

Slagteri skal give liv

04. NOV 2015 LANDBRUGSDYR GENERELT NYHED

Et nyt multislagtehus på Hallegård skal give dyrevelfærd og få livet tilbage på markerne hos de små kødproducenter på Bornholm.



16 sortbrogede smågrises galop, grynt og glæde går rent ind hos de fleste. Den skamløse charme er ubetalelig PR, når det er bedst. Alligevel er det 10 år siden, at der sidst var grise på græsmarken på Hallegård, Bornholms berømmede gårdbutik og pølsemageri.

Som for utallige andre mindre producenter af økologisk kød blev slagtingen ganske enkelt for dyr, besværlig og dårlig for dyrene til, at ejerne af Hallegård, Jørgen og Lis Toft Christensen, ville være med.

Årsagen er kort fortalt, at slagtingen i dag kræver en lang transport af de levende dyr til Sjælland.

Det vil Hallegård sammen med Velfærdsdelikatesser under Dyrenes Beskyttelse nu lave om på. Det skal være muligt at få slagtet bornholmske dyr på en god måde på Bornholm, uanset dyrenes antal, størrelse og slags. Det kan man ikke i dag, hvor Danish Crowns slagteri på Bornholm udover konventionelle svin kun tager økologiske slagtesvin fra en enkelt storproducent, som så at sige kan levere i vognlæs og standardmål.

”Det skal være dyr i standardstørrelsen på cirka 100 kilo. En slagtegris fra Velfærdsdelikatesser på 40-50 kilo passer simpelthen ikke ind i f.eks. skoldekarrene. Der vil den jo næsten blive kogt,” forklarer Jørgen Toft Christensen om årsagen til, at de små økologiske producenter ikke kan få slagtet på Danish Crown. Det kan de til gengæld på det nye slagtehus.

Kvalitet fra mark til modning

”Vores multislagtehus skal sådan set kunne tage alt, bison, struds, kreaturer, svin, lam, ged og vildt,” remser Jørgen Toft Christensen op og fortsætter:

”Det skal være høj kvalitet hele vejen igennem. Dyrene skal slagtes på gammeldags manér med aflivning og afblødning på marken og så hurtigt transport til slagtehuset, hvor kødet skal behandles rigtigt. Eksempelvis skal kødet køles langsomt ned i stedet for den hurtige indefrysning af vandet i kødet, som de store slagterier benytter for at spare kølerumstab. Det kan være op til 17,5 procent på en okse, så Danish Crown sparer rigtig mange penge om året på at holde væsken i kødet. Hos os skal kødet desuden hænges rigtigt op til modning, f.eks. som hoftehængt oksekød, der giver en helt anden kvalitet i kødet.”

En yderligere stor fordel ved slagtehuset er, at det også kan aftage ukastrerede ornegrise, hvis de har ornelugt, fordi Hallegård kan lave pølser og skinker ud af dem.

Store standarder lukker små producenter

Behovet for et bornholmsk slagteri for mindre producenter er den foreløbige udgang på en lang og trist historie om håndværksslagtermestre, der er lukket på stribe siden slutningen af 1980'erne. Jørgen og Lis Toft Christensen har været med i historien, lige siden de købte Hallegård i 1989 og startede gårdbutik og pølsemageri. Deres stædige insisteren på kød uden farve, tilsætningsstoffer og konserveringsmidler har ført dem gennem samarbejde med mange slagtere på vejen.

”Hvorfor sovse kødet ind i alt det der? Vores kunder vil ikke have pumpet hamburgerryg. De vil have den rene vare,” siger Jørgen Toft Christensen, som sidst arbejdede sammen med Håndværksslagteren i Åkirkeby, en slagtermester som afhentede og slagtede alle slags dyr. For seks år siden lukkede slagteriet. Det er i dag blevet til Bornholmerslagteren, som forarbejder og sælger til supermarkeder.

Fjerkræslagteriet i Hasle som fremstillede Bornholmerhanen er også lukket og overtaget af Det Bornholmske Kødkompagni, der er ejet af og skærer kød op for en enkelt producent. I øvrigt den samme producent, som får slagtet sine grise hos Danish Crown.

Resultatet af historien er, at Hallegårds skinker og pølser i dag er lavet af Gourmetgris fra Svendborg Slagtehus eller kød fra Danish Crowns slagteri på Bornholm, og det er ikke muligt at få tilstrækkeligt bornholmsk produceret økologisk svinekød til at lave en fast økologisk pølseproduktion til gårdbutikken.

”Der var mange mindre producenter på Bornholm, da vi havde håndværksslagteren. Da den lukkede, stod folk med valget mellem sort slagtning, hjemmeslagtning eller at køre dyrene til Sjælland. Folk gider det altså ikke på den måde,” siger Jørgen Toft Christensen.

