



Fire biodynamikere og en kok fortæller om  
**biodynamisk kødkvalitet**

Læs, hvordan dyrene trives i en  
biodynamisk produktion – og  
hvordan landmænd kan bruge den  
gode historie til at afsætte kødet.



# “Toppen af poppen”

**K**ød fra biodynamiske landbrug er “toppen af poppen”, når det kommer til rene produkter.

Ordene stammer fra Margith Bjerre fra **Labøllegård**, hvor 25 skotske højlandskvæg lever et roligt liv og kun æder græsfoder. Hun er en af de tre Demetercertificerede, biodynamiske kødproducenter, du kan læse om i dette hæfte om biodynamisk kødkvalitet.

Alle tre har valgt en produktionsform, hvor barren er sat højt hele vejen fra dyrenes første levedag frem til varen lander hos forbrugeren. I den biodynamiske produktion er der for eksempel ikke tilladt input fra konventionelle landbrug, hverken husdyrgødning eller foder.

Biodynamikken stræber efter, at næringsstoffer og foder indgår i et kredsløb. Et kredsløb, der giver en frugtbar jord med højt indhold af kulstof, som leverer sunde afgrøder og foder, og hvor sunde dyr lever med høj trivsel. Og når man har høstet fra marken, får den næring og livskraft tilbage i form af kompost, biodynamiske præparater og faglig omtanke.

Som Margith Bjerre – der lader sit kvæg afgræsse ni hektar marker holistisk på Labøllegård – siger det:

“Jeg får et helt andet produkt ud af den holistiske afgræsning, fordi dyrene er med til at opbygge humuslaget i jorden. Og så får dyrene bedre foder med næringsstoffer, der ikke findes i marker med mindre humuslag. Jeg tror på, at det har en synergieffekt, som selvfølgelig påvirker kødkvaliteten”.

Også på **Eliselund** er drøvtyggerne en vigtig motor i sædskiftet. Andreas Barsøe, du også møder her i hæftet, understreger, at gårdens stude ikke bare producerer kød, men også leverer gødning til bedriftens kompost.

“Så studene er meget vigtige og værdifulde for os som biodynamikere. Vi synes, det er spændende at arbejde med det lukkede kredsløb og jordens frugtbarhed, og her indgår dyrene som en meget vigtig del”.

Kødet fra **Eliselund** afsættes via konceptet **Spis min gris**, du kan læse mere om på hæftets sidste side.

**Spis min gris** afsætter udelukkende økologisk og biodynamisk kød – og med ideer fra biodynamikken stilles der flere krav til samtlige produkter. Den linje i kødvirksomhedens koncept uddyber produktchef Mikkel Hesselager:

“Med det biodynamiske regelsæt kan vi lave forbedringer, både dyrevelfærds- og kvalitetsmæssigt. Dertil kommer filosofien med, at jorden ikke kun er noget, vi skal høste fra – vi skal også give igen til den”.

Apropos gris: På **Hedeagergård** er Chriss Hedeager stolt af sine 200 sortbrogede grise, som mæsker sig i græs fra skovkanten, korn fra egne marker og lidt tilkøbt foder. Grisene får tid til at vokse langsomt i en produktion, hvor tingene ikke er så strømlinede, og som gør dyrene robuste og sunde.

Den fortid afspejler sig i kødet:

“Min slagter siger til mig: Når jeg har bestilt 10 grise fra andre landmænd, så er de ens. Når jeg får dem fra dig, så træder min uddannelse i karakter. Da hver gris er forskellig, skal hver eneste udskæring tilpasses det optimale”, fortæller Chriss Hedeager om slagterens arbejde.

*God læselyst!*

Hæftet er produceret af Foreningen for Biodynamisk Jordbrug med støtte fra Fonden for Økologisk Landbrug, 2020.

Kontakt foreningen: [biodynamisk.dk](http://biodynamisk.dk)

Foto: s. 3, 5, 6, 7: Peter Nordholdm Andersen; s. 4, 8, 9: Hedeagergaard/Simon Wittrup;

s. 10: Klaus Loehr Petersen

s. 11, 12: Morten Telling/Moxtell Productions

Layout: Peder Hovgaard, ph7.dk





# 10 forskelle på økologi og biodynamik

Biodynamisk jordbrug bygger på en holistisk forståelse af livskræfter i naturen og landbruget. Ved at dyrke efter de biodynamiske principper samarbejder man med disse styrkende kræfter, og dermed skaber man en ekstra kvalitet i både jordbrug og produkter.

