

Kyllinger så vækstavlde, at de dårligt kan gå, antibiotikafyldte kæmpegrise låst fast i for små bure og køer, der aldrig kommer på græs. Uden på emballagerne lever idyllen stadig i bedste velgående, men i virkeligheden er det danske landbrug en kynisk industri, hvor landmændene presser deres dyr, detailhandlen presser landmændene, og de fleste forbrugere er hamrende ligeglade.

Der er så dejligt ude på landet



ALT I ALT
8 SIDER

FREMSTILLET I:
Danmark,
Januar 2011

PRODUCENT:
Thomas Aue Sobol

INDEHOLDER:
Historien om,
hvordan vores
fødevareproduktion
blev så forrået.

HOLDBARHED:
Langtidsholdbar

FOTOGRAF:
Steven Achaim

EN STILLE PIPPEN stiger fra et hvidgult væg til væg-tæppe af dyr. 27.727 slagteklare kyllinger i en stor sammenvævet masse. *Chicken Cat* rykker ind. På siden af maskinen er tegnet en kat, der maser en kylling med sin pote. Den strækker sin fangarm mod kanten af dyrehavet og sætter de roterende gummiarme i sving. Det ligner bilvask for kyllinger. Dyrene gribes i vinger, bryst, hoved. Ammoniaklugt fra afføring svier i næsen. Støv og dun hvirvler i luften. Dyrene kører ad transportbåndet i alle mulige stillinger. Fra toppen spytter maskinen dem ud gennem luften. De lander i en skuffe, hvor menneskehænder maser dem ned. Fyldt. Næste. Lastbilen er ved at være proppet. Alle kyllinger er vokset til knap 2,3 kg på 38 dage. *Chicken Cat* bevæger sig videre ind i masserne. Klokkeren er 4.15 en mandag morgen på en kyllingefarm ved Hjerm syd for Struer.

Velkommen til det industrialiserede danske landbrug, hvor landmænd er erstattet af maskiner, hvor dyr presses til at vokse med en hast, så knoglerne ikke kan følge med, og hvor antibiotika ofte er blevet det hurtige fix, som bruges til at rette op på et system, der ifølge kritikere er grundlæggende sygt, fordi det forsøger at konkurrere med lavtlønslande. Og hvor magten er koncentreret på færre og færre hænder væk fra landmanden og opad i systemet til en stadig mere magtfuld detailhandel, som ikke altid er villig til at fortælle, hvordan bacon, kyllingebryst og oksesteg bliver til.

ET STED UDEN for Herning svinger dyrlæge Charlotte R. Friis fra Fødevarestyrelsens veterinære rejsehold sin blå Citroën C5 ind på en gård på uanmeldt kontrolbesøg. Omgivet af adskillige John Deere-traktorer, kornsiloer og tre cirkelformede gylletanke står en høj, slank svineproducent ved navn Anton med hænderne langt nede i lommerne på de stumpende blå arbejdsbukser og siger, at han ikke vil luke journalister ind i sin stald.

Rejseholdet vil kontrollere, om de drægtige (gravide) søer er blevet for store til de bokse, landmænd med ældre stalde har dem stående i. Mens en gennemsnitso måler to meter fra tryne til skinke, er boksene nogle gange kun 190-195 cm lange. En efterfølgende aktindsigt fra kontrolbesøget viser bl.a., at en so står så tæt på et varmerør, at den risikerer at brænde sig. En anden so har dobbeltsidige skuldarsår med bylder. Den står på et betongulv uden nogen former for aflastning og bliver straks aflivet. En tredje so er så syg, at den ikke kan rejse sig. Den bliver også straks aflivet.

Friis vurderer, at hvert tiende af de 325 drægtige dyr på gården har for lidt plads. Flere søer er tvunget til at ligge med hovedet på foderkrybben og med bagpartiet presset ind mellem jernstængerne. Dyrlægen rapporterer, at svinene er udsat for uforsvarlig behandling. Hvis forholdene ikke er i orden inden en måned, overgår sagen til politiet. >

”Når man – tilsyneladende som et udslag af menneskelig grådighed – avler på dyr i sådan en grad, at de får alvorlige lidelser, er man allerede gået for vidt,” fastslår formand for Det Dyreetiske Råd, professor Peter Sandøe.

