscyklus, så fremgår det blandt andet, at den samlede klima- og miljøbelastning ved økologisk malkekvæg rundt regnet er en tredjedel mindre sammenlignet med produktion af kødkvæg.



### Det siger eksperterne\*

Det er forskere tilknyttet Aarhus Universitet, der har analyseret 13 former for oksekød – både økologisk og konventionelt produceret. De har blandt andet konkluderet:

- Produktion af kalve og ungvæg af mælkekvægracer har cirka en tredjedel mindre klima- og miljøbelastning end produktion af kødkvægskalve.
- Foderforbruget til kødkvægproduktion er større end til malkekvæg, og hos malkekvæg er der den ekstra dimension, at der også skabes en mælkeproduktion.

Det samlede miljøregnskab taler til fordel for at bruge kød fra malkekvægproduktionen samtidig med at man selvfølgelig nedbringer kødmængden i det enkelte måltid for at skubbe yderligere til den positive udvikling.

\*) Environmental Impact of Beef af Lisbeth Mogensen, John E. Hermansen, Lan Nguyen and Teodora Preda, Aarhus Universitet, publ. April 2015.

## Et spørgsmål om smag: Tænk ud af stalden.

Spisekvaliteten skal være i orden, før malkekvæget kommer på menuen.

Økologisk malkekvæg kommer på græs i hele sommerhalvåret modsat konventionel produktion, hvor kun 16 procent af dyrene kommer på græs. Det betyder blandt andet, at det økologiske kvæg har et mere aktivt liv, og at kødet har en sundere sammensætning af fedtsyrer.

I en analyse af smagen på kvalitetskød fastslog forskere, at den afhænger af blandt andet intramuskulært fedt, som igen afhænger af kvægrace, køn og foder.\*



### Værd at tænke over ...

- Skal vi producere mælk og mejeriprodukter, producerer vi i sagens natur også tyrekalve, ungvæg og malkekøer. Det giver god mening at udnytte dyrene bedst muligt til kødproduktion.
- Økologisk malkekvæg er mere skånsomt over for klima og miljø. Landbruget forsker i fodring og slagtemetoder for at kunne levere den bedste kød kvalitet til forbrugere og professionelle kokke.

\*) Margrethe Therkildsen, P. Spleth, E.-M. Lange & P. I. Hedelund (2018): The flavor of high-quality beef – a review, Acta Agriculturae Scandinavica, Section A – Animal Science.

”Studene plejer naturen og har en naturlig tilvækst før slagtingen.”

”Min mand og jeg valgt økologisk studeproduktion, hvor vi sælger direkte til forbrugere og storkunder. Tyrekalve er et uundgåeligt biprodukt af malkekvæg, og vi bruger dem til naturpleje, hvor de går ude og får en naturlig tilvækst gennem et par år, før de slagtes i 28-29 måneders alderen. Med fedtmarmoreringen i kødet er de et velsmagende alternativ til kødkvæg, og vi kan garantere vores kunder en stabil levering hen over året.”

VIBEKE LARSEN  
Kannegaard Økologi

## Værd at vide: Fakta om økologisk malkekvæg.

På græs om sommeren, god plads i staldene og økologisk grovfoder.

De overordnede principper for økologisk produktion gælder naturligvis også for økologisk malkekvæg:

- Adgang til udearealer
- Plads til at bevæge sig på
- Økologisk foder og grovfoder
- Naturlig tilvækst af kropsvægt

Hvad betyder det mere specifikt for kvæg, der bruges til mælk og til kød?

### Afpasset efter årstiden

Økologisk kvæg kommer på græs om sommeren – typisk fra midt i april til den 1. november. På grund af det danske klima er der ingen krav om, at økologisk kvæg skal på græs om vinteren, men der skal være rigeligt lys og luft i stalden.

### Grovfoder og mælkefodring

Økologisk kvæg skal som minimum have 60 procent grovfoder, og kalvene skal have naturlig mælk minimum tre måneder efter fødslen. Begge dele fremmer trivslen og sundheden i besætningen.

### Lavere medicinforbrug

Økologisk kvæg er under mindre stress end konventionelt kvæg og er derfor ikke syge så tit. Bliver kvæget alligevel ramt af sygdom, der kræver behandling, skal dyret tilbageholdes fra slagteriet i dobbelt så lang tid som konventionelt kvæg, så der ikke er medicinrester i dyret.

