



Pressemeddelelse:

30. april 2009

## Åbent Hus

### Lokale kødkvægavlere holder åbent hus, når der lørdag den 9. maj 2008 holdes Kødkvægets Dag

Danskerne er glade for bøffer, og vi spiser i stigende grad dansk oksekød. Først og fremmest på grund af den høje kvalitet, men også fordi vi gerne vil vide mere om, hvor kødet kommer fra: hvordan er dyrene opdrættet, og hvilken race er det.

Begge dele er der en god chance for at blive klogere på, når der lørdag den 9. maj 2008 kl. 10-16, igen holdes Kødkvægets Dag over hele landet. 50 kødkvægavlere inviterer forbrugerne på gårdbesøg med mulighed for at nyde synet af kødkvæg i deres naturlige omgivelser.

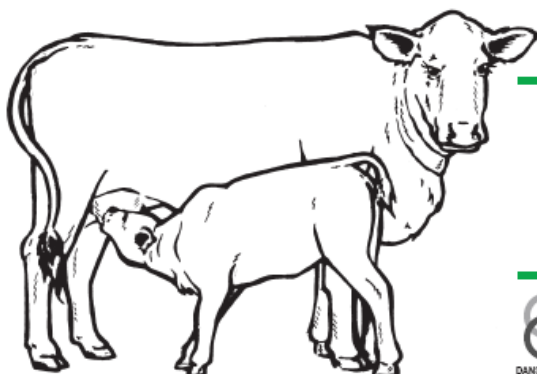
Under besøget får man et indblik i, hvordan dyrene lever, før de bliver til lækkert oksekød. Landmanden fortæller om årets gang i besætningen, og der vil være mulighed for at komme tæt på både kørerne og de kalve, som græsser sammen med moderdyrene hele sommeren.

Både racen og dyrenes adgang til græs på marker og naturarealer betyder noget for smagsoplevelsen af dansk kødkvæg. Det er ikke kun farven og størrelsen, der kan være meget forskellig. Fedtindhold, tilvækst og evnen til at udøve naturpleje varierer meget mellem de mindst 15 forskellige racer, som leverer dansk oksekød. Forbrugerne efterspørger derfor i stadig højere grad viden om kødets oprindelse og historie.

På [www.danskkloedkvaeg.dk](http://www.danskkloedkvaeg.dk) findes en oversigt over alle Åbent Hus besætninger i hele landet.

# ÅBENT HUS

## Se kødkvæg i naturlige omgivelser



Besøg en landmand med kødkvæg  
Lørdag den 9. maj kl. 10-16

Du er velkommen hos:



Se mere på [www.danskkloedkvaeg.dk](http://www.danskkloedkvaeg.dk)  
Det er organisationen Dansk Kødkvæg, Friland A/S  
og SuperBest der arrangerer Kødkvægets Dag

Nærmere oplysninger hos landskonsulent Jørgen Skov Nielsen, Landscentret, Dansk Kvæg,  
tlf. 87 40 52 63 eller 20 12 07 96