

**HESTEBØFFER:** Hestekød er både mørt og velsmagende. Alligevel bliver mange danskere utilpas ved tanken om at sætte tænderne i et stykke hest. Det er et kæledyr, lyder det.

# Man spiser da ikke heste

AF LASSE VØGE

Tanken om en portion hestelasagne får de færreste danskere til at slikke sig forventningsfuldt om munden.

De seneste ugers kødskandale, hvor hestekød er fundet i flere produkter rundt omkring i Europa, har vist, at danskere generelt står af på idéen om at spise heste.

**Under 3000 heste slagtes**  
Man kan fortsat falde over en hestebøf hos en dansk slagter, men organisationen Landbrug & Fødevarer oplyser, at der i dag slagtes under 3000 heste om året i Danmark, hvoraf hovedparten eksporteres. For år tilbage blev der slagtet - og spist - langt flere heste.

Livsstilseksperter Helle Lundsgaard forklarer, at heste er gået fra at være funktionsdyr til at være kæledyr. Og det udelukker dem som spisedyr.

Heste bliver betragtet som kæledyr i Danmark. De er jo medlemmer af familien på samme niveau som hunde. Og man spiser ikke familiemedlemmer.

Hun nævner også, at man i Danmark knytter sig anderledes til husdyr, end tilfældet er i andre dele af Europa.

## Mange hesteslagtere

Jeg boede i Spanien som barn, og her var det helt normalt, at man spiste hestekød. Man kan stadig sagtens købe hestekød hos slagterne dernede. Der er et helt andet syn på dyr. De spiser også kaniner, der er opdrættet i familien.

Leif Wilson Laustsen, formand for Danske Slagtermestre, vurderer, at under fem procent af de danske slagterforretninger har



Heste bliver betragtet som kæledyr i Danmark. Nærmest som familiemedlemmer, og man spiser jo ikke familie. Arkivfoto

hestekød liggende i vinduet.

Han fortæller, at der tidligere var adskillige danske slagtere, der specialiserede sig i at sælge hest.

Formanden tror også, at hestekødets manglende popularitet skal forklares ved, at hesten er gået fra nytte dyr til nuttedyr.

## Lidt sødere i smagen

Der er mange unge piger, der har en hest gående. Og derfor er det svært for forældrene at sige »Her er en god hestebøf«.

Og så er hest også lidt sødere i smagen end andet kød, og det har forbrugerne ikke været helt trykke ved. Derfor har man fravalgt det, siger Leif Wilson Laustsen.

Chef for Videnscenter for Heste, Jørgen Kold, nævner desuden, at komplicerede lovgivningsregler omkring slagting har

en afskrækkende effekt hos hesteavlerne.

## Problem for hobbyavlere

Det er ikke noget problem for svine- og kvægbranchen, men det bliver for meget for hobbyhestavlere, fortæller han.

Tv-kok og grundlægger af Vesterbro-restauranten Formel B, Henrik Boserup, er klar i mælet, når han skal forklare tabuet omkring hestekød.

Folks børn rider på dem. Det er følelsesmæssigt. Det har ikke noget med kødets smag eller kvalitet at gøre.

Henrik Boserup fik i en periode i sin tid som kok på Formel B leveret kød fra aflivede væddeløbsheste.

## Kan blive et hit igen

Og så begyndte jeg at servere hestefiletter. Og det var en stor succes blandt kunderne.

## VÆRSGO: HORSESTEW MED BØNNER

Horsestew med bønner  
Ingredienser (fire personer)

6-700 g. hestekød i tern

3-4 løg  
3-4 gulerødder  
chili efter behag  
200 g. ternet bacon  
500 g. kogte kidneybønner

rød peberfrugt  
1 øl (gerne porter)

Fremgangsmåde:

Hestekødet, det kan være stort set alle reelle stykker fra dyret skæres i tern på cirka 2x2 centimeter. Løgene skrælles hele og flækkes på langs. Brun løgene i en blanding af olivenolie og smør i en tykbundet gryde, tag det op og brun derefter kødet i mindre portioner i fedtstof.

Skræl gulerødderne og skær dem i godt rustikke stykker. Brun dem sammen med bacon, og put løg og hestekød i gryden, når alt er klart. Spred to spsk. mel over det hele, mens du rør rundt. Når alt melet er optaget, hælder du øllen og evt. lidt vand over retten. Tilsæt salt peber og chili efter behag, og lad det hele simre under låg i cirka halvanden time. Tilsæt peberfrugten efter en time.

