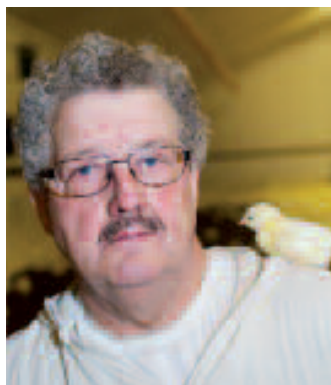


Otte gange om året kommer et nyt hold på 38.000 kyllinger ind i stalden hos **Stefan Laur- sen**. Fem uger efter kommer de på slagteriet. Takket være moderne avlsmetoder vokser kyllingerne hurtigere og hurtigere for hver generation. Dyrene presses, det er en ekstrem produktion, mener etik-professor **Peter Sandøe**.

KYLNINGER

KYLNINGER DESIGNET TIL VÆKST



Stefan Laursen ved, at uanset computer og toptunet ventilations- og varmesystem er hans årvågenhed i sidste ende afgørende for, at kyllingerne trives så godt som muligt under omstændighederne, og at dødeligheden holdes nede, indtil den dag de alle på én gang bliver hentet til slagteriet.

TEKST: PER HENRIK HANSEN ■ Dem, der er tættest på, nærmer sig forsigtigt den besøgende. Hvad mon han er for én, synes de at tænke og lægger hovedet på skrå, inden de skyndsomt flygter fra den fremmedes mindste bevægelse.

Hallen er 100 meter lang og 20 meter bred. Gulvet er dækket af et lag mørkebrunt spagnum, som effektivt opsuger dyrenes klat-ter i de fem uger, livet varer for en moderne slagtekylling.

Lysstofrørene giver en konstant dæmpet belysning 16 timer i døgnet, uanset om solen skinner, eller vinterens mørke har sænket sig over det sydjyske landskab på den anden side af de vinduesløse vægge.

En computer sørger for den rigtige temperatur og luftfugtighed – i dag hverken mere eller mindre end 29,6 grader og 54 procent fugt. Intet er overladt til tilfældigheder, når der året rundt skal produceres en standardvare til supermarkedernes kølediske.

Stefan Laursen står i sin overall og kigger granskende ud over sin kyllingeflok. Han ved, at uanset computer og toptunet ventilations- og varmesystem er hans årvågenhed i sidste ende afgørende for, at kyllingerne trives så godt som muligt under omstændighederne, og at dødeligheden holdes nede, indtil den dag de alle på én gang bliver hentet til slagteriet.

– Jeg kan lide at arbejde med kyllinger. Det er dejligt at gå og passe dem og se, at de har det godt, siger den midaldrende mand med det åbne, venlige ansigt.

En ekstrem produktion

Som professor i dyreetik ved Københavns Universitet og formand for Dyreetisk Råd har filosofen **Peter Sandøe** deltaget i de sidste par årtiers offentlige debat om dyrevelfærd og slagtekyllinger.

– Det er blevet bedre med velfærden, men det er stadig ikke i orden. Lige netop opdræt af slagtekyllinger er eksempel på en produktion, hvor man presser dyrene gevaldigt. Det er en ekstrem produktion, siger han, med henvisning til hastige vækst, det er lykkedes at avle sig frem til. En vækst som især har haft omkostninger for dyrenes sundhed i benene.



Avlsarbejdet er imidlertid ikke noget, Stefan Laursen står for. Hans gård udenfor Hedensted er blot et enkelt tandhjul i en international industri.

Alle af samme afstamning

Ligesom næsten alle andre slagtekyllinger, der bliver opdrættet i Danmark, kommer Stefan Laursens kyllinger fra rugemaskinerne hos firmaet DanHatch.

Her er alle kyllingerne af en afstamning ved navn Ross – et varemærke, som tilhører det internationale avlsselskab Aviagen. Det vil sige, at uanset om en kylling i supermarkedets køle- eller frysedisk hedder Dansk Gårdkylling, Holger Danske eller noget helt tredje, så går dens stamtræ nogle få generationer tilbage til ganske få Ross-høner og haner, som Aviagen har parret med hinanden på et af selskabets 150 udviklingscentre i USA og Europa.