DET INTENSIVE AVLSARBEJDE er grunden til, at Danmark er en af verdens førende svineeksportører. Allerede i midten af 1900-tallet lykkedes det danske landmænd at fremavle et svin med et ekstra sæt ribben. Og i dag forsker branchens eget Videncenter for Svineproduktion med et årligt budget på 200 mio. kr. i, hvordan der kan tjenes flere og flere penge ud af hvert enkelt kilo svin. Presset af konkurrencen fra lande med billigere produktion, stigende foderpriser og en gæld til op over alle gylletanke (landbruget skylder 350 mia. kr. væk) har svineproducenterne overlevet på evnen til at få et svin til at vokse ekstremt hurtigt – og føde mange unger. Et dansk svin tager 896 gram på om dagen – mere end hos alle konkurrenterne. Mens hver so i 70’erne var i stand til at levere 12,5 pattegrise om året, er tallet i dag 27-28. Fremgangen er dels opnået ved krydsning af racer, dels ved konstant at avle på de søer, der får flest unger.

En so har dog kun 12-14 patter – langt fra nok til at tage sig af de mange unger. Og selv om landmænd bruger såkaldte ’ammesøer’ som en erstatning for moderen, er der de seneste årtier sket en markant stigning i døde smågrise.

For knap 20 år siden var hver sjette pattegris død inden omkring fem-ugers-alderen. I dag er det hver fjerde gris, der enten er dødfødt eller dør inden for de første uger af sit liv. Det svarer til 9 mio. døde smågrise om året.

”Det er etisk uforsvarligt, at man accepterer en avl, hvor man godt ved, at der er mange grise, der vil gå til, og alligevel fortsætter ad den vej, fordi det økonomisk kan betale sig. Mange af grisene dør ikke med det samme, de dør af sult og kulde,” siger dyrevelfærdschef Pernille Fraas Johnsen fra Dyrenes Beskyttelse og fortsætter:

”Vi er ude over grænsen for, hvad man skal have lov til. Vi tror ikke, at landmænd er interesseret i at pine og plage dyr, men der sker et eller andet, når man har med mange dyr at gøre, en form for forræelse, der gør, at landmændene opfatter tingene anderledes end de fleste andre.”

Kun hver anden ko kommer i dag nogensinde på græs. Til gengæld leverer den over 9.000 kg mælk om året, hvilket bl.a. har givet problemer med smertefuld yverbetændelse. På et tidspunkt var der avlet så meget på racen Belgisk Blåhvidt Kvæg, at den ikke var i stand til at føde sine egne kalve. De måtte tages med kejsersnit. Kododeligheden er generelt steget fra 2 til knap 6 % over de seneste årtier. Det vides ikke præcist hvorfor.

I KYLLINGEPRODUKTIONEN ER avlen overladt til multinationale selskaber som Ross/Aviagen med hovedsæde i Skotland, som også



’Kyllingehøstmaskinen’ Chicken Cat styres af en remotecontrol og bevæger sig ind i den fjerde masse.



Chicken Cat-maskinen hører kyllingerne med sine roterende gummiarme.



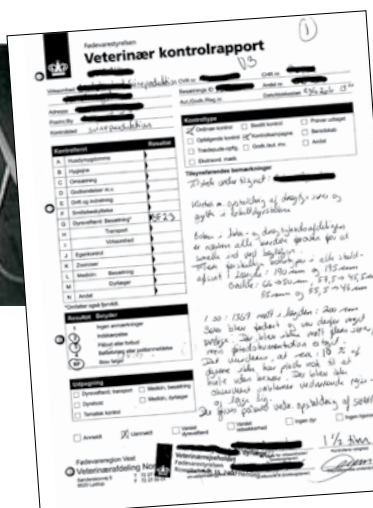
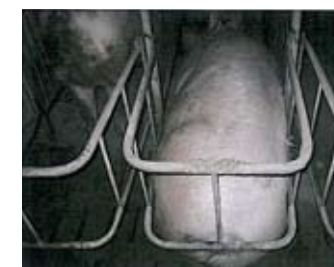
Dyrene kører ad transportbåndet i alle mulige stillinger. Fra toppen spytter Chicken Cat dem ud gennem luften, hvorefter de lander i en skuffe.

