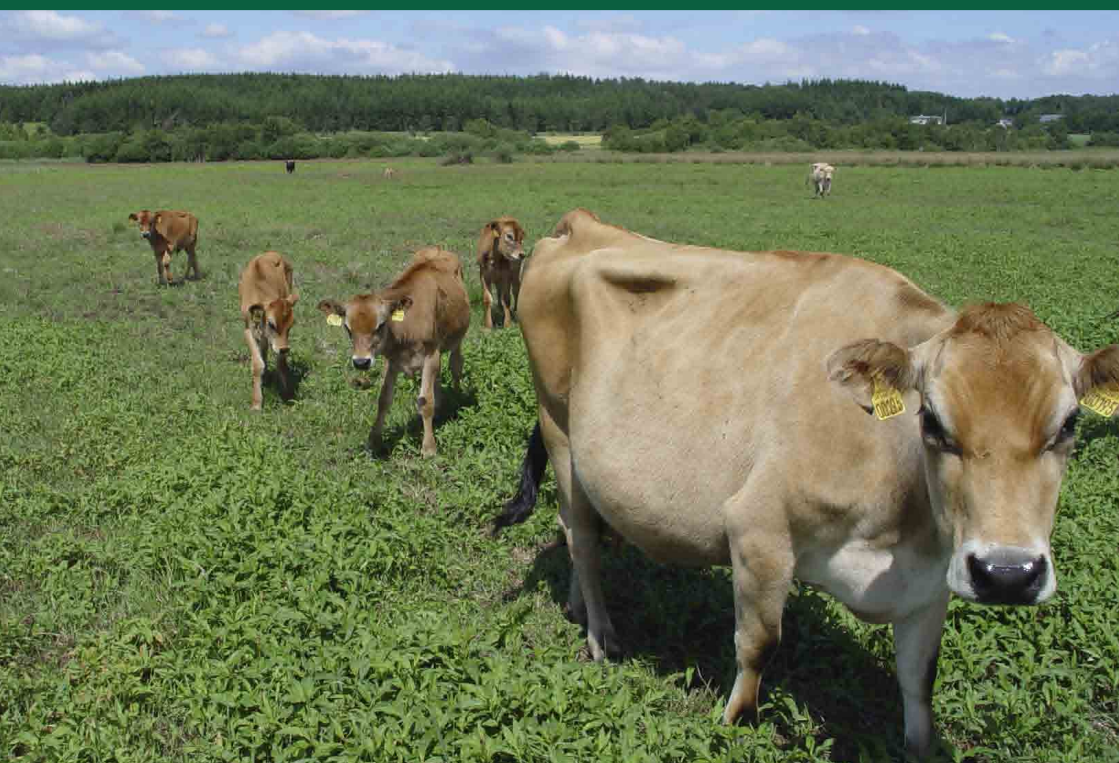


# JERSEY GRÆSKALV



Et unikt produkt  
baseret på høj dyrevelfærd  
og med en fantastisk smag



Økologisk naturligvis



## FAKTA OM JERSEY GRÆSKALV

### ■ DYRENE

Alle kalvene er tyrekalve, som er født på økologiske bedrifter med jersey-malkekvæg. Blandt eksperter er kød fra dyr af jerseyracen kendt for at have fremragende spisekvalitet, og i blindtests vinder kød fra jerseydyr over kød fra alle andre kvægracer.



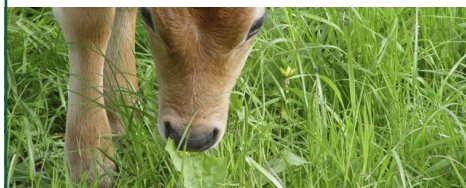
### ■ OPVÆKST

Kort tid efter fødslen sættes kalvene sammen med voksne køer, kaldet ammetanter. Ammetanter og kalve lever sammen på en mark fra sidst i april, og frem til dyrene bliver slagtet. På marken lever de meget tæt på den måde, som vilde okser lever på i naturen. I modsætning til de fleste andre tyrekalve fra malkekvægs-besætninger, bliver vore kalve hverken afhornet eller kastreret.



### ■ FODER

I begyndelsen lever kalvene næsten udelukkende af den mælk, de dier fra køerne. Efterhånden som de bliver større, æder de mere og mere græs fra marken. For de voksne køer er det naturligt kun at leve af græs og markens andre urter, og de får ikke andet foder.