Glad kødkø

Derfor skal det ny slagtehus give dyrevelfærd og godt kød tilbage til Bornholm. Hallegård og selskabet Velfærdsdelikatesser arbejder på fuld kraft for at indrette og finansiere slagtehuset og løse alle de praktiske detaljer som f.eks. dyrlægetjek af levende dyr i flokke på friland, som skal gøre det muligt at få syning og hjemtransport til at gå op i en højere enhed.

Byggeriet af det nyt slagtehus på Hallegård kan begynde til foråret 2016, hvis alt falder på plads med finansiering og partnere, som er andre husdyrbedrifter og restauranter på Bornholm.

På Hallegård ser de frem til, at der igen kan komme dyr på de bornholmske marker og ikke mindst, at der igen kommer egne slagtedyrs på de 55 hektar økologiske arealer omkring gården.

”Det er et kæmpe udstillingsvindue. På en god dag kommer her 300 mennesker i gårdbutikken. Det er hele familier med både bedsteforældre og børn, og de venter gerne en halv time, mens de skiftes til at stå i kø og se på grisene på marken.”

Om Hallegård

- Hallegård er ejet af Lis og Jørgen Toft Christensen, som siden starten af 1990'erne har haft pølsemageri, gårdbutik og café, som har åbent året rundt.
- Skinker og pølser kan købes flere steder i både København og Århus, herunder Amandus i Charlottenlund og Torvehallerne i København.
- På Bornholm sælges produkterne til 10-12 restauranter, herunder Hummerhytten i Listed og Christianshøj i Almindingen. Derudover leverer Hallegård til det årlige Folkemøde på Bornholm.
- Hallegårds salgsvogn holder på faste ugedage fem steder på Bornholm året rundt.
- Der er i alt 12 ansatte på gården. Herunder tre fastansatte slagtere og en kok på fuld tid. Når slagtehuset er klar, skal der ansættes yderligere en til to slagtere.
- Udover kød laver og sælger Hallegård også egen øl og eget brød.

Læs mere om Hallegård her.

Om Hallegård Slagtehus

- Slagtehuset skal kunne slagte alle slags dyr, herunder ukastrerede ornegrise, der kan laves til pølser og skinker ved forarbejdning i Hallegårds pølsemageri.
- Dyrene aflives og afblødes på marken. Dermed undgås transport og stress af de levende dyr.
- Slagtehuset skal eksperimentere med forarbejdning af kød fra ukastrerede ornegrise med ornelugt, f.eks. saltning og langtidsmodnede skinker i bunkers i Almindingen. Det er dog kun et fåtal af ornegrisene fra Velfærdsdelikatesser, der har ornelugt.
- Slagtehuset er en prototype, der skal bruges til at oprette tilsvarende slagtehus med høj dyrevelfærd og god kødkvalitet i andre landsdele. Det sker med henblik på at få en god afslutning på et godt liv for f.eks. dyr produceret efter kravene om dyrevelfærd, økologi og bæredygtighed i konceptet Velfærdsdelikatesser under Dyrenes Beskyttelse.
- Slagtehuset opføres som en bygning med lavt energiforbrug og bæredygtige materialer.
- Slagtehuset finansieres af Hallegård, Dyrenes Beskyttelse v. Velfærdsdelikatesser samt fondsmidler.

Læs mere om kravene til dyrevelfærd og slagtning af dyr under mærket Velfærdsdelikatesser®.

KONTAKT

KONTAKT OS
MEDLEMSSERVICE
RÅDGIVNING
LEDIGE STILLINGER
SEKRETARIAT
WEBSHOP
BLIV FRIVILLIG

NYHEDER OG PRESSE

PRESSE
MEDLEMSBLAD
DOWNLOADS
NYHEDSBREV
TILBUDSMAIL
BLOG
SÅDAN LIGGER LANDET

DYREREDNING

DYREAMBULANCE
DYRENES VAGTCENTRAL
KREDSFORMÆND
VILDTPLEJESTATIONER
INTERNATER

OM OS

DYRENES BESKYTTELSE
HISTORIE
MISSION OG VÆRDIER
VEDTÆGTER
ORGANISATION
PENGENE GÅR TIL
ÅRETS DYREVEN

ØVRIGT

MEDLEMSFORDELE
PRØV OS
LOVPORTAL
FONDE
ERHVERVSPARTNERE
SAMARBEJDSPARTNERE
UDVIKLINGSCENTER

[LOGOER](#)
[SÅDAN SAMLER VI IND](#)

[FAQ](#)
[ÅRSBERETNING](#)

DYRENES BESKYTTELSE · ALHAMBRAVEJ 15 · 1826 FREDERIKSBERG C · TLF. 33 28 70 00 · DB@DYRENESBESKYTTELSE.DK · WEBMASTER · COPYRIGHT

