



Der kommer en ny kødefterligning, der er lavet af grønsager.

Nu kommer det veganske hakkekød

Nu kan du købe friskhakket plantefars i Netto, Bilka og Føtex. Det skal give almindelige danskere et nemt produkt til deres kødfri dag. »En verdenssensation«, mener vegetarisk forening.

Det kommer til at ligge i køledisken ved siden af det hakkede oksekød, koste 25 kroner for 400 gram og vil kunne bruges til nogenlunde det samme som almindeligt hakket oksekød: hakkedrenge, spaghetti med kødsovs, lasagne og andet i den dur. Det ligner også hakket kød, når det ligger i foliebakken i lange tynde strimler. Farven er rød, om end mere hen ad hakket vildtkød end lyserødt oksekød.

Men produktet Naturlig Hakked er lavet udelukkende af planter: hvede og soja til at give struktur og protein, rødbede til at give rød kødfarve, kokosolie til at give fedt og en blanding af mandler, tomat og karljohansvampe til at give umami-smag – smagen af noget kødagtigt. Derudover en række tilsætningsstoffer til at holde 'kødet' stabilt.

»Det er i vores øjne en verdenssensation«, siger generalsekretær i Dansk Vegetarisk Forening Rune-Christoffer Dragsdahl.

Foreningen overvåger markedet for erstatningsprodukter tæt, fordi gode køderstatninger er lidt en hellig gral i at få almindelige mennesker til at vælge at have kødfrie dage, og indtil videre er udbuddet ret magert.

Der er, så vidt han ved, kun to fersk fars-produkter på markedet, der forsøger at efterligne bøffer af hakket kød, og begge fås kun i USA: Impossible Burger, der kun fås på omkring 10

amerikanske restauranter, og Beyond Meat, der fås i omkring 1.000 amerikanske butikker – primært specialbutikker – som færdigformede burgerbøffer.

»Det her er det første produkt i verden, der kombinerer, at forbrugerne kan bruge produktet ligesom kødfars med en høj tilgængelighed og en pris på linje med konventionelt hakkekød. Det er meget unikt«, siger Dragsdahl med forbehold for, at han ikke har haft mulighed for at smage produktet endnu.

Gigantisk marked

Produktet har været under udvikling i omkring et år af Aarhus-firmaet Naturli', der ejes af den norske fødevarerkoncern Orkla. Firmaet havde i nogen tid været tilskuer til hypen omkring 'planteburgere' i USA, hvor rigmænd som Bill Gates og landets store fødevarerigianter har investeret milliarder i at opfinde en køderstatning.

»Forbruget af hakket oksekød er gigantisk, så hvis vi kunne lave et mainstream-alternativ, var potentialet rigtig stort«, siger direktør i Naturli' Henrik Lund.

Danskerne spiser mere end 29.000 tons hakket oksekød om året ifølge en opgørelse fra analyseinstituttet AC Nielsen, og det er Naturli's plan at erobre 5 procent af det marked. I 2018 er det planen at sælge 300.000 kilo plantefars.

Dansk Supermarked vil lancere produktet 2. januar i samtlige kædens 600 Bilka'er, Netto'er og Føtex'er, og det kommer til at ligge i køddisken ved siden af det hakkede oksekød.

»Vi oplever, at stadig flere danskere vælger at have en kødfri dag, og her er den største udfordring, hvad de skal sætte i stedet for kød«, siger Christian Toft, indkøbschef for kød og fjerkræ, der mener, at det er helt naturligt, at køddiskene skal have kødalternativer.

»Kunderne går ud for at købe et aftensmåltid, og det indkøbsmønster, vi ser, er, at de køber kødet, om det så er fjerkræ, lam eller svinekød, og derefter de øvrige ingredienser. Så det er i køddisken, det her produkt skal ligge«, siger han.

Politiken fik i går produktet til test og bad vores kantinechef stege nogle hakkebøffer for os. Omkring 10 Politiken-medarbejdere har smagt på bøfferne lavet af det nye plantefars. Nogle synes ikke, at det smager af kød – nærmere hen ad falafel – andre mente, at de godt kunne blive narret til at tro, at bøffen var ægte kød, hvis den blev serveret i en burger. Mange var imponerede over konsistensen, der byder på noget af den seje tyggemodstand, man kender fra hakkekød, og som er svær at kopiere i en plantebaseret bøf.

Kommer i din Netto

Det rå fars ligner kød en del og er nemt at forme til bøffer, men har tendens til at falde fra hinanden. Man skal også være nænsom med varmen, der ellers hurtigt branker overfladen.

Indkøbschefen fra Dansk Supermarked medgiver, at produktet ikke er den perfekte kopi.

»Det kommer an, på hvordan man anvender det. Hvis man bruger det til kødsovs eller lasagne og sammensætter det med andre ingredienser, kommer det mere til sin ret end som hakkebøf. Det er stadig plantebaseret, så det kommer aldrig til at være helt som hakkekød. Men det er meget tæt på«, siger han.

Tror du, det er godt nok til hr. og fru Danmark?

»Ellers havde vi ikke lanceret det i Føtex, Bilka og Netto. Så var vi ikke gået ud i alle tre kæder«.

Interessen for veganske og plantebaserede produkter som Naturli' Hakket er steget voldsomt herhjemme og internationalt. Grunden er dels hensynet til klimaforandringer, hvor især oksekød er en af de store syndere.

Dels er det hensynet til personlig sundhed, da mange anser kød for at være mindre sundt end frugt og grøntsager. Ifølge en undersøgelse fra Coop Analyse tidligere i år ønsker 43 procent af danskerne at spise mindre kød, og 8 procent lever vegetarisk mindst halvdelen af ugens dage.