### ■ SLAGTNING

Kalvene slagtes, når de er seks til otte måneder gamle og vejer omkring 200 kg levende vægt. Det er kun lidt over halvdelen af, hvad slagtekalve normalt vejer. Derfor er de enkelte kødstykker forholdsvis små. Efter slagtingen modner kroppen 10 dage på krog i et kølerum, hvilket sikrer den rette mørhed.



## KALVE MED ET TRYGT OG GODT LIV

Vi opdrætter Jersey Græskalve, fordi vi ønsker optimal dyrevelfærd og samtidig har ambitioner om, at det færdige produkt skal have en ypperlig kvalitet.

Dyrevelfærden er i top, fordi kalvene hele livet går sammen med en ko, som de patter, mens de gradvis vænner sig til mere og mere fast føde i form af græs.

Køerne er såkaldte ammetanter. Det vil sige ældre køer, som ikke længere bliver maskinmalket, men i deres otium hver får tildelt to tyrekalve, som patter dem.

Hele sommerhalvåret går køer og kalve udendørs på græsmarker. Den helt specielle og fine smag, som kødet fra kalvene får, hænger sammen med, at de udelukkende lever af græs og af mælk fra køer, som kun æder græs og andre planter, som vokser på marken.

Også racen er medvirkende til den høje kvalitet. Jersey har kortere muskelfibre end andre kvægracer; derfor er kødet mere mørt. Desuden sidder en større del af fedtet i jersey inde i musklerne (kaldet intramuskulært fedt), hvilket giver kødet mere smag.

Når vi så tilmed lader vore dyr slagte tidligere end andre kalve, og lader slagtekroppen modne ved at hænge på krog på god gammel håndværksmæssig vis, ja så kan vi levere noget kalvekød, der byder på helt unikke smagsoplevelser.

Vi slagter kalvene sidst på sommeren eller først på efteråret. Derfor er Jersey Græskalv et sæsonprodukt, som kun leveres frisk i perioden fra august til november.



*Christian Hansen, Frederik Rahbeck og Carsten Sogaard  
økologiske landmænd*

## DYRENES BESKYTTELSE: JA TIL JERSEY GRÆSKALV

»Vi støtter projektet med Jersey Græskalv, og det gør vi af to grunde. Den ene er, vi anser det for vigtigt for dyrevelfærden, at kalve fra malkekvæg kommer på græs i sommerhalvåret. Det er ellers ikke tilfældet i dag, hvor konventionelle kalve står i en stald«.

Sådan siger Bent Hindrup Andersen. Han er formand for såvel Husdyrudvalget i foreningen Dyrenes Beskyttelse som for Hans Kiers Fond. Fonden administreres af Dyrenes Beskyttelse og har givet økonomisk støtte til udvikling af konceptet Jersey Græskalv. Bent Hindrup fortsætter:

»Den anden grund er, at det er godt, at jersey-tyrekalvene bliver brugt til noget, i stedet for at blive aflivet og kasseret straks efter fødslen. Det er almindeligt i dag, og det er et etisk problem i den del af mælkeproduktionen, der er baseret på jerseykvæg«.

Årsagen til aflivningen af nyfødte jersey-tyrekalve er, at det indtil nu ikke har kunnet betale sig for landmændene at fede kalvene op til slagtning.

Og da en malkeko skal føde en kalv en gang om året for at kunne give mælk, er tyrekalvene kommet i overskud. Mens deres søstre – kviekalvene – som oftest får lov at vokse op og senere indgå i besætningen som malkekøer.

Jo flere forbrugere, der køber kød fra Jersey Græskalv, jo flere kalve vil altså få et godt liv i stedet for at blive kasseret og aflivet lige så snart, de er kommet til verden.



## DU KAN SMAGE MARKENS VILDE URTER

Kød fra en Jersey Græskalv bærer præg af, at kalven har gået sammen med en ammetante på en økologisk mark med græs, kløver og vilde urter.



Seniorforsker Mogens Vestergaard fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet ved Aarhus Universitet forklarer sammenhængen:

»Urter, kløver og græs rummer forskellige smagskomponenter, som delvist kan overføres til proteindelen af kødet på de dyr, som græsser på marken. Det får kødet til at smage forskelligt fra kød, som kommer fra kalve fodret med korn og kraftfoder«.