Forbedring eller forværring?

I oktober forlod Dyrenes Beskyttelse og 17 andre dyreværnsforeninger i protest en arbejdsgruppe under Justitsministeriet, der ellers havde til formål at forbedre dyrenes velfærd. Landbruget ville gøre det lovligt rutinemæssigt at klippe grisens haler af – den såkaldte halekupering. En praksis, som allerede er udbredt, fordi grisene bider hinanden. ”At sidde i en arbejdsgruppe, der skal arbejde for at forbedre velfærden for svin, men ender med at foreslå forringelser, er bizart,” sagde direktør for Dyrenes Beskyttelse, Britta Riis.

Vold mod svin

Blødninger, dødt væv og skamferede kønsorganer. Flere og flere svin bliver udsat for tæsk med metalrør, kæder, ta-toveringshamre eller svensknogler. Mens der stort set ikke blev registreret nogen slagskader før 2006, var antallet af politianmeldelser 311 i 2008 og 291 i 2009. Obduktioner fra Institut for Veterinær Sygdomsbiologi og Patologi på Københavns Universitet viser, at volden foregår i forbindelse med afhentning og transport af slagtesvinene, hvor gevinsten er større, jo hurtigere svinene læsses af og på.



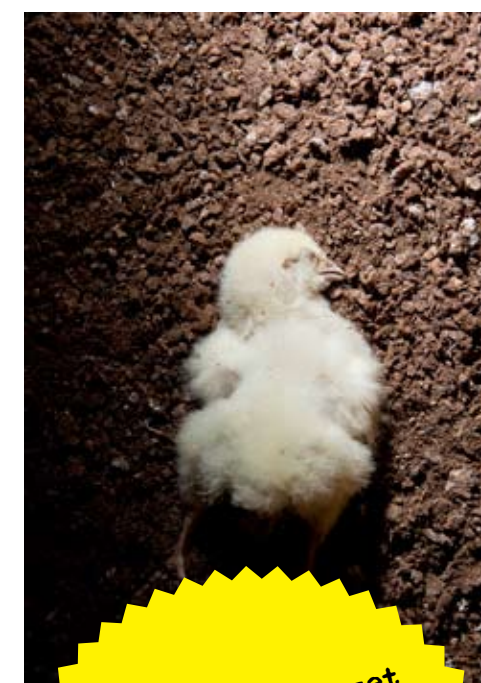
leverer kyllinger til de danske producenter. I 60’erne brugte kyllingerne 80 dage på at nå slagtevægten. I dag tager det blot 35-36 dage at nå op over 2 kg, og der avles konstant på at skære flere dage af. Men kyllingernes knogler har svært ved at følge med. Ved årtusindskiftet havde hver tredje kylling svært ved at gå, den seneste undersøgelse fra 2005 siger 13 %, hvilket svarer til 13 mio. danske kyllinger.

”Skærscenariet er, at vi får dyr, som bliver invalideret af, at vi fremavler dem fuldstændig ekstremt. Så vidt kom det med kyllingerne, og nu er det gudskelov ved at vende en lille smule,” fastslår professor i bioetik Peter Sandøe, der leder en arbejdsgruppe under Justitsministeriet, som frem til 2012 skal se på de etiske grænser for avl. Der findes dog allerede lovgivning, der forbyder ekstrem avl, men i praksis har det dog vist sig svært at straffe, og der er ikke faldet en eneste dom. Imens kommer nye avlsforslag på bordet. En amerikansk forsker har fx foreslået at fjerne dyrenes smertesans, så de slipper for at lide under produktionsforholdene i det industrielle landbrug.

”På det mere seriøse plan avler man for at ændre dyrs adfærd og gøre dem til det, jeg kalder stoikere eller zombier. Stoikere er dyr, som har ondt, men ikke viser det. Zombier er dyr, som er tilpasset til at leve under moderne produktionsforhold, deres forfædre aldrig ville være i stand til,” siger Peter Sandøe.

