

V:

Dyr

Opsummering:

“Lorum ipsum XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”

Dyreværnsloven

Mange bliver overrasket når de læser faktabaseret om hvad der sker i det danske landbrug. For de fleste bærer rundt på en illusion om at der er gode forhold for dyr, for det har de danske politikere da sørget for, og dårlige forhold for landbrugsdyr er noget der findes i lande som USA.

Dette er bare en forestilling der ikke har hold i virkeligheden, og dyrenes forhold i Danmark er også total nedsmeltning.

Danmark har en dyreværnslov. Den starter flot med i §1 at bekendtgøre at:

”Dyr skal behandles forsvarligt og beskyttes bedst muligt mod smerte, lidelse, angst, varigt men og væsentlig ulempe(2).”

Den fortsætter med at bekendtgøre i §2 at:

”Enhver, der holder dyr, skal sørge for, at de behandles omsorgsfuldt, herunder at de huses, fodres, vandes og passes under hensyntagen til deres fysiologiske, adfærdsmæssige og sundhedsmæssige behov i overensstemmelse med anerkendte praktiske og videnskabelige erfaringer(2).”

I §3 slås det endvidere fast at: ”Rum eller arealer, hvor dyr holdes, skal indrettes på en

sådan måde, at dyrets behov tilgodeses(2),” og at det skal ”(...) sikres, at dyret har den fornødne bevægelsesfrihed også under optagelse af foder og drikke og ved hvile(2).”

Dette er essensen af de generelle bestemmelser i den danske dyreværnslov. Og det kan være rart at forholde sig til, når man læser hvad der sker i virkeligheden – og for langt det meste inden for lovens rammer – i dansk landbrugs produktion af ”mad” i form af dyr og deres biprodukter. Det er centralt at hæfte sig ved at loven beskytter dyr imod unødvendigt lidelse. Desværre betyder det i praksis, at stort set alle ting, som forøger landmandens indtjening på bekostning af dyrs velfærd regnes som nødvendige. Derfor er det tilladt at holde dyr på ekstremt lidt plads, at skamfere deres kroppe for at tilpasse dem til unaturlige staldmiljøer og at transportere dem gennem alt slags vejr til slagteriet, og det gerne i mange, mange timer.

Danmark er historisk set en stolt landbrugsnation. Landet er på mange måder stadig et væsentligt landbrugsland.

Den danske landbrugs- og fødeva-

reproduktion tegnes primært af sektorerne for svinekød og mælk, hvor de enkelte aktører ikke blot er store efter dansk målestok, men også er betydende aktører på verdensmarkedet(3),” forklarer en rapport fra ”Fødevarøkonomisk Institut ved Københavns Universitet.”

Hvordan er dyrenes forhold?

Langt de fleste danskere mener at de har et realistisk og godt kendskab til hvordan dyrene i landbruget har det, men dette afholder dem bestemt ikke fra at bliver overrasket over hvad faktum er.

Dyr er et område som danske medier ikke har særligt meget fokus på. Ja, på mange måder er det meget tydeligt at Danmark er et stort landbrugsland, og at langt størstedelen af landets befolkning er vokset op i noget der ligner en stor reklame for ARLA eller Danish Crown.

Tingene er som de er, og for mange folk er det svært at stille spørgsmålstejn ved den virkelighed man lever i.

Når der af og til skrives noget om landbrugsdyr og animalske fødevarer i medierne er det ofte ganske ensidigt og ukritisk. Visse eksem-

pler er mere grelle end andre, men det overordnede billede er ret slemt.

Skræmmekssemplet er artikler som den følgende bragt i online-sitet for magasinet ”Q.” Her er eksperterne der udtaler sig fra firmaer og interesseorganisationer der laver deres enorme profit på at behandle dyr dårligt, og derfor har alt muligt interesse for at skjule hvad der reelt ligger bag facaden i disse organisationer. Artiklen starter med at konstatere at ”Danske kyllinger har det godt uanset om de ender i supermarkedet eller i maden hos McDonald’s. (27)”

Efter lidt generelle floskler introduceres artiklens første ”ekspertargument.”

”Du kan med god samvittighed sætte tænderne i en kylling fra køledisken eller en McNugget fra McDonald’s, når sulten melder sig. For de kyllinger, der fx ender i din McNugget trives ganske udmærket ligesom resten af de danske slagtekyllinger(27).”

Det vurderer sektorchef for fjerkræ i brancheforeningen Landbrug & fødevarer Christoffer Susé.
– Der er en række parametre, der er med til at definere dyrev-

elfærd. Dyrevelfærd er et udtryk for, hvordan dyrene har det, og om de får opfyldt deres biologiske behov. Dyrenes velfærd kan måles ved at iagttage og registrere deres adfærd, sundhed og fysiologiske reaktioner, siger Christoffer Susé. (27)”

Artiklen omtaler derefter en amerikansk dokumentarfilm kaldet “Food Inc.,” der handler om det amerikanske industrilandbrug. “Så der er altså ingen grund til at bekymre sig om, hvorvidt de danske kyllinger i hverken køledisken eller hos McDonald’s er blevet behandlet ligesom i den amerikanske dokumentarfilm Food Inc., hvor billeder af afkræftede og sårede kyllinger vidner om en meget ringe dyrevelfærd. I Danmark stiller vi nemlig langt højere krav til dyrevelfærden. Både fra myndighedernes side, men i endnu højere grad fra indkøberne. Og McDonald’s er en af de virksomheder, der stiller de allerhøjeste krav til både kvalitet og dyrevelfærd.(27)”

Dette indlæg er klart mere reklame end artikel, og det er blot med til at forstærke det indtryk som de mere traditionelle reklamer allerede giver. Det indtryk

der fortæller at danske slagtegrise behandles som kæledyr, og at ARLAs køer nærmest lever som i naturen.

Og sandheden er meget langt væk fra det der ses i reklamer, og fra det billedet der fremstilles i artikler som denne. Og det vil være ganske tydeligt når man har sat sig ind i de regler der fortælles om i dette kapitel, og læst et par af de negative nyhedshistorier som der refereres til.

Dette på trods af langt størstedelen af de kilder der refereres til i dette kapitel kommer fra den selv samme industri der sikkert har betalt for den pågældende artikel på Q.dk, og det derfor ikke kommer fra en kilde der har en interesse i at tegne et dårligt billede af de danske landbrugsdyrs forhold.

Sommetider er der dog kritiske historier i de danske aviser. Og sommetider er de kritiske historier resultatet af reklamekampagner for det danske industrilandbrug.

Danske landbrug og deres interesseorganisationer har i en snart længere årrække indbudt til arrangementet “Åbent Landbrug.” Her skruer man op for charmen, fejrer staldene for alt det der enten

ikke er efter loven eller som de danske forbrugere ikke venter at finde, og åbner dørene i et par timer til det ellers lukkede land, der kun ses i en glansbilledeversion i storstilede, dyre reklamekampagner.

Men ikke engang på denne ene årlige dag, hvor der er alt mulig forberedelsestid i verden formår man at vise et anstændigt landbrug frem, og selv hos eliten inden for landmænd - altså, de der ligger i den mindre dårlige ende - flyder det rent ud sagt med dårligdomme.

Ved Åbent Landbrug i september 2011 resulterede dette i overskrifter i mainstreammedierne. Aktivister fra dyreretsorganisationen "Anima" var taget med de andre nysgerrige danskere til Åbent Landbrug, og her tog de billeder som de sendte til medierne med en pressemeddelelse. Danmarks mest læste avis, "metroXpress," bragte dagen efter overskriften "Det flyder med døde grise hos landmændene," og på selv samme forside, under et klassisk ulækkert billede, stod der fakta som at "25.000 smågrise dør dagligt i de danske svinestalde," og at "Årsagen er, at landmændene avler for meget på søerne

(...). Der var også en indrømmelse fra landbrugets interesseorganisation, "Landbrug og Fødevarer" der siger at "Det er simpelthen ikke godt nok.(30)"

Dette er hvad aktivister har vist længe, og det er bestemt ikke det første Åbent Landbrug arrangement der har resulteret i et potentiale for nyhedshistorier som denne. Inde i selve avisen forklarede artiklen at 23,9 procent af de danske smågrise dør inden at de er fire uger gamle, og dette er vel at mærke et tal der kun dækker over de der fødes levende. Dette skyldes af modergrisene presses til det yderste, og at systematisk, industriel avl har resulteret i at danske modergrise føder i gennemsnit 16 smågrise selvom at de kun har 10-12 patter.

Besøget der resulterede i artiklen i metroXpress er slet ikke så unikt, og det er ikke kun stærkt kritisable forhold for grise der ses til Åbent Landbrug arrangementer. Også andre dyr behandles under alt kritik i det danske industrilandbrug, og dette er også ganske veldokumenteret. Både i pressen men også i den forskning der sker både internt i industrilandbruget og dets interesseorganisationer, og

også på de danske universiteter.

Dyretransporter

Mere end 87.000 grise, kalve og heste bliver hver eneste dag kørt rundt i Europa. Og store dele af disse køres blot rundt for at blive slagtet, når de når deres bestemmelsessted.

I Danmark er der en øvre grænse for hvor lang tid man på transportere levende dyr, men det er også stærkt begrænset hvor lang tid det overhovedet er muligt at køre i Danmark.

Uden for danmarks grænser er der ikke de vilde regler. I dag kan man køre hele kloden rundt med dyrene, hvis bare man holder et hvil, hver gang man har kørt 24 timer(32).

De danske regler er lidt anderledes end de europæiske, men der er ikke meget forskel. Og det er stadig ikke videre godt. Danske regler kræver eksempelvis en kvadratmeter per 100 kg. gris, og en meter fra gulv til loft ved dyretransporter over otte timer(33).

Æglæggende høns

Mange lærer at burhønsæg er æg der kommer fra dyr i små bure. Men hvad med resten? Og hvad med de økologiske høns og

deres økologisk æg? De har det da som man ser på film? Har de ikke?

Ægsektoren bestod i 2002 af cirka 200 landmænd der havde hold af høns som deres hovederhverv, og som tilsammen havde en produktionsværdi på cirka 600 mio. kr. Der var branchen præget af en meget lille eksport, og den samlede produktion var ikke nok til at dække efterspørgslen efter æg på det danske marked. Dette set i forhold til ti år før, hvor Danmark var nettoeksportør af æg.

Økonomiske analyser af dette skift forklarer det ved at de danske ægproducenter står dårligt rent konkurrencemæssigt i forhold til andre lande. De danske høns bliver behandlet dårligt, men landmændene i andre lande har tilladelse til at behandle deres høns endnu værre. Derudover er der generelt dårlige forhold til at drive erhverv i Danmark(2).