Også sammensætningen af dyrenes fedt påvirkes af, om de går på en græsmark sammen med en ammetante, eller om de fodres med kraftfoder og korn på stald.

»Hvis man analyserer fedtet i en kalv, der har gået på græs, og sammenligner det med fedt fra en kalv fodret med korn og kraftfoder, så vil man formodentlig se, at græskalven indeholder flere flerumættede fedtsyrer og større andel af omega-3 fedtsyrer«, siger Mogens Vestergaard. Han fortsætter: »Det kræver dog, at kalven reelt har ædt en vis del kløvergræs og ikke kun levet af mælk fra ammetanten«.

Flerumættede fedtsyrer, og især omega-3 fedtsyrer, får vi ofte for lidt af i den almindelige kost. De formodes at have en gunstig effekt på vores immunforsvar og kredsløb og dermed være sundhedsmæssigt bedre end de mættede fedtsyrer, som animalsk fedt indeholder en del af.



## KOKKEN: KØD MED EN USÆDVANLIG ELEGANT SMAG

Claus Udengaard, køkkenchef på den anmelderroste restaurant Svineriet i Mejlgade i Århus, er intet mindre end begejstret for kødet fra Jersey Græskalv.

»Vi kokke har jo altid gået efter kød fra deciderede kødkvægsracer. Men efter at have prøvet det her, så vil jeg sige, at når det gælder kalvekød, så er jersey det mest sublime. Jeg har aldrig før smagt så ungt et dyr med så megen smag. Det er en meget lang og elegant smag. Du kan sammenligne det med en vin med en lang og fin eftersmag«, siger han.

Efter at have haft Jersey Græskalv på menukortet i nogle måneder, har Claus Udengaard kun gode erfaringer at fortælle om:

»Jeg mener at kunne smage, at dyret udelukkende har levet af mælk og græs. Samtidig er det forholdsvis let at arbejde med. Der er relativt meget fedt inde i musklerne, og derfor kommer du ikke så let til at stege det tørt«. Til gengæld er der meget lidt fedt udenpå og imellem kødstykkerne. Brystkødet er meget magert, og i farsen er der typisk under otte procent fedt.

Når der er Jersey Græskalv i køkkenet, anbefaler Claus Udengaard at lave rosastegte stege ud af udskæringer, som ellers normalt kun bliver brugt til hakket kød eller småkød – nakke, hals og bov.

»Selvfølgelig bliver kødet fra den forreste del ikke så mørt som fileten. Men det er tilstrækkelig mørt til, at du kan servere det som steg. Jeg tror, det har noget at gøre med både dyrelælden, foderet og alderen«, siger han.



Opskrifterne i denne pjeces er udarbejdet af Claus Udengaard

# Opskrift

## BRYST ELLER SPIDSBRYST

Opskrift til 4 personer

- 1 kg bryst eller spidbryst
- 2 dl rødvin
- 2 dl sød sherry eller anden dessertvin
- 2 dl vand
- 0,5 dl sherryeddike
- 2 gulerødder
- 1 pastinak
- 1 løg
- 1 laurbærblad
- 3 fed hvidløg
- 1 bundt timian
- 1 muskatnød
- 4 porrer
- 4 store bagekartofler
- 3 dl god jomfru olivenolie
- Salt, peber og neutral olie



Brystet skæres ud i 8 lige store stykker.  
Gulerod og pastinak skrælles, flækkes på langs og deles i 2.  
Løg og hvidløg pilles og deles i 4.  
Timian skylles.  
Porrer renses og skylles, men bevares så hele som muligt.  
Skræl kartoflerne og kom dem i en gryde dækket af vand UDEN salt

Brystet brunes i en stegegryde med neutral olie og tages efterfølgende op. Dernæst brunes rodfrugter, løg og hvidløg. Vin og sherry tilsættes og koges op i 2 min.  
Kødet kommer tilbage i gryden med urterne, derudover tilsættes 2 dl vand, salt, peber, laurbær og timian, og låget kommer på.

Gryden stilles derefter i ovnen ved 175 grader i ca. 2 ½ time, eller til kødet er helt mørt. De sidste 20 minutter placeres de 4 porrer rundt om kødet i gryden, derved er det hele færdigt på samme tid.