På kyllingefarmen nær Hjern møder gård-ejer og tidligere Venstre-borgmester i Struer, Martin Merrild, sig frem mellem de slagteklare kæmpekyllinger. Det er dagen før natten, hvor Chicken Cat tager fat med gummibørsterne. Dyrene er avlet barmfagre, for dér sidder pen-gene. Merrild, der også er formand for brancheorganisationen Det Danske Fjerkræraad, har flere end 27.000 dyr på 1.544 m². I en anden hal har han 40.000. Det er svært at se, hvor det ene dyr slutter, og det næste begynder. Som en dyrlæge formulerer det: ”Kyllinger er én stor enhed, det er ikke enkeltindivider.”

Loven tillader 40 kg kylling pr. kvadratmeter, men Merrild har søgt dispensation, så han af og til kan gå op til 42 kg. I dag har han brug for det. Kyllingerne er gået over tid, for-



”Kylling er blevet et luderprodukt, som skal kunne sælges for 100 kr. for 4 stk. i supermarkederne.”
Producent syd for Struer

di slagteriet er booket op. De æder og drikker næsten 500 gram om dagen.

Dyrenes Beskyttelse ønsker lovgivning, der begrænser den daglige vækst til 35 gram. Lige nu vokser Merrilds kyllinger næsten tre gange så hurtigt.

”Det er på grænsen. Der kan ikke være flere, de må ikke blive større, og de må ikke vokse hurtigere,” erkender han.

”SPØRG MIG IKKE, hvorfor den er død, jeg aner det ikke.” En kylling ligger på ryggen med begge ben strittende i vejret. Martin

Merrild samler den op. Begrebet *sudden death* bruges om raske kyllinger, der pludselig falder om. Nogle siger, det skyldes, at hjertet vokser for hurtigt, men eksperterne ved det ikke bestemt. Et andet problem er, at 8 % af de danske kyllinger har sår på trædepuderne. Når deres afføring går i forbindelse med strøelsen i hallens bund, dannes ammoniak, som ætser i sårene. Kritikerne mener, det handler om at give dyrene bedre plads, avlerne, at det er vanskeligt at styre fugtigheden. Justitsminister Lars Barfoed (K) har givet branchen to år til at rette op på problemet. De kyllinger, Merrild denne dag viser fødderne på, ser dog ikke ud til at have sår.

Da brancheformanden byder på kaffe og en Ferrero Rocher i gårdens stuebygning, insisterer han på, at slagtekyllingen ikke bare er en industrivare.

”Det er da et dyr. Jeg passer mine dyr 24 timer i døgnet. Jeg nusser dem ikke, men jeg ser til dem, inden jeg går i seng hver aften, og har hele tiden den der med, at det er levende dyr.”

Millioner af kyllinger lever med gangproblemer, fordi de skal vokse så hurtigt. Er gangproblemer ikke et eksempel på, at dyret ikke kan følge med?

”Jeg siger også: Vi er på grænsen. Vi lægger pres på avlsselskaberne, og derfor er det også længe siden, de holdt op med at avle ensidigt på vækst. Hvis de havde gjort det, havde vi haft en kylling, der skulle have en rulleskøjte på maven for at kunne bevæge sig. Vi oplever, at gangproblemerne nu er mindre end for fem år siden.”

Er det ikke over grænsen, når så mange kyllinger stadig lider under den hurtige vækst?

”Jeg er nødt til at være realistisk. Nogle steder er de her ting fuldstændig ligegyldige. Kun i Danmark og Sverige ved vi, hvordan kyllingers trædepuder ser ud, for vi har lovgivning om det.”

Merrild hiver et ark papir frem. Nogle tal for branchen. De danske producenter er under pres på hjemmemarkedet. Tidligere var tre ud af fire kyllinger, der røg ned i danskernes indkøbskurve, produceret i Danmark.

I dag er det tættere på hver anden.



