

Raceforeninger

Dansk Aberdeen-Angus Forening Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Landsforeningen for Belgisk Blåhvidt Krogsdamvej 85 9352 Dybvad
Avlsfore. for Blonde d' Aquitaine i Danmark Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Danmarks Charolaisforening Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Dansk Dexter Forening Damhøjvej 8 3540 Lyngø
Gallowayforeningen Nødholmsvej 29 4171 Glumsø
Herefordforeningen Højdedraget 1 8654 Bryrup
Dansk Korthornsavlerforening Gøttruprimmevej 52, Gøttrup 9690 Fjerritslev
Dansk Limousine Forening Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Avlsfore. for Piemontese Kvæg i Danmark Holtsagervej 10 6771 Gredstedbro
Foreningen for Dansk Pinzgauer Adsbølvej 46 6870 Ølgod
Raceforeningen Salers Sølvagervej 3, Ørsted 6560 Sommersted
Dansk Simmental Forening Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Avlsforeningen for Skotsk Højlandskvæg Agro Food Park 15, Skejby 8200 Aarhus N
Dansk Tiroler Grauvieh Særslevvej 6 4850 Stubbekøbing

Dansk Kødkvæg er:

- Dyrevelfærd
- Trivsel
- Sporbarhed
- God smag



Foto: Søren Grunnet

DANSK KØDKVÆG

Agro Food Park 15, Skejby

DK-8200 Aarhus N

Tlf.: 87 40 50 00, fax: 87 40 50 10

www.danskkødkvæg.dk



Historien bag dit kød

Der er ca. 100.000 køer af forskellige kødkvægracer i Danmark. Køer af kødkvægrace benyttes kun til kødproduktion, derfor går kalvene hos moderen de første seks måneder af kalvens liv. Det betyder, at produktionen ligger meget tæt på dyrenes naturlige behov og adfærd.

Når man spørger kødkvægproducenterne om årsagen til, at de har valgt denne produktionsgren, er svarene:

- Dyrene pynter i landskabet
- De udfører ubetalelig landskabspleje
- De leverer fremragende kød
- De er grundlag for mange landbrug på hobby-, deltids- eller fuldtidsplan.

Med 15 forskellige racer organiseret under Dansk Kødkvæg, udgør kødkvæg en meget alsidig flok.

Også mht. spisekvalitet er spektret meget bredt – fra det fedtfattigste Piemontese og Blonde d' Aquitaine over mellemformerne som f.eks. Charolais og Simmental til de rigtige mandebøffer Angus og Hereford. Som sagt er der mange andre racer at vælge imellem, og førnævnte beskrivelse skal kun tages for vejledende i grove træk.

Inden for de enkelte racer er der en naturlig variation, ligesom fodringen kan spille afgørende ind på kødets sammensætning. Kun ét er sikkert – med den rette omhu i forbindelse med slagtning og håndtering af kødet efterfølgende, byder dansk kødkvæg på spisekvalitet af meget høj klasse.

Hvor kan man købe kød af kødkvæg?

Kødet af kødkvæg kan købes hos førende slagtere og butikker i Danmark. I mange tilfælde er det produceret under særlige koncepter, hvor der stilles krav til areal, strøelse og lys i staldene, ligesom der er krav om, at alle dyr kommer på græs om sommeren.



Foto: Anni Assenbjerg

Der er også mulighed for at købe kød af kødkvæg i mange gårdbutikker og direkte "ved stalddøren" hos mange kødkvægproducenter.



Foto: Bodil Falkenberg