

DM I HØ:

Claus Meyer og kørerne kårer Danmarks bedste hø

Økologisk Landsforening og kokken Claus Meyer er på jagt efter Danmarks bedste hø.

Danmarksmesteren kåres på "MAD FoodCamp" – madens svar på Roskilde Festival, som kokkene Claus Meyer og René Redzepi fra verdens bedste restaurant, Noma, er initiativtagere til. Festivalen finder sted 27. – 28. august, og Økologisk Landsforening indsamler hø fra deltagerne i ugen op til.

Hø er et større tema på festivalen, når MAD FoodCamp for første gang løber af stabelen på Refshaleøen i København i august. Der bliver blandt andet afholdt DM i hø. Økologisk Landsforening og festivalen inviterer landmænd til at deltage med deres hø.

Hø er fortrinligt foder, hvis kvaliteter også kommer til udtryk i de færdige fødevarer.

- Modsat ensilage, hvor mælkesyregæringen reducerer græsset til uniforme foderenheder, er fodring med hø en måde at give mælken karakter og egenart på. Høfodring giver mulighed for at skabe unikke produkter, hvor både urtesammensætning, jordbundsforhold og oprindelse er med til at skabe en kompleks smag og kvalitet i slutproduktet, siger Claus Meyer.

På MAD FoodCamp bliver der opvisning i høbjærgning gennem tiderne, mulighed for at slå hø selv, le-kursus og topkokke, der laver mad med hø som smagsgiver. Endelig har københavnernes mulighed for at se, dufte og røre ved høet, eller fylde en pose med hø til brug i gryderne derhjemme eller til deres kæledyr.

Sådan deltager du

For at deltage skal du levere en europalle med hø. Det bliver afhentet ved din ladedør i ugen op til festivalen af Økologisk Landsforening, eller du kan selv køre høet til København. Tropper du selv op med det hø, der skal med i konkurrencen, får du fri adgang til de to dages madfestival. Og hvordan vurderer man så, hvad der er det bedste hø? Et panel af landbrugsfaglige høeksperter og kokke dufter til høet, ser på tekstur, farve og andre kriterier. Men vinderen kåres af de ægte smagsdommere: Køer, der i forbindelse med MAD FoodCamp vil være at finde på Refshaleøen.

- Et DM i hø kan forhåbentlig genskabe begejstringen for hø - også langt uden for landbrugets rækker, siger Claus Meyer.

Alle landmænd er velkomne til at deltage og førstepræmierne er en middag for to på Noma. Hør mere om, hvordan du deltager i DM i hø, få praktisk info og tilmeld dig hos kvægbrugskonsulent Thorkild Nissen, Økologisk Landsforening. Tlf.: 87 32 27 44, Mobil: 40 25 60 47. Mail: tbn@okologi.dk

Hø hitter hos køer og mennesker

Kvægbrugskonsulent i Økologisk Landsforening, Thorkild Nissen, er en af høeksperterne i dommerpanelet.

- Hø er i alle landbrugets lærebøger anbefalet til kalve og syge dyr. Men høet hitter også på foderbordet til de malkende køer med et indhold af næringsstoffer, der præcist rammer koens behov. Moderne maskiner og ladetørringsanlæg gør det muligt at få høet tørt i hus - selv i det lunefulde danske sommervejr," fortæller han.

Både i Tyskland, Østrig og Danmark har man genopdaget høets kvaliteter. Naturmælk har succes med deres præmierede høost, der blev lanceret i 2007, og i alperregionen er produktionen af hømælk til både konsum og osteproduktion stigende. Al Emmentalerost skal for eksempel produceres med såkaldt ensilagefri mælk.

For yderligere oplysninger

Thorkild Nissen, kvægbrugskonsulent, Økologisk Landsforening, 87 32 27 44

PRESSEMEDDELELSE
03.06.2011



Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 87 32 27 07