Industrikyllingen

Den amerikanske forfatter Jonathan Safran Foer sporer i sin bog 'Om at spise dyr' industrikyllingen tilbage til Celia Steele fra Delaware-Maryland-delstatsgrænsen i det nordøstlige USA. Steele fik en dag leveret 500 nyudrugede kyllinger i stedet for de 50, hun havde bestilt. Da hun ikke ønskede at lade kyllingerne gå til spilde, eksperimenterede hun med at putte dem inden døre hele året. Kyllingerne klarede den. I 1935 havde Steele 25.000 kyllinger på et tidspunkt,

hvor det gennemsnitlige amerikanske hønsehøld var blot 23 dyr. Senere fik industrien en idé om at skabe to slags kyllinger af Bankiva-hønen: en æglægger og en slagtekylling. Mens æglæggeren skulle holde sig slank, indledte avlselskaberne en jagt på at opfede slagtekyllingen med rekordfart. I dag vokser den dobbelt så hurtigt som æglæggeren. Industrikyllingen har siden praktisk talt taget livet af den frigtænde hønse. 99 % af alle danske kyllinger lever i dag indendørs i store haller med plads til 40.000 dyr.

Mange kyllingeproducenter har allerede lukket laderne. I 90'erne var der 330 danske farmere, i dag er der 200, og ingen bygger nye kyllingehaller.

"Skal jeg have en fremtid som landmand, skal jeg levere et produkt, jeg kan stå inde for, men jeg har en anden forbandet *hurdle*, og det er, at der er nogle konkurrenter fra lande som Brasilien og nu også snart Thailand. Derfor er det et spørgsmål om at hæve fanen så højt, man kan, uden at miste jordforbindelsen. Skruer vi for meget på den etiske skrue, forsvinder vi ud af branchen."

Ifølge den tidligere borgmester ville landmændene med glæde give kyllingerne mere plads og velfærd, hvis detailhandlen og forbrugerne var villige til at betale prisen.

Men som en anden producent på Hjermegegnen formulerer det, er kylling blevet "et luderprodukt, som skal kunne sælges for 100 kr. for 4 stk. i supermarkederne."

"Jeg har fået en rolle, hvor jeg skal levere fødevarer til nogle forbrugere, der ikke kan få det billigt nok. Hvis vi i fællesskab kunne stoppe den spiral, hvis alle kyllingeproducenter i hele verden kunne sige: 'Altså, nu er det nok, det med, at I tror, I kan få det billigere og billigere, nu stopper vi altså!' Det kunne da være hyggeligt. Men sådan er virkeligheden ikke," siger Martin Merrild og fortæller, at han for første gang i flere år har været nødt til at bruge antibiotika. Pludselig var kyllingerne begyndt at falde om. Da dødstallet nåede 55 på én dag, udskrev en dyrlæge antibiotika til samtlige 27.000-28.000 fugle. Så holdt kyllingerne op med at dø.

DET INDUSTRIELLE LANDBRUGS problemer handler ikke kun om avl og etik, men også om en produktionsform, som ifølge kritikere udgør en sundhedsrisiko for mennesker. Fjerkræbranchen har fordoblet antibiotikaforbruget det seneste år, men har i forhold til konkurrenterne endnu et lavt forbrug. Da en ny producent for nylig foreslog nemmere adgang til antibiotika, fløj de erfarne landmænd op: "Vi skal ikke have svinetilstande i kyllingebanchen."

At svinebranchen bruges som skræmmebil, er ikke tilfældigt. Den står for 80 % af landbrugets forbrug af antibiotika og er den væsentligste grund til, at der i Danmark bru-

ges næsten tre gange så meget antibiotika på dyr som på mennesker. Antibiotiske vækstfremmere blev forbudt i slutningen af 90'erne, men siden har medicinforbruget taget fart. I 1999 blev der brugt lige under 74 tons antibiotika – i 2009 var mængden vokset til 129,7 tons. Og første halvår af 2010 viser et endnu



Dagen før indfangningen er dyrene store og uden lyst – eller evne – til at bevæge sig længere end nogle få skridt.

højere forbrug.

Parallelt med landbrugets iver efter at bruge sprøjten vokser multiresistente bakterier frem i dyrene, som kan overføres til mennesker. Bakterierne sætter almindelige antibiotika ud af kraft, og det kan i længden gøre det svært at behandle selv simple sygdomme. Verdenssundhedsorganisationen WHO har udråbt manglen på nye brugbare antibiotika til at være en af verdens største sundhedsudfordringer i fremtiden.

