

Aktuelt **Afsætning:** Foreningen bag Angus har på rekordtid opnået stor tilslutning til et afsætningskoncept, hvor kødet serveres på Scandic Hotellerne.

Chresten Elgaard forventer stigende dækningsbidrag ved at levere til nyt koncept. Foto: Peter W. Mogensen



Krav

Udpluk af konceptets krav

1. **Dyretype:** Kvier og stude
2. **Alder:** 12-24 måneder
3. **Slagtevægt:** 280-380 kg for tyre, og 250-380 kg for kvier
4. **Slagteform:** Minimum 7 for tyre, og minimum 6 for kvier
5. **Fedme:** 3-5
6. **Fodring:** Afgræsning om sommeren og primært græsmarksprodukter til hundyr om vinteren.
7. **Opstaldning:** Fritgående året rundt. Afgræsning om sommeren og tørt leje i stald om vinteren.
8. **Racekrav:** Minimum 75 procent Angus; skal kunne dokumenteres
9. **Ko og kalv:** Skal gå sammen i minimum seks måneder

Levering til hotelkæde øger dækningsbidrag med 33 procent

Levering til hotelkæde øger dækningsbidrag med 33 procent

Chresten Elgaard opnår 1400 til 1900 kr. mere pr. slagte dyr, fordi raceforeningen har indgået en aftale om leverance af kød til Scandic-hotellerne.

Af Peter W. Mogensen

100.000 kroner oven i den almindelige betaling for 53 kødkvægstyre.

Chresten Elgaard, Kjærgaardsholm ved Skive, er mere end almindeligt godt tilfreds med, at raceforeningen for kødkvæg racen Angus har indgået en aftale om at afsætte kød til de danske Scandic Hoteller.

Aftalen sikrer producenterne af an-

gus-kødkvæg fem kr. mere pr. kg, hvilket i Chresten Elgaards tilfælde beløb sig til cirka 100.000 kr. for 53 tyre, som han har leveret hen over foråret og sommeren.

Til foråret forventer han at sende en stor del af kvierne i samme retning, og det vil med et forsigtigt skøn betyde, at dækningsbidraget fra driftens cirka 100 ammekøer stiger med 33 procent.

»Jeg håber bare, at konceptet holder, og at dyrene kan skaffes. Når noget er så godt som konceptet Dansk Angus Kød, så frygter man selvfølgelig, at det får en ende,« siger han en smule forsigtigt.

Chresten Elgaard har selv tidligere forsøgt at stable et koncept på benene, men det faldt til jorden, fordi afta-

gerne kun ville have det bedste kød på dyrene, og fordi producenterne ikke kunne levere året rundt.

God holdbarhed

Men Dansk Angus Kød har en stor chance for at overleve, mener han.

Dels strømmer der stadig nye producenter til konceptet, dels er flere i stand til at levere slagte dyr året rundt.

Køerne i Chresten Elgaards besætning er meget holdbare. Enkelte bliver op mod 15 år, før de udsættes, og derfor har Chresten Elgaard et begrænset behov for at indsætte nye kvier i besætningen.

»Det er et stort plus i relation til kødkonceptet, fordi vi kan fede stort set alle kvier op til afsætning i kon-

Jeg håber bare, at konceptet holder, og at dyrene kan skaffes. Når noget er så godt som konceptet Dansk Angus Kød, så frygter man selvfølgelig, at det får en ende.

Chresten Elgaard

ceptet, hvor vi får den betydelige merpris,« fortæller han.

I år leverede han ingen kvier til konceptet, fordi kravet om en slagtevægt på mindst 280 kg var svær at

overholde, da kvierne skulle slagtes, før de blev 16 måneder gamle af hensyn til muligheden for at få en slagtepræmie.

»Men nu har foreningen sænket kravet til slagtevægten til 250 kg, så det skal vi nå,« siger Chresten Elgaard.

Krav til racedokumentationen

Kødkvægsproducenten fra Salling har ikke skulle foretage egentlige ændringer af produktionen for at leve op til konceptets krav.

»Det eneste vi er blevet ekstra strikse med, er dokumentationen af tyrene, som anvendes. Vi skal dokumentere faderskabet for hver enkelt kalv. Måske lidt trivielt, når vi anvendt angus-tyre i 40 år, men det tager vi med,« siger Chresten Elgaard.



Karen Huus, formand for Dansk Angus



Karen Huus, Formand for Dansk Angus Forening

Konceptsucces gør hundyrtil eftertragtet vare

Interessen for at levere til Dansk Angus Kød øger efterspørgslen på hundyrt.

Af Peter W. Mogensen

Danske angus-kvier er blevet den eftertragtede vare siden Dansk Angus Forening indgik en afsætningsaftale med KødGros-

sisten og Scandic Hotellerne.

Efterspørgslen kommer både fra eksisterende angus-avlere og nye, som vil starte op med kødproduktion og levere til konceptet, som giver en merpris på fem kr. pr. kg.

»De kvier, som udbydes til salg via foreningens hjemmeside, er hurtigt solgt, og vi hjælper alle med at formidle, så produktionen af angus-kød kan

stige,« fortæller en begejstret formand for raceforeningen, Karen Huus.

Fra afsætningskonceptet blev startet i uge 10, er der indtil uge 38 afsat 176.906 kg kød, som har givet producenterne en merpris på 884.530 kr. plus moms. Og endnu flere kg og kroner er i vente, lover Karen Huus.

»Vi har bundet os til at levere minimum 800 dyr det første år,

og det når vi. Men vore samarbejdspartnere har også gjort det klart, at de er klar til at aftage mange flere dyr,« siger hun.

Succes drypper på avlen

Foruden den kontante bonus til leverandørerne glæder Karen Huus sig over, at avlsarbejdet med angus-racen får gavn af konceptet. Det sker, fordi slagte dyr til konceptet minimum skal

være 75 procent angus.

»Det krav har fået flere til at indberette fædre til kalvene, og derfor får racen over tid et langt større datamateriale om avlen med hensyn til bl.a. fødsel og kælvningsegenskaber. Det er generelt en udfordring at få kødkvægsfolk til at registrere tilstrækkeligt, men her er det pengene, som driver værket,« siger hun.