Alle biodynamiske jordbrugere er økologigodkendt og kan desuden vælge at blive certificeret efter de internationale Demeter-regler for biodynamisk dyrkning. På flere felter er Demeter-reglerne mere krævende end økologi-reglerne - blandt andre:

-  Der skal være husdyr (især drøvtyggere) på gården eller der skal indgå husdyr i et fast gård-samarbejde.
-  Køer må ikke afhornes, og grise må ikke have ring i næsen. Køerne skal have levevilkår, så deres horn ikke giver problemer.
-  Det er ikke tilladt at bruge pollede (genetisk hornløse) racer af kvæg til mælkeproduktion. Til kødkvægracer er få racer tilladt.
-  Dyrene må kun få biodynamisk og økologisk dyrket foder. Heraf skal der være minimum 80 procent Demetergodkendt foder. Mindst 50 procent af foderet skal komme fra gården/gårdsamarbejdet.
-  Transportafstande skal holdes så korte som mulige og derfor bør dyr slagtes i det område, hvor de opdrættes.
-  Ved forarbejdning er der kun 22 tilsætningsstoffer tilladt til Demeter-produkter mod 49 til økologiske produkter. I øvrige varer er op til 350 e-numre tilladt.
-  Homogenisering og UHT-behandling af mælkeprodukter er ikke tilladt.
-  Det er ikke tilladt at bruge gylle eller fast gødning fra konventionelle landbrug på biodynamiske marker.
-  Der må kun anvendes begrænsede mængder gødning fra økologisk landbrug på Demeter-godkendte gårde. Maksimalt 40 kg tN per hektar i gennemsnit.
-  Biodynamiske landmænd anvender en række styrkende præparater af bl.a. lægeplanter til jorden, planterne og til at øge virkningen af komposten.

Kilde: [www.biodynamisk.dk](http://www.biodynamisk.dk), hvor du også kan læse mere om reglerne og finde en avlerliste med Demetergodkendte biodynamikere.



# Højlandskvæg i et frugtbart kredsløb

Trivslen løber som den røde tråd igennem Labøllegård. Her lever 25 skotske højlandskvæg et roligt liv, hvor de kun æder græsfoder. For Margith Bjerre er velfærden indkapslet i et lukket kredsløb, der cirkulerer mellem jord, foder og dyr i en biodynamisk produktion.

*Tekst og foto: Peter Nordholm Andersen*

”Nå, er du der, Eline. Vil du lige hilse på mig?”

Eline står smågumlende bag ved Margith Bjerre, skubber lidt til hende med mulen og lader sin ru tunge fare hen over hendes jakke.

Et par af Elines langhårede artsfæller har langsomt også nærmet sig landmanden, der bor i et hus helt tæt på de 25 skotske højlandskvæg, som græsser i et kuperet terræn på Nordfyn.

Den nære kontakt til dyrene er en hjørnesteen i Labøllegårds kødproduktion. En tradition i den gode relation mellem mennesker og dyr er, at nyfødte kalve får et navn.

”Skal vi lave højkvalitetskød, skal vi sørge for, at dyrene får et højkvalitetsliv. Derfor er det vores mål, at dyrene ikke på noget tidspunkt udsættes for stress. Jeg mener, at kroppen og dermed kødet husker stress. Og der er jo ingen grund til at spise stress – det er vi mennesker i forvejen rigtig gode til”, siger Margith Bjerre, der har en gårdbutik på ejendommen, som har været drevet biodynamisk siden 2016.

### Alsiddigt græsfoder giver sunde dyr

I den periode er det langtfra kun kvægets trivsel, der har været i fokus. Hun

”

Skal vi lave højkvalitetskød, skal vi sørge for, at dyrene får et højkvalitetsliv. Derfor er det vores mål, at dyrene ikke på noget tidspunkt udsættes for stress.

- Margith Bjerre, Labøllegård

ser hele bedriften som et kredsløb, hvor man i stor udstrækning kun anvender stedets ressourcer.