Danskerne spiser ret mange æg. I år 2009 blev der forbrugt 86,4 mio. kg. æg i Danmark, og gennemsnitligt set anvendte en dansker 16,9 kg. æg i år 2009. Fordelingen, rent produktionsmæssigt, for disse mange æg har ændret sig. Æg fra burhøns har til alle tider været langt den største

gruppe. I år 2008 blev der forbrugt 25,61 millioner kg. buræg, 7,47 millioner kg. skrabeæg, 2,77 millioner kg. æg fra fritgående høns og 6,70 millioner kg. æg fra økologiske høns i Danmark. I alt 42,55 millioner kg., hvoraf 60,18 procent var fra burhøns, 17,55 procent fra skrabehøns, 6,50 procent fra skrabehøns og 15,74 procent fra økologiske høns(5). I 2006 blev der på de danske æggepakkerier indvejet 51,2 millioner kg. æg. Dette tal steg til 53,2 millioner kg. i år 2009. Altså en stigning på lidt over en procent. Af disse mange ton æg var 22,4 millioner ton ikke fra burhøns i år 2006, og 21,2 millioner ton var ikke fra burhøns i år 2009. Derudover blev der hos producenterne brugt og solgt 16,0 millioner ton i 2006, og dette tal faldt med otte millioner ton til 8,0 millioner ton i 2009. Der fandt også import af æg sted. I 2009 blev der importeret 60,1 millioner ton æg, og i det samme år eksporterede den danske ægbranche 34,8 millioner ton. Altså en nettoimport på 25,3 millioner ton æg(5).

De høns der producerer æg i den danske ægsektor stammer typisk fra importerede høns. Den danske

avlaktivitet er næsten ikke eksisterende, og stort set 100 procent af avsmaterialet kommer fra lande som Tyskland, Frankrig eller Holland(3).

Kyllingerne der senere skal producere æg udruges i en rugemaskine. De daggamle kyllinger udruges på et rugeri, hvor hane-kyllingerne sorteres fra og destrueres. Hanerne kan ikke bruges til noget. Produktionen af nye generationer af høns sker andetsteds, og de haner der skal bruges til at parre hønsene findes ofte i et helt andet land. Dette resulterer hvert år i to millioner nyudklækkede haner der bliver gasset ihjel, og dette sker for at et tilsvarende antal høner kan indgå i produktionen af æg. De høns der er avlet gode til at lægge æg, og de høns der er avlet gode til at vokse sig store på kort tid er fra forskellige racer. Hønsene der anvendes til at lægge æg er meget spinkle, og det kan derfor ikke betale sig at opdrætte dem til slagtekyllinger. De overskydende haner ryger derfor op på et løbebånd og ned i en spand med carbondioxid. I denne spand bliver de så kvalt, og bliver tømt ud i en container bagefter(14).

Hønekyllingerne opdrættes hos en opdrætter, inden de leveres

til den landmand der har stalden eller som det oftest er, burene, som hønsene skal gå og leve i. I opdrætsperioden vaccineres hønsene for smitsomme fjerkræsygdomme.

Hønerne begynder æglægningen, når de er ca. 18 til 20 uger gamle.

Tidspunktet afhænger af flere faktorer, blandt andet genetik, ernæringstilstand, temperatur og især lysstyrke og dagslængde. Hønerne lægger kun få eller ingen æg, hvis dagslængden er kort.

Derfor sørger landmændene for et ensartet og stabilt lysprogram i deres haller, så ægproduktionen er fordelt jævnt over hele året.

Det er også kun økologiske høns der har krav på dagslys i deres stald.

For at hønerne kan lægge æg, skal de have tilstrækkeligt med foder. Langt størstedelen af foderet består af korn, især hvede, men også majs, som blandt andet medvirker til at give gule æggeblommer. Det er noget folk godt kan lide, og det minder dem om noget de har oplevet i fiktion eller i gamle dage. Udover korn indeholder foderet også protein, som kan være i form af rapsskrå eller -kager, ærter, sojaskrå eller fiskemel. Foderet kan også inde-

holde fedtstoffer til at give ekstra energi, og grønmel og lucernemel (tørrede, formalede planter), der giver mere gule æggeblommer. Her er der igen fokus på den gule æggeblomme. Det er folk glade for(4).

Hønsene får trimmet deres næb. Næbtrimningen sker ved, at spidsen af næbbet brændes med en laserstråle eller med en glødende jernplade, som brænder den yderste spids af næbbet. Næbtrimning foretages primært for at minimere risikoen for fjerplukning, der kan medføre kannibalisme i en hønseflok(4).

I hele den periode, hvor hønerne lægger æg, indsamles æggene hver eneste dag fra hønsehuset. Det foregår mekanisk via et transportbånd. Æg, der er meget snavsede eller revnede, sorteres fra. De gode æg bliver pakket i bakker og anbragt på paller i et kølerum ude hos landmanden. Flere gange om ugen henter ægpakkeriet æggene, og de sørger så for at sende æggene videre i systemet(4).

Organiseret æggeavl i Danmark sker i fire kategorier: buræg, sk-rabeæg, frilandsæg og økologiske æg.

Buræg

Burhøns der laver buræg er de der er blevet behandlet dårligst. Hønsene går i bure på et gulv der er lavet af net. Gulvet er skråt, og resten af buret er også lavet af net eller en form for tremmer. Hønsene skal have 600 cm² per høne. Og her snakker vi ikke skal som i "de skal minimum have 600cm²". 600 cm² er hvad de får, for hvis de fik mere kunne man ligeså godt brande sig på bedre dyrevelfærd og kalde det noget andet. Der bor typisk fire til seks høns i et bur, og burene de bor i vil ofte være stablet i tre etager. Den mest udbredte form for ægproduktion sker i æglægningsbure. En burhøne lægger æg i cirka 392 dage (ca. 13 måneder), hvorefter den udsættes (slægtes eller sælges). Hønen lægger omkring 335 æg, og det vil sige 6 æg om ugen. En høne i bur optager cirka 43 kg foder i æglægningsperioden(4). Burhøns er billige i drift, men æggene sælges også billigt. Ifølge tal fra "Det Danske Fjerkræraad" bidrager en burhøne med 43,29 kr. årligt til landmandens økonomi hvis man modregner dens udgifter(5).

Burene er hvad hønsene har.

De får trimmet deres næb så de ikke kan hakke hinanden, og dette, næbtrimningen, er en konsekvens af at hønen er umådelig stresset og ikke har mulighed for at udleve sine basale drifter, hvorfor den vil hakke i de andre høns ved hver chance den får. De kan ikke bevæge sig, for buret er så lille, og de kan heller ikke strække deres vinger eller udøve deres naturlige fødesøgningsadfærd hvor de prikker og skraber i jorden. For der er ikke noget jord, og der er heller ikke reder, strøelse, siddepinde, dagslys eller adgang til noget som helt uden for buret.

De kyllinger der på sigt skal overtage ægproduktionen når de andre høns bliver udtjente – og dette sker hurtigt – opdrættes uden siddepinde, adgang til frisk luft og uden adgang til sandbade. Buræg markedsføres også som "Danske æg," "Jumboæg" og "Morgenæg" i Danmark.

Fra 1. januar 2012 har politikere i EU bestemt at burene skal være lidt større. 25 procent, altså hvad der svarer til et lille postkort ekstra. Derudover skal der være en pind, redde og strøelse(1).

Men det er altså helt til rotterne med burhøns, og en meget central pointe i forbindelse med

burhøns er, at hvis det ikke står på pakken at det er noget andet end burhøns, så er det æg fra burhøns der er i produktet. Dette er en overset detalje, og den kommer bag på mange mennesker der sværger til økologiske æg da de kender til reglerne omkring burhøns. Derfor er det ikke unormalt at kunne gå en runde i et gennemsnitligt dansk køkken og kunne finde æg fra burhøns i stor stil – bare ikke i form af æg. Man finder dem derimod i form af bestanddele i remoulade, mayonnaise, kiks og et utal af andre mere eller mindre færdigprodukter.

Det er basal marketing. Økologiske æg er et plusord, og det er burhøns ikke. Så kan man sætte et plusord på sit produkt, og har man betalt for at få en lille smule dyrevelfærd i sit produkt, så ønsker man som producent eller detailsælger at flashe det mest muligt.

Så står der ikke hvilke æg det er, så er et de billigste: æg fra burhøns, altså.

Skrabeæg

Skrabeæg har det lidt mindre slemt. Høns der leverer æg til skrabeæg går i flokke på cirka 20.000 høns per flok. Ni høns

deles om 1 m². Hønsene har reder og siddepinde, og en-tredjedel af deres gulvareal skal være dækket af sand, halm eller anden strøelse. Høns der leverer æg til skrabeæg får også trimmet deres næb. For som høns der leverer æg til burhøns, er de også enormt stressede og ustimulerede – de lever jo langt fra naturligt – og kommer nemt til at hakke og bide i hinanden. Hønsene har ikke adgang til et udendørsareal, og der skal heller ikke være dagslys i de kæmpestalde som de går i(1). En skrabehøne lægger æg i cirka 364 dage (ca. 12 måneder), hvorefter den udsættes (slægtes eller sælges). Hønen lægger omkring 274 æg svarende til 5 æg om ugen. En skrabehøne optager cirka 44 kg foder i æglægningsperioden(4). Ifølge tal fra "Det Danske Fjerkræraad" bidrager en skrabehøne med 69,88 kr. årligt til landmandens økonomi hvis man modregner dens udgifter(5).

De kyllinger som der på sigt skal overtage ægproduktionen opdrættes uden siddepinde, uden adgang til frisk luft og uden sandbade. Og hanerne bliver naturligvis hurtigt smidt ud, for de kan jo ikke lægge æg, og alt det

med at parre høns og producere kyllinger sker andetsteds.

Skrabeæg sælges i Danmark også under navne som "Brunchæg," "Hørblomst" og "gårdæg(1)."

Frilandsæg

Frilandsæg, har høns der har det lidt mindre slemt end høns der leverer buræg og skrabeæg. Høns der leverer æg til frilandsæg går i en stald som den hønsene der leverer æg til skrabeæg har. De går altså i flokke på ca. 20.000 høns per flok. Ni høns deles om 1 m². Hønsene har reder og siddepinde, og en-tredjedel af deres gulvareal skal være dækket af sand, halm eller anden strøelse. De får trimmet deres næb, og der behøver ikke at være dagslys i stalden. Høns på friland har adgang til et udendørsareal på 4 m² per høne(1).

