

## Nyhedsbrev – Dansk Angus Kød

Nr. 2 / 2021



I skrivende stund er vi så småt ved at komme i gang igen, og antallet af dyr/uge stiger lidt, således at vi nu leverer 10 dyr/uge, og vi skal nok komme op i antal, så det atter bliver muligt at aftage alle dyrene.

**Der blev tilmeldt ca. 60 besætninger til Hjerterordningen**, hvilket må siges at være en ret fin opbakning, enkelte har siden meldt fra, men der er også kommet et par stykker mere til. Det er overvejende mindre besætninger, der har takket nej til Hjerterordningen, ofte begrundet i udgiften til kontrollen. Det er forståeligt, men lidt ærgerligt, vi havde gerne set, de også var kommet med i Hjerterordningen, det har jo stor signalværdi, når flest muligt bakker op, også selv om man "kun" sælger dyr til avl.

Når Angus Kontakt udkommer, har de fleste af jer, der er tilmeldt Hjerterordningen, haft besøg af Baltic Control, og vi håber, I alle har haft en god oplevelse med kontrollen. Vi ved de er i gang og har ikke hørt om nogen, der ikke kunne godkendes, enkelte har endda meddelt, at de gerne vil godkendes til 3 hjerter.

Den 1. juli starter vi op med at levere Dansk Angus Kød med Hjerterordningen. De af jer der køber dyr til videre fedning skal være opmærksomme på, at dyrene skal leve under Hjerterordningen i minimum 12 mdr. Så køber man kalve ved fravæning til levering til KødGrossisten, skal disse dyr komme fra en besætning, der er godkendt til minimum 2 hjerter, hvis dyrene skal slagtes, inden de har været i ens egen besætning i minimum 12 mdr.

**Så har vi økologerne.** Nogle sælger tyrekalvene ved fravæning, disse besætninger kan med fordel tilmelde sig, når de skal have øko-kontrol, der er ingen ekstra udgift forbundet med det, når det blot foregår den samme dag, som man har øko-kontrol. Som økolog opfylder man minimumskravene til de 2 hjerter, så det er blot at give besked, når man bliver kontaktet og kender datoen for kontrollen.

De af jer der har valgt ikke at ville godkendes til de 2 hjerter, kan ikke længere levere dyr til KødGrossisten, men kan uden problemer sælge kødet til anden side under mærket Dansk Angus Kød. Kommer man senere i tanke om, at man gerne vil kunne levere til KødGrossisten, er man velkommen til at kontakte Karen Huus for at høre om, der er plads til flere leverandører.

I december 2019 skrev vi i Nyhedsbrevet, at vi ikke længere tog nye leverandører ind. Man var velkommen til at melde sine dyr til, men kun i tilfælde af, at vi manglede dyr, ville man komme i betragtning.

**Hvordan ser det så ud nu?** Vi tror på, at der igen bliver plads til nye leverandører. KødGrossisten har et mål, der hedder 20-25 dyr/uge, altså, der hvor vi lå lige inden, vi blev ramt af nedlukningen. Så kom du ikke med i denne omgang, så skriv/ring til en af os i Merprisudvalget, så vi kan få en snak om mulighederne for at kunne levere til KødGrossisten. Det bliver efter "først til mølle" princippet, så hvis man går og tænker, man gerne vil med en dag, så er det en god ide at tage kontakten allerede nu og få en snak om mulighederne.

Det seneste år har for alle været et svært år, hvor Dansk Angus Kød har kørt på ½ kraft og i perioder været lukket helt ned. Men til trods for det har vi alligevel fået slagtet halvdelen af de planlagte dyr i 2020. Det tyder på, at når det endeligt var muligt at lave noget, så har man ikke glemt Dansk Angus Kød. KødGrossisten har brugt noget af tiden til at lægge planer for, hvordan og hvor vores kød skal markedsføres samt på udvikling af produkter med Dansk Angus Kød.

**Det at dyrene nu kan leveres med 2 Hjerter, gør det meget mere synligt, hvordan vi passer dyrene i dagligdagen, og samtidig er det et godt salgsargument for KødGrossisten, der jo er kendt for at have en hel perlerække af specialprodukter.**

**Nu afventer vi bare, at der igen bliver fuld gang i butikken**, og vi igen kan sende forhåndstilmeldinger ud til jer medlemmer. Så hold øje med mailen, det bliver jo nok med temmelig kort varsel, at I skal melde tilbage.

Til sidst vil vi lige nævne, at der fortsat arbejdes på **Dansk Angus Kød økologi**. Vi er langt fra i mål med en aftale, men vi håber vi en dag kan melde ud, at vi nu også har fået en økologisk udgave af Dansk Angus Kød.

Med venlig hilsen  
**Merprisudvalget**

Michael Abildtrup, Chresten Elgaard, Villy Grønne og Karen Huus



Foto: Karen Huus