Bønnerne smides i gryden, og der suppleres eventuelt med lidt suppe eller bouillon, retten skal ikke være flydende, men den skal lige svuppe.

Smag til med salt og peber og lad det hele simre i 10 minutter. Server med godt brød.

Kilde: [www.dk-kogebogen.dk](http://www.dk-kogebogen.dk)

Kødet har en meget, meget fin kvalitet. I og med, at dyret bevæger sig meget, bliver kødet meget mørt. Det er nærmest som en blanding mellem oksekød og vildt, fortæller Henrik Boserup.

Livsstilseksperter Helle Lundsgaard tror, at hestekød med den rigtige markedsføring godt kunne

blive et hit hos de danske forbrugere.

Man kunne forestille sig, at hvis Noma begyndte at servere carpaccio lavet af hestekød, ville det blive regnet for en superdelikatesse. ■

/ritzau/

**SKUDT I HOVEDET:** For øjnene af en anden mand blev en yngre mand på Midsjælland ramt af skud fra revolver.

# Mand i livsfare efter uheld med revolver

En yngre mand fra Midsjælland er i livsfare, efter at han er blevet ramt i hovedet af et skud fra en revolver.

Efter langvarige undersøgelser mener politiet, at der tale om et uheld - at han selv er kommet til at trykke på aftrækkeren.

Der er ikke tale om en bevidst handling. Det er nærmere noget fumlery med våbnet, siger lederen af efterforskningen, Ove Pedersen.

Hændelsen fandt sted ved midnat natten til mandag. Det er sket på en adresse et sted i Lejre Kommune, men politiet

vil ikke oplyse den nærmere lokalitet.

Også den såredes alder tilbageholdes indtil videre.

## Politiets konklusion: Ingen forbrydelse

En anden mand var til stede, da skuddet fra revolveren gik af.

Både han og en tredje mand, der kortvarigt netop havde forladt stuen, da skuddet blev affyret, har været tilbageholdt.

Ud over afhøring har mændene været til nærmere undersøgelse for at afsløre eventuelle spor fra skudafgivelsen.

Konklusionen er, at

der ikke er tale om en forbrydelse.

Begge er blevet løsladt, siger Ove Pedersen.

Undersøgelsen har stået på hele natten og dagen. Også kriminalteknikere har været involveret. ■

/ritzau/

## Staten stævnes på ny for randzoner af landbruget

**VANDLØBSLOV:** Loven om randzoner langs danske vandløb er ugyldig og skal fjernes.

Det mener foreningen Bæredygtigt Landbrug, som fredag indleverede en stævning mod staten.

Fødevarerministeren har afvist alle de forslag, vi er kommet med, og alle de fejl, vi har påpeget, så vi kan ikke se anden udvej end den her stævning, forklarer direktør Vagn Lundsteen til Ritzau.

Randzonenloven trådte i kraft 1. september 2012 med et krav om, at der ikke længere må dyrkes afgrøder, sprøjtes og gødes i 10 meter brede arealer langs vandløb og søer. Samtidig skal offentligheden have adgang til arealerne.

## Et groft indgreb

Det er et groft indgreb i den private ejendomsret, mener Vagn Lundsteen, som også finder regeringens kompensations utilstrækkelig:

Hvis bare man ville betale landmændene et engangsbeløb for det her, så tror jeg ærligt talt ikke, der var nogen, der havde noget imod det, for så kunne landmændene gå ud og købe et andet stykke jord et andet sted.

Formålet fra regeringens side er at beskytte vandmiljøet, men det argument køber Bæredygtigt Landbrug ikke.

Vi vil have fjernet randzonerne, for vi mener, at de miljømæssigt er meget, meget lidt værd. Man kunne gøre andre ting, der har større effekt, og som er billigere for samfundet, siger Vagn Lundsteen.

Hvis man vil lave 50.000 hektar natur, så kan man tage den jord ud med mindst værdi og give landmændene en ordentlig kompensations. Det er noget af den bedste jord, vi har, der ligger langs vandløbene, påpeger han.

## Randzone-stævning

Stævningen fra Bæredygtigt Landbrug lægger sig i forlængelse af et retskrav, som Landbrug og Fødevarer rejste i oktober, hvor de ligeledes stævnedes staten for at slippe af med randzonerne.

For få uger siden måtte Kammeradvokaten opgive at tilbagevise en stævning om vandplanerne, og dermed gav staten landbruget ret i, at planerne er ugyldige, men denne sag omhandler ikke randzonerne. ■

/ritzau/