Omkring årtusindskiftet begyndte danske svineproducenter at bruge de såkaldte cefalosporiner. Et bredspektret antibiotikum, der anvendes til behandling af syge mennesker, når almindelige antibiotika ikke virker. Brugen af cefalosporiner nåede aldrig at blive stor, men det var nok til at sætte en kædereaktion i gang, der nu viser sig særdeles svært at bremse.

"Vi havde håbet, at landbruget havde nået at nedsætte forbruget, men nogle af de resi-

stensformer, vi frygter mest, ser ud til allerede at være udbredt," siger seniorforsker Vibeke Frøkjær Jensen fra DTU Fødevarerinstitutionen.

Allerede i 2004 begyndte forskerne at finde nogle særlig komplicerede sygdomsfremkaldende bakterier i svin, de såkaldte ESBL-colibakterier, som siden er blevet kædet sammen med brugen af cefalosporiner.

Bakterien spredte sig i besætningerne. Men først i den såkaldte Danmap-rapport fra efteråret 2010 – udarbejdet af det statslige program for overvågning af resistens – er der sat tal på: 11 % af de danske svin er bærere af bakterien.

"Det er alarmerende højt, for når de multiresistente bakterier først er opstået, bliver de styrket af brugen af mange andre antibiotika, selv om man stopper med at bruge cefalosporiner," pointerer Vibeke Frøkjær. De almindelige antibiotika slår nemlig konkurrerende bakterier ihjel, og dermed får superbakterien frit spil.

Når forskerne særligt interesserer sig for ESBL, er det, fordi bakterierne også findes i stigende grad på landets hospitaler, bl.a. hos folk ramt af blodforgiftning eller simpel blærebetændelse. Det er ikke dokumenteret, hvor meget landbruget er skyld i, men:

"Nogle af os vil få ESBL-bakterier gennem maden. Resistensen vil i nogle tilfælde så hoppe videre over på vores tarmflora og gøre os til bærere af den. Derfra vil den sprede sig mellem mennesker og sætte sig på andre bakterier, som giver sygdomme, der bliver svære at behandle," fastslår Vibeke Frøkjær.

På den måde kan noget så simpelt som en betændt finger, der har medført blodforgiftning, ende med at blive fatal.

PÅ AFDELINGEN FOR Klinisk Mikrobiologi ved Syddansk Universitet kan professor Hans Jørn Kolmos se, at mennesker oftere og oftere bliver smittet af dyr. Han får prøver fra de praktiserende læger, og i hver femte prøve, der indeholder resistente stafylokokker, de såkaldte MRSA-bakterier, kommer smitten fra landbruget. Ifølge Danmap-rapporten er 13 % af de danske svin smittet med MRSA, der angiveligt først og fremmest smitter gennem berøring. Kolmos giver en række eksempler:

En ung landbrugspraktikant, som arbejdede med svin, fik foretaget en knæoperation. Da der opstod infektion i operationssåret med svi-

"Der sker et eller andet, når man har med mange dyr at gøre, en form for forråelse, der gør, at landmændene opfatter tingene anderledes end de fleste andre."

Dyrevelfærdschef Pernille Fraas Johnsen, Dyrenes Beskyttelse

ne-MRSA, udviklede det sig til en livstruende blodforgiftning med nyresvigt. I en anden sag fik et nyfødt barn livstruende lungebetændelse med svine-MRSA. Forældrene havde en svinefarm og var bærere af de samme bakterier, som svinene havde.

Hans Jørn Kolmos mener, antibiotikaforbruget er en dårlig nødløsning på problemer, som hænger sammen med den industrielle produktionsform. Parallelt med den intensive avl er der nemlig gennem årene sket en voldsom koncentration i svinebranchen. Ifølge Videncenter for Svineproduktion fordobles besætningerne i størrelse hvert tiende år. I dag



producerer danske svinefarme i snit 5.000-6.000 slagtesvin om året.