Hendes 25 stykker kvæg indgår i en holistisk afgræsning i en række folde fordelt på gårdens ni hektar, og når køerne flyttes rundt, foregår det i dyrenes eget tempo. Dertil kommer, at køerne spiser en menu af 20-25 forskellige planter: En lang række græsarter samt for eksempel vejbred, lancetblad, kørvel, persille, kummen, cikorie, der er sået ud i græsmarkerne.

Margith Bjerre påpeger, at det alsiddige græsfoder dækker kvægets behov for vitaminer og mineraler. De får højst hver en spiseskefuld tilskudsvitamin om ugen. Hun har sunde og raske dyr og aldrig haft dødfødte kalve.

”At vi siden 2016 aldrig har haft brug for dyrlæge til syge dyr, siger mig noget om et højt næringsindhold i græsset”, pointerer Margith Bjerre.

### Levende, livskraftig jord

Hun forklarer, at ”bio” står for liv, mens ”dynamik” handler om noget, der virker ved egen kraft. For hende er den definition kernen i det at være biodynamiker.

Ved hjælp af gentagne jordanalyser kan biodynamikeren se, at humuslaget bliver bygget op, når hun ”støtter jorden i sit arbejde” med biodynamiske præparater, kompost, mælkesyrebakterier samt hø-te.

”På et af mine jordstykker har der aldrig gået kvæg, og det har ifølge jordanalyserne klaret sig væsentligt dårligere. Det viser mig, hvor vigtigt et værktøj kvæget er, når det handler om livet i jorden. Vi får opbygget bakterier, svampe og regnorme i jorden, som betyder højt næringsindhold i alle de planter, der gror”, siger Margith Bjerre og fortsætter:

”Jeg får et helt andet produkt ud af den holistiske afgræsning, fordi dyrene



er med til at opbygge humuslaget i jorden. Og så får dyrene bedre foder med næringsstoffer, der ikke findes i marker med mindre humuslag. Jeg tror på, at det har en synergieffekt, som selvfølgelig påvirker kødkvaliteten”.

Analyser af kødet har da også vist, at indholdet af fedtsyren omega-3 ifølge Margith Bjerre ”ligger rigtig flot i forhold til omega-6”.

### Indmad går som varmt brød

Ud over fedtsyremikset påpeger hun, at kød fra skotsk højlandskvæg er kortere i sine fibre, mere mørt og tyggevenligt.

”Smagsmæssigt er det et meget anderledes produkt. Der er en snert af vildt, noget mørkt i det. Om det skyldes, at dyrene udelukkende får græsfoder, ved jeg ikke, men vores kunder siger, at det er noget af det mørreste, de har smagt”, fortæller Margith Bjerre.

Det er langt fra kun de klassiske udsækninger, hendes kunder er interesserede i. Også indmaden går som varmt brød i hendes forretning.

”Det er især unge mennesker, der gerne vil spise eksempelvis en milt fra de sunde, græsfodrede og biodynamiske dyr. De mener, at det er sundt for deres egen milt. Det er jo også almindeligt at bruge organer i homøopatiske produkter, så det er logisk for mig”, understreger Margith Bjerre.

Hun forklarer, at kunderne finder hende, fordi hun er biodynamisk, hvilket for hende er ”toppen af poppen”, når det kommer til rene produkter.

### Kvæget aflives på gården

Ifølge Margith Bjerre er erfaringen på gården, at transport stresser dyrene.

”Transporten har en pris, og det er ikke nogen god idé, når du vil lave superkød”, uddyber hun.

Derfor slutter højlandskvæget sin tilværelse på den jord, hvor de har levet – og bidraget til livet. De aflives på stedet, og først derefter transporteres slagtekroppen til slagteriet.

”De andre dyr regerer ikke på lyden af de bedøvende skud og på, at et dyr falder om. Ingen bliver bange. Og det gode er, at vi ved, hvordan dyrene har haft det – lige til det sidste sekund”. 🐄



## Hornene styrker personligheden

Videoer på Labøllegårds Facebookside viser, hvordan de skotske højlandskvæg bruger deres karakteristiske horn meget aktivt. En video viser, hvordan kvæget gennemroder en portion frisk hø med hornene. Ja, et par gange kaster et af dem endda høet flere meter op i luften.