En fritgående høne lægger æg i ca. 364 dage (ca. 12 måneder), hvorefter den udsættes (slagtes eller sælges). Hønen lægger omkring 274 æg svarende til 5 æg hver uge. En fritgående høne optager cirka 40 kg foder i æglægningsperioden(4). Ifølge tal fra "Det Danske Fjerkræraad" bidrager en fritgående høne med 77,01 kr. årligt til landmandens økonomi hvis man modregner

dens udgifter(5).

De kyllinger som der på sigt skal overtage ægproduktionen opdrættes uden siddepinde, uden adgang til frisk luft og uden sandbade. Og kommer ikke ud på friland førend de bliver indfaset i ægproduktionen. Og hanerne bliver hurtigt smidt ud, for de kan jo ikke lægge æg, og alt det med at parre høns og producere kyllinger sker andetsteds. Æg fra frilandshøns markedsføres i Danmark også som "Brunchæg. (1)"

Økologiske æg

Økologiske æg har det næsten som høns på friland. Bare lige lidt bedre. Hønsene går i flokke på op til 4.500 høns per stald. I staldene er der krav om dagslys. I hønsstalden er der seks høns per m². Hønsene har adgang til redekasser, siddepinde og der er strøelse på en-tredjedel af gulvet. Hønsene har også adgang til et udendørsareal på minimum 4 m² per høne, og modsat de andre høns er det ikke tilladt at trimme næbbet på de økologiske høns, og hønsene fodres med foder der er dyrket økologisk(1).

En økologisk høne lægger æg i ca. 364 dage (ca. 12 måneder),

hvorefter den udsættes (slagtes eller sælges). Hønen lægger omkring 274 æg svarende til 5 æg om ugen. En økologisk høne optager ca. 40 kg foder i æglægningsperioden, men spiser desuden en del grovfoder(4). Ifølge tal fra "Det Danske Fjerkræraad" bidrager en økologisk høne med 123,88 kr. årligt til landmandens økonomi hvis man modregner dens udgifter(5).

De kyllinger der senere skal producere æg opdrættes med adgang til siddepinde, adgang til fri luft og adgang til at sandbade. Men hanekyllingerne forsvinder stadig i processen, da de ikke kan lægge æg, og da alt det med reproduktion sker i rugemaskiner også særligt udvalgte avlshøns. Æg fra økologiske æg markedsføres i Danmark også som "Plantageæg(1)."

Det er ligesom ved burhøns meget centralt at hæfte sig ved hele historien om plus- og minusord. "Økologiske æg" er en rar betegnelse. Den føles godt i munden og hjernen, og den får folk i supermarkedet til at betale en højere pris for et produkt. "Økologi" er noget som langt de fleste danskere godt vil forbindes med, så derfor kan man være helt

sikker på at både producenter og detailhandlere vil gøre brug af alle chancer for at få betegnelsen hæftet på sig. Derfor, hvis et produkt indeholder æg fra økologiske høns, så skal man nok få det fortalt med alle kommunikative virkemidler reklamebranchen overhovedet råder over. Man vil ikke være i tvivl.

Ligesom man ikke vil være i tvivl om, at man har med et produkt med æg fra burhøns i. Det vil ikke stå der, men siden at "buræg" er et minusord som den almene dansker ikke ønsker at blive associeret med, så vil det at der bare står "28,5 procent æg" i listen på varedeklarationen, være så godt som synonym med at der er tale om et produkt der indeholder 28,5 procent æg fra burhøns.

Slagtekyllinger

Antallet af kyllinger slagtet i Danmark har været langsomt nedadgående de sidste mange år. I år 2005 blev der slagtet godt 120,5 millioner kyllinger i Danmark. Dette tal faldt til 108,7 millioner kyllinger i år 2010. Derudover eksporteres der også en del levende høns til udlandet. I 2009 sendtes der eksempelvis 8,7 millioner kyllinger til udlandet. Det er især til Sverige, Rusland, Storbri-

tannien og Tyskland at eksporten sker til. Danmark er dog ganske selvforsynende med kyllingekød. Der produceres 41 procent mere end der forbruges.

Danskerne spiser som folk ret meget kød fra kyllinger. Der blev forbrugt 132,1 millioner kilo kylling i Danmark i år 2010. Dette var en stigning på omkring 12 procent fra år 2006 hvor tallet var 117,3. Forbruget per person var på 21,5 kg. i år 2006, og dette steg til 24,0 i år 2010. Altså, en stigning på godt 11,7 procent. En kylling vejer cirka 2 kg. når den er klar til salg, så hver Dansker spiste hvad der svarede til 12 dræbte kyllinger i 2010. Disse tal omhandler dog kun de kyllinger der opdrættes konventionelt(8).

Men industrislagtekyllinger fra ind- og udland udgør 99,8 procent af alt kyllingekød solgt herhjemme(7). Produktionen og forbruget af økologiske kyllinger er altså forsvindende lille, og markedet for økologiske kyllinger er indtil videre ikke særlig stort. Produktionen udgjorde i 2009 kun 0,15 procent af den samlede kyllingeproduktion(9).

Landmændene laver en relativt lille avance på deres arbejde når de opdrætter slagtekyllinger. I

2010 leverede hver høne som de opdrættede gennemsnitligt 1,43 kr. i overskud til landmanden efter at hans udgifter var betalt. 2010 var dog et godt år for kyllingeavlerne, og i 2009 var avancen eksempelvis helt nede på 0,71 kr. per kylling(8).

De kyllinger som der sælges i de danske butikker og supermarkeder er som godt de samme. Der er endda meget små marginale forskelle på dem så længe at de kommer fra det konventionelle landbrug. Og så kan det være lige meget om kyllingen markedsføres som "Danske Holger," eller "Tasty Chicken," og om de koster 30 eller 100 kr. Kyllingerne er opdrættet efter de samme krav, og forskellen i kyllingernes forhold viser sig først hos de økologiske kyllinger, som der som fortalt kun udgør 0,15 procent af den samlede danske kyllingeproduktion.

Et par af Politikens journalister bad detailhandlen redegøre for forskellen på kyllingernes opvækstvilkår og dyrevelfærd, herunder deres plads, slagtealder og transporttid til slagteri.

De fik et svar igennem "Foreningen Dansk Slagtefjerkræ," og i svaret stod der "at de forskellige specialprodukter alle er en del af den

konventionelle produktion, som står for 99,8 procent af det danske marked. Kyllingerne afviger måske i forhold til smag, kødstruktur og foder, men i forhold til opvækstvilkår er de ens(13).”

Der er altså ingen forskel på de kyllinger der sælges i de danske supermarkeder. Forbrugerpolitisk direktør ved ”COOP,” Mogens Werge, følger op ved at forklare at forskellen ligger imellem de økologiske og de konventionelle kyllinger.

”Det er marginale forskelle mellem de konventionelle produkter,” og ”Vi må sige til forbrugerne, at der grundlæggende ikke er den store forskel på de konventionelle kyllinger. Hvis de går op i dyrevelfærd, må de købe økologisk kylling(13).”

For de konventionelle kyllinger går 20 fuldvoksne kyllinger per m², kyllingerne lever i otte dage af deres liv i konstant kunstigt lys, de bliver transporteret op til 12 timer for at blive slagtet og oplever ikke så sjældent endda sår og ætsninger på deres fødder, da de går og står i deres egen afføring. Derudover vokser de i gennemsnit 58 gram om dagen, og vejer derfor godt 2 kilo, når den slagtes efter gennemsnitlig 36,6 dage lukket inde i en stald uden sollys,

adgang til det fri eller så meget som en pind at sidde på(13).

Det er en specialavlet art af kylling der anvendes til opdræt af slagtekyllinger. Dette har været almen praksis i omkring 50 år, og det er ganske vilde ting man har formået at gøre ved kyllingerne. De vokser hurtigt som i rigtig hurtigt, og Alex Dubgaard fra ”Fødevarøkonomisk Institut ved Københavns Universitet” forklarer ændringer således, når han bliver bedt om at sammenligne en kylling fra i dag, og en fra 50 år siden:

”(…) for halvtreds år siden var det ikke blevet ekstremt på den måde, at en slagtekylling voksede med sådan en hast, at skulle den gå nogle dage over slagtealderen, ville benene begynde at knække under den(14).”

De kyllinger der senere skal slagtes, avles af en række internationale organisationer. Det er en meget specialiseret opgave, og disse selskaber fremavler de ”elitedyr” der er tipoldeforældre til de kyllinger der slagtes, og de opformeres i flere generationer til de forældredyr der danne grundlaget for den produktion af slagtekyllinger der lever og bruges i den danske produktion.

Produktionen af de æg der senere skal udruges til slagtekyllinger sker i store stalde. Her går der både haner og høner, og da en hane kan parre mange høns, så er der cirka ti gange så mange høns som haner. I staldene opereres der med en æglægningsperiode på 40 uger. Den starter når hønen er cirka 22 uger gammel, og den slutter når hønerne rammer 62 uger. I denne tid når hver høne at lægge cirka 150-160 æg.

Dyrene i denne stald – forældredyrene – er vaccineret imod diverse sygdomme der rammer høns. Den beskyttelse som vaccinen giver videreføres til de kyllinger som hønens æg frembringer, og dette sker ved at hønerne videregiver deres immunstoffer til kyllingerne.

To gange dagligt indsamles der æg fra stalden. Æggene sorteres og desinficeres, og efterfølgende opbevares de under passende betingelser til de hentes og køres til rugeriet.

På rugeriet desinficeres æggene og anbringes i en industriel rugemaskine. Rugemaskinen efterligner den teknik som hønen ville bruge til at udruge kyllinger. Den varmer æggene, kontrollerer den luftfugtighed de udsættes for

og sørger for at vende dem, så kyllingen indeni ikke klæber fast til skallen. Udrugningen tager 18 dage i rugemaskinen, og efterfølgende flyttes æggene til en klækemaskine hvor de får yderligere tre dage. Efterfølgende kommer kyllingerne ud af ægget, og de leveres efterfølgende til den producent der skal sørge for at få dem til at vokse og blive slagteklare.

Der leveres ofte i omegnen af 40.000 kyllinger til en kyllingestald, og det er almindeligt at en gård har mere end en kyllingestald. Rugeriet leverer et på forhånd aftalt antal kyllinger til producenten, og producenten har så på forhånd aftalt med slagteriet hvor mange slagtekyllinger han eller hun kan levere, og hvornår dette vil ske. Antallet af kyllinger som producenten lover at levere, tager naturligvis højde for det store tab der sker i processen ved at kyllingerne går hen og dør undervejs.