"Når landbruget laver meget store staldenheder, er der en enorm risiko for at udbrede smitten til mange dyr. Får man et infektionsudbrud, behandler man derfor stort set alle dyr ved at sætte antibiotika til foderet eller drikkevandet, uanset om dyrene er syge eller ej. Stordrift under de former, vi har i dag, befordrer derfor smitte, og det befordrer et meget stort antibiotikaforbrug," siger Kolmos.

"En stor svinefarm er ligesom en flygtningelejr, hvor mennesker bor tæt sammen under relativt dårlige hygiejniske forhold. Der er enorme risici for smittespredning, og du har ikke en chance for at afbryde smittevejene," siger professoren og pointerer, at hvis svinebranchen selv skulle betale de sundhedsomkostninger, der nu dukker op, ville det være langt mindre attraktivt at bruge antibiotika.

"Men svinebranchen er blevet en form for stat i staten. Den lytter ikke til advarsler, men gør, hvad der passer den," mener Hans Jørn Kolmos.

Flere forskere kritiserer fødevarerminister Henrik Høegh (V) for ikke at skride hårdere ind over for svineproducenterne. De mener, der bør renses ud i besætninger med resistente bakterier.



Det tager seks timer at få 27.000 kyllinger fanget ind, læsset på lastbiler og kørt til slagteriet.

Svineproducenterne har indført midlertidigt stop for brugen af cefalosporiner og har lovet at sænke antibiotikaforbruget med 10 %.

Over for Euroman siger formanden for Landsudvalget for Svin, Lindhardt B. Nielsen, at udviklingen af resistente bakterier først og fremmest er et arbejdsmiljøproblem for landmændene.

Vil I fjerne de besætninger, hvor de resistente bakterier er spredt?

"For 10-11 år siden forsøgte vi at udrydde salmonella DT104. Vi brugte 100 mio. kr. på at fjerne besætninger, og vi måtte næsten skille husene ad, gennemvaske og desinficere dem. Men i rigtig mange af besætningerne var bakterierne der efterfølgende igen. Vi tror ikke på, det overhovedet er muligt at udrydde en resistent bakterie," siger Lindhardt B. Nielsen, der understreger, at landmænd, der bruger massemedicinering gennem foderet, skal hjælpes til at ændre praksis.

Formanden afviser, at de seneste års stigninger har noget med stordriftsformen at gøre.

"Om jeg har én sektion af grise, jeg skal passe, eller 30, det er sådan set ligegyldigt. Det er et spørgsmål om rigtig fodring og pasning," siger han.

Lindhardt B. Nielsen pointerer desuden, at forbruget af antibiotika er langt højere i

fx Tyskland og Holland. Men ifølge Vibeke Frøkjær fra DTU Fødevarerinstitutionen er Danmark ved at dale nedad på den europæiske rangliste, hvad angår resistente bakterier i svin.

”Netop fordi de har voldsomme resistensproblemer, vil den hollandske regering halvere antibiotikaforbruget. Og er det i øvrigt rimeligt, at vi i Danmark sammenligner os med dem, der bruger allermost i EU?” spørger hun.

MELLEM BAKKER, SØ og skov på gården Johannesminde dukker svinene pludselig op. Søer på flere hundrede kilo vralter over græsmarken, mens mælketunge patter hænger som blylodder fra bugen. Smågrise piler rundt under dem.

”De kan stadig rode med snuden og æde græs. Det er trods alt ikke avlet væk,” siger Jan Thybo, der sammen med sin kone Tine Thybo har økologiske frilandsgrise og limousinekvæg. Små, lave blikhuse med halm er spredt ud over marken. Herinde kan dyrene med egen kropsvarme få temperaturen op på 20 grader.

Thybos svinefarm er en verden til forskel fra hyperindustrialiseringen i det konventionelle landbrug, hvor der er forbedringer på vej, fx større bokse til grisene og nye klimastalde, men hvor kritikerne fastholder, at der er masser af uløste problemer for grisen, der har samme intelligensniveau som en hund: Søer fikseres i jernbøjler, svin får smertefulde skuldersår, syge dyr bliver ikke aflivet. I fjor havde 46 % af de udvalgte svinebesætninger, myndighederne besøgte, problemer med velfærden, lige fra manglende stroelse til direkte vanrøgt.

