

Dengang der var gode bøffer til

I mange storkøkkener anses det for udmærket at modne oksekød i vakuumpakninger, men blandt kokke og slagtere sværges der til gammeldags krogmodning.





Det er basalt

Hvordan står det til med kvaliteten af vores basisråvarer? Er de blevet ringere med tiden? Noget tyder på det. Køkkenliv kikker producenter og virksomheder i kortene og hører, hvad de har at sige til deres forsvar.

Første tjek gjalt kartoflerne, så æblerne, og nu er det oksekødet, der får et kvalitetstjek. I senere artikler ser vi på kvaliteten af mælk.

Kok *Ole Rasmussens* øjne stråler af glæde, og der er begejstring i stemmen, når han fortæller om de bøffer, han var med til at tilberede som køkkenchef på Restaurant Tronborg i Randers.

– Det var fantastiske, møre bøffer, og vi var berømte for dem langt omkring, fortæller han.

Den udsøgte kvalitet hang ifølge Ole Rasmussen sammen med den måde, oksekødet blev modnet på. Det skete på kroge i restaurantens eget kølerum og ikke vakuumpakket i plastik, som er det mest almindelige i dag.

– Vi havde som regel otte-ni højreb hængende ved tre-fire grader. Typisk havde de hængt i tre uger hos slagteren, inden vi fik dem, og hos os hang de op til fire-fem uger. De blev jo noget fedtede på overfladen, men det skar vi væk. I det hele taget skar vi alt andet end selve fileten væk, og den var altid kanon god og fejlede aldrig noget, husker han.

Alle fagfolk er enige om, at kød skal modne for at bliver mørt. For under modningen bliver musklernes proteiner nedbrudt – mere eller mindre – af naturlige enzymer. Men derefter hører enigheden op.

Håndbog siger OK til vakuum

I 'Håndbog om kød i storkøkkener' omtales krogmodning ikke specielt positivt. Metoden frarådes ikke direkte, men der står, at smagsforskellene i forhold til vakuummodning er meget små og kan være forårsaget af manglende iltning efter åbning af vakuumpakningen. Underforstået, at hvis blot man tager kødet ud af vakuumpakningen i god tid inden tilberedningen, vil der ingen smagsforskel være.

Desuden påpeger håndbogen, at krogmodning stiller større krav til kølerummet og er både dyrere og mere ressourcekrævende end modning i vakuumpakning.

Ole Rasmussen, der har været i faget i 23 år, oplevede derimod en klar kvali-

tetsforringelse af det meste oksekød på markedet, da vakuummodning blev almindelig for omkring 15 år siden.

– Når det modner i vakuum, får kødet en mere syrlig smag, og det bliver mere tørt, fordi saften trækkes ud af det, siger han.

Og slagtermester *Niels-Erik Christensen* er enig:

– Krogmodning giver et bedre resultat end vakuummodning, fordi mælkesyren fordamper, når kødet hænger på krog. Det kan den jo ikke i en vakuumpakning, forklarer han.

Og derfor bliver alt oksekød modnet på krog i hans virksomhed, Erik Christensen & Søn A/S, der blandt andet leverer oksekød til sygehusene i hovedstaden og Københavns Amt. Bortset fra det, som skal hakkes. Bagparterne hænger i op til 21 dage, forparterne kortere tid.

Frost er ikke altid af det gode

Ole Rasmussen peger på, at det ikke kun er vakuumteknikken, der kan forringe kvaliteten af kødet. Forkert håndtering ved indfrysning kan også ødelægge ellers godt kød.

– Hvis eksempelvis et cateringfirma fryser en hel palle kød med måske et ton eller mere, og det hele ligger samlet, så kan der gå flere dage, før det inderste fryser. Så kan det ligge og blive surt i smagen, siger han.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



→ Og det kan det i øvrigt også, hvis det fryses ned umiddelbart før sidste holdbarhedsdato.

Især mindre virksomheder med ondt i økonomien og uheldig planlægning kan føle sig fristede til at nedfryse kød, kort før det ellers skulle smides ud, mener Ole Rasmussen. Det kan for eksempel være mad-ud-af-huset firmaer eller andre, der laver færdiglavet mad.

Det sent frosne kød bliver ikke solgt uforarbejdet, men derimod typisk brugt af firmaet selv til sammenkogte retter, hvor kødet er godt camoufleret af andre ingredienser og krydderier.

