

BØRSENS FØDEVAREPRIS:

Økologisk Jersey græskalv får Børsens Fødevarepris

Ni fødevarer fra dagligvarehandelen tildeles fredag den 31. december et diplom for ekstraordinær høj smagskvalitet i Børsens Fødevarepris 2010-11. Den overordnede vinder er den økologiske Jersey græskalv, mens syv ud af de i alt ni præmierede produkter bærer det røde Ø-mærke.

Dagbladet Børsen uddeler i dag Børsens Fødevarepris 2010-11. Den overordnede vinder er økologisk Jersey Græskalv, som er blevet til i et samarbejde mellem kvægavlere, Økologisk Landsforening og Dyrenes Beskyttelse.

- Produkterne tildeles et diplom for ekstraordinær høj smagskvalitet og flere af vinderprodukterne efterlader endvidere en "god smag i munden" på det samvittighedsmæssige plan. Syv af de ni bærer nemlig Ø-mærket, et er Fair Trade certificeret og den overordnede vinder er stærk på det dyreetiske plan, hedder det i Børsens pressemeddelelse i forbindelse med prisuddelingen.

Produkterne er udvalgt gennem året af Børsens gastronomiredaktion og efterfølgende vurderet af et panel med deltagelse af højt respekterede kokke fra hele landet – bl.a. Francis Cardenau, Paul Cunningham, Thomas Herman, Jens Peter Kolbech, Wassim Hallal og Kenneth Hansen.

Fra affalds- til gourmetprodukt

De økologiske jersey græskalve leverer ikke alene kød af fremragende kvalitet – de peger også på løsningen på et dyreetisk problem. Hvert år aflives op mod 30.000 jersey tyrekalve (2.000 økologiske) straks efter fødslen, fordi det på grund af deres lille størrelse ikke kan betale sig at fede dem op. Men hvad kalvene ikke har i størrelsen har de i smagen.

- De økologiske jersey græskalve bliver to og to sat ud på græs sammen med en ko som ammetante, som de går og dier hos hele foråret og sommeren, samtidig med at de æder græs. Det giver en speciel kødkvalitet både med hensyn til smag, mørhed og sund fedtsyresammensætning. Samtidig slår man flere fluer med et smæk med et produkt, der leverer både dyrevelfærd, naturpleje og kødkvalitet, siger Thorkild Nissen, kvægbrugskonsulent og projektleder, Økologisk Landsforening.

- Efter slagtingen krogmodnes kødet på gammeldags vis og resultatet er et fantastisk velsmagende kødprodukt. Pionererne var landmændene Christian Hansen i Ørsted, Frederik Rahbek i Esbjerg og Carsten Søgård fra Glænø, som senere har fået selskab af to andre landmænd i kredsen. Der er altså endnu tale om et meget ungt projekt, som dog befinder sig i en sund vækst. I 2010 blev der således slagtet 70 græskalve og i 2011 forventer man at det bliver til i alt 150, for markedet har taget godt imod det nye produkt, skriver Børsen.

Kan købes i Salling eller hos producenten via jerseygraeskalv.dk

Med støtte fra Dyrenes Beskyttelse satte de tre ildsjæle gang i et pilotprojekt med græskalve, og senere bevilgede FødevareErhverv penge til et informationsprojekt ledet af Økologisk Landsforening. Projektet har blandt andet udviklet en opskriftsbog "Godt liv giver god smag", som matcher det specielle kød i alternative udkæringer i små størrelser, som lever godt op til klimadagsordenen om at spise mindre kød.

Det udsøgte kød kan købes i højsæsonen fra august til november i Salling i Århus eller direkte hos producenterne via www.jerseygraeskalv.dk. Kødet kan levers med køletransport til hele landet.

For yderligere oplysninger

Thorkild Nissen, kvægbrugskonsulent, Økologisk Landsforening, 40 25 60 47

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 28 93 18 06