For ægteparret Thybo handler frilandsdriften ikke om romantik, men om forretning. Sidste år endte parret tæt på et rundt nul, men i år forventer de et overskud på ½ mio. kr. ud af en omsætning på 3 mio. kr.

”Landbrug som vores bliver ofte tegnese-rieagtiggjort. Sådan noget med, at grisen skal have et navn. Men vi er en driftig virksomhed,” fastslår Tine Thybo, der i sin tid begyndte sin landbrugskarriere med et praktikophold hos en industriel svineproducent. Her oplevede hun, hvordan søerne efter at have faret (født) ikke engang havde plads til at vende sig og se på deres afkom.

”Vi gik rundt med sprøjten, og de fik alle sammen en tur, for så var vi på den sikre side,” siger Tina Thybo, der til sin mand sagde: ”Det kan godt ske, at vi skal have grise, men det skal aldrig være sådan.”

Friland og økologiske landmænd dækker tilsammen under 1 % af produktionen i Danmark. Dyrenes Beskyttelse er med mærket ’Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse’ selv involveret i branchen og driver et udviklingscenter for frilandsdyr i samarbejde med selskabet Friland A/S – Europas største udbyder af økologisk kød. Flere forskere i fødevarerindustrien peger også på, at det er en forfæjlet strategi at satse på de billige standardvarer. Landbruget

har da også selv diskuteret muligheden for at skifte helt til luksusprodukter, de såkaldte ’Gucci-grise’.

”Jeg tror ikke, man kan finde et eksempel på en specialproduktion, som er blevet opgivet, fordi producenterne ikke var med. Det er ikke landmanden, der er stopklods i det her system,” siger formanden for Landsudvalget for Svin, Lindhardt B. Nielsen, der ud over økologi og friland nævner ’Englands-grisene’ til det engelske specialmarked som eksempel.

Men ifølge Friland A/S er efterspørgslen i Danmark og på eksportmarkedet lige nu så stor, at man kunne øge salget af økologi- og

”Svinebranchen er blevet en form for stat i staten. Den lytter ikke til advarsler, men gør, hvad der passer den.”

Hans Jørn Kolmos, professor i klinisk mikrobiologi



En økologisk gris, hvis instinktive evne til at rode med snuden i græsset, endnu ikke er avlet væk.



Thybos økologiske svinefarm ved Skanderborg er en verden til forskel fra det industrialiserede landbrug. Alligevel formår familien Thybo at tjene penge på svinedriften.

frilandssvin med 50 %, hvis der var producenter nok. Imens fortsætter den konventionelle produktion effektiviseringerne og jagten på at skabe billige produkter. I dag bruger landmanden omkring 35 minutter af sin tid på en gris’ liv, fra den fødes til den slagtes – en halvering siden starten af 80’erne.

”Hvis vi skal eksistere som svineproducenter i Danmark, skal vi være effektive. Og vores produktion er effektiv, fordi vi evner at fravænne næsten 30 grise pr. so om året. Det er faktisk den eneste grund til, at vi overhovedet har grise i Danmark,” fastslår Lindhardt B. Nielsen, der anklager frilandsproducenterne for hykleri, fordi de har endnu større problemer med døde grise. Frilandskonsulenter og producenter mener derimod, at det ligger ’på samme niveau’. Problemet for økologerne er, at de er afhængige af det industrielle landbrugs avlsmateriale, der giver storfødenes søer. Desuden fikserer de ikke søerne eller ’reparerer med sprøjten’ i form af et stort antibiotikaforbrug.

”Det er ikke os, der ønsker, at soen får 20-24 grise i et kuld, for vi ved, at den ikke kan passe dem, og så sulter de ihjel,” siger Tine Thybo.

LEKTOR MADS MORDHORST, Copenhagen Business School (CBS), forsker i fødevarerindustriens udvikling. Han understreger, at magten bevæger sig ’opad’ i industrien til færre og mere magtfulde selskaber. Engang var det den enkelte bonde, der bestemte over egen produktion. Siden gik bønderne sammen og dannede forædlingsvirksomheder, mejerier og slagