

## Prøvesmagning af Sortbroget Landracesvin

Oregårds støtteforening GDH arrangerede i december en prøvesmagning af gamle danske sortbrogede grise sammen med kokken Claus Meyer og en fancy københavnsk restaurant, hvor førende madskribenter flokkes i sæsonen.

Meningen var sikkert god nok - at skabe opmærksomhed omkring en gammel race; men det problematiske er at gamle uproduktive racer ikke sikres bevaret af en flygtig modedille blandt den hurtigtsnakkende elite blandt kokke, og at udbrede den illusion skader racernes overlevelseschancer istedet for at gavne dem. Det egentlige problem er manglen på vedholdende avlere, og sådanne finder man næppe i målgruppen ved en event i en smart københavnsk restaurant i eller via madskribenters omtale.

Det er meget tvivlsomt at der skulle være genetisk betingede forskelle på kødkvaliteten hos det sortbrogede svin og andre svineracer. Alt tyder på at kødkvaliteten påvirkes meget mere af fodersammensætning og motion. Kødkvaliteten påvirkes også af om musklerne har været brugt eller grisen har stået stille og spist dagen lang.

Men genetisk set - grisekød er grisekød! Synlige og smagbare forskelle mellem forskellige svineracer er ikke iøjnefaldende. Selvfølgelig er der genetisk betingede forskelle, og det sortbrogede svin er kendt for et meget kraftigere fedtlag end de moderne danske industrisvin, som iøvrigt bl.a. nedstammer fra samme sortbrogede gris. Men et højt fedtindhold er nok ikke det bedste salgargument her under fedmeepidemien.

Prøvesmagningens formål var da også lidt uklart. Den sortbrogede gris var opdrættet hos den Biodynamiske avler Niels Stokholm, der kun har ganske få grise som et element i den helhed en biodynamisk gård skal udgøre.

Da både foder og opvækstvilkår er vidt forskellige fra de svin deltagerne ellers har smagt, kan smagen slet ikke sammenlignes

Kokken tilberedte desuden koteletterne efter en raffineret opskrift på kalvekød.

Omgivelser, stemning mm. påvirker som bekendt smagsoplevelser meget. En prøvesmagning på en fancy restaurant med miljøets kendisser bliver en speciel oplevelse. Til gengæld har grisens opvækst, kødets tilberedning og eventen umuliggjort et ærligt indtryk af hvordan kødet er sammenlignet med andre svineracers.

Ingen tvivl om at prøvesmagningen var en spændende oplevelse for deltagerne, og befæstede restaurantens ry som et eksperimenterende, nytænkende og trendsættende sted. Men værdien for bevaringen af gamle racer er mere tvivlsom.

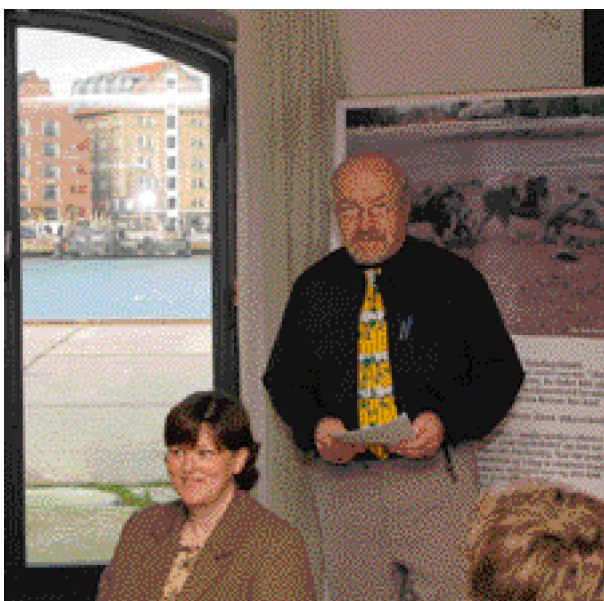
Du kan læse mere om prøvesmagningen på GDHs hjemmeside: [www.gamle-husdyrracer.dk](http://www.gamle-husdyrracer.dk)



De biodynamiske svinekoteletter tilberedes af kokken som kalvekød.



Claus Meyer og madskribenter, smager på koteletterne.



Knud Theil fra GDH fortæller om det Sortbrogede Landracesvin. I forgrunden Susanne Kristensen fra Aktiv Gen Bevaring. fotos: Stig Benzon