Aviagen avler konstant videre på Ross-afstamningen. Først og fremmest med det mål at få kyllingerne til at vokse hurtigere og få et brystparti, som er større og større for hver generation. I sidste ende er det helt overordnede mål at få omkostningerne pr. kilo kyllingekød længere og længere ned.

Og avlsfolkene er dygtige. Da Stefan Laursens far begyndte at opdrætte kyllinger for godt 45 år siden, vejede en kylling 1.300 gram, når den blev slagtet i en alder af ni uger. Nu er vægten på 2.100 gram samtidig med, at slagtealderen er sænket til fem uger.

Færre dyr har smerter

For en halv snes år siden havde avlsselskaberne sat så meget turbo på kyllingernes vækst, at dyrenes ben dårligt kunne bære kroppen. Det førte til debat og kritik – og indførelse af en lov i 2002, som påbyder opdrætterne at give kyllingerne otte timers mørke pr. døgn.

Indtil da var det almindeligt at have lys hos kyllingerne døgnet rundt, så de kunne spise, når de ville. Men manglen på mørke og søvn var med til at give dem dårlige ben og smerter.

Samtidig justerede avlsselskaberne deres mål og tog højde for,



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

at kyllingernes ben skal kunne bære dem, helt frem til de skal slagtes.

Indsætterne hjalp. I 1999 var 30 procent af de danske kyllinger halte, havde svært ved at rejse sig, eller kunne slet ikke gå. De seneste tal fra 2005 viser 13 procent.

Der er også færre kyllinger, der får svidninger på trædepuderne. Hvis strøelsen i stalden ikke er ordentlig tør, ætser deres fødder af ammoniakken fra deres egen afføring.

I 2002 havde 64 procent af de undersøgte kyllingefødder svidninger. Sidste år var tallet 25 procent.

Endelig blev der med loven også sat en maksimumsgrænse på 40 kg levende kyllinger – det vil sige 20 slagteklare dyr – pr. kvadratmeter i stalden.

Lang vej igen

Udviklingen er positiv, men der er stadig langt igen, før moderne konventionel kyllingeproduktion er lig med god dyrevelfærd, mener agronom **Pernille Fraas Johnsen** fra Dyrenes Beskyttelse.

– Vi synes fortsat, belægningen er alt for høj med de 20 dyr pr. kvadratmeter. Og selv om det går bedre med, at benene kan bære dem, så er den afstamning, man bruger, stadig fremavlet til at have så stort et brystparti, at de går meget klodset. I enhver besætning kan du finde kyllinger med gangproblemer, når de er blevet tre-fire uger, siger hun.

Thorkil Ambrosen, som er chefkonsulent for fjerkræ i Landbrug og Fødevarer er uenig i Pernille Fraas Johnsens vurdering af dyrenes gang som klodset.

– Jeg mener, at der er tale om harmoniske dyr, som det er i dag, siger han.

Økologi eller ej

Ifølge Dyrenes Beskyttelse har økologiske kyllinger en klart bedre velfærd end de almindelige som Stefan Laursens. Men det er for simpelt at sige sådan, mener Thorkil Ambrosen.

– Det er rigtigt, at de økologiske er af en anden afstamning, som vokser langsommere, de kan komme udendørs, og de har mere plads i stalden. Men faktisk har de økologiske kyllinger oftere svidninger på trædepuderne. Det hænger formentlig sammen med, at de ofte holdes i ældre og ombyggede stalde, hvor det kan være vanskeligt at styre indeklimaet. Så alt i alt vil jeg ikke sige, at det ene er bedre end det andet, siger chefkonsulenten.

Hjemme på gården i det sydjyske synes Stefan Laursen ikke, at der er noget galt med dyrevelfærden.

– Ikke længere. Tidligere var der problemer med benene og med trædepuderne, men det har vi fået styr på.

