

Naturplejekød med god klimasamvittighed

Anna Bodil Hald

For at reducere klimabelastningen skal vi spise sæsonens grøntsager, lokale produkter og mindre kød. Ved at udskifte kødet til dansk naturplejekød tager vi samtidig et medansvar for at sikre den biologisk mangfoldighed.

Klimadebatten går højt for tiden. Lige nu bombarderes vi med mange udsagn om drivhusgasser i bøvs og prutter. Det skal få os til at holde op med at spise kød fra kvæg og får, dvs. fra drøvtyggere. Jeg mangler en positiv vinkel på den debat og vil hermed bidrage med en måde at styrke samvittigheden og sætte debatten ind i et større perspektiv.

Så længe vi lever, skal vi spise noget, der giver os energi, proteiner, vitaminer og mineraler. Vi påvirker klimaet mindst, hvis vi er vegetarer og på vore gåben indsamler alle plantedelene fra ugødsket natur. Det at vore grøntsager dyrkes med brug af gødskning, skal transporteres og opbevares i kølerum, konserveres etc. øger udslip af drivhusgasser. Helt galt går det, når vi vil have varer, der skal flyves frem, f.eks. jordbær fra Sydafrika til jul.

Grønt eller kød – svin eller okse?

Vi kan skære ned i udledningen af drivhusgasser fra vores mad og skal naturligvis gøre det. Vi kan starte med at spise sæsonens grøntsager, lokale produkter og mindre kød. Men vi bør betragte vores levevis helhedsorienteret. Klimaforskere anbefaler f.eks. at skifte fra oksekød til kød fra svin

og kyllinger. Men produktionen af svin og kyllinger forurener vores natur og vandmiljøet med næringsstoffer uden at bidrage til naturplejen. Både svin og kyllinger opfedes på foderstof, der for en stor del er importeret og dyrket på marker, der kunne have brødfødt den lokale befolkning i f.eks. Sydamerika. Vi kan heller ikke spise mælkeprodukter og samtidig fornægte kødet, da en ko skal have kalv én gang om året for at give mælk.

Drøvtyggermaven

Mens svin og kyllinger konkurrerer med os om fødevarer fra dyrket mark, behøver drøvtyggere

ikke at konkurrere med os om føden. Drøvtyggerne er så sindrigt indrettet i deres fordøjelsessystem, at de kan nedbryde den cellulose, som alle planter er opbygget af. Det kan de fordi, de har et unikt samarbejde med bakterier i vommen. Derfor kan de leve af græs. Drøvtyggere som får og kvæg danner desværre metan under gæringsprocessen i vommen. Den udleder de gennem munden.

Kørerne på engen

Mennesket har det ligesom svin og kyllinger, vore maver er ikke indrettet til at nedbryde blade og blomster fra en græsmark.



Græssende dyr giver god natur, gode oplevelser og herlig mad.

Derfor er det vigtigt, at det kød vi spiser, primært kommer fra kreaturer, der græsser på steder, hvor vi ikke kan dyrke korn eller andre spiselige afgrøder til human føde. Sådanne græsgange finder vi på beskyttet natur som strandeng, ferskeng, overdrev og hede. Her er friske blade og blomster til afgræsning eller hø.

De nævnte naturarealers mangfoldighed er helt afhængig af naturpleje med græssende dyr, men de ligger desværre mange steder hen uden pleje. Vore naturarealer taber derfor biologisk mangfoldighed og går tilmed til spilde som områder, der kunne producere godt kalve-, okse-, lamme- og gedekød til os. Kød fra naturarealer kan vi kalde naturplejekød.

Det vurderes, at ca. 300.000 ha af de i alt ca. 350.000 ha beskyttet natur i Danmark har behov for pleje med afgræsning eller høslæt (Buttenschön 2007). En undersøgelse fra Vejle Amt i 2005 viser, at to tredjedele af amtets 188 bedste naturperler ikke blev plejet (Vesterholt & Levesen 2005). Den uplejede andel øges fortsat.

Naturplejekød – et klimaprojekt?

Det kan der laves om på! Vi danskere spiser i gennemsnit oksekød en dag om ugen. Vores natur kan levere naturplejekød til en million danskeres forbrug af kød denne ene dag om ugen og herigennem sikre den biologiske mangfoldighed i vores natur. Denne mængde naturplejekød svarer til danskernes forbrug af brasiliansk oksekød. Det har jeg beregnet sammen med seniorforsker Troels Kristensen fra Danmarks Jordbrugsforskning ved Aarhus Universitet.

Regneeksempel

Erfaringsstal med små og gode kvæg til naturpleje:

Galloway og Aberdeen Angus, der begge leverer prima kød. Større kvægracer kræver større areal per dyr, ligesom andre naturarealer kan give lidt andre tal.

Dyrene:

Naturplejekøer med opvækst (en ko, en kalv og en kvie) giver mulighed for ca. hvert år at slagte et dyr på ca. to år per naturplejeko, når populationen af naturplejekvæg har den størrelse, der passer til arealet. Hvert dyr, der slagtes, afgræsser således i to år.

Behov for naturareal til afgræsning og hø:

Per slagtet naturplejedyr (små dyr) bruges ca. 2/3 ha til afgræsning og 1/3 ha til naturplejehø, dvs. ca. 1 ha om året i to år.

