



**DC BEEF GRILLER
PÅ SPEJDERLEJR**

› Læs mere side 13

DC
UPDATE

JULI 2012

DANISH CROWN PÅ BACONTOGT

FOR AT MARKERE BACONEKSPORTENS 125 ÅRS JUBILÆUM
HAR VI SENDT DET GODE SKIB MAJA TIL LONDON
MED EN LAST FULD AF GOD GAMMELDAWS BACON.

Læs mere på side 2-7 ›



LÆS OGSÅ:

ALLIANCE MELLEM SARIA OG DAKA EN REALITET ... 8

66.000 KR. TIL JULEMÆRKEHJEM ... 9

NY SALMONELLA-TELEFON - BRUG DEN ... 11

NATHOLDET SVØMMER MED FRIDA ... 16

DANISH CROWN PÅ BACONTOGT

BACONEKSPORTEN HAR HAFT STOR BETYDNING FOR DANISH CROWNS UDVIKLING. FOR AT MARKERE VORES 125 ÅRS JUBILÆUM, HAR VI DERFOR SENDT DET GODE SKIB MAJA TIL LONDON MED EN LAST FULD AF GOD GAMMELDAWS BACON.

Det var eksporten af dansk bacon til England, der var med til at kickstarte det hele tilbage i 1887. Og helt frem til 1970'erne var det den eksport, der drev væksten af en koncern, som i dag er verdensomspændende.

England er fortsat et af Danish Crowns væsentligste markeder, og i dag sender vi en container af sted hvert 48. minut døgnet rundt med dansk svinekød til de engelske forbrugere. Samtidig slagter Danish Crown engelske grise i England, og 7.000 af koncernens knap 25.000 arbejdspladser er i England – blandt andet i datterselskabet Tulip Ltd.

Tilbage til begyndelsen

Så når vi i år markerer Danish Crowns første 125 år, er det naturligt at tage en tur tilbage til begyndelsen. Til dengang flæsk blev saltet i lage over flere uger. Til dengang sejlskib efter sejlskib forlod Esbjerg havn med det populære danske bacon til de engelske morgenborde. Til tiden før containerskibe og kølebiler.

Derfor lastede vi bramsejlskonnerten Maja af Hvide Sande med saltet flæsk – lavet næsten som i gamle dage. Skonnerten stævnedes ud fra København den 18. juli, og siden den 26. juli har baconskibet ligget til kaj i St. Katharine Docks ved Tower Bridge i London.

Kunder og presse om bord

Her har Danish Crown inviteret kunder og samarbejdspartnere om bord til en omgang stegt flæsk og en skibsøl. Mandag

den 30. juli holdt interesseorganisationen for svineproducenter og svinekødsproduktionen i UK og svinekødsdelen i Landbrug & Fødevarer møde på baconskibet.

Som ægte søulke fik de otte herrer en akvavit og en tatovering ved ombordstigning – og så naturligvis stegt flæsk the danish way.

– Det er fantastisk at få lov at mødes i utraditionelle rammer, og med den lille udstilling af baconeksportens historie om bord tror jeg, vi har fået lov at vise, at vi både er professionelle og kan tænke ud af boksen i Danish Crown, siger Asger Krogsgaard, næstformand i Danish Crowns bestyrelse.

Også verdenspressen har kigget forbi baconskibet. Den kendte tv-station CNN, den landsdækkende britiske avis The Sunday Times og dansk TV2 er bare nogle af de medier, der har været om bord for at få historien om den danske baconeksport.

– Vi er her selvfølgelig for at lave en skæg event, men vi er her også for at få lov til at fortælle om 125 års madhistorie med Danish Crown. Derfor er det dejligt, at vi har fået så stor opmærksomhed fra medierne, så endnu flere kan lære Danish Crown at kende, siger Anne Villemoes, kommunikationsdirektør i Danish Crown.



DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 9.700 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

SKIBET ER LASTET MED ...



Skibskokken Eddi tester om baconen har klaret turen over Nordsøen. Eddi er til daglig kok i kantinen hos DC i Randers.

De har ligget der i gråvej og i solskin. De er blevet våde af det salte havvand, der sprøjtede ind over dækket, da bølgerne var høje. Og de er tørret af den varme brise, da vejret var bedst. De tre sækkelærredsindpakkede baconboller har ligget på dækket af bramsejlskonnerten Maja siden bacontogtet lagde fra kaj i Hvide Sande midt i juli med kurs mod London. For hvad er et bacontogt uden bacon?

Det var med tilbageholdt åndedræt, at skibskokken Eddi skar sækkelærredet op for at se, om baconen stadig var egnet som fødevarer. For én ting er, at det var sådan, man gjorde i gamle dage – men holder modellen også i dag? Ville det lugte fælt eller smage godt? Vi havde hørt fortællinger om, hvordan man i tidligere tider kaldte det levende last, så vores forventninger var ikke høje.

Vores baconboller er lavet næsten som for 125 år siden. Dengang bestod bacon-

boller af fire halve svin, mens de anno 2012 består af fem midterstykker. Men saltningen af baconen er den samme som dengang, hvor baconeksporten var med til at danne grundlaget for Danish Crown.