Leveringen sker ved at rugeriet pakker kyllingerne i kasser og kører dem til gården i store trucks med mange tusinde kyllinger i lag. Inden at kyllingerne pakkes i kasser sorteres eventuelle misdannede kyllinger fra. Denne sortering foregår maskinelt, og

eventuelle kasserede dyr vil typisk dø en kvælningsdød, da de smides oven på hinanden, eller også vil de blive hakket i stykker og brugt til foder i eksempelvis en pelsproduktion(6).

Der regnes med et tab på to procent af kyllingerne i den første uge efter ankomsten til kyllingeopdrætteren. Dette regnes der med fra rugeriets side, og de to procent ekstra kyllinger leveres derfor. Igennem et helt produktionsforløb regner man med en dødelighed på cirka fem procent af kyllingerne. Dette tal er for økologisk kyllingeopdræt, og det er nemt at tænke at det vil være langt højere ved konventionelt kyllingeopdræt(10).

Antallet af kyllinger, der sættes ind i stalden, er nøje udregnet efter, hvor store de bliver, inden de skal leveres til slagteriet, og beregningen sker som antal kg. per m². Det er en bedre forretning at udnytte pladsen bedst muligt, og der vil være det antal kyllinger i stalden som der må være. Og dette antal er ret ensbetydende med hvad der er plads til. Der må højst være 40 kg. levende kyllinger per kvadratmeter i stalden. De daggamle kyllinger vejer cirka 45 g

og allerede her står kyllingerne så tæt at man næppe kan genkende den fiktion man er opvokset med. I takt med at kyllingerne vokser til, øges tætheden i stalden.

De mange kyllinger placeres derefter i en tom stald. De er her en enkelt dag gammel, og denne stald kommer de til at bruge hele deres liv i. Temperaturen i stalden holdes høj imens at kyllingerne er meget små. Den starter på 32-33 grader, er på 31 grader efter en uge og sænkes til 20 grader efter 35 dage i stalden. Luftfugtigheden kontrolleres også. De første 9-10 dage holdes den på cirka 50 procent, og herefter tillades den at stige med en procent om dagen. Den rammer så cirka 75 procent efter 35 dage.

Meningen med alt dette er at holde kyllingernes strøelse tør. Der ligger lidt halm eller savsmuld på deres betongulve, og hvis dette strøelse bliver fugtigt kan det resultere i at ammoniak i strøelsen giver svidninger på kyllingernes fødder(6).

Det er kyllingeavlerne selv der oplyser disse data, men der er gentagne gange over mange år i træk set endda meget slemme tilfælde af ætsninger på kyllingernes fødder.

Det er noget som main-

streammedierne har taget op, og eksempelvis har Politiken berettet om at "Næsten hver 10. kylling får ammoniaksvidninger af sin egen afføring, fordi strøelsen aldrig skiftes(7)," fortalt at, "Hvert år får 9 mio. kyllinger fødderne ætset,(7)" og at, "Trods brancheløfter har tallet knap bedret sig i seks år(7)."

Ætsningerne som kyllingerne får, skyldes at deres strøelse aldrig skiftes, og de derfor går i deres egen urin og afføring hele livet igennem. Når afføringen så blander sig med den fugtige strøelse, så blive koncentrationen af ammoniak høj og resulterer i ætsninger på kyllingernes fødder.

Dette forværres af at der går op til 20 fuldvoksne slagtekyllinger på en m² i stalden, og resulterer i at otte procent af de 110 millioner slagtekyllinger der årligt produceres, får ammoniaksvidninger og betændelse på fødderne, som gør at kyllingen bliver halt og ofte ikke engang kan gå.

Kyllingeproducenterne er fuldstændigt kolde overfor dette. Eksempelvis udtalte Thorkil Ambrosen der er chefkonsulent i brancheorganisationen "Landbrug og Fødevarer" med ansvar for fjerkræ følgende i 2010:

"8 procent er selvfølgelig en

væsentlig andel, men det er ikke et dramatisk tal. Især ikke i forhold til, hvad det har været tidligere."

Og myndighederne tager heller ikke opretholdelsen af deres egne love alvorligt. Indtil 2002 fik tallet lov til at være over 50 procent, og svaret på dette var følgende system: Et stikprøvesystem, hvor 100 slagtekyllinger fra hvert hold på typisk 40.000 undersøges for svidninger. Har kyllingen ingen svidninger, får den karakteren 0, har den ansats til svidninger, får den karakteren 1, og har slagtekyllingen mange og alvorlige svidninger i form af sår, får den karakteren 2. Og når man finder noget – og det gør man jo tydeligvis – så er det først hvis et hold slagtekyllinger to gange i træk kommer over 40 point, at producenten indberettes til myndighederne, og disse vil så efterfølgende lave et kontrolbesøg. Får en landmand over 80 point første gang, ja, så indberettes landmanden med det samme, og en af myndighedernes muligheder er at pålægge landmanden at have færre dyr per kvadratmeter.

Færre dyr per kvadratmeter ville altså være noget som der ville kunne hjælpe. Det, og så at det

blev bestemt at kyllingernes strøelse skulle skiftes. Dette ville blot fordyre produktionen af kyllinger, og ville sikkert resultere i at produktioner af kyllinger i Danmark ville lukke, og importen af kyllinger fra udlandet ville stige. Her er situationen ofte værre, Han fortæller at "Den nuværende mængde ammoniakætsninger er groft sagt det, man kan opnå i den produktionsform, vi har i Danmark. Hvis vi strammer mere, må produktioner lukke, og så skal vi hente flere kyllinger i udlandet, hvor slagtekyllingerne har langt værre forhold," siger han. Spurgt om man skal slække på dyrenes forhold for at hjælpe producenterne svarer han: "Man skal gøre det, som er muligt, og så være realistisk. Den svidningsstatistik, vi har herhjemme, kan vi i den grad være stolte af. Du kan ikke lave en produktion, hvor der ikke er en vis procentdel svidninger(7)."

Kyllingeproducenten går gennem stalden flere gange dagligt. Her bedømmer han eller hun kyllingerne på, hvordan de opfører sig og hvordan de pipper. Her vil døde kyllinger indsamles og syge eller svage kyllinger aflives. Men kun de dyr der er seriøst

syge eller svage vil blive aflivet. Har kyllingerne eksempelvis "bare" ætsninger på deres fødder, så vil de blive i produktionen. De vil ingen behandling få. Kyllingeproducenten vil forsøge at holde de dyr som han eller hun har taget i sin varetægt raske. Foran staldporten er der lagt beton, så det undgås, at der slæbes jord ind i stalden fra transportvogne og lignende. Der må ikke være planter lige op ad staldmuren, hvor dyr som mus og rotter kan gemme sig, og porten til kyllingestalden skal altid holdes lukket, så der ikke kommer dyr og uvedkommende personer ind til kyllingerne. Hunde og katte kan heller ikke komme ind i stalden. Når kyllingeproducenten skal ind til kyllingerne, går han eller hun gennem et forrum. Her skiftes der tøj og fodtøj og vaskes hænder, inden han eller hun går ind i selve stalden.

Kyllingerne fodres hovedsagelig med korn - hvede og majs - tilsat sojamel og forskellige mineraler og vitaminer. Foderet leveres fra foderfabrikker, der er underlagt bestemte regler, så det bedst muligt undgås, at der overføres bakterier som eksempelvis Salmonella til kyllingerne via foderet.

Efterhånden som kyllingerne vokser ændres der på foderets sammensætning også. Eksempelvis har en daggammel kylling behov for meget protein og mange mineraler, især calcium, og det er nødvendigt at sikre en rigtig udvikling af muskler og skelet i den tidlige alder. Det er en vigtig del af forretningen, og den kyllingeproduktion der sker i dag går meget, meget stærkt. Kyllingerne vokser langt hurtigere i dag end de gjorde for bare få årtier siden, og deres skelet og krop skal virkelig strenge sig an for at følge med de krav som deres kyllingeproducent stiller. Efter noget tid sættes de på voksefoder. Foderet er tilsat stoffer, der forhindrer angreb af parasitter i kyllingernes tarme. I den sidste uge inden slagtingen ændres fodersammensætningen igen. Her må der ikke være den præventive medicinstoffer i foderet. I de sidste 8-10 timer, før kyllingernes leveres til slagting, får de ikke foder, men kun vand. Det sker for at undgå at kyllingernes mavetarm-system er fyldt med ufordøjet foder og afføring.

Når kyllingerne er klar til slagting, er de typisk mellem 36 og 39 dage gamle, afhængig af hvilken

produktion slagteriet har, og hvor de skal sælges. De har ikke set andet end stalden, og de har ikke været under sollys siden de forlod den truck de blev leveret i. Og her har de kun fået sollys hvis de stod i en af de store kassers yderside. Kyllingerne går tæt i stalden ved denne størrelse, og der er bestemt ikke meget plads til at de kan gå rundt. De fanges med fangemaskine når de skal køres til slagting.

Fangemaskinen består af en lille traktor med et påmonteret transportbånd. I den ene ende af transportbåndet sidder nogle roterende cylindre med lange såkaldte "gummifingre". Denne ende kaldes for "fangehovedet". En operatør kører fangehovedet ind mellem kyllingerne, og disse tvinges af fangehovedet op på transportbåndet. Kyllingerne køres til den anden ende af transportbåndet, hvor de anbringes i plastkasser. Kasserne bliver fyldt til randen, og sættes i et stativ, som læsses på lastbilen fra slagteriet. Der bliver meget varmt i kasserne, og kyllingernes eneste kilde til luft er små huller. Nu rengøres stalden, og er efter kort tid klar til næsten hold kyllinger der får samme slemme tur. Alle 40.000 styk(6).

Et hold kyllinger til slagtning består som hovedregel af 30.000-40.000 dyr. Ved slagtningen har kyllingerne hovedet nedad. Ved ankomsten til slagteriet, bliver kyllingerne taget ud af transportkasserne og hængt op i fødderne på et transportbånd, der fører dem frem til bedøvningen.

På alle danske fjerkræslagterier skal kyllinger bedøvet inden slagtning. Det sker ved, at kyllingernes hoved bliver ført gennem et vandbad med en svag elektrisk strøm. Kyllingerne bliver bevidstløse og afslappede, inden de når frem til slagtemaskinen. Slagtemaskinen fungerer ved at en roterende kniv skærer halsen over på dem(11). Slagtningen af kyllinger er en hård omgang. Eksempelvis vurderer de to største slagterier i Danmark, Danpo Lantmännen og Rose Poultry, at deres kunder ikke kan tåle at se sandheden, og forbyder derved journalister at komme med fotografier. De mener ikke at folk kan klare at se de endeløse rækker af kyllinger der alle kommer kørende med hovedet nedad, bliver skåret i stykker af en dramatisk roterende kniv, og efterfølgende har blod fossende ud af dem.