– Det er jo ikke ligefrem sundhedsfarligt, men det er heller ikke særligt appetitligt eller udtryk for høj moral, siger den erfarne kok.

Fedt følges af sener og hinder

Mens oksekød i hele stykker skal have en vis fedtmarmorering for at være godt, så er meget fedt ofte tegn på dårlig kvalitet i hakket kød, mener Ole Rasmussen.

– Vi bruger aldrig kød med 18-20 procent fedt. For de fede dele af dyret er typisk de urelle dele, hvor der også er mange sener og hinder. Så du kan godt gå ud fra, at jo mindre fedt der er i det hakkede kød, jo mere reelle dele er det hakket af, siger han. 🍷



Kend din ko!

Test din viden om danske kreaturer.

Svarerne står nederst på side 14.

1. Hvad er en kalv
2. Hvad er en kvie
3. Hvad er en ko
4. Hvad er en stud
5. Hvad er en tyr
6. Hvad er et kreatur
7. Hvad er ammekvæg
8. Hvilke dyr er oksekød fra



FOTO: MICHAEL BO RASMUSSEN

Et godt stykke kød kræver et godt fedtlag

På slagteriet i Aalborg aflives kreaturer sammen med myten om, at malkekvæg ikke kan give godt oksekød

Dyrene ved det ikke, men det er deres livs sidste time. Stille og roligt går de i stalden ved slagterikoncernen, Danish Crowns kreaturslagteri, i et industri-kvarter i udkanten af Aalborg. Store og små kreaturer står eller ligger mellem hinanden i halmen; gamle malkekøer ved siden af unge kraftige stude af kødkvæg som Hereford eller Limousine. Her gøres ikke forskel på tyk og tynd, ung og gammel, alle har ret til at være her.

Et efter et bevæger dyrene sig roligt, ja nogle nærmest ivrigt, hen ad en gang til et lille indelukke, hvor en mand med stort forklæde står på den anden side af et par kraftige stålrør. En tryklufdsdrevet bolt pistol hænger ned i en slange fra loftet.

Med en rutineret bevægelse sætter manden instrumentet for panden på det stadig rolige dyr. I samme millisekund, som pistolen knalder en 10 cm lang metalstang ind i hjernen, ekser benene under kreaturet. Dyret når end ikke at lukke øjnene, før det intet mærker mere.

Den ene side i indelukket bliver

åbnet, den bevidstløse krop glider ned ad en kort sliske til en anden mand, som skærer dyrets hals over.

Turen gennem slagtehallen er i gang for endnu et af de mellem 350 og 420 kreaturer, der på en normal arbejdsdag ankommer til denne afdeling af slagterikoncernen.

En myte om malkekøer

Aflivningen og den videre afhudning og opskæring er ens for alle dyrene. Efter de er hængt op i en krog, og blodet er løbet fra, får de også alle som det første sendt en svag elektrisk strøm på maksimum 50 milliampere gennem den endnu helt varme krop. Strømmen fremmer mørheden og nedsætter pH-værdien, hvilket giver kødet længere holdbarhed.

Lidt længere henne ad produktionslinjen hører ligheden imidlertid op. Nogle af de slagtede dyr bliver til fremragende oksebøffer og -stege, værdige til at blive serveret for de fineste gæster ved de festligste lejligheder. Andre er kun værd at lave til spegepølser og hakkekød. Og så er der de mange slagtekroppe, som ligger et sted mellem de to yderpunkter.

Både blandt almindelige forbrugere og professionelt køkkenpersonale er det en udbredt opfattelse, at der ikke kan komme oksekød af god spisekva-

litet ud af en malkeko, og at kun deciderede kødkvægsracer som Hereford, Limousine eller Charolais kan give mørt og velsmagende kød. Hvilket er en myte.

Opfedning nødvendig

Sandsynligvis er myten opstået, fordi kødkvæg er fedet op med det rette foder i de mængder, der skal til for at give godt kød, og fordi de slagtede dyr er behandlet efter alle slagtekunstens regler.

For de fleste landmænd, der har malkekvæg, er kød derimod blot en biproduktion, og derfor er der ikke mange af dem, der finder det umagen værd at fede dyrene op før slagting. Resultatet bliver derefter – sejt og tørt kød uden megen smag. Ikke fordi det er en malkeko, men på grund af den måde, koen er blevet behandlet på.