Han ville dog ikke have noget imod at følge Peter Sandøe og Pernille Fraas Johnsens ønske om at bruge en race med langsommere vækst, næste gang et nyt hold kyllinger skal i stalden.

– For mig ville det være helt i orden, hvis jeg bare kan have det samme økonomiske resultat på årsbasis. Men sagen er, at enten bruger vi her i Danmark de samme kyllinger, som de bruger i andre lande, eller også kan vi ikke konkurrere på prisen.

Spisevaner. Udenlandske kyllinger udgør i dag 4 af de 11 kyllinger, danskerne i gennemsnit spiser på et år. Samtidig eksporterer Danmark cirka to tredjedele af et års produktion på 105 millioner kyllinger.



FOTO: POLIFOTO

Økokyllinger koster kassen

To frosne uparterede kyllinger ligger side om side i supermarkedets disk. Den ene, en almindelig standardkylling fra Rose Poultry, koster 23 kr. pr. kg. Den anden er fra samme firma og ligeledes uparteret, men den er økologisk. For den er kiloprisen 71 kr. Det vil sige en prisforskel på over 200 procent.

Prisforskellen begynder hos landmanden. Mens en almindelig kyllingeavler får cirka 5 kr. for hver kg kylling, han leverer til slagteriet, får hans økologiske nabo 18 kr.

Det er der ifølge chefkonsulent i Landbrug og Fødevarer, Thorkil Ambrosen, flere forklaringer på:

– For det første må økologen ikke have nær så mange kyllinger i stalden som den konventionelle leverandør, og han bruger derfor mere arbejdstid på hver enkelt. Det økologiske foder er også betydeligt dyrere end det konventionelle, og de økologiske kyllinger vokser langsommere og æder derfor mere foder, inden de skal slagtes. Desuden skal økologen betale mere for de daggamle kyllinger, han køber fra rugeriet.

Også kyllingernes videre færd frem mod frysedisken giver anledning til prisforskelle – i hvert fald ifølge **Flemming Høyer Sørensen**, hjemmemarkedschef hos Rose Poultry:

– Vi sender et hold mænd ud med en bil for at fange kyllingerne ind hos landmanden, når de skal slagtes, og udgiften til det hold er den samme – selv om der er færre kyllinger at fange hos økologen. De økologiske kyllinger giver desuden et større spild i form af fjer og indmad på slagteriet. Og rent produktionsteknisk er der også større omkostninger pr. kylling.

– I det hele taget er det altid dyrere at køre en nicheproduktion, som de økologiske kyllinger er.

Flemming Høyer Sørensen tilføjer, at virksomheden og butikkerne har samme procentvise avance på økologiske og konventionelle kyllinger. Så jo større udgiften er, jo større er også fortjenesten.

Økologiske kyllinger udgør langt under én procent af det antal kyllinger, danskerne sætter til livs.

Dyrebart. Erfaringen viser, at en dyr økologisk kylling rækker længere. Den vejer omkring det dobbelte, kødet er fastere og 'der er mad til en hel familie i en kylling samtidig med, at resterne kan bruges i kyllingesalat og der kan koges suppe på skroget – skriver kostvejleder Lise Fauruskov i 'Kog for kloden'.

Kyllingeliv



	Økologiske kyllinger	Konventionelle kyllinger
Kyllinger i flokken	Maks. 4.800	Normalt 38-40.000
Kyllinger i stalden	Maks. 10* pr. kvadratmeter	Normalt 20 pr. kvadratmeter
Inde i stalden	Der skal være siddepinde, som kyllingerne kan hoppe op på, når de vil hvile eller sove. Der skal være vinduer i stalden.	Kyllingerne kan kun være på gulvet. Ingen vinduer i stalden.
Udenfor	Kyllingerne skal have mulighed for at komme udendørs, når deres fjerdragt er vokset frem, og vejret tillader det. Udearealet skal være mindst 4 kvadratmeter pr. kylling.*	Kyllingerne kan ikke komme udendørs.
Foder	Mindst 95 procent skal være økologisk. En del af foderet skal være grovfoder, f.eks. græs eller grøntsagsrester.	Almindeligt korn, soja, majs med mere.
Slagtevægt	Væksten er højst 35 gram pr. dag. Kyllingerne slagtes, når de er ni uger eller ældre.	Væksten er i gennemsnit ca. 55 gram per dag, og kyllingerne slagtes, når de er fem uger.

