



MERE AND - HELE ÅRET

Andekød i hænderne på kreative kokke og en blog på nettet skal forvandle madspild til nye fødevarer. Et håb for branchen, kalder andeproducent projektet.

Tekst: Lotte Winkler, Foto: Niels Åge Skovbo

Svulmende bryster og lækre lår. Det har de hvide Peking-ænder på Martin Daasbjergs mark i Hanbjerg ved Venø Bugt.

Men ænderne er mere end lår og bryster. De har også magert kød på halsen, et skrog med smag i, gode vinger og indmad, som kan blive til velmagende måltider – og ekstra indtjening til producenten.

- Bryst og lår er kun 42 procent af selve anden. Resten spiser vi ikke, selvom det både er velmagende og indeholder sundt fedt. Det skal vi have lavet om på, siger Martin Daasbjerg, der hvert år sender 100.000 ænder til slagtning.

Hjemme i garagen på gården har han fryserne fyldt med egne andeeksperimenter. For eksempel røget andekød, andecarpaccio og forkogte andevinger, der bare skal have 15 minutter på en grill.

Fælles projekt

Som direktør for Dansk And Aps, der består af fem midtjyske andeproducenter og et rugeri, har Martin Daasbjerg nu sat sig i spidsen for et projekt, som skal bane vejen til spisebordet for nye fødevarer baseret på and.

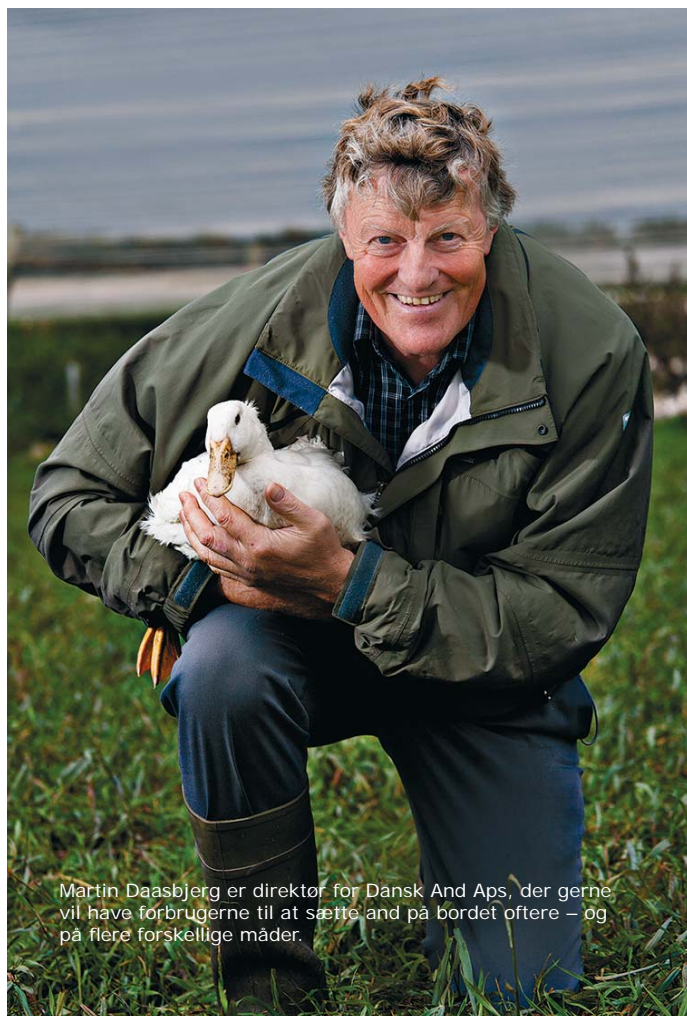
I projektet deltager en række vidensinstitutioner og professionelle inden for fødevarerbranchen. F.eks. kantiner, kokke og Uddannelsescenter Holstebro, der tilbyder flere uddannelser inden for fødevarerbranchen.

Sammen eksperimenterer de med de dele af ænderne, der alt for ofte ender som hundefoder eller andet uden merværdi for producenten. En snes nye produkter og opskrifter skal gerne blive resultatet af de kreative forsøg med andekød. Undervejs vil Dansk And invitere kunder, restauratører og andre interessenter til at komme med ris og ros via en blog på nettet.