”Måske kan de dufte noget særligt godt græs? Når foderet først rammer jorden, så æder de det ikke”, siger Margith Bjerre og forklarer, at hornene på den ene side er med til at bestemme hierarkiet, men på den anden side, har hun aldrig set dyrene skade hinanden med hornene.

”De har respekt for hinanden. I min omgang med dyrene handler det om samme respekt. Jeg ved, at hornet kommer, når de drejer hovedet”, forklarer Margith Bjerre.

”Mine kvæg er følsomme over for deres horn. Tager du ved hornene, så nedvurderer du dem. Det bryder de sig ikke om, og de trækker hornene til sig – for der sidder en del af deres personlighed”.





# Svin i skovkanten sælger varen

Tekst: Peter Nordholm Andersen  
Foto: Hedeagergaard/Simon Wittrup

**Kød fra kvæg, der kun æder græsfoder og grise, der øffer rundt i skovkanten. Det giver unikke varer. Det er nogle af de ord, Chriss Hedeager hæfter på sin biodynamiske produktion, når han kører ud for at møde sine kunder.**

Chriss Hedeager er en landmand, der er vild med at have tæt kontakt til sine kunder. Derfor er det også typisk for ham, at der på hans hjemmeside står: "Du er altid velkommen til at ringe til din biodynamiske landmand" – efterfulgt af hans mobilnummer.

Det er virkelig nyttigt, at det er et mobilnummer. For Chriss Hedeager er det nemlig også en selvfølgelighed, at han selv kører ud med kødprodukterne i hele landet fra Hedeagergaard ved Ølgod i Vestjylland.

Her har han omkring 100 kreaturer og 200 sortbrogede grise, der ud over græs fra skovkanten æder korn fra egne marker. Dertil kommer tilkøbt foder, der efter Demeterreglerne maksimalt må udgøre halvdelen af foderet. Mindst 80 procent af deres foder skal være fra Demetergodkendte gårde. Resten må være fra økologiske produktioner.

Da vi fanger Chriss Hedeager over telefonen, kører han rundt på Sydsjælland for at levere kød til sine trofaste kunder. Med landmandens ord synes kunderne, at det er fantastisk, at han selv kommer og ringer på deres hoveddøre.

Af og til spørger kunderne ham: Hvad er det særlige ved det Demetermærkede svinekød, du har med i varevognen? Så svarer han, at de primært får biodynamisk foder, da Demeterreglerne ikke tillader brugen af konventionelt dyrket foder, ligesom gødning fra konventionelle landbrug heller ikke må bruges på biodynamiske, Demeter-godkendte landbrug.

"Og så render mine grise rundt hele deres liv rundt på marken og i skoven på min ejendom. De får tid til at vokse langsomt – i en produktion, hvor tingene ikke er så strømlinede. Jeg må også konstatere, at dyrene stort set aldrig er syge", forklarer han.

## Skovfortid kan smages

Den fortid kan direkte ses i de varer, Chriss Hedeager altså gerne kører langt for at levere direkte til sine kunder.

"Min slagter siger til mig: Når jeg har bestilt 10 grise fra andre landmænd, så er de ens. Når jeg får dem fra dig, så træder min uddannelse i karakter. Da hver gris er forskellig, skal hver eneste udskæring tilpasses det optimale", fortæller Chriss Hedeager om slagterens arbejde.

Med andre ord kan det langsomme, ikke-strømlinede liv i skov og ager aflæses direkte i det færdige kødprodukt.

"Har jeg for eksempel ti nakkestege, så kan størrelsen og fedtlagene være vidt forskellige, og derfor lader jeg mine kunder vælge, hvilken nakkesteg, de vil have. På den måde får jeg et mere personligt forhold til dem".

"Mine kunder vil gerne have kvalitet og betale lidt ekstra for varerne. Mine



grise har muskler – og det kan kunderne smage, siger de”.

Han forklarer, at de biodynamiske spilleregler også gør en forskel for de forarbejdede kødprodukter, han sælger. Der må kun bruges 22 tilsætningsstoffer mod 49 i økologiske og op til 350 i konventionelle produkter. Blandt andet er nitratsalte og nitritsalte forbudt at bruge i Demeterprodukter.