Slaget dyr:

Galloway: Vejer ca. 250 kg efter slagting og resulterer i 180 kg kød inkl. suppeben (erfaring fra Naturplejelaug Laanshøj med ko over 2 år, og hvor 13.5 kg rygben blev fraskåret).

Angus er lidt større end Galloway og resulterer i ca. 220 kg kød inkl. suppeben (erfaring fra Værløse Naturplejeforening - Koklapperne).

Kød produceret på naturareal:

Naturområder giver 90-110 kg kød inkl. suppeben per ha per år. 300.000 ha naturareal giver 27.000.000 – 33.000.000 kg kød inkl. suppeben per år.

Hvor mange mennesker kan beskyttet natur levere kød til?

Forbruget af oksekød i Danmark er ca. 150 mill. kg. Heraf er de 14 procent netto import svarende til 21.000.000 kg. De 300.000 ha naturarealer med en produktion på til sammen ca. 30 mill. kg kød kan både plejes og levere ca. 20 procent af vores kødforbrug. Det svarer til en million danskeres forbrug. Det kunne også erstatte nettoimporten af kød.

Desværre er salg af naturplejekød ikke sat i system. Det betyder, at det i dag mest handler om dørsalg. Desuden dokumenteres natureffekten ikke. Der mangler derfor et certificeringssystem for kød fra dyr på naturpleje, så vi kan være sikre på, at vi fremmer naturen ved at ændre vores kødforbrug til naturplejekød.

Et sådant system kan vi forhåbentlig få etableret snart. Et umiddelbart alternativ er at man selv kan tage affære ved at blive medlem af en af de mange naturpleje- og græsningslaug, der findes rundt om i landet. El-

ler man kan sammen med andre starte et nyt selskab.

Jeg bor i parcelhus, men driver alligevel naturpleje i det små. Jeg er medejer af fem stk. Galloway kvæg, som plejer naturen i Værløse ved København. Vi overtog et tilgroet overdrev i 2004, som kommunen hegnede. Vi arbejder bevidst med foldskifte, så planterne i delområder får en græsningspause med mulighed for at blomstre til glæde for insekterne – og os. Dyrene afgræsser også om vinteren, hvor de æder af det visne græs og afbarker træer og buske, så den busksteppeagtige natur genopstår.



Eng og overdrev gror til i græsmåtter, urter og pil, da de ikke længere afgræsses. Det giver dårlig natur og ingen mad. Hvem har glæde af det?

Om vinteren giver vi et lille tilskud af naturplejehø hver dag, så lidt at det bliver ædt op samme dag. Naturplejehøet stammer fra et overdrev, nabo til vores fold. Dette område indgår derved

også i vores naturpleje-model. Vi har registreret planterne i foldene og kan nu dokumentere, hvordan overdrevsarter som Liden Klokke, Mark-Frytle, Gul Snerre og Hvid Okseøje vinder

frem. Vi bruger det lokale slagteri og afhenter direkte. Naturplejekødet i fryseren spiser vi med god samvittighed – både i henseende til naturen, klimaet og dyrenes velfærd. Da kvæg består af andet end røde bøffer, nyder vi også simrekød. Det strækker langt, giver en mere varieret kost og dufter dejligt i køkkenet.

Referencer:

Buttenschön, R.M. (2007): Græsning og høslæt i naturplejen. Miljøministeriet, Skov- og Naturstyrelsen og Center for Skov, Landskab og Planlægning, Københavns Universitet, Hørsholm, 2007. 250 s. ill.

Vesterholt, J., Levesen, B., 2006: Alvorlig tilbagegang for enge og overdrev. Svampe, 53, pp. 63-66.

Om forfatteren:

Anna-Bodil Hald er seniorforsker ved Danmarks Miljøundersøgelser, Aarhus Universitet og naturkonsulent i [www. NatLan.dk](http://www.NatLan.dk).

Adresse: Pilevænget 7, 3500 Værløse.

Meld ind om Årets Fund 2009 - nu også med alger og laver!

Vi efterlyser botaniske fund fra felt sæsonen 2009 til artiklen "Årets fund", som bringes i URT nr. 1:10. I artiklen kan man læse om sjældne fund, om arter, som er nye for et TBU-distrikt samt f.eks. fund af nye indslæbte arter. Alle er velkomne til at melde ind med årets botaniske fund fra sæsonen i 2009 - husk fotos!

Meld dine fund til koordinatorene senest 20. december 2009:

- **Karplanter Jylland** – Bent Vestergaard Petersen, tlf. 75 54 26 63, e-post: biobent@mail1.stofanet.dk
- **Karplanter Fyn** – Henrik Tranberg, Bülowvej 4, 5230 Odense M, tlf. 66 13 25 41, e-post: fugleroeveren@sol.dk
- **Karplanter Øerne øst for Storebælt** – Anne-Marie Bürger, Herstedhøje Allé 1, 2620 Albertslund, tlf. 43 63 43 01, e-post: amb@biome.dk
- **Mosser hele Danmark** – Irina Goldberg, Lundevej 48, Vråby, 4652 Hårlev, e-post: irina.goldberg@gmail.com
- **Laver hele Danmark** - Eric Steen Hansen, Botanisk Museum, Gothersgade 130, 1123 København K, tlf. 35 32 21 89, e-post: erich@snm.ku.dk
- **Alger hele Danmark** - Ruth Nielsen, Botanisk Museum, Gothersgade 130, 1123 København K, tlf. 35 32 21 85, e-post: ruthn@snm.ku.dk



Redaktionen