MAPP Centret på Århus Universitet er også involveret i projektet. Forskerne bruger deres viden om fødevarer, forbrugeradfærd og sociale medier til at gøre det tydeligt for Dansk And, hvilke af de nyudviklede produkter, der har størst chance for succes.

Fem nye produkter

Målet er at udvælge fem nye produkter, som kan sættes i prøveproduktion og testes i blandt andet restauranter og kantiner.



Martin Daasbjerg er direktør for Dansk And Aps, der gerne vil have forbrugerne til at sætte and på bordet oftere – og på flere forskellige måder.

- Det er helt banebrydende, at vi via en blog på nettet udpeger nye produkter, siger Martin Daasbjerg, som tilføjer, at samme fremgangsmåde også kan bruges af andre fødevarerproducenter fremover.

- Før vi tør kaste os ud i en produktion af nye varer, skal der en vis volumen til, og det kan input fra bloggen være med til at give os sikkerhed for, siger han.

Støttekroner fra regionen

Til etableringen af projektet har Dansk And fået god vejledning fra VIFU – Videnscenter for Fødevarerudvikling i Holstebro. Gennem VIFU har Dansk And også fået kontakt til Future Food Innovation, som har bevilliget projektet 765.000 kroner fra Region Midtjyllands Differentieringspulje. Til gengæld skal Dansk And selv investere samme beløb i projektet.

Differentieringspuljen støtter projekter, som baner vejen for nye varer af god kvalitet og med merværdi fra regionens fødevareraktiviteter.

- Udviklingskronerne fra Future Food Innovation har en altafgørende betydning for os andeproducenter. Hvis det lykkes os at skabe en merværdi i produktionen af ænder, øger vi branchens overlevelsesmuligheder, siger Martin Daasbjerg.

Han forklarer, at andeproducenterne kan øge omsætningen, hvis forbrugerne finder ud af, at mere end lår og bryst fra ænder kan blive til lækre måltider.

Projektet skal løbe over et år, og Dansk And håber, at det også vil skabe større kendskab i markedet for kvaliteterne ved andekød generelt.

- Andekød er rødt kød. Det kan konkurrere med den bedste oksebøf. Og så har det masser af smag i sig selv, forklarer Martin Daasbjerg. Han tilføjer, at Dansk And heller ikke døjer med multiresistente bakterier i sin production som f.eks. ESKL-bakterien pga. en høj sundhedsstatus.

And hele året

Dansk Ands slogan er da også "Dansk and hele året". Producenterne ser gerne at forbrugerne sætter and på bordet oftere.

- Vi klager ikke over traditioner som Mortens Aften og juleaften, for det er vores absolutte højsæsoner, men vi vil gerne have sæsonen bredt ud. Folk skal også servere and til påske og andre festdage, siger Martin Daasbjerg.

Lykkes projektet satser Dansk And på at kunne øge den samlede produktion af danske ænder fra 700.000 til 1. mio. stk. om året.

- Vi har skrevet kontrakt med Future Food Innovation om at lancere fem nye produkter. Men derfor kan vi jo godt arbejde videre med de øvrige ideer, der kommer frem i løbet af processen, siger Martin Daasbjerg.

Også det etablerede samarbejde med professionelle aktører i fødevarerbranchen og forbrugerne ser han mange muligheder i, selvom projektet slutter.

- Vi har jo fortsat bloggen, siger han.

Mere end svulmende bryster og lækre lår - der skal udvikles nye produkter af vinger, hals osv.

FAKTA

Dansk And ApS består af fem konventionelle andeproducenter, en økologisk andeproducent og et rugeri. Tilsammen producerer de ca. 700.000 ænder om året. Herhjemme sælges produkterne til supermarkeder, til slagtermestre og leveres til restauranter. Se mere på www.danskand.dk

Samarbejdspartnerne bag projektet er VIFU (Videnscenter for Fødevarerudvikling), MAPP Centeret – Aarhus Universitet og Dansk And.