Henrik Bunkenborg der er

chefkonsulent hos brancheorganisationen "Landbrug og Fødevarer" forklarer at "Det er de færreste, der kender til produktionen, hvor dyr bliver opdrættet for senere at blive slået ihjel og spist(12)." Han fortæller at "Folk er ikke vant til at se dyr, der dør, bløder og får taget indvolde ud(12)."

Økologiske kyllinger

Ved økologiske slagtekyllinger er der tale om lidt andre forhold. Ligesom for æglæggende høner skal forholdene for slagtekyllinger være lidt bedre ved økologisk drift. Derfor er der lidt andre krav til staldenes indretning. Økologiske slagtekyllinger lever i flokke med højst 4.800 kyllinger i hver flok og de har dobbelt så meget plads at bevæge sig på som konventionelle kyllinger. Derudover har kyllingerne adgang til at komme ud i det fri og rode i jorden. De har også krav på dagslys i stalden, og de skal have siddepinde og mulighed for at støvbade. Og som æglæggende høner skal kyllingerne fodres med økologisk foder og have grovfoder.

Økologiske kyllinger lever cirka dobbelt så længe som konventionelle kyllinger, fordi de vokser langsommere. Afhængig af race lever

en økologisk kylling typisk mellem 63 og 81 dage, mens konventionelle kyllinger jo som bekendt bliver slagtet, når de er cirka fyrre dage gamle(9).

De økologiske kyllinger skal have adgang til udearealer. Disse arealer kommer de på når de er blevet fuldt befjerede, dog senest når de er seks uger gamle. Ofte vil de blive placeret i mobile stalde på de områder som de skal græsse. Inden at kyllingerne er fuldt befjerede bor de i almindelige stalde.

Økologiske kyllingeproducenter må ikke give deres kyllinger forebyggende medicinering. Dette kan skabe problemer i forbindelse med sygdommen "coccidiose." Denne skyldes små rarasitter i kyllingens strøelse der kaldes for coccidier. De kan give kyllingerne tarmbetændelse, og denne tarmbetændelse kan blive så voldsom at kyllingerne dør af den(10).

Grise

Produktion af grise og derved også kød fra grise har i over 100 år været en stor forretning for landmænd i Danmark. Det leverer en stor beskæftigelse, mange penge til statskassen og derfor får de danske griseproducenter lov til at

lave rigtig, rigtig meget. Omkring 90 procent af det danske svinekød bliver eksporteret, og det er den store eksport er grunden til at der er så fantastisk mange grise i Danmark(15).

Hos grisene er det også total nedsmeltning med hensyn til deres forhold. Endda rigtig mange danske grise når aldrig at blive slagtet da de dør i processen. Tal fra Fødevestyrelsen viser, at 14,1 procent af de danske grise - eller godt 163.000 dyr - blev på et år sendt til destruktion som følge af enten aflivning eller selvdød. Dette var mere end en tredobling på femten år og en stigning fra 12,8 procent.

163.117 af Danmarks omkring 1,1 million søer endte det år på destruktionsanstalt mod 147.500 året før.

På destruktionsanstalterne skelnes der ikke mellem selvdøde og aflivede dyr, men stikprøveundersøgelser har vist, at 58-70 procent af grisene der indleveres på sådanne anstalter er selvdøde(18).

Det er typisk mavesår, tarmslyng eller indre organdrejninger der er årsag til grisenes død. Det viste

en omfattende undersøgelse af de danske grise, og den blev fuldt ud anerkendt af formanden for "Landsudvalget for Svin."

Det var ifølge undersøgelsens forfatter, Birgitte Damm, fra "Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole," sult der var en af hovedårsagerne til grisenes død. Dette forøger nemlig risikoen for mavesår og organdrejninger betragteligt.

I det danske industrilandbrug hvor grisene fungerer som maskinerm får grisene små doser særligt næringsrigt foder, men de ganske små mængder giver grisene halvtomme mavesække, og den konstante fornemmelse af sult forårsager alvorlige følger, hvor grisenes organer pludselig drejer sig og medfører en smertefuld død. Dette er worst case scenario – der sker ret ofte – men den mest typiske følge som statistikken intet fortæller om, er den store smerte som konstant sult medfører for grisen.

Det er dog typisk ikke dette der forårsager aflivninger. Det klarer sygdommen selv, og det kan bedst betale sig for griseavleren at vente at se hvad der sker. Grisen den

lider voldsomt, men den kan kun give en avance hvis den ikke dør, og der er altid størst chance for at grisen dør, hvis man som griseavler vælger at gå aktivt ind i processen, og aflive den gris man har taget i sin varetægt. De aflivninger som der finder sted sker typisk, hvis søerne har brud eller betændelse i benene på grund af for hurtig vækst, eller fordi de er kommet i klemme i de såkaldte spaltegulve. Altså, der hvor gyllen luges ud gennem spalter.

Omkring halvdelen af grisene i en besætning af grise skiftes hvert år ud, og har man det i tankerne når man læser de tal der refereres til her, svarer det til, at over 28 procent af de danske søer ikke fuldfører deres egentlige - og inden for industriens rammer - naturlige formål: at føde seks til otte omgange af op til 30 smågrise. Og derefter blive slagtet og spist. Ligesom de mange, mange unger de har født og mistet.

Den tidligere nævnte "Landsudvalget for Svin" kommenterede på tallene da de kom. Der var ingen nævneværdig reaktion. Her var man blot overbevist om, at stigningen skyldes, at griseproducenter var blevet bedre til at aflive

grisene, hvis det er nødvendigt. Derudover forudså man at tallet kunne fortsætte med at vokse, og man mente samtidigt at grisene aldrig har haft det bedre end i dag(18).

Man valgte altså fra branchens side den taktik der hedder at dræbe de syge dyr, og ikke den der hedder at forebygge og løse problemerne sådan at dyrene slet ikke bliver syge i første omgang. Syge som følge af dette problem.

Dødeligheden blandt smågrise er også foruroligende høj. Den seneste årsopgørelse - en fra 2009, - af pattegrisedødelighed viser, at der i gennemsnit i 2009 blev født 16,1 grise pr. kuld, hvoraf 1,9 grise var dødfødte, svarende til 11,8 procent, og 2 grise døde efter fødsel og inden fravæning svarende til 12,4 procent. Rapporten der kom med disse data fortalte også at der er sket en stigning fra 1992 til 2009 både i antallet af fødte grise, i andelen af dødfødte grise og i andelen af døde grise totalt set. Andelen af grise, der var døde efter fødsel var ligeledes steget(31).

Der er en klar og veldokumenteret sammenhæng mellem kuldstørrelse og andel af døde grise i kullet, idet flere fødte grise totalt

medfører øget dødelighed ved alle produktionsformer af grise. Selve fødslen er én af de største udfordringer for den endnu ufødte gris, og andelen af dødfødte grise udgør cirka halvdelen af tabet af pattegrise i produktionen. Mere end 70 procent af de grise, som er dødfødte, er døde som følge af hændelser under selve fødslen. 11 procent af alle grise dødfødte, og i avlsbesætninger med renracede søer er andelen af dødfødte grise 15,6 procent. I udenlandske undersøgelser er 4-8 procent af grisene dødfødte(31).

En del døde grise er klemt af soen og er enten døde af dette eller har været døde, før modergrisen lagde sig på dem. Flere danske undersøgelser viser, at ihjellægning tæller i størrelsesordenen 5 procent af totalt fødte grise.

En tredje væsentlig kilde til pattegrisedødelighed er sult og kulde. I en dansk undersøgelse udgjorde grise, som døde uden mælk i maven og uden tegn på skader fra modergrisen eller sygdom 3,8 procent af det totale antal fødte grise. Cirka en-tredjedel af de grise, som døde uden mælk i maven, havde aldrig indtaget råmælk.

Sygdom er den fjerde store risikofaktor. Mange smågrise dør som

følge af sygdom, og sygdommen er primært generaliseret infektion eventuelt med efterfølgende ledbetændelse, og diarré. I gennemsnit dør i størrelsesordenen 5 procent af grisene af sygdom, og dette niveau har været uændret over de seneste 18 år. I en svensk undersøgelse var diarré årsagen til 34 procent af dødsfaldene indenfor de første 8 dage efter faring(31).

Det kød fra grise der sælges i de danske supermarkeder og butikker markedsføres med en masse forskellige navne. Dog er der marginale forskelle på det, og den egentlige forskel man mødes af ligger imellem kød fra økologisk produktion og kød fra konventionel produktion. Produktionen og forbruget af økologisk kød er dog forsvindende lille, og på mange områder er forskellen på økologisk kød og konventionelt kød også forsvindende lille.

De primære forskelle imellem de to produktionsformer består i at de økologiske grise kommer ud i virkeligheden, ikke bliver fikseret (låst fast i små bure, der end ikke tillader modergrisene at vende sig rundt) når de ligger med deres grisebørn, må transporteres otte timer frem for 24 timer, får tildelt

halm, ikke får skåret deres hale af, har 2,30 m² plads frem for 0,65 m², ikke må drives med en elektrisk stav og at de små grise får lov til at blive hos deres mor i 49 frem for 21 dage(19).

Dog er det som altid centralt at fremhæve at der ikke findes økologiske slagterier, og at der stadig er mange problemer med de økologiske grise.

Som resten af de moderne landbrugsdyr, er grisen blevet avlet meget langt ud i løbet af de sidste 50 år. Den er blevet avlet til at vokse hurtigt, få mange grisebørn, have kød i en kvalitet som folk efterspørger og til at vokse sig meget stor. I Danmark findes der et fælles avlssystem, "DanAvl," der organiserer indsatsen med avl af industrielle grise. De søger hele tiden at køre det længere ud, så man på sigt kan tjene endnu flere penge og komme endnu længere væk fra den idé folk har af griseavl.

De grise der produceres i Danmark er grundlæggende set baseret på tre racer: Dansk Landrace, Dansk Yorkshire og Dansk Duroc. De tre racer parrer man så med hinanden, og på denne måde kan man få de grise der holdes i

det danske landbrug, og som er i stand til at gøre ganske ufattelige ting under ganske ufattelige forhold.

Dansk Landrace har lyserød hud med lyse hår. Kroppen er lang, ørerne er store og hænger ned foran øjnene. Modergrisen får mange grise, 13,5, i gennemsnit per kuld.

Den har gode moderegenskaber. Den er stærk, har gode ben, har en høj kødprocent og giver en god kødkvalitet ifølge industrien selv. Den anden race brugt i Danmark, Dansk Yorkshire, kommer oprindeligt fra England. Den har lyserød hud og lyse hår på kroppen.