Først blev baconsiderne stiksaltet med en sprøjte. Dengang foregik det med håndkraft, i dag bliver det gjort på en maskine. Derefter blev baconsiderne lagt i en kumme, hvor de blev kummesaltet. Til denne saltning blev der brugt en helt særlig moderlage, som var mange, mange år gammel.

Moderlagen bestod blandt andet af salt, vand, nitrit, nitrat og salpeter. Når lagen var blevet brugt, blev den filteret, så den var klar til brug, næste gang der skulle salttes. Lagen havde en rødlig farve, fordi den havde trukket farve fra kødet.

Her har vi snydt en anelse – dels havde vi ingen moderlage, og dels ville vi gerne

sikre, at fødevarer sikkerheden stod mål med nutidige krav. Så vores lage er lavet til lejligheden.

Når saltningen var færdig, blev baconsiderne drænet. Derefter blev de pakket ind i sækkelærred, som var dyppet i saltlage. Dels fordi det fik kødet til at holde bedre, men også fordi det gav lidt ekstra gram på vægten og dermed flere penge i lommen.

Når baconen så kom frem til England, blev det kød, der var blevet fordærvet undervejs, skåret fra, inden kunderne fik de udskæringer, de gerne ville have.

Ville vi mon også blive nødt til at skære et par maddiker og lidt fordærvet kød fra? tænkte vi, inden rebet blev skåret op og sækkelærredet åbnet.

Men da skibskokken Eddi slog lærredet til side, dukkede der en frisk duft af røget og saltet flæsk frem. Og efter nogle minutter på panden, blev der langet til fadet.



LONDON ER VILD MED DANISH CROWN

HVAD HAR MAN LYST TIL, NÅR DER VISES OL PÅ STORSKÆRMEN? I ST. KATHARINE DOCKS I LONDON LADER DET TIL, AT SVARET ER EN DANSK HOTDOG.

Danish Crown har taget en pølsevogn fra 1958 med til OL, og siden den slog lugerne op i St. Katharine Docks den 26. juli, har der været lange køer foran pølsevognen, hver gang den har været åben.

– Det er fantastisk at se, at hvor vilde folk er for at få en bid af en vaskeægte dansk klassiker. Selv når det har regnet, har køerne været lange, siger Danish Crowns kommunikationsdirektør, Anne Villemoes.

Danish Crown har også en pavillon i St. Katharine Docks, hvor danske stjernekokke giver de besøgende en smagsprøve på dansk gastronomi af meget høj klasse.

De seneste dage er det kokken Thomas Pasfall, der har regeret i køkkenet i pavillonen. Her har han blandt andet serveret Duroc-gris for de besøgende, og det er noget, de kan lide.

– Vi havde regnet med, at vi skulle servere 1.500 små portioner hver dag, men

der ryger i hvert fald tre gange så meget over disken, fortæller en glad Henrik Rosbjerg, salgschef i Danish Crown.

Den store efterspørgsel på smagsprøver betyder, at der skal løbes stærkt i køkkenet.

– Det er det hårde arbejde værd, når man ser, hvor godt de synes om maden. Mange spørger, hvor de kan købe kødet, eller om de kan få en opskrift. Så vi kan konstatere, at det er en bragende succes, siger Henrik Rosbjerg.

EN PRINS KOM FORBI

– Må jeg ikke have lov til at servere et stykke stegt flæsk fra baconskibet?, spurgte Danish Crowns CEO, Kjeld Johannesen, da HKH Prinsgemalen besøgte Danish Crowns pavillon i St. Katharine Docks i London.

Prins Henrik var på besøg i St. Katharine Docks, hvor han klippede snoren til pladsen Imagination, som er et dansk OL-område i London. Her kan man opleve nogle af de bedste ting, Danmark har at byde på, når det handler om kultur og fødevarer. Danish Crown har blandt andet taget en pølsevogn med. Det er også her, at bacontogetets skønnert har lagt til kaj.

Mens Prinsgemalen spiste det flæsk, som skibskokken Eddi kort forinden havde grillet på dækket af bacontogetets skønnert, fik han sig en snak med Kjeld Johannesen, som kunne takke ham for

modtagelsen af Kong Frederik den Niendes hæderspris, som Danish Crown modtog den 13. juni på Fredensborg Slot.

Danish Crown blev hædret med eksportprisen, fordi det er en virksomhed, der har leveret en vækstorienteret indsats og opnået en fremtrædende position på verdensmarkedet.

– Det smager godt, sagde Prinsgemalen om det stegte flæsk, og det var en kommentar, der gjorde skibskokken rigtig glad.

– Roste han det godt nok? Det er da optur, konstaterede Eddi glad.



Inden Prins Henrik skulle videre i dagens program, nåede han at få en krammer af grisen Frida, som spændt havde ventet på at få lov til at hilse på ham.

LANDMÆND OM BORD

MANDAG AFTEN GIK DANSKE OG ENGELSKES LANDMÆND OM BORD PÅ BRAMSEJLSKONNERTEN MAJA, SOM I DISSE DAGE LIGGER TIL KAJ I ST. KATHERINE DOCKS I LONDON.

Maja af Hvide Sande er sejlet den lange vej med saltet flæsk om bord for at markere 125 års madhistorie, og igen hele ugen bevarer det stolte skib

samarbejdspartnere, kunder og andre interessenter med stegt flæsk og persillesovs for at fortælle historien om Danish Crowns jubilæum.