Det kan lyde helt væmmeligt i disse tider med stor fokus på fedtstoffernes negative konsekvenser for sundheden, men fakta er, at en pæn del fedt i kødet er nødvendigt, hvis oksekød, skal have en god spisekvalitet. Det gælder dog ikke det hakkede kød.

Det bekræfter *Margrethe Therkildsen*, forsker ved Afdelingen for Råvarekvalitet ved Danmarks Jordbrugs-Forskning.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ – Formodentlig vil en færdigfedet malkeko give mindst lige så godt kød som kødkvæg, siger hun, og henviser til en undersøgelse fra Slagteriernes Forskningsinstitut.

Den viser, at almindelige sortbrogede malkekøer får betydeligt mere mørt og velsmagende kød, når de får lov at gå og æde godt med foder i mindst to måneder, efter de er blevet malket for sidste gang.

Fra malkestald til slagteri

Traditionelt bliver malkekøer sendt på slagteri, umiddelbart efter de er taget ud af malkeproduktionen. Hvilket, som sagt, giver det dårligst mulige resultat. Hvorimod de efter et par måneders færdigfødning får fedtmarmorering i kødet, der samtidig bliver mere saftigt og mørt.

I den omtalte undersøgelse blev der lavet sammenligninger mellem kødet fra 125 malkekøer. De var delt op i tre grupper med henholdsvis ingen, to og fire måneders slutfødning.

Kødet fra malkekøerne blev altså ikke sammenlignet med kød fra kødkvæg. Men i en sådan sammenligning ville de færdigfødte malkekøer også have klaret sig glimrende, vurderer Margrethe Therkildsen.

– Det vil være svært for kødkvæg at få samme fine bedømmelse, som det færdigfødte malkekø fik, siger hun.

En anden undersøgelse punkterer myten om, at kødet fra de små jerseykøer slet ikke er værd at sætte tænderne i. Tværtimod er kødet fra en jerseykvie mere mørt end både kød fra andre malkeracer og kød fra rene kødra-



FOTO: MICHAEL BO RASMUSSEN

cer. Det viste en test, som Slagteriernes Forskningsinstitut fik foretaget hos professionelle smagsdommere.

Finere fibre hos jersey

Også afdelingschef *Palle D. Sørensen*, på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg, afliver gerne myten om det dårlige jerseykød.

– Alle forsøg viser, at jersey kan give noget rigtig godt kød; hvis bare dyrene er unge og færdigfødte. Det hænger sammen med, at jersey har finere kødfibre end dyr fra de større racer, forklarer han.

Igen er færdigfødningen helt afgørende for kødets spisekvalitet.

Palle D. Sørensen vurderer, at cirka



halvdelen af alle de malkekøer, som slagteriet modtager, er færdigfedede. Dog er det i de færreste tilfælde sket ved at give køerne lov at gå i et par måneder uden at blive malket; langt oftere har de fået et særligt energirigt foder i den sidste periode inden slagtning, men mens de stadig blev malket.

Ifølge Palle D. Sørensen kan en landmand bringe en ko én eller to klasser op i EUROP-klassificeringen ved at færdigfede den. Det sikrer ham samtidig en lidt højere betaling for koen.

Alder stor betydning

Fedt alene gør det nu ikke. Dyrets alder ved slagtningen har også stor betydning for kødets kvalitet. Jo ældre dyret er, jo sejere er kødet, men jo kraftigere smager det også.

Desuden har kødets farve betydning for kvaliteten. Farven afhænger nemlig til dels af foderet.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Få tilfælde af kogalskab


I 1990'erne gik skræmmende billeder af dødeligt syge engelske køer hen over alverdens tv-skærme, og samtidig gik det op for videnskaben og en chokeret offentlighed, at kød fra BSE-ramte køer kunne være årsag til den uheldelige og dræbende Creutzfeldt-Jacobs sygdom hos mennesker.

Indtil nu er omkring 140 mennesker døde af sygdommen i Storbritannien, og enkelte i Frankrig, Italien, Hongkong og USA.

I Danmark er ingen fundet smittet med Creutzfeldt-Jacobs. I det hele taget ser det ud til, at det er lykkedes næsten helt at holde BSE, og dermed også sygdommens men-

neskelige variant, ude af landet.

I alt er der i Danmark indtil nu fundet 13 dyr med BSE, siden sygdommen blev kendt. Til sammenligning har BSE ramt over 180.000 kreaturer i Storbritannien.