### Tilpasser sig dyrenes behov

Når han er hjemme på gården, kan han også rigtig godt lide at gå blandt sine grise. Som biodynamiker må han ikke give grisene ring i næsen, hvilket ellers er tilladt i den økologiske produktion. Ligesom køerne i biodynamikken også skal beholde deres horn, er reglerne med til at sikre, at dyrene kan udleve en mere naturlig adfærd.

”Jeg prøver at tilpasse mit landbrug til dyrenes naturlige behov. Når grisene går derude, kan jeg se, at de har travlt med hinanden. Det er et lækkert syn. Der er endda nogle, der vil kæles og kløes, og det har da kostet en handske af og til. Deres udeliv gør også noget for kødet, fordi grisene får masser af naturlig motion”, fortæller Chriss Hedeager.

Bag beslutningen om at blive biodynamiker var mange samtaler med hans kunder og det øvrige netværk, Chriss Hedeager ser som et centralt krydderi i sin tilværelse som landmand.

”Det, jeg hørte var, at den menneskelige ernæring bliver ringere og ringere, fordi fødevarerne bringes frem i systemer, der presser både dyr og jord. Som konventionel mælkeproducent frem til 1998 oplevede jeg også selenmangel hos mine kalve, og det kunne ske, at de døde inden for 7-8 dage, hvis jeg ikke gav dem E-vitamin. Og det er altså skidt, hvis man kun kan løse problemerne med kemi – eller kosttilskud”.

I dag er Chriss Hedeagers produktion meget mindre intensiv, end da han var konventionel mælkeproducent. Med det ekstensive dyrehold er det ikke længere nødvendigt at give kalvene kosttilskud, påpeger han.

### Flere finder vej til biodynamikerne

Han har de sidste par år fået hjælp af sin datter Tenna til at op- og udbygge

”

Mine kunder vil gerne have kvalitet og betale lidt ekstra for varerne. Mine grise har muskler – og det kan kunderne smage, siger de.

- Chriss Hedeager, biodynamisk landmand

gårdens hjemmeside, som også har en webshop med en stribe kødprodukter.

”Hun er god til at gøre min butik effektiv på det sidste led, så man får noget for sine mange timers arbejde. Det seneste års tid, der har været præget af corona-situationen, har vi da også afsat tre gange som meget som tidligere via hjemmesiden”, oplyser han.

Chriss Hedeager kunne også godt tænke sig, at der kom flere kunder på gården for at opleve landbruget og selv tage varerne med hjem. En lille gård-butik er åben hver søndag fra kl. 10-12, hvor han «alligevel er derhjemme».

”Også her kan vi mærke coronatiden, hvor folk gerne vil ud at se noget andet. Der er virkelig nogen, der har fundet vej til det biodynamiske. Måske fordi folk får noget viden om, hvad den biodynamiske produktion er”.

### Vil åbne op for flere oplevelser

Han vil gerne åbne endnu mere op for at give gæsterne viden om og oplevelser af produktionen. På ejendommen afgræsser nogle få kreaturer et område med mose og endda et stykke højmosse, som han overvejer helt at frede for græsning og at få anlagt et spor omkring.

”Jeg vil gerne invitere folk til at gå derude og lære dem om forskellen på en almindelig mose og en højmosse. Det handler om at få fortalt den historie, og så kunne det også være en spændende tur, hvis man interesserer sig for hø”.

Chriss Hedeager forklarer, at lysesiv spreder sig rigtig meget i moseområdet, og at grise og kreaturer ikke bryder sig specielt meget om smagen af dem.

Derfor har han fået slået dem af. Sivene bliver i stedet til grøngødning, som grisene er glade for at ligge i.

- Ved at bringe lysesivene ned, kan der komme flere græsser frem. Så der måske er 80 procent græs og 20 procent lysesiv – og ikke som i dag, hvor det omtrent er omvendt. På den måde vil jeg forberede min foderkvalitet og altså hjælpe naturen med at lave et godt kulturprodukt.

En god bekendt har også foreslået Chriss Hedeager at frede området med mose helt, hæve vandstanden og få nogle vandspejl i det fugtige område, der hedder Tranemosen.