Mandag var turen kommet til mødet mellem interesseorganisationen for svineproducenter og svinekødsproduktionen i UK og svinekødsdelen af Landbrug & Fødevarer.

– Vi havde valgt at flytte vores septembermøde frem til nu for at udnytte muligheden for at invitere folk om bord på baconskibet, fortæller næstformand i Danish Crowns bestyrelse og formand for virksomhedsbestyrelsen i LF Asger Krogsgaard.

Som ægte søulke fik de otte herrer en akvavit og en tatovering ved ombordstigning – og så naturligvis stegt flæsk the danish way.

– Det er fantastisk at få lov at mødes i utraditionelle rammer, og med den lille udstilling af baconeksportens historie om bord tror jeg, vi har fået lov at vise, at vi både er professionelle og kan tænke ud af boksen i Danish Crown, siger Asger Krogsgaard.

Tirsdag morgen var holdet tilbage igen til en omgang brunch med brunchpølser fra Tulip Food Company og en smagsprøve på det nye bacon fra durocgrisen.



FRA VENSTREHÅNDS- ARBEJDE TIL MILLIARDINDUSTRI

ET AF DANMARKSHISTORIENS STØRSTE ERHVERVSEVENTYR BLEV STARTET AF BØNDER PÅ HORSENSEGENEN FOR 125 ÅR SIDEN. SVINEPRODUCENT HANS JENSENS OLDEFAR VAR MED I DEN GRUPPE AF LANDMÆND OG VISIONÆRE FORRETNINGSFOLK, DER ETABLEREDE DET FØRSTE ANDELSSVINESLAGTERI I VERDEN.

Slægtsgården Dagmarsgaard ligger ved Lundum, trukket lidt tilbage fra hovedvej 461 mod Østbirk. Så langt øjet rækker lyser de forårsgrønne marker i skæret fra solen. I stuen på den hvide bindingværks-gård sidder Hans Jensen blandt gamle møbler og billeder i ramme, der beretter om en lang familiehistorie på landet.

Gården blev købt i 1822 af Hans Jensens tiptipoldefar Hans Jensen. Gården har i overført betydning dannet ramme om 200 års hæsblæsende udvikling for dansk landbrug.

– Min tipoldefar var med til at oprette Landbosparekassen i Horsens, og min oldefar Hans Jensen sad senere som folkevalgt

direktør. Han var derfor med til at låne penge til opførelsen af Horsens Andelsslagteri, da ingen andre banker ville, siger Hans Jensen, og man fornemmer en stolthed hos den 63-årige landmand over den udvikling som hans forfædre og ligesindede satte i gang for mere end 125 år siden.

Modige og stædige bønder

Hans Jensen fortæller, at landmændene i den sidste halvdel af 1800-tallet var enormt visionære, stædige og modige. De gik sammen om at skabe bedre betingelser for dem selv, deres familie, kollegaer og samfund. Og de gjorde det ved at satse alt, hvad de ejede og mere til, og

ikke mindst hæftede de solidarisk med hinanden.

I slutningen af 1800-tallet var svineproduktion typisk en nicheproduktion – nogle betegnede det nærmest som et nødvendigt onde at holde svin. Der var ikke rigtigt penge i grisene, men de var gode til at udnytte de sidste næringsstoffer på bedriften såsom mad- og plantesterer og returnmælken fra mejeriet – skummetmælken og vallen, der dengang var spildprodukter fra produktionen af smør og fløde.

– Når jeg kigger i mine forfædres regnskaber, er grisene ikke engang nævnt. Det var kreaturerne derimod. Det var dem, der var penge i – ikke svinene. At holde svin blev vist nærmest betragtet lidt som venstrehåndsarbejde, siger Hans Jensen.

Fik for lidt for kødet

Men det skulle ændre sig – også i den grad. For i takt med mekaniseringen og indførelsen af kunstgødning kunne man pludselig høste et udbytte af korn, der ikke tidligere var set, og det gav helt nye muligheder for at producere svin.

Dertil kom en øget eksport af dansk bacon til udlandet. Der var bare det ved det, at bønderne på Horsenseggen – lige



Hans Jensen, der her står sammen med sin hustru Karen Margrethe på slægtsgården Dagmarsgaard ved Horsens, har en særlig tilknytning til Danish Crown. Det var nemlig hans oldefar, der var med til at etablere det første svineandelsslagteri i Horsens.

som bønder over resten af landet – kunne ane et misforhold mellem det, de blev betalt for kødet, og prisen på eksportmarkederne.

I slutningen af 1800-tallet leverede bønderne på egnen deres grise til slagteriet inde i Horsens, der var ejet af den mægtige finansfyrste Tietgen. Her var afregningsprisen ikke til forhandling.

Sagen var dermed klar, og 1.200 bønder og næsten lige så mange garanter fik sammen med Landbosparekassen rejst den nødvendige kapital, og i 1887 var verdens første andels-svineslagteri en realitet.

Fra 62 andelsslagterier til to

Efter etableringen af andelsslagteriet i Horsens gik det stærkt med at opføre nye andelsslagterier over hele landet til der i 1961 var 62 svineandelsslagterier. I dag er der kun to andelsslagterier tilbage – Danish Crown og Tican. Danish Crown alene slagter årligt 22 millioner svin på verdensplan, hvoraf 16,4 millioner slagtes i Danmark.