* EN MEGET LILLE DEL AF DEN ØKOLOGISKE PRODUKTION FOREGÅR MED MOBILE KYLLINGEHUSE, SOM KAN FLYTTES RUNDT PÅ EN MARK. KRAVENE TIL AREAL PR. KYLLING ER LIDT MINDRE VED MOBILE HUSE.

Vand i kyllingerne

En del af det kyllingekød, vi kan købe, er sprøjtet eller tumblet med vand tilsat salt, sukker, evt. bindemidler (fosfat, som holder på vandet) og konserveringsmidler (i form af syre, der både konserverer, men også er med til at mørne kødet ved at sænke ph, så bindevævet nedbrydes).

Det kaldes – lidt misvisende – for neutralmarinering. Nogle forbrugere tager skarpt afstand fra behandlingen: neutralmarinaden gør kyllingekødet til en sminket og sjasket oplevelse, siger de og vil ikke slæbe op til 19 procent vand hjem i kyllingekødet.

Andre forbrugere vil hellere have en neutralmarineret kyllingefilet end en naturel, fordi den er saftigere og smager salt.

Spørger man Flemming Høyer Sørensen fra Rose Poultry, hvorfor der skal vand i kyllingen, svarer han:

– Vi neutralmarinerer af to årsager. Den ene er, at neutralmarinering sænker prisen på varen. Den anden er, at mange forbrugere

synes, det giver en bedre smag og et mere saftigt produkt – det bliver nemmere at stege kødet, uden at det bliver tørt.

Økologisk kød marineres ikke.

Tynd deklaration. Mængden af vand skal deklareres. Der er ingen øvre grænse, men slagterierne er enige om at sprøjte ti procent lage i kyllingen.

Når kyllingen marineres, er den ikke længere fersk, men tilberedt. Så behøver der ikke stå oprindelsesland på deklarationen. Og der skal heller ikke stå, om kyllingen har været frossen. Desuden føres der ikke samme kontrol med bakterier i tilberedt som i fersk kød. Stort set alt importeret kyllingekød er neutralmarineret.

Bakterier i kyllingekød

En stor del af det ferske kyllingekød er inficeret med bakterien campylobacter, som kan give diarre. Ifølge Fødevarestyrelsen drejede det sig om 13 procent af det danske kyllingekød, der blev undersøgt i 2008.

Til gengæld er det lykkedes den danske fjerkræbranche at få has på salmonella, som tidligere var et stort problem. I 2008 blev der kun fundet salmonella i et enkelt parti, svarende til 0,3 procent af det testede kød.