”Af og til trækker der traner over vores område. Tænk sig, hvis vi en dag kunne få tranerne tilbage i Tranemosen”. 🐾



# Studene er bedriftens motor

**På Eliselund er hovedafgrøderne gamle kornsorter og havre, mens studene spiller hovedrollen som råstofleverandør af gødning. Den komposteres efter de biodynamiske forskrifter. Det er med til at skabe et landbrug i god balance.**

*Tekst: Morten Telling, redigeret af Peter Nordholm Andersen*

”Studene er hele vores motor i bedriftens kredsløb”.

Sådan lyder opskriften på det landbrug, Andreas Barsøe driver sammen med Nikolaj Dalsgaard. De er makkerparret på ejendommen Eliselund mellem Kolding og Haderslev.

På de 370 hektar biodynamiske jorde dyrker de gamle kornsorter og glutenfri havre, som leveres til bageriet og mølneriet Aurion. Dertil kommer en mindre rødbedeproduktion, som leveres til tyske Voelkel, der omformer den røde råvare til rødbede- og grøntsagsjuice.

Men som bekendt skal man så, før man kan høste. Og på Eliselund er logikken, at man først kan så, når jorden er fodret med næringsstoffer fra egne dyr, som er blevet kompostet.

Netop derfor er deres stude en helt central motor i gårdens sædskifte.

## Gødning i lukket kredsløb

”Studene er med rundt i sædskiftet, hvor de græsser på de 80 hektar, vi har udlagt til slæt-græs. Samtidig med at de producerer kød, leverer de også gødning, som vi kan bruge til vores kompost. Så studene er meget vigtige og værdifulde for os som biodynamikere. Vi synes, det er spændende at arbejde med det lukkede kredsløb og jordens frugtbarhed, og her indgår dyrene som en meget vigtig del,” siger Andreas Barsøe.

Og Nikolaj Dalsgaard fortsætter:

”Vi går op i at kompostere gødningsgen. Den ligger på møddingspladsen i minimum 6 og helst 12 måneder. Vi

”

Normalt vil man jo afhorne kalvene eller avle hen imod, at de ikke får horn. Vi synes, det er synd.

De er skideflotte at se på.

- Andreas Barsøe, biodynamiker på Eliselund

præparerer også komposten med de biodynamiske præparater og bruger den typisk først, når den er godt omsat og helt svampeagtig. Herefter flytter vi så kompost rundt i hele sædskiftet, så stort set alle marker får kompost.”

De biodynamiske præparater er særlige hjælpemidler fra mineral-, dyre- og planteriget, der anvendes i meget små mængder. Der er blandt andet

tale om et humus- og kiselpræparat. Ifølge Biodynamisk Forening forbedrer præparaterne kompostens kvalitet, og når makkerparret på Eliselund spreder deres kompost på markerne, er den med til at stimulere jordens frugtbarhed, planternes vækst og modning.

## Horn vækker spørgelysten

På flere andre områder er den biodynamiske produktionsform forskellig fra økologisk landbrug. Demeterreglerne er en certificering, der fastsætter rammerne for biodynamikerne, og ifølge reglerne må kreaturer ikke afhornes.

Netop hornene er altid noget, der vækker spørgelysten, når landbrugs-elever eller andre landmænd besøger makkerparret bag Eliselund.

”Normalt vil man jo afhorne kalvene eller avle hen imod, at de ikke får horn. Vi synes, det er synd. De er skideflotte at se på, synes vi. De er lidt hårde ved inventaret, men rent adfærdsmæssigt er de ikke hårde ved hinanden på nogen

### VIDSTE DU AT ...

videnskabelige forsøg med økologisk, biodynamisk og konventionel dyrkning har vist, den biodynamiske metode er den bedste til at opbygge og pleje jordens muldlag? Derudover giver biodynamisk dyrkning en stor mangfoldighed af levende organismer i jorden.

Kilde: Biodynamisk Forening





Andreas Barsøe og Nikolaj Dalsgaard

måde”, siger Andreas Barsøe og forklarer, at de som landmænd naturligvis skal være opmærksomme på, at dyrene har horn. Men dyrene har ikke ondt i sinde, og derfor opfatter de ikke hornene som en ulempe i det daglige arbejde.