Også På Hans Jensens slægtsgård ved Lundum har udviklingen sat sit præg. Huset og møblerne er i det store hele de samme som for 200 år siden. Ellers er alt forandret.

– På min oldefars og farfars tid var gården jo fyldt med mennesker, familie og ansatte. I dag bor her kun min kone og jeg, og jeg passer stort set hele bedriften selv. Hverken min søn eller datter har ønsket at føre bedriften videre, og det gør mig da en smule vemodig, siger Hans Jensen.

Han regner med at have grise 10 år endnu, men så er det også slut. Da køres de sidste grise til staldene på slagteriet i Horsens, og Hans Jensen stopper som andelshaver i det slagteri, som hans oldefar var med til at etablere, og som familien har været medejere af i 125 år.

HJEMMESIDE FORTÆLLER DC'S HISTORIE



Kan du huske, hvordan det første andels-svineslagteri i Danmark blev til? Og ved du, hvordan bacontransporten til England foregik for 100 år siden? Eller hvad med de gamle reklamer for pølser og konserver – kan du huske dem? Hvis ikke, så gå ind på Danish Crowns 125 års jubilæumsside og genopfrisk din hukommelse.

De fleste er nok allerede klar over, at Danish Crown i år fejrer 125 års jubilæum. Men en virksomhedshistorie, der strækker sig over så mange år, kan være svær at holde styr på. Danish Crowns udvikling fra det første svineandelsslagteri i Horsens til i dag at være verdens andet største slagteri er enorm. Derfor har vi lavet jubilæumssiden www.danishcrown.dk/125-aar.aspx, hvor du kan få et overblik over selskabets historie. Historien er utrolig spændende, da den samtidig fortæller om et samfund, der har udviklet sig med en hast, så tiden for 125 år tilbage i dag kan være svær at genkende.

DC genopliver bacontogt til England

I anledning af jubilæet har Danish Crown

sendt en skonnert med bacon til England ligesom i gamle dage. Skibet hedder Maja og ligger i disse dage til kaj i London under OL. På jubilæumssiden kan du læse om skibets sejlads fra Hvide Sande til London, men du kan også se de mange videofilm fra turen.

Få styr på historien

På siden kan du også se en tidslinje over slagteriets historie og en tidslinje over de forskellige fusioner, der i dag udgør Danish Crown. Derudover er der en række forskellige videofilm, der viser, hvordan man salter bacon, og hvordan man i gamle dage pakkede baconen i lærreds-sække for at sende det til England.

På www.danishcrown.dk/125-aar.aspx kan du løbende følge med i Danish Crowns fejring af 125 års mad-historie. God fornøjelse.

ALLIANCE MELLEM SARIA OG DAKA EN REALITET



Alliancen mellem SARIA og Daka er en realitet, efter at EU kommissionen den 29. juni godkendte transaktionen. Det betyder, at SARIA får majoriteten i det nye selskab Daka Denmark med 51 pct., og at de resterende 49 pct. fortsat ejes af en række af de tidligere andelshavere i Daka.

Dakas bestyrelsesformand, Hans Klejsgaard Hansen og administrerende direktør Lars Krause-Kjær understreger vigtigheden af samarbejdet set fra Dakas synsvinkel.

– Et samarbejde med SARIA vil kunne tilføre Daka væsentlige synergier, og de to virksomheder supplerer hinanden fantastisk godt. Vi er også overbeviste om, at Daka kan drage fordel af SARIAs ekspertise indenfor udnyttelse af organiske restprodukter, hvilket kan muliggøre en udvikling af nye forretningsområder for Daka i Danmark og Sverige, siger administrerende direktør i Daka Denmark Lars Krause Kjær.

Alliancen har været længe undervejs, og med godkendelsen fra EU Kommissionen, er den nye konstellation nu en realitet.

– Denne alliance afspejler tendensen indenfor landbruget og kødindustrien, hvor samarbejde mellem flere virksomheder er en del af udviklingen. Den kontinuerlige globalisering indenfor forarbejdning af animalske biprodukter er derfor et spændende skridt ind i fremtiden, siger bestyrelsesformand for SARIA Kurt Stoffel.

Den internationale virksomhed SARIA Bio-Industries, som har hovedsæde i Selm i Tyskland, fremstiller kvalitetsprodukter til fødevarer, foder, landbrug, aqua-industrien og industriel anvendelse. Virksomhedens hovedfokus ligger på fremstilling af højkvalitetsproteiner og -fedt fra animalske biprodukter. Derudover er Saria aktiv indenfor arbejdet med vedvarende energi (biodiesel og biogas), og virksomheden er en stor udbyder af tjenesteydelser til landbrugs- og fødevarerindustrien.

SARIA har ca. 5.000 ansatte i 10 europæiske lande.

Se mere på www.saria.com eller www.daka.dk

PRAKTISK BETYDNING FOR LEVERANDØRER TIL DAKA

Overdragelsen indebærer, at jeres aftalepart i eksisterende og fremtidige forhold vil være Daka Denmark A/S, samt at Daka a.m.b.a. er udrådt som aftalepart.

Vi beder jer derfor notere, at indbetalingerne fremover skal ske til:

Daka Denmark A/S
CVR nr. 33 77 60 39

Bragesvej 18, 4100 Ringsted

Eksisterende anvendelse af PBS til betalinger vil forblive uændret. Herudover vil eksisterende samarbejde blive videreført på uændrede vilkår, og jeres nuværende kontaktpersoner i Daka vil være de samme.