Kroppen er lang, hovedet kort og ørerne står ret op. Yorkshire har høj kødprocent, høj tilvækst, lavt foderforbrug og en god kødkvalitet. Modergrisene får i gennemsnit cirka 12 grise per kuld. Den har gode moderegenskaber, og bruges derfor især som moderdyr til krydsningsøer sammen med Dansk Landrace.

Den tredje race af grise der anvendes i Danmark er Dansk Duroc. Durocracen stammer fra USA og Canada. Den er rødbrun med mørke hår. Kroppen er kort og ørerne hænger ned foran øjnene. Den har god tilvækst, og lavt foderforbrug. Derudover giver den ifølge landbrugsindustrien selv en

god kødkvalitet, blandt andet fordi at kødet har en fedtmarmorering som forbrugerne godt kan lide. Dansk Duroc bruges som ornerace. Det er altså den der ligger sæd til de grise der produceres i det danske industrilandbrug.

De avlsdyr som der findes i Danmark bliver til i særlige "opformeringsbesætninger," og fra disse steder køber landmændene grise til deres egen produktion eller sæd til inseminering af egne modergrise.

De fleste af de grise der slagtes og produceres i Danmark er krydsninger mellem to eller tre af racerne. Landrace og Yorkshire indgår i de allerfleste krydsninger, og typisk vil modergrisen være en krydsning af disse to, en såkaldt LY, og fadergrisen vil være en Duroc. På denne måde får grisen der produceres den industrielle artsbetegnelse en "D-LY."

Den fordel som industrien udnytter ved krydsninger af forskellige griseracer, er at man kombinerer de gode egenskaber fra flere racer. Det er altså evolutionen som man tager i egne hænder, og den proces der muligvis ville have fundet sted i løbet af de næste mange tusinde generationer af grise speeder man op. Derved kan

de få forstærket egenskaberne ved at krydse racerne, og hvis den ene race i gennemsnit får 11 grise per kuld mens den anden i gennemsnit får 10 grise pr. kuld, så vil modergrise der er skabt ved en parring af disse to ikke få 10,5 grise i gennemsnit per kuld, men omkring 11,5 grise i gennemsnit per kuld. Dette kaldes med en fagterm for "krydsningsfrodighed."

Produktion af grise som det sker i dag sker med fokus på forretning og effektivitet. Lovgivningen stiller grundlæggende krav til, hvordan produktionen skal ske, men derudover er det op til den enkelte landmand at beslutte, hvordan produktionen skal være. Langt de fleste grise der opdrættes er konventionelle grise. Her er produktionen af grisen helt skrabet, og der er ikke gjort mere end det absolut grundlæggende.

Når en modergris parres kaldes det at den "løbes." Hvis landmanden selv producerer sine grisebørn sker dette i hans eller hendes "løbeafdeling," og hvis ikke, sker det slet ikke på gården. Parringen af modergrisene sker for langt det meste ved hjælp af kunstig befrugtning. Sæden leveres fra såkaldte "ornestationer," og den føres op i modergrisens

livmoder med et glasrør. Typisk vil der være en enkelt hangris i gårdens løbeafdeling. Dens blotte tilstedeværelse skal sørge for at modergrisen kommer i brunst. I stalden er der både grise der har født mange gange, og grise der ikke har født første gang endnu. Såkaldte polter. Disse polter skal erstatte de modergrise der tages ud af produktionen af nye grisebørn og sendes til slagtning.

Når modergrisene er blevet parret flyttes de til en anden stald. Den næste stald kaldes drægtighedsstalden og de flyttes dertil når de er blevet konstateret gravide. Dette sker typisk ved en ultralydsscanning hvor man ser efter om der er et eller flere fostre i dem. I denne næste stald går de indtil fem dage førend de har termin.

Den tredje stald kaldes for "farstalden." At fare kaldes det når modergrise føder. I denne stald placeres modergrisene i meget små bokse. Modergrisen bliver fikseret i to stålbøjler der er helt oppe af den. Modergrisene flyttes til denne stal cirka en uge førend de har termin, og de går der indtil at grisebørnene ikke længere får lov til at dige, og bliver frataget alt kontakt til deres mor.

Dette må ske allerede tre uger efter dagen hvor modergrisen har nedkommet, og det vil oftest ske tre uger efter at modergrisen har nedkommet. På denne måde er det mest effektivt, og jo længere tid grisebarnet hænger ud med sin mor, jo længere tid går der førend hun kan blive gravid igen og det lille grisebarn kan slagtes. Grisebørnene lever de første uger udelukkende af modergrisens mælk. Efter 14-16 dage begynder de at kunne fordøje andet foder, og så kan de få tørfoder som supplement til modermælken fra modergrisen.

Når landmanden bestemmer at mor og børn skal skilles fra hinanden flyttes modergrisen tilbage til løbestalden, og de små grisebørn flyttes til den stal hvor de yngste grise lever, "smågrisestalden." I denne stald lever de små grisebørn indtil de ikke er så små længere. De er der til de vejer 25-30 kg., hvorefter de flyttes til slagtesvinestalden. Ofte vil en landmand ikke have plads til alle de grisebørn som modergrisen føder, og en del af dem vil blive solgt til landmænd der ikke selv driver avl af grisebørn.

Når grisene rammer de nævnte 25-30 kg. flyttes de til deres sidste stald, "slagtesvinestalden." Her

går grisene typisk 15 grise sammen i hver af de små båse. Her lever de indtil de rammer 105 kg. der er standardvægten på en slagtegris. Så er det slut for den, og den transporteres – ofte meget langt – til et slagteri hvor den dræbes. Når den dræbes er den typisk 5-6 måneder gammel.

Den primære bestanddel i den mad som danske grise får er byg og hvede. Hertil kommer soja eller raps for at tilføre foderet ekstra proteiner. Desuden tilsættes foderet vitaminer og mineraler. Der bruges dog også mange andre råvarer til foder, for eksempel rug, havre, majs, fiskemel, kartoffelprotein, skummetmælkspulver, melasse, fedt, solsikkekrå, valle og andre interessante ting som man ikke umiddelbart ville tro. Modergrise, grisebørn og voksne slagtegrise stiller forskellige krav til foderets sammensætning, og får derfor forskellige foderblandinger.

Efter fravæning får smågrisene særlige smågriseblandinger, som er tilpasset deres behov for næringsstoffer og energi. Typisk gives grisen først en særlig skåneblending for at lette overgangen fra mælk til andet foder, før de får almindeligt foder til

grisebørn. Slagtesvin får mange forskellige fodermidler. Også her er der normer for, hvad foderet skal indeholde af næringsstoffer. Modergrisene fodres i forhold til hvor i deres produktionscyklus de er, altså, om de lige har født, er gravide eller andet. Unge modergrise skal eksempelvis også have mere foder end udvoksede. Intensiv forskning fra industri-landbrugets side har fundet at modergrisene hverken må være for magre eller for fede for at få den bedste produktion. Det er en mellemting der bedst kan betale sig, og sådan bliver det, for det er hvad der kan betale sig der tæller. Under deres graviditet skal modergrisene bruge energi og næringsstoffer til udvikling af fostrene, og i den periode hvor de giver modermælk til deres børn skal de have energi til dette. Derfor får de et foder med en nøje tilpasset sammensætning, og igen har denne nøje tilpassede sammenhæng ophav i hvad der bedst kan betale sig. Ikke nødvendigvis hvad der er bedst for grisen, eller hvad der er naturligt for den. Udover foder får dyrene også vand. Det har de dog krav på, men kun så længe at de er i stalden. Grisene drikker vand af drikkenipler, der er en slags hane, som

giver vand, når grisene sutter eller trykker på den, eller drikkekopper der automatisk fyldes med vand, når grisene stikker trynen ned i dem.

De landmænd der har valgt at være griseavlere anvender forskellige produktionsteknikker. Produktionssystemet udgøres både af det staldsystem, grisene holdes i, og den måde, produktionen udføres på, på andre plan. Konventionel produktion er det som man primært gør det i, men der findes også økologisk produktion af grisekød. Statistikkerne er dog ganske tydelige på det område, og langt størstedelen af danskerne når aldrig at komme i nærheden af økologisk svinekød. Produktionen kan tilrettelægges på forskellige måder. Grisene kan starte deres liv i en farestald, flyttes til smågrisestald og ende i slagtesvinestalden på den samme bedrift. Dette betegnes som værende en "intergreret produktion." De kan også flyttes til andre gårde eller bedrifter undervejs. Dette er der intet der forhindrer griseavleren i, også selvom at det er utroligt stressende og skadeligt for grisen at blive transporteret rundt i de store trucks der anvendes til dyretransporter. Nogle producen-

ter har hele produktionsforløbet fra modergrise og grisebørn til slagtesvin, mens andre har valgt at specialisere sig, så de udelukkende har modergrise og lever af at sælge grisebørn enten ved fravæning eller efter smågrisetalden. Andre køber så de grisebørn og lever udelukkende af at producere slagtesvin.

Den konventionelle eller "almindelige" produktion af grise til slagtning er typisk lagt an som beskrevet herover. Langt størstedelen af produktionen i Danmark er konventionel.

Frilandsgrise

Udover konventionel produktion sker der produktion af økologiske grise og af grise på friland. Frilandsgrise er en form for skrabet version af økologi hvor de har det lidt bedre end de konventionelle grise, og lidt værre end de økologiske grise. Men stadig ikke bedre end de grise der slet ikke anvendes i industriel produktion af grise.

Her holdes modergrisene, helt eller delvist på friland. Ideelt set føder modergrisene udendørs i hytter og går ude med grisebørnene indtil fravæning, men mange producenter vælger at

holde dem inde under løbningen – parringen, altså - og gennem deres graviditet(15).

Økologiske grise

Visse griseavlere har valgt at producere økologiske grise. De har det en smule bedre end de grise der lever og bruges i konventionelle produktioner. Økologiske grise produceres efter retningslinjer der er udstukket af enten statslige eller overstatslige myndigheder. Opfyldelse af disse retningslinjer giver så tilladelse til at bruge det danske Ø-mærke eller det europæiske ditto(15).

Ved økologisk produktion er mindst 90 procent af foderet økologisk og en del af det skal være grovfoder. Derudover er den tid der skal gå efter medicinsk behandling af dyrene inden at de må sagtes længere end ved konventionelle grise. Økologiske grisebørn bliver lidt længere tid ved deres mor. Syv uger bliver de, og så må man ikke kupere – altså, klippe – halen på dem.