Når det er lykkedes at stoppe epidemien, hænger det utvivlsomt sammen med de forholdsregler, myndighederne har indført. Blandt andet er det blevet forbudt at bruge kød- og benmel i kvægfoder, og nye slagtemetoder sikrer, at risikable dele af dyret – hjerne, øjne, rygmarv og tarm – hvor der teoretisk set kan være smitstoffer, bliver destrueret. 





Ro i små slagtehuse

→ Til sidst kan selv det bedste kød ødelægges ved forkert eller for kortvarig modning – efter slagtingen.


Nøje sortering

På kreaturslagteriet glider slagtekroppene i en lind strøm forbi rækken af specialiserede medarbejdere. De har hver deres funktion i forhold til hver eneste krop.

Kroppene på krogene er ligesom de levende dyr i stalden anbragt i vilkårlig rækkefølge. Flot fedede ungdyr og magre, gamle malkekøer hænger mellem hinanden. Men undervejs sker der en nøje sortering.

Ved hjælp af tal- og stregkoder kan hver eneste slagtekrop og den senere udskæring identificeres, så en computer kan fortælle om dyrets alder og opvækst.

De magreste køer bliver til 'pølsekøer'. Kødet bliver dog lige så ofte brugt til hakket kød som til pølsefremstilling. Selve hakningen foregår ikke på kreaturslagteriet i Aalborg. Her bliver kroppene blot delt i halve og kvarte. Desuden bliver en stor del grovparteret og solgt videre i vakuumpakket tilstand.

Alt kødet går ud fra slagteriet indenfor en uge. Derefter er det op til køberne, det være sig slagtermestre, supermarkedskæder, cateringfirmaer eller andre, at sørge for modning af de dele af slagtekroppene, der skal modnes. 

Et slagteri er ikke nødvendigvis en fabriksagtig virksomhed med flere hundrede daglige slagtinger. Selv i vore dage kan et dyr blive slagtet på en lille håndværkspræget virksomhed.

De private slagtehuse ligger spredt ud over landet. Her bliver der typisk slagtet dyr for små avlere, eventuelt fritidslandmænd, som efterfølgende selv står for salget af kødet.

Ifølge slagtermester *Dannie Jørgensen* er den største forskel på de store slagterier og et slagtehus, som hans i Aidt, at dyrene får lov at falde til ro, inden de bliver slagtet.


Det er en kendt sag, at kvaliteten af kødet bliver væsentligt forringet, hvis dyret er stresset eller angst ved slagtingen.

De store slagteriers begrundelse for

ikke at lade et dyr stå og vente mere end en time, før det bliver aflivet, er da også, at de bliver stressede af at stå opstaldet sammen med dyr fra besætninger, som de ikke kender.

Men Dannie Jørgensen ser helt anderledes på det.

– Dyrene bliver stressede af transporten hertil. De er jo slet ikke vant til at blive kørt i en lastbil, og de bliver urolige af det. Derfor lader vi dem som regel stå natten over i vores stald, forklarer han.

En anden forskel er, at kødet som regel bliver hængt op og modnet på krog i slagtehusenes kølerum. Mens slagtekroppene på de større slagterier grovparteres i store udskæringer og vakuumpakkes inden modningsprocessen. 

Kød med klasse. EUROP-klassificeringen er et mål for, hvor store dyrets muskler er og siger intet om kødets smag, mørhed eller saftighed. Men jo større koens muskler er, jo mere fedt er der både udenpå og inde i musklerne. Og fedtet er med til at øge spisekvaliteten. Kødkroppene bliver inddelt i en lang række kvaliteter. De afgøres ved hjælp af EUROP-, fedme- og farveklassifikation samt oplysning om slagtedyrets alder. De forskellige klassifikationer er nærmere beskrevet i 'Håndbog om kød i storkøkkener' ('Fokushåndbogen'), som Storkøkkencentret udgav i 1998.

Kend din ko. Svar på spørgsmålene side 10: 1. Dyr under 12 måneder. 2. Ungt kønsmodent hundyr, som endnu ikke har kælvat. 3. Voksnet hundyr, som har kælvat (født) mindst én gang. 4. Kastreret tyr. 5. Kønsmodent og ikke kastreret handyr. 6. Samlet betegnelse for kalve, kvier, køer, stude og tyre. 7. Kød kvæg kaldes også ammekvæg, da køerne ammer deres kalve. 8. Alle andre kreaturer end kalve