Generelle afhentning- og afhentningsregler kan findes på Dakas hjemmeside www.daka.dk, hvor afhentningspriserne er angivet under Daka Bio-industries = Landmandsservice.

PRÆCISERING AF VEDTÆGTERNES § 3.10

DANISH CROWNS REPRÆSENTANTSKAB HAR BESLUTTET AT PRÆCISERE VEDTÆGTERNES § 3.10.

Danish Crowns repræsentantskab har besluttet at præcisere vedtægternes § 3.10, som tidligere lød:

”Som andelshaverleverancer betragtes leverancer af dyr inden for den eller de medlemskategorier, som andelshaverens medlemskab omfatter”.

Paragraf § 3.10 lyder efter repræsentantskabets godkendelse den 1. juni 2012 sådan her:

”Som andelshaverleverancer betragtes leverancer af dyr til slagtning inden for den eller de medlemskategorier, som andelshaverens medlemskab omfatter, som hidrører fra egen bedrift og besætning, og som er opdrættet for egen regning.”

Paragraffen er ændret for at fjerne al tvivl om, at der ved andelshaverleverancer alene forstås leverancer produceret for egen regning og i egen bedrift af

andelshaverne. Slagtedy, som andelshavere ud over egen produktion måtte indkøbe og videresælge til Leverandørerselskabet Danish Crown AmbA, anses ikke som andelshaverleverancer, der giver ret til restbetaling.

Du kan læse gældende vedtægter på Danish Crowns hjemmeside www.danishcrown.dk

66.000 KR. TIL JULEMÆRKEHJEM

AUKTIONEN OVER SYV AF HYTTERNE I DANMARKS SMUKKESTE SVINESTI ER AFSLUTTET OG GIK OVER AL FORVENTNING.

55.000 kroner lyder det samlede bud på. Hertil skal lægges 20 procent i hammer-slagsgebyr, og det giver i alt 66.000 kroner til julemærkehjemmene, som Danish Crown i år donerer alle penge fra salget af hytterne til.

- Det er fantastisk flot, at folk på den måde har støttet op om det vigtige arbejde, der foregår på julemærkehjem-

mene, siger Corporate Visitor Manager Agnete Poulsen, der også i år er ansvarlig for aktiviteterne i Danmarks Smukkeste Svinesti.

- Vi ved fra tidligere, at gæsterne i svinestien gerne vil betale lidt mere for at få en god festivaloplevelse, og nu kan vi se, at de altså også er klar til at betale ekstra til det gode formål, siger Agnete Poulsen.



I Danmarks Smukkeste Svinesti er der som altid masser af oplevelser, god mad og overraskelser under hele festivalen. Blandt beboerne i svinestien er der også i år flere kendte ansigter til at sætte kulør på opholdet. En af dem er Kia Liv, der blandt andet er kendt for tv-programmerne "Kia Liv på Julemærkehjemmet" og "Slemme Slemme piger".

250.000 BURGERE TIL ROSKILDE FESTIVALEN

DE VIL HA' ØL, DE VIL HA' MUSIK, OG SÅ VIL DE HA' BURGERE - TONSVIS AF BURGERE. I ÅR ER DANISH CROWNS SALG AF BURGERBØFFER TIL ROSKILDE FESTIVALEN STEGET MED 40.000 TIL I ALT 247.000.

På Danish Crowns og Tulips fabrikker blev der arbejdet på højtryk for at levere burgerbøffer til Roskilde Festivalens mere end 100.000 burgerhungrende gæster.

Sidste år var Danish Crowns salg på 207.000 bøffer, men i år er salget steget med 40.000 bøffer.

Forklaring?

- Vi leverer en høj kvalitet, og kvalitet sælger. Det er den simple forklaring på vores stigende salg til madboderne på Roskilde Festivalen, siger salgschef i DC Beef Erling Jensen.

Maskine efterligner hænder

Danish Crowns datterselskab Tulip leverer 120.000 frosne og 27.000 ferske bøffer, og Danish Crown leverer 100.000 ferske

bøffer på 150 gram. De formes af en maskine, der efterligner menneskehænder, og det gør, at fibrene i kødet bevares, hvilket giver en ekstra god spisekvalitet.

Kunde med egen opskrift

En af Danish Crowns store kunder på Roskilde Festivalen er Dixie Burger, der får lavet burgerbøfferne efter deres egen hemmelige opskrift med 10 forskellige krydderier.

- Jeg får ørerne i maskinen, hvis jeg fortæller præcis, hvad der er kommet i bøfferne. Det er Dixie Burgers egen opskrift, som vi følger til punkt og prikke. Det eneste, jeg kan sige, er, at den smager fantastisk, siger salgschef Erling Jensen.

Udover burgerbøffer sælger Danish Crown og Tulip ni tons hakket oksekød og godt to tons andre kødlækkerier som f.eks. skinke, pepperoni og spidsbryst.



DANISH CROWN PÅ NETTET

100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD

KONKURRENCE OPSKRIFTER NYHEDER OM 100% DANSK SPIL

✓ VIS ALT ○ MASSER AF KØD PÅ Opskrifter, tips og tricks... ○ LOKKEMAD spil, konkurrencer... ○ SKÆR IND TIL BENET Nyheder...