Der er to områder, hvor man vælger at være fuldstændigt kolde overfor naturligheden og grisenes forhold i den økologiske griseproduktion: Det sker i forbindelse med kastration af hangrise og ved ringning af søer.

Noget som der er tilladt, er at sætte ringe i grisenes tryner. Dette gør man for, at søerne ikke helt skal ødelægge græsmarkerne ved at endevende dem. Måden som ringene virker på er ved at påføre smerte til grisene når de roder i jorden.

Derudover er det tilladt at kastre økologiske han-grise. Det sker, når grisene er et par dage gamle. Målet med kastrationen er ifølge industrien selv "at fjerne den grimme lugt og smag af orne, der ellers vil udvikle sig i kødet i cirka 10 pct. af hangrisene(16)."

Her er det som altid bare et spørgsmål om forretning. Det er på ingen måde rart eller naturligt for grisen at blive kastreret, men det er noget der sker fordi at der er penge i det(16).

Økologiske grise har adgang til det fri, eksempelvis i form af udendørs løbegårde. Grisebørnene fødes på friland, og der skal være halm eller anden strøelse i staldene, og der skal være fast gulv, der hvor grisene hviler sig(15).

I den økologiske produktion af grise går alle modergrisene på friland. Her bor de i hytter, og de skal have mulighed for at græsse,

mudderbade og rode i jorden. Modergrisene føder på friland. De små grisebørn går så sammen med deres mod og bliver i løbet af de syv uger vænnet til foder. Modsat den konventionelle produktion er det ikke tilladt at klippe haler eller slibe tænder på de økologiske grise rutinemæssigt. Dette betyder dog ikke at det ikke finder sted.

Når de økologiske grise nærmer sig tiden hvor de skal slagtes flyttes de til ofte til en stald. Her har de halm og grovfoder i form af for eksempel friskt grønt, hø, ensilage eller rodfrugter. Derudover har de adgang til en lille løbegård. Økologiske grise fodres med økologisk foder. Dog må 5 procent af foderet være af ikke økologisk oprindelse(16).

Grisene har her ikke meget plads. En gris på 110 kg., altså, en stor slagtegris skal have 1,3 m². Derudover skal den have adgang til 1 m². i en udendørs løbegård(17).

I økologisk produktion er der ret restriktive regler for brug af antibiotika og anden medicin i det økologiske husdyrhold. Dog bruges der stadig meget medicin, og alt forbrug af medicin forøger risikoen for, at der udvikles bak-

terier, som er resistente – altså, modstandsdygtige - over for antibiotika(16).

Køer

De danske landmænd holder køer for at kunne producere og sælge mælkeprodukter og kød.

Det er forskellige gårde og der- ved landmænd der producerer mælk og kød. Dette skyldes at de køer som industrilandbrugskomplekset har fremavlet igennem de sidste mange årtier er uhyre specialiserede, og derfor er det ikke altid den samme ko der bliver til steak som der producerer mælkeprodukter.

Visse hold af køer - besætninger – har altså fokus på mælkeproduktion og visse andre har fokus på produktion af kød.

Malkekøer

Den danske produktion af kvæg har i udergået en markant ændring gennem de sidste 25 år. Kvægbestanden – og dermed antallet af malkekøer – er næsten halveret, og antallet af malkekøgsbesætninger er ligeledes faldet kraftigt og udgjorde i 2006 cirka 4.860 bedrifter med i alt 517.000 køer. Ifølge de prognoser der findes på området forventes

antallet af malkebesætninger at falde til 2500 i 2015 med en gennemsnitlig besætningsstørrelse på 193 køer. Faldet i antallet af malkekøer skyldes at køerne er blevet fremavlet til at producere mere mælk. I starten af 1980'erne producerede en malkeko i gennemsnit knap 5.500 kg. mælk årligt. Mælkeydelsen per ko er siden steget med op til 1,5 procent om året, og i dag yder en ko i gennemsnit ca. 9.000 kg mælk årligt. Der er altså sket en stigning i mælkeydelsen per ko på 3.500 kg. mælk på cirka 20 år(26).

I Danmark bruges der rigtig meget mælk og mælkeprodukter. I 2009 blev der forbrugt 494.800 ton konsummælk, hvilket er en fællesbetegnelse for skummetmælk, letmælk og sødmælk. Til det kommer 39.000 ton fløde, 17.600 ton kærnemælk, 13.900 ton creme fraiche, 75.300 ton yoghurt, 44.000 ton cacaomælk, 15.900 ton af andre mælkebaserede drikkevarer og 19.700 af andre friske mælkeprodukter. Alt i alt 748.400 ton konsummælkprodukter. Og 10.000 ton smør(29). Fordelt per person var det i 2009 11,0 kg. sødmælk, 27,1 kg. letmælk og 51,5 kg. skummetmælk. Altså, 89,6 kg. konsummælk per

indbygger i Danmark. Derudover 3,2 kg. kærnemælk, 7,1 kg. fløde, 2,5 kg. creme fraiche, 13,6 kg. yoghurt, 5.1 kg. af andre syrnede produkter, 8,0 kg. cacaomælk, 2,9 kg. af andre mælkebaserede drikkevarer og 3,6 kg. af andre friske produkter. Dette giver et årligt forbrug af 135,6 kg. konsummælkeprodukter årligt per person. Og til dette kommer 1,8 kg. smør(29).

De konventionelle mælkefarmere får udbetalt en mælkepris på 212 øre per kg. mælk med 4,20 procent fedt og 3,40 procent protein. Dette faldt fra 280 ører året før, i 2008(29).

Der er meget få regler der udstikker hvordan en malkeko skal behandles, og som det altid er tilfældet i industrilandbruget er dyrenes forhold helt til rotterne. Når malkekvæg opstaldes flokvis, skal der være tilstrækkelig plads til, at de kan vende, lægge og rejse sig uhindret. Der skal være et frit tilgængeligt gulvareal på tre til fem kvadratmeter per ungdyr eller udvokset dyr med en vægt på 200 kg(26).

Køernes produktion af mælk starter i slutningen af deres graviditet. Mælk fra køer er som mælk fra

mennesker beregnet til at være den optimale næringskilde for et lille dyrebarn, men for et dyrebarn af den samme art som dyret der har født den.

Når koen har født sin kalv begynder produktionen af mælk for alvor, og for at denne produktion skal fortsætte er det nødvendigt at køerne føder en eller flere kalve hvert år.

En kalv af hunkøn betegnes en kvie. Hunkalven er en kvie indtil den har født sin første kalv, og herefter bliver den kaldt en ko. Kvierne i det moderne industrilandbrug bliver gjort gravide ved kunstig befrugtning. Det fysiske samkvem imellem tyren og kvien er blevet rationaliseret væk, og kvien insemineres – altså, får puttet sæd op i sin livmoder – i en alder af 17 måneder. Derefter følges der hvis inseminationen har været en succes en graviditetsperiode på ni måneder. De er altså gravide samme antal måneder som mennesker, og de føder typisk når de er cirka 2,5 år gamle. Dette er også alderen hvor de begynder at producere mælk, og hvor de derfor kan sættes ind i mælkeproduktionen.

Kalven bliver hurtigt efter fødslen taget fra moderkoen, og efter

dette får den lov til at gå for sig selv, langt væk fra moderkoen(20).

Ved fødslen vejer en kalv omkring 40 kg. Jerseykalve vejer dog kun 25 kg. Allerede få timer efter fødslen, står kalven op og drikker mælk hos moderkoen. Kalven vokser hurtigt. Den tager 600 til 700 g. på om dagen i det første leveår(21).

Koen leverer derefter den mælk som kalven skulle have haft til landmanden. Maksimal daglig mælkeydelse opnås 1-2 måneder efter kælvningen, hvorefter mælkeydelsen er jævnt faldende, indtil mælkeproduktionen stoppes, hvilket betegnes goldning. For en ko med en årlig mælkeproduktion på 9.000 kg. mælk vil den maksimale daglige mælkeydelse typisk være omkring 40 kg(26).

Allerede tre måneder efter kalvens fødsel insemineres koen igen. Den producerer derefter mælk til to måneder førend den skal føde igen, og efter at den har født igen genoptages malkningen igen. Igen umiddelbart efter at kalven er blevet taget fra moderen. Typisk går der ikke mere end et par dage fra kalven fødes til den fjernes fra sin mor. Herefter lever den væk fra sin mor på kunstigt

fremstillet mælkeerstatning, kraftfoder og høg.

Køer bliver naturligt – altså, hvis de får lov til det – omkring 15 år. Køer der deltager i mælkeproduktionen på de danske gårde slides dog markant hurtigere ned, og typisk slagtes de allerede i en alder af fire år. Her tages de ud af produktionen fordi at deres produktion af mælk falder. Når dette sker bliver de en dårligere forretning, og da landbruget er en forretning, slås de ihjel. Typisk når en malkeko at få tre til fire kalve i dens levetid. Alle disse kalve tages fra den lige efter deres fødsel, og koen får derved ikke lov til rent faktisk at være mor til en kalv.

I Danmark findes der som nævnt en række forskellige racer af malkekøer. Der findes fire forskellige racer der bruges i industrilandbruget.

Racen "Dansk Holstein" er den race der er mest udbredt. Omkring 75 procent af de danske malkekøer tilhører denne race, og dette skyldes blandt andet at den har en høj mælkeydelse.

Den næstmest udbredte race kaldes "Dansk Jersey." Cirka 12 procent af de danske malkekøer er af denne race, og racen er

kendetegnet ved at være lidt mindre end den Danske Holdstein. Den mindre størrelse medfører et lavere udbytte af mælk, men mælken som den producerer er til gengæld med et højere fedt- og proteinindhold.

”Rød Dansk Malkerace” udgør omkring otte procent af de danske malkekøer. Racen har ifølge branchen selv en god mælkeydelse og gode reproduktions- og sundhedsegenskaber.

”Dansk Rødbroget Holstein” er den race som der findes færrest af i Danmark. Racen udgør kun omkring en procent af den samlede danske malkekobestand.

Til slut udgøres de resterende få procent af malkekobestanden af krydsninger imellem de stort udbredte racer.

Malkekøer fodres med mad der skal simulere det indtag af mad som køen ville have naturligt.

Visse malkekøer kommer på græs om sommeren, og om vinteren fodres køerne med ensilage. Ensilage er græs og andre plantevækster der bliver snittet, presset og lagret på en måde så det gæres. Ensilage kaldes også for grovfoder, og udover fodring med grovfoder sker der også fodring i rigt omfang med melasse og mask, og dette er

restprodukter fra produktionen af sukker- og ølfremstilling. Til dette gives der diverse tilskud af mineraler og vitaminer.