”Indbyrdes har de jo et hierarki fra de er helt små, og vi gør meget ud af at holde dem i samme flok, så der ikke kommer nye til eller går nogen fra, før de skal slagtes. Så de er faktisk helt utroligt rolige. Vi plejer at sige, at de er lidt lige som en flok dovne teenagere. De går og tåger lidt rundt”, griner Andreas Barsøe.

### Varmere end et håndled

Hornene er også et ofte besøgt samtaleemne mellem Andreas Barsøe og Nikolaj Dalsgaard.

”Vi kan bruge megen tid på at kigge på dem og snakke om, at det er nogle sjove horn, og at de er store og meget forskellige. Og så kan vi jo samtidig se, at de har en funktion for dyret. Hvis vi mærker på dem, er de ufatteligt varme. De er varmere end vores håndled, så der foregår en enorm blodgennemstrømning igennem hornene. Kvæg har naturligt horn, så vi synes, det er fint, at de har dem”, siger Nikolaj Dalsgaard.

### Hele dyret skal bruges

Andreas Barsøe og Nikolaj Dalsgaard overtog gården efter Kurt Jessen i 2018, som også havde en mindre flok stude gående. Allerede i 2019 valgte de at

opskalere studeproduktionen til de nuværende 220 stude, så de dels kunne skabe en bedre balance og sammenhæng på gården, dels kunne sikre et tilpas flow i studeproduktionen.

På gården slagtes omkring 100 stude om året, og der tages lige så mange kalve ind. Alt kødet fra studene afsættes til Spis Min Gris - en lille grossistvirksomhed, som sælger økologisk og biodynamisk kød til kantiner og restauranter ud fra et højt dyreetisk kodeks.

”Det gør vi, fordi vi synes, at det er et rigtig godt koncept. Vi kan godt

lide tanken om, at man skal bruge hele dyret. At dyr ikke kun er lavet af mørbrad eller ribeye – hele dyret skal bruges”, siger Nikolaj Dalsgaard.

Dertil kommer, at dyrene og dermed kødet, som afsættes via Spis min gris, er blevet velfærdsslagt. Det vil sige, at studene bliver aflivet på Eliselund. På den måde undgår man en potentielt stressende transport af dyrene til et slagteri.

”Vi synes, at det er rigtig fint med velfærdsslagting med aflivning her på gården,” slår Nikolaj Dalsgaard fast. 🐷

## Tre grundsten i Spis min gris

- 1 **Afliv dyret på gården.** Gøres især for at undgå transporter, som kan stresser de levende dyr, før de bliver slagtet.
- 2 **Red tyrekalvene.** 30.000 ellers raske tyrekalve aflives eller eksporteres hvert år i den danske mælkeproduktion. Spis min gris og de tilknyttede landmænd opkøber en lille del af dem. De indgår så ofte som muligt i naturpleje. I konceptet afsættes kun kød fra malkekvægsracer.
- 3 **Brug hele dyret.** Sælges udskæringen ikke fersk, fx via engrosalg til restauranter, anvender Spis min gris kødet til blandt andet pålæg. Selv knoglerne bliver brugt til at lave bone broth, en slags knoglesuppe.

Se video med Mikkel Hesselager, produktchef i Spis min gris, der er optaget på Eliselund: <http://www.biodynamisk.dk/sider/video.html>.

# Ja tak til høj dyreetik

De strenge krav i den biodynamiske produktion og gårdslagtninger kan smages i kødet. Det siger Mikkel Hesselager, kok og produktchef i konceptet Spis min gris, som afsætter økologisk kød med ekstra krav samt biodynamisk kød. Blandt kunderne er Food by Coor, der driver godt 60 kantiner.

Tekst: Peter Nordholm Andersen

”Hos de landmænd, vi samarbejder med, er økologien den laveste fællesnævner. Vi skal give dyrene et værdigt liv, og vores grise går ude hele året og kommer aldrig på stald. Søerne har ikke ring i næsen, så de kan rode i jorden, og alle vores kreaturer og grise bliver slagtet på gården”.