DANSKE SVØMMEPIGER GODT FRA START

SPIL OG VIND MED FRIDA DEN SVØMMENDE GRIS

MERE END 1.000 SVINEGODE OPSKRIFTER

100 % DANSK SITE I LUFTEN

DANISH CROWNS VAREMÆRKE 100 % DANSK SVINEKØD GÅR ONLINE MED NY HJEMMESIDE. DELTAG I KONKURRENCEN OM EN TUR FOR TO TIL LONDON.

På hjemmesiden www.100pctdansk.dk kan man finde inspiration i sunde opskrifter på svinekød, lavet i samarbejde med OL-svømmerne Jeanette Ottesen og Rikke Møller Petersen.

100 % DANSK er nemlig til stede i London på St. Katharine Docks i perioden fra d. 27. juli til d. 12. august.

Her hepper vi på 100 % dansk sejr i vandet, og opdaterer selvfølgelig løbende

vores hjemmeside med hvordan, det går svømmepigerne i London.

På St. Katharine Docks er den danske delegation samlet, og igennem hele perioden vil der være spændende aktiviteter, konkurrencer og kokkeshows på standen. Hvis du er så heldig at være i London, er du velkommen til at komme forbi til en smagsprøve.

Ellers er 100 % DANSK at finde i butik-

kerne herhjemme, hvor der ved udvalgte slagtere og Superbest-butikker kan findes inspirationshæfter med svømmepigerne og meget mere.

Og på www.100pctdansk.dk kan man netop nu deltage i konkurrencen om en gourmetrejse for to til London, når sportsfeberen igen har lagt sig.

NY SALMONELLA- TELEFON – BRUG DEN

BEGYNDER SALMONELLA-NIVEAUET I DIN BESÆTNING AT STIGE BARE DET MINDSTE, BØR DU REAGERE MED DET SAMME. DERFOR HAR DC EJERSERVICE OPRETTET ET NYT SALMONELLA-TELEFONNUMMER, HVOR DU KAN FÅ RÅDGIVNING.

89 19 22 71

Det er DC Ejerservice' nye telefonnummer vedrørende ALT, der har med salmonella at gøre. Ved at ringe til nummeret bliver du automatisk stillet igennem til en af DC Ejerservices' konsulenter med forstand på salmonella.

Kent Nedergaard er én af dem, og han har en klar opfordring til leverandørerne:

Salmonella er en lumsk bakterie, som man skal være over konstant. Det betyder, at man på Ejersiden jævnligt skal holde øje med sit tal. Og stiger det bare det mindste, bør man tage aktion med det samme. For før man ved af det, ryger man op i niveau 2 og 3, og så koster det altså penge. Derfor, hvis salmonellatallet stiger i din besætning, så ring til vores nye servicetelefon på **89 19 22 71** eller ring til egen dyrlæge for rådgivning, siger Kent Nedergaard.

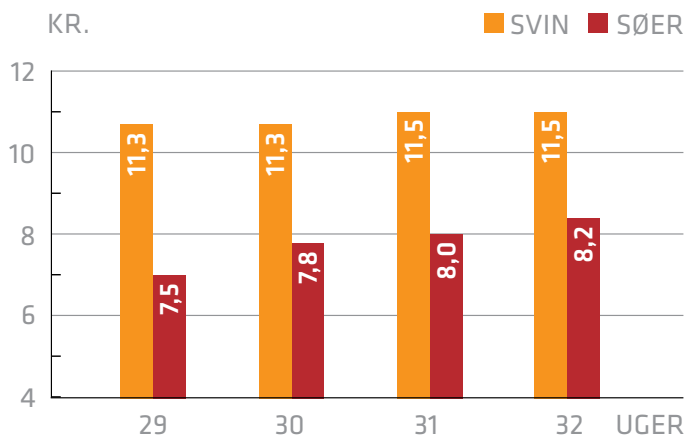
Fradrag på 8 procent

Alle slagte dyr fra besætninger i niveau 3 skal slagtes på anlægget i Blans. Det betyder øget omkostninger til særslagtning af grisen. Derfor kan fradraget i afregningen til besætninger i niveau tre løbe op i 8 procent.

En ting er at tabe penge på grund af salmonellaen, noget andet er fødevarer sikkerheden. Vi har alle en forpligtigelse til at sikre, at salmonellaniveauet i Danmark er så lavt som muligt. Det er jo fødevarer, vi lever af at producere, siger Kent Nedergaard.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



Læs den udvidede svinenotering her:
www.danishcrown.dk/svinenoteringer

MARKEDSBERETNINGEN

De europæiske markeder er som følge af lave slagtninger mere positive. Dette opvejes kun delvist af, at vi nu er inde i ferieperioden i Sydeuropa, og vi ser en bedring for skinker, kamme og forender i Europa.

Grillvejret i Nordeuropa er desværre igen under niveau, og det påvirker bove, nakker og trimmings. Samlet set er afsætningen stabil og tilfredsstillende.

Bacon markedet i UK er ligeledes stabilt.

Endelig er 3. landemarkederne uforandrede i forhold til sidste uge.

KONTRAKTRENTEN STIGER TIL 5 PCT.

FRA MANDAG DEN 6. AUGUST STIGER DANISH CROWNS KONTRAKTRENT MED 0,5 PCT. TIL 5 PCT. P.A.