Når kødet mangler ca. 1 time sættes kartoflerne over, de koges møre og derefter hældes vandet fra. De moses med piskeris eller grydeske, olivenolien tilsættes og der smages til med revet muskatnød, salt og peber. Mosen kan evt. holdes varm i et ildfast fad i ovnen.

Kød og porrer tages op og holdes varmt under folie, timian og laurbær smides ud.  
Brasiersky og urter blendes til en purésauce og smages til med salt og peber.



# Opskrift

## EFTERÅRSFRIKASSÉ AF HALS ELLER BRYST

Opskrift til 4 personer

700 g tykkam eller bryst

0,5 l piskefløde

1 bundt timian

1 alm. løg

1 porrer

2 gulerødder

200 g frosne ærter

100 g smør



Skær kødet i små tern ca. 1 x 1 cm. Kom det i en gryde med 2 l koldt vand tilsat lidt salt. Gryden sættes i kog, og når vandet har kogt i 2 min. tages kødet op i en sigte. Der skylles det under den kolde hane, for derefter at blive hældt over i en gryde igen med koldt vand. Vandet skal kun lige dække kødet. Efterfølgende koges det ved lav varme til det er mørt – cirka 20-30 minutter.

Piskefløden koges ned til det halve og hældes derefter ned i gryden med kødet.

Klargør urterne og skær dem i tern af 1x1 cm.

Pluk timianbladene af stilkene og skyl dem.

Kom smørret i en gryde ved lav varme. Når det er smeltet, tilsættes løg, porrer, gulerødder, ærter og timian. Lad urterne simre til de er møre og tilsæt så kød med kogeløse. Dernæst smages til med salt.

Det bedste tilbehør til kalvefrikassé er et godt stykke lyst brød eller lidt friskbagt butterdej.



# Opskrift

## SPARERIBS MED BBQ PÅ KÅLSALAT MED STEGTE KARTOFLER

Opskrift til 4 personer

- 8 stk. spareribs
- 1 l tomatjuice
- 1 bundt timian
- ½ teske spidskommen
- 1 stk. stjerne anis
- 2 stk. nellike
- 1 dl æbleeddike
- 1 dl honning
- 1 stk. spidskål
- 8 stk. rosenkål
- 4 stk. store jordkokker
- 1 dl god olivenolie
- 1 citron
- 600 g små kartofler
- 1 lille glas ansjosfileter, ca. 10 stk.
- 3 fed hvidløg
- Salt, peber og neutral olie



Tomatjuice, timian, spidskommen, stjerneanis, nellike, 1 fed hvidløg, æbleeddike og honning kommes i en stor skål. Spareribsene krydres med salt og peber og kommes i tomatmarinaden, det hele stilles i køleskabet natten over, ca. 12-18 timer.

Derefter koges hele blandingen i en gryde, indtil sparreribsene er møre – cirka 45 minutter. Dernæst tages kødet op, marinaden koges ned til passende tykkelse og smages til. Spareribsene steges i ovn ved 175 grader i 15-20 min. til de er gyldne.

Kartoflerne kommes i en bradepande sammen med de grofthakkede ansjosfileter og 2 fed hvidløg vendt med neutral olie, salt og peber.

Bradepanden kan passende være i ovnen sammen med kødet.

Spidskålen skæres groft og kommes i kogende vand tilsat salt i 30 sek. Derefter hældes kålen i koldt vand for efterfølgende at dryppe af i en sigte.

Rosenkålen pilles i blade for derefter at få samme tur som spidskålen.

Jordkokker vaskes grundigt, evt. med en stiv børste, og skæres i tynde skiver med skrald på. De to slags kål og jordkokker vendes i en skål med god olivenolie og saften af en halv citron, smages herefter til med salt.

Kød, kartofler og kålsalat anrettes på en tallerken, og den nedkogte marinade bruges som sovs.

# Opskrift

## STYKSTEG AF KØLLE, BOV ELLER FILET

Opskrift til 4 personer

- 650 g steg af kølle, bov eller filet fra Jersey Græskalv
- 3 store rødbeder
- 3 store gulerødder
- 3 pastinacker
- 1 citron
- 1 fed hvidløg
- 1 dl koldpresset rapsolie
- 2 spiseæbler
- 1 bundt timian
- Lidt peberrod
- Smør, salt, peber og neutral olie



Brun kødstykket i neutral olie og krydder det med salt og peber. Kødet kommes i ovnen i en bradepande ved 180° i 7 min, herefter hviler det i 20 min. Dette gentages to gange mere, altså i alt tre gange.

Hvis du bruger stegetermometer, skal det i sidste omgang vise 62 grader for rødt kød, 68 grader for rosa og 72 for gennemstegt. Kødet skæres først efter at have hvilet de sidste 20 min. og kan dernæst anrettes. Dette kaldes interval stegning og er perfekt til hele stege. Jo større steg des længere stegetid, helt op til 15 min. per omgang.

Rodfrugterne skrælles og vendes med rapsolie, citronsaft, salt og peber, de bages hele i ovnen ved 180° til de er møre. Derefter skæres de i passende stykker og anrettes. Derved bliver smagen bedst i rodfrugten.

Del æblerne og fjern kernehuset, herefter hakkes de groft. Kom dem i en gryde med lidt vand og plukket timian, kog dem til mos og smag til med salt. Lige før man skal spise, røres 25 gr. koldt smør i.

Peberroden rives over æblemosen, efter den er anrettet på tallerkenen.



## KØDET FRA KALVEN

Når en Jersey Græskalv er slagtet, er der mellem 80 og 120 kg reelt kød og suppeben til salg. Normalt fordeler slagteren kødet i fire lige store portioner á 20-30 kg, således at der i hver portion er lige meget kød fra forenden og bagenden af dyret, og fra dyre og billigere udskæringer.

En pakke med en kvart Jersey Græskalv på 25 kilo er typisk sat sammen på denne måde:

<b>Kød til langtidsstegning/braisering</b>	
Ossobuco	0,7 kg
Bryst, uden ben	1,5 kg
Spareribs	0,8 kg
Tykkam	1,6 kg
<b>Kød til rosastegning</b>	
Culotte, Cuvette, mørbrad	0,9 kg
Højreb	2,3 kg
Lårtunge	0,4 kg
Yderlår	0,5 kg
Bovsteg u. ben	0,8 kg
<b>Bøffer</b>	
Af inderlår	1,2 kg
Af klump	1,3 kg
Småkød	1,0 kg
Hakket kalv	7,0 kg
Suppeben	5,0 kg

De forskellige kødstykker fra kalv er ikke så forskellige som hos voksne dyr. De fleste udskæringer er møre og kan tilberedes på forskellige måder, da bindevævet endnu ikke er fuldt udviklet.



Kalvefond stivner til en fast gelé og kan danne basis for gode, blanke saucer. Man tilsætter ofte kalveben til gryderetter med andre typer kød for at gøre saucen mere fyldig. Det hænger sammen med, at collagenet i bindevævet og benene opløses til gelatine i varmt og fugtigt miljø.

*Kilde: Den klassiske Køkkenskole af Anne Willan, dansk udgave på Gads Forlag, 1994*

## LANDMÆND MED OPDRÆT AF JERSEY GRÆSKALV



**Christian Hansen**  
Ryderne 7  
8950 Ørsted  
Tlf. 86 48 51 01  
[www.Ryderne.dk](http://www.Ryderne.dk)



**Frederik Rahbech**  
Forum Hovedvej 155  
6715 Esbjerg N  
Tlf. 61 36 65 10



**Carsten Søgaard**  
Glænøvej 411  
4230 Skælskør  
Tlf. 58 14 30 03.



Denne pjece er udgivet af ovenstående tre landmænd med økonomisk støtte fra Hans Kiær's Fond.

Projektledelse: Thorkild B. Nissen, Økologisk Landsforening, [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)

Opskrifter: Claus Udengaard, Restaurant Svineriet, [www.svineriet.dk](http://www.svineriet.dk) • Øvrig tekst: Per Henrik Hansen, [www.perhenrik.dk](http://www.perhenrik.dk)

Fotos: Morten Telling, Moxtell Productions, [www.moxtell.dk](http://www.moxtell.dk) • Layout: Peder Hovgaard, ph7 kommunikation, [www.ph7.dk](http://www.ph7.dk)

November 2008