Det understreger Mikkel Hesselager, der er produktchef i Spis min gris. En grossist, der er et bindeled mellem kokkene i en række professionelle køkkener og et antal økologiske og biodynamiske landmænd, som deler ambitionen om at prioritere dyrevelfærd ekstra højt. Spis min gris står for al koordinering omkring at slagte og afsætte kødet, så de tilknyttede landmænd kan koncentrere sig om at passe deres dyr i stedet for at være købmænd.

## Biodynamik som fagligt kompas

Spis min gris arbejder hele tiden med nye koncepter, som skal forbedre dyrevelfærden og finde nye veje, hvor både økonomi og etik hænger godt sammen hele vejen fra landmand til slutkunde.

”Vi har brugt biodynamikken som et parameter på forbedringstiltag. Det kan godt være, at økologerne ikke er klar til at blive biodynamikere, men med det biodynamiske regelsæt kan vi lave forbedringer, både dyrevelfærds- og kvalitetsmæssigt. Dertil kommer filosofien med, at jorden ikke kun er noget, vi skal høste fra – vi skal også give igen til den. Derfor har det biodynamiske været enormt nemt for mig at hoppe ind i”, siger manden bag Spis min gris.

Blandt tiltagene er som nævnt, at alle kreaturer, Spis Min Gris sælger, bliver slagtet på den gård, hvor de er vokset op. På den måde undgår dyrene stressende dyretransporter, og udover at være etisk korrekt, har det ifølge Mikkel Hesselager en stor positiv indflydelse på kødets spisekvalitet.



Derfor er de såkaldte gårdslagtninger en af grundpillerne under Spis min gris-konceptet.

## Kød afspejler et skånsomt liv

Hos biodynamikerne er der flere faglige krav, der har inspireret Mikkel Hesselager. For eksempel må biodynamikerne ikke aftage gødning fra konventionelle gårde – i modsætning til økologerne.

Dertil kommer, at mindst 2/3 af foderet skal komme fra en Demeter-produktion, og at hver gård skal stile mod selvforsyning. Desuden skal der være husdyr – eller bedriften skal indgå i et fast gård-samarbejde.

”Der er taget nogle rigtig hårde valg. Når landmanden på den måde arbejder i et lukket kredsløb og selv klarer tingene. Resultatet er meget mindre globaliseret landbrug. I den danske kødbranche ser vi ellers, at produktionen af foderet optager kæmpe arealer i ikke mindst Sydamerika, som så importeres til Danmark. Derfor er det et godt argument, at de biodynamiske krav peger meget mere hen mod selvforsyning”, siger Mikkel Hesselager.

Produktchefen påpeger også, at økologien ”kommer til kort” på flere områder i forhold til dyrenes naturlige adfærd. Det er grunden til, at Spis min gris ikke aftager grise fra økologer, hvor dyrene går med næsering. Det er ellers ok efter økologi-reglerne, mens det efter Demeter-reglerne er no-go.

”Hos biodynamikerne er det med til at sikre en mere naturlig adfærd hos grisene. Og den langsomme tilgang er med til at give dyr med en anden muskelsammensætning og smag. Kødet afspejler det skånsomme liv og den bredere forsyning af næring, grisen har fået gennem det foder, den har fundet med sin rodeadfærd i et skovbryn eller marker med holistisk afgræsning”, siger Mikkel Hesselager.

## Økologi et stop på vej til biodynamik

Blandt de store kunder hos Spis min gris er kantinevirksomheden Food by Coor, der dagligt serverer cirka 15.000 måltider fordelt på godt 60 kantiner, herunder hos Dansk Politi, Velux og GN.

”Ville de bare have økologiske produkter, havde de købt det et andet sted end hos mig, hvor det var billigere. De har aktivt valgt vores tilgang til, hvor kravene er højere end til de almindelige økologiske kødprodukter”, siger Mikkel Hesselager.

Han forklarer, at nogle af de kantineordninger, restauranter og cafeer, der har fået Det økologiske spisemærke i guld, nu begynder at spørge: Kan man bryste sig med, at man har taget beslutninger i produktionen, der går videre?

”Køkkenerne vil gerne vide, at de er på en rejse – og når et spisested først tager beslutningen om at gøre noget bedre, så er økologien jo bare et stop på vejen til det biodynamiske”. 🍴