Prisen på penge er steget. Så kort og præcis er forklaringen på, at Danish Crown fra den 6. august hæver kontraktrenten fra 4,5 pct. til 5 pct.

- Det er selvfølgelig altid sjovere at sænke renten end at hæve den. Men som finansmarkederne har det for tiden, så er prisen for at låne penge steget, og det er det, der nu slår igennem på kontraktrenten, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

Har du spørgsmål angående en eventuel kontraktfinansiering, kan du kontakte DC Ejerservice Anna Trojahn på tlf. 89 19 19 38

Er du kreaturleverandør, kan spørgsmål vedrørende kontraktfinansiering stilles til afdelingsleder i DC Ejerservice Ejvind Kviesgaard på 89 19 24 37

A conto restbetaling på 7 pct. p.a.

Andelshavere er til enhver tid velkomne til at anmode om a conto restbetaling for leverancer af svin og søer. A conto beløbet er 50 øre pr. kg.

Det skal understreges, at a conto restbetalingen ikke er udtryk for Danish Crowns indtjening, men alene skal ses som et tilbud om alternativ finansiering. Forrentningen af a conto restbetaling er på 7 pct. p.a.

Bestilling kan også foregå på servicetelefon 70 10 19 19, tast 2, tast 05 + dit leverandørnummer eller ring til DC Ejerservice på telefon 89 19 19 20.



DC BEEF GRILLER PÅ SPEJDERLEJR

HVIS TÆNDERNE LØB I VAND PÅ MANGE AF DE 35.000 DELTAGERE PÅ DANMARKS-HISTORIENS STØRSTE SPEJDERLEJR I HOLSTEBRO, VAR DER GOD GRUND TIL DET.

Duften af syv grillede krydsningskvier bredte sig over et stort område af spejderlejren, hvor 6.400 af deltagerne mødtes til voksenfest.

Det var DC Beef, der sponserede de syv kvier til spejderlejren, som havde deltagere fra både ind- og udland.

- Vi gjorde det først og fremmest for at støtte det gode formål. Samtidig ved vi også, det er en målgruppe, der sætter pris på et rigtig godt stykke kød, fortæller afdelingsleder Ejvind Kviesgaard fra DC Beef Ejerservice.

Unik kødkvalitet

Ud over den liflige duft skærpede det imponerende syn af en lang række af kæmpestore grill med halve kvier på risten også appetitten hos de mange forventningsfulde ledere og frivillige, der mødtes til fest. Og et godt stykke kød var da også, hvad deltagerne fik på tallerkenen.

- Kvierne er fra vores projekt med krydsningskalve, som giver dyrene mere form på kroppen og dermed også en bedre kødkvalitet. Kvierne var 10 måneder og

dermed et par måneder ældre end normalt for krydsningskalvene, og de to måneders ekstra vækst gav dem yderligere kød på kroppen, siger Ejvind Kviesgaard.

Det tog 24 timer at grille kvierne. Tre hold tog hver en tjans på otte timer, hvor de omhyggeligt sørgede for at vende kroppene løbende, så alt var perfekt grillet, da festen begyndte.

- Vi fik at vide, at det smagte hammergodt, men det er også unikt kød med en smule mere fedt, som er med til at give den gode smag, siger Ejvind Kviesgaard.



NÅR SLAGTEKREATURER KASSERES ...

FRA DEN 1. SEPTEMBER ENSRETTES INFORMATIONEN FRA SLAGTERIERNE TIL PRODUCENTERNE VEDRØRENDE KASSATION, OG LATINSKE BETEGNELSER OVERSÆTTES TIL DANSK.

Det sker heldigvis sjældent. Men af og til bliver et slagtecreatur kasseret af Fødevarerstyrelsens dyrlæger. De hyppigste årsager er forskellige former for betændelsestilstande. Årligt kasseres cirka 0,5 pct. af slagtingerne.

Når et dyr bliver kasseret, informerer

slagteriet producenten. Denne information bliver pr. 1. september ensrettet, så man modtager ens information fra Slagteriet, uanset hvilket slagteri dyret er kasseret fra. Diverse latinske betegnelser bliver i samme forbindelse oversat til en forståelig beskrivelse af kassationsårsagen.

Der ændres ikke på, at det er Fødevarerstyrelsens dyrlæger, der træffer beslutning om kassation, ligesom der fortsat ligger en elektronisk dokumentation for beslutningen, som træffes under selve slagteprocessen.

KREATURNOTERINGEN

Uge 31

Formkode	14	11	8	5	2	Ændr.
	E	U	R	O	P	Øre/kg

Kalv u. 8 mdr.

	29,45	28,85	28,25	27,85	-	+50
--	-------	-------	-------	-------	---	-----

Dansk Kalv

180-240 Kg.	26,85	26,85	26,85	26,35	-	+50
-------------	-------	-------	-------	-------	---	-----

Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 14 mdr.