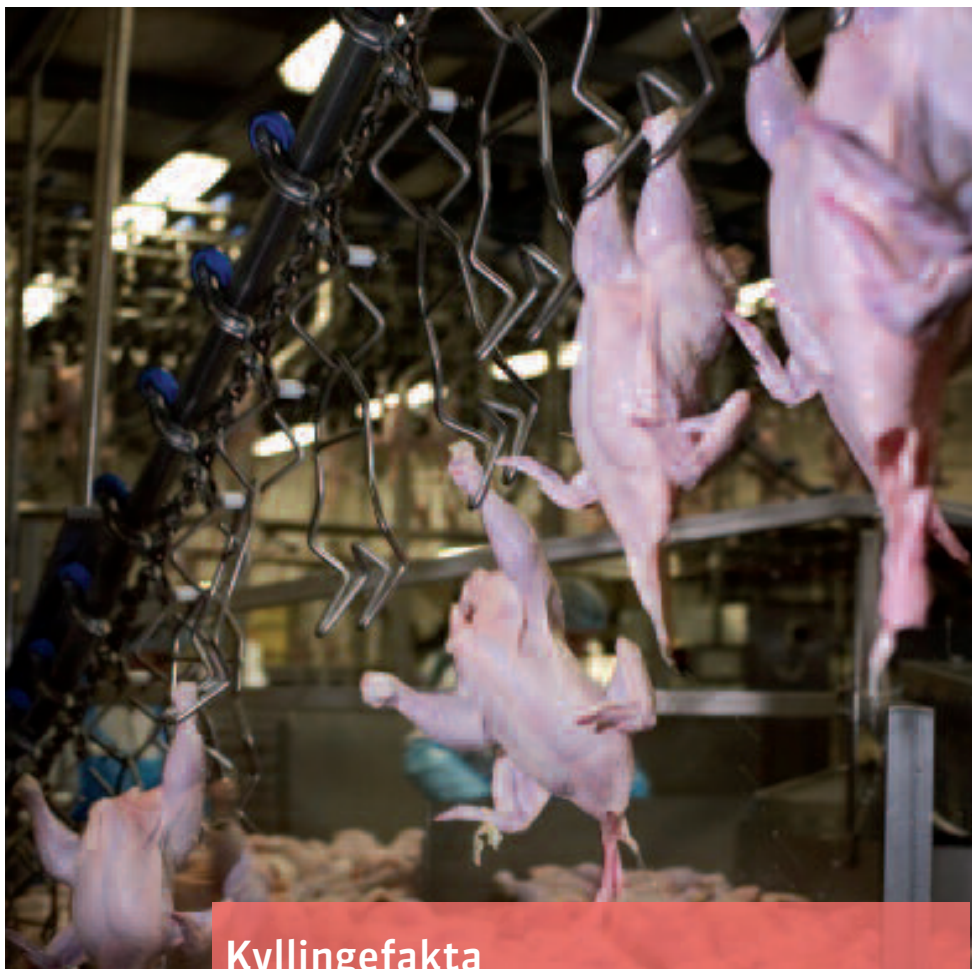
I kyllinger fra udlandet blev der fundet væsentlig flere sygdomsfremkaldende bakterier. 15 procent var inficeret med salmonella, 20 procent med campylobacter.

Campylobacter bliver dræbt ved frysning og ved gennemstegning af fersk kød, mens salmonella overlever frysning.

Også når det gælder brug af antibiotika – og dermed risiko for medicinrester i kødet – står de danske kyllinger sig godt sammenlignet med de importerede. Ifølge Danmarks Tekniske Universitet er der 'signifikant højere forekomst af resistens i importeret kød'. Resistens er tegn på hyppig brug af store mængder antibiotika. Det er risikabelt, da resistensen kan overføres til os. Det betyder, at vi ikke reagerer på alle typer antibiotika.



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN



Kyllingefakta

De kyllinger, vi kan købe, er stort set fra en og samme race. De slagtes unge, de mangler smag og har ikke noget fedtlag af betydning under skindet. Frilands- og økokyllinger har mere smag. Undertiden ses:

Poussiner: lille buttet race med korte ben, slagtes når de vejer 500 g.

Poularder: betegnelsen bruges i dag om store kyllinger, men var oprindeligt steriliserede høner med mørkt, hvidt kød, et tykt lag fedt og en delikat smag. Produces stadig i Bresse i Frankrig.

Friske kyllinger: lyst og fugtigt skind og fast kød. Brystbenet er bøjeligt.

Portioner: uden ben 80-125 g pr. person. Parteret: ca. 300 g, hel 350 g pr. portion.

Næringsindhold: 119 kJ pr. 100 g: 21 g protein og 3 g fedt.

Tilberedning i ovn: hel 15-20 min. pr. 500 g, parteret 30 min. ved 180 gr. Grillet: 20-25 min.

I gryde: steges 30 min ved 180 gr., koges 20-45 min. afhængig af alder.

Friturestegning (i mindre stykker, f.eks. underlår) 8-10 min.

KILDE: DEN KLASSISKE KØKKENSKOLE, ANNE WILLAN, GAD

Kylling og klima. Fersk (økologisk) kylling er den type kød, der udleder mindst CO₂.