Køer er drøvtyggere hvilket vil sige at de tygger maden flere gange. Koen har fire maver, og i disse fordøjes maden i flere etaper. Maden gylpes indimellem op, og køer bruger op til ti timer i døgnet på at fordøje og tygge deres mad. To til tre gange i døgnet malkes malkekøerne. Dette sker som regel tidligt om morgenen og sent om eftermiddagen.

Mælken kommer ud af koens yver. Deri sidder der mælkekirtler, og hver af de fire store mælkekirtler der sidder deri ender i en patte. Inden malkningen rengøres koens patter, og rengøringen tilskynder til at mælken løber til patten.

Typisk malkes der først lidt med hånden inden at malkemaskinen sluttes til. Dette gør at man har en chance for at konstatere en eventuel yverbetændelse i mælkekirtlerne.

Såfremt mælken er i orden sættes malkemaskinen til koen. Der sættes såkaldte pattekopper på koens patter, og disse suger mælken ud af koens patter ved at skabe et undertryk. Efter at malkemaskinen er tilsluttet tager det

cirka fem minutter at malke en ko. Mælken transporteres derefter til en køletank hvor det opbevares på køl.

Chaufføren der kører tankbilen der henter mælken tager en prøve fra mælken. Denne prøve analyseres på et laboratorium, og resultatet af denne behandler dens indhold af fedt, protein, bakterier, antallet af puds (hvide blodlegemer) og antibiotika. Landmanden vil gerne producere mælk med et højt indhold af fedt og proteiner. Dette giver den højeste pris, og meningen ved industrilandbruget er at tjene penge(20).

Økologiske malkekøer

I 1990'erne besluttede mange landmænd at omlægge deres produktion af mælk til økologisk produktion. Det viste sig muligt at afsætte økologisk mælk i et relativt stort omfang, og det var en god forretning for landmændene at producere økologisk mælk.

De overskydende kalve der opstår når malkekøerne gøres gravide findes også i mælkeproduktionen. Det er dog langt sværere at afsætte økologisk kød fra kvæg end det er at afsætte økologisk mælk fra kvæg, hvorfor de kalve typisk ikke opdrættes økologisk(23).

Der fandtes i Danmark i 2011 489 økologiske malkekvægsbesætninger med gennemsnitlig 128 køer på hver(25).

De økologiske kvægsbesætninger udgjorde i 2005 cirka 8 procent af den danske malkekvægsproduktion, idet der var 490 økologiske kvægsbesætninger i Danmark svarende til ca. 52.000 køer. Statistikker fra år 2004 viser, at Danmark er den største producent af økologisk mælk i EU, idet der på det tidspunkt blev produceret 24 procent (svarende til 430.000 tons) af den samlede mængde økologisk mælk i EU(26).

Næsten 90 procent af den økologiske mælk sælges som konsummælk, altså, til folk i dagligvarebutikker. De resterende 10 procent, der ikke sælges som konsummælk, fordeles næsten ligeligt mellem syrnedeprodukter, fløde, ost og smør.

I Danmark er forbruget af økologiske mælkeprodukter relativt højt. Ligesom med grøntsager er prisforskellen imellem økologisk og konventionel mælk ikke voldsom stor, og dette har helt sikkert hjulpet til med at få forbruget af økologisk mælk så relativt højt op.

I år 2009 blev der produceret 16.700 ton sødmælk, 33.800 ton letmælk, 107.100 ton skummetmælk, altså et total af 157.700 ton konsummælk. Derudover blev der produceret 4.200 ton kærnemælk, 3.200 ton fløde, 1.100 ton creme fraiche, 16.100 ton syrnede mælkeprodukter, 600 ton cacaomælk, 1.400 ton af andre mælkebaserede drikkevarer og 100 ton af andre friske mælkeprodukter. Altså, en totalproduktion på 184.400 ton økologiske konsummælkeprodukter. Derudover 2.400 ton økologisk smør og 3.300 ton økologisk ost(29).

Der er forskel i reglerne på økologisk hold af malkekvæg og konventionelt hold af malkekvæg. malkekvæg der produceres økologisk skal på græs om sommeren i perioden 15. april til 1. november. Deres foder skal være dyrket økologisk. Det må heller ikke indeholde genmodificerede foderstoffer, og de marker som kørne græsser på om sommeren må ikke være sprøjtet eller kunstgødet. Kørne skal være på græs om sommeren i perioden 15. april til d. 1. november.

Deres kost skal indeholde mere grovfoder end normalt. 60 pro-

cent skal være grovfoder som ensilage. De kalve der fødes i økologisk regi skal ammes i minimum tre måneder, og dyrene skal have mulighed for at få motion hver dag. Derudover skal der gå dobbelt så lang tid imellem behandling af dyret med medicin og datoen for slagting, som der gør med konventionelt opdrættet kød(25).

Kødkvæg

Produktionen af oksekød fra kødkvæg er også en stor forretning i Danmark.

Kød fra kvæg inddeles i kalvekød, ungvægekød og oksekød. Kalvekød er fra dyr der er højst 12 måneder gamle. Ungkvægekød er fra dyr, der er mellem 12 og 24 måneder gamle. Og oksekød er fra dyr der er ældre end 24 måneder gamle.

Kalvekød kommer typisk fra tyrekalve. Når man vælger at gøre en ko gravid for at holde dens mælkeproduktion i gang ved man ikke hvilket køn dens unge vil få. Der kommer en masse tyrekalve ud af dette, og tyre kan som bekendt ikke producere mælk. De tyrekalve der ikke udtages til avl – altså, næsten alle sammen – bliver fedet op, slagtet og solgt som kalvekød eller ungtyre(20).

Mange tyrekalve fra malkekvægsbesætningerne sælges altså til slagtekalve- og ungtyreproducenter. Det vil sige andre landmænd, der opfodrer kalvene i cirka $\frac{3}{4}$ år indtil de skal slagtes.

En slagtekalv vejer omkring 375 kilo før slagting. Slagtekroppen vejer ca. 190 kilo. I Danmark produceres ca. 50.000 slagtekalve om året. Dette kød spises i Danmark(22).

Ungkvæg er typisk men ikke altid handyr der fedes op med henblik på kødproduktionen. Ungkvier fedes sommetider også op med henblik på produktionen af kød. Stude kaldes kastrerede tyre.

Kastrationen beroliger dem, men det medfører også at de vokser langsommere og bliver mere fede i det. Produktionen af stude er lille i Danmark. Det samme er produktionen af tyre.

Køer og kvier er langt de største kilder til kød fra kvæg i Danmark.

Disse kommer fra besætningerne af malkekøer, og ender derved som kød når de har produceret mælk i de år hvor det kan betale sig(20).

Kød fra dyr, der er over 24 måneder, når de slagtes, benævnes også oksekød. I praksis er det kød fra køer.

En almindelig malkeko vejer ek-

sempelvis 575 kg levende vægt, når den sendes til slagteriet. Efter slagtingen vejer slagtekroppen typisk omkring det halve; altså 285 kg(23).

Der findes også racer der er specialudviklet til at være kødkvæg. I Danmark anvendes der 18 racer der er dedikeret kødkvæg, og derudover anvendes der en masse krydsninger imellem de forskellige racer. Det er især kalve og ungtyre der sendes til slagting, men der slagtes også ældre dyr der tages ud af produktionen af nye kalve. Modsat i mælkeindustrien tages kalve fra kødkvæg ikke fra deres mødre lige efter fødslen, men ammekøer får lov til at amme deres kalve i cirka et halvt år. Kalvene slagtes ofte når de er omkring et år gamle, og ammekøerne udgør cirka 15 procent af bestanden af køer i Danmark(20).

Ifølge dansk lov skal der være tilstrækkelig plads til, at kalve, der opstaldes flokvis, kan vende sig og lægge sig uden hindring. Der skal være et frit gulvareal på mindst 1,5 kvadratmeter per kalv på under 150 kg. levende vægt, 1,7 kvadratmeter per kalv på mellem 150 til 200 kg. levende vægt og 1,9 kvadratmeter per kalv på over

200 kg. levende vægt(26).

Produktionen af kødkvæg i Danmark har været faldende igennem en længere periode. Dette skyldes at de malkekøer der anvendes er blevet meget effektiviserede, og derfor er der brug for færre malkekøer til at producere den store mængde mælk der forbruges. De sidste par år har produktionen ligget på godt 500.000 årligt, og langt størstedelen af disse kvæg er køer, ungtyre og kvier(20).

Når tiden er kommet for at kvæget skal slagtes hentes det ude hos landmanden på hans eller hendes gård. Det hentes i specialbyggede lastbiler der er beregnet til at presse så mange dyr sammen på så lidt plads som muligt, og derefter køres det i mange timer til slagteriet hvor det skal slagtes.

Her læsses dyrene af lastbilen og de kontrolleres af en dyrlæge. Han eller hun ser efter smitsomme sygdomme og store skader på dyrene. Nummeret på dets øremærke slås også op i en central database. Dette nummer fortæller om koens forhistorie.

Efterfølgende venter koen på at den skal dræbes. Først bliver den

skudt i panden med en boltpistol. Dette betyder at der skydes en metalbolt ind i kraniet på den. Dette slår hvis det går efter planen dyret bevidstløs.

Derefter hænges koen op en kæde af jern. Den slås rundt om koens ene bagben, og koen hænger derefter med hovedet nedad. Dens halspulsåre skæres over, og blodet for derefter lov til at løbe fra kroppen. Dette dræber af logiske grunde dyret og dets blod samles i en tank indrettet til formålet.

Efterfølgende foretages der typisk en såkaldt stimulering. Denne består i at sende en pulserende strøm igennem kroppen, som får musklerne til at trække sig sammen, Sammentrækningerne resulterer i at musklerne hurtigere omdanner energistoffet glycogen i musklerne til mælkesyre, så pH-værdien – altså, surhedsgraden - hurtigere falder, hvilket er med til at gøre kødet mere mørt.

Koens hoved skæres af. Det samme gør det nederste af dens for- og bagben, yver, testikler etc. Dens hud løsnes og trækkes af kroppen på den. Dens bughule åbnes med et lodret snit og indvoldene, tarmene, organerne og maven tages ud af kroppen på

om sommeren i perioden 15. april til d. 1. november.

Deres kost skal indeholde mere grovfoder end normalt. 60 procent skal være grovfoder som ensilage. De kalve der fødes i økologisk regi skal ammes i minimum tre måneder, og dyrene skal have mulighed for at få motion hver dag. Derudover skal der gå dobbelt så lang tid imellem behandling af dyret med medicin og datoen for slagtning, som der gør med konventionelt opdrættet kød(23).