160 Kg.	24,85	24,25	23,85	23,15	20,05	+50
200 Kg.	25,85	25,25	24,80	23,85	20,95	+50
260 Kg.	27,80	27,20	26,70	25,45	22,75	+50
340 Kg.	27,80	27,20	26,70	23,70	21,00	+50
400 Kg.	25,60	24,50	23,75	21,75	18,55	+50

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,15	18,10	17,05	16,00	13,65	+50
--	-------	-------	-------	-------	-------	-----

DS-Kvier og stude fra 14 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	30,30	28,20	26,10	24,00	-	+70
-------------	-------	-------	-------	-------	---	-----

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	28,45	26,50	24,65	23,60	21,25	+70
300 Kg.	28,20	26,10	24,00	21,90	19,35	+70
240 Kg.	27,40	25,30	23,20	21,10	18,05	+70
180 Kg.	24,90	22,80	20,60	18,60	16,05	+70

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,35	25,85	24,35	23,60	21,25	+70
300 Kg.	24,15	22,65	21,65	20,85	18,60	+70
240 Kg.	20,25	18,90	18,00	17,45	16,80	+70
180 Kg.	19,35	17,85	17,10	15,80	15,50	+70

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

Linær vægtafregning - Under/over Laveste/højeste vægt medfører uændret pris

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 31

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Ungtyre u/12mdr.		2,10 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	3,75 ¹
	Kontrakttillæg*	2,00 ¹
Køer		2,50 ¹
Restgruppe		1,50 ¹

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,00 ¹
	Kontrakttillæg*	2,50 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	1,00 ¹

*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

Priserne er excl. restbetaling
Spørgsmål til koncepter; kontakt:
Friland A/S, Marsvej 43 8960 Randers SØ,
Tlf. 8919 2763

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden www.landmandsportalen.dk
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

DEN GODE PØLSE ER SMAGT TIL MED TRADITIONER

ALLEREDE I VÆRKERNE AF GRÆSKE HOMER, KAN MAN FINDE OMTALE AF PØLSER, MEN DER ER SKET MEGET MED PØLSEPRODUKTIONEN SIDEN DENGANG.

Pølsen er som udgangspunkt et resultat af menneskets ønske om at bruge hele grisen, når de slagtede, og derfor har selve begrebet pølser været kendt siden oldtiden, hvor man blandt andet tog organerne fra slagtede dyr og placerede dem i dyrets mavesæk, som man derefter varmede.

Siden da er der sket en meget stor udvikling i måden at producere pølser på, men fælles for næsten alle verdens køkkener er, at pølser i forskellige former er en del af madkulturen. Det gælder fra den skotske haggis, der minder en del om oldtidens pølseproduktion, til skandinaviske pølser, der har udviklet sig i en retning Homer næppe ville genkende.

Danske pølsetraditioner

Selv i et lille land som Danmark, er der dog forskel på pølsetraditioner fra syd til nord og fra øst til vest.

Således foretrækker de fleste sjællændere mere fede og saftige pølser, der typisk er baseret på traditionelle opskrifter fra Steff-Houlberg, mens mange jyder hellere vil have en mere tør pølse, som har været traditionen i udviklingen af opskrifter til GØL, der altid har haft sin pølseproduktion placeret i Nordjylland tæt ved Limfjordens bred.

Om de forskellige pølsetraditioner også er årsagen til, at jyder generelt betragtes som mere tørre en sjællændere skal være usagt, men sikkert er det,

at forskellen på de forskellige kulturer afspejles i valget af pølse.

Nutidens pølser

Fælles for nutidens danske pølser er dog, at de hovedsageligt består af friskhakket bovskød og krydderier, der blandes og derefter sprøjtes til pølser, der typisk laves i naturtarm. Der bruges lammetarm til tynde pølser som hotdog og wiener, mens frankfurtere typisk sprøjtes i svine-tarm. Endelig produceres visse pølsetyper

også i såkaldt kunsttarm, der faktisk er lavet af grisehud, men naturtarmen er stadig den absolutte topscorer, når der skal produceres danske pølser.

Når pølserne er sprøjtet, bliver de røget over bøgeflis i en stor røgovn, hvorefter de bliver kørt ud i pakkeriet, hvor de bliver pakket, og sendt ud til kunderne.

Fornyselsen fortsætter

Og så kan man, når man står i supermarkedet også nemt se, at pølsen stadig ikke er færdig med at udvikle sig. Således henter vores dygtige pølsemagere hele tiden inspiration fra andre dele af verden til at bruge anderledes og spændende krydderier, så danskerne løbende kan få nye pølseoplevelser fra GØL og Steff-Houlberg.

Indenfor de senere år er det blandt andet blevet til brunchpølser med chorizo og lækre nordiske pølser med gulerødder og ramsløg, samt selvfølgelig en nøglehulsmærket pølse med så lavt fedtindhold, at man roligt kan spise to.





NATHOLDET SVØMMER MED FRIDA

Danish Crown og 100% DANSK svinekød sponsorerer Dansk Svømmeunion, heriblandt de danske svømmepiger Jeanette Ottesen Gray og Rikke Møller Pedersen, som lige nu kæmper om metal til OL.

I den anledning er der lavet et svømmespil med Danish Crowns maskot Frida, som de mange gæster på DC's stand i St. Katherines Dock kan hygge sig med.

Også Anders Breinholt og kollegerne fra Natholdet på TV2 muntrede sig med DC's nye svømmespil, da de kiggede forbi standen i en pause fra udsendelsen, som lige nu bliver sendt i en særlig OL-udgave fra London.

Du kan også spille med. Kig ind på www.100pctdansk.dk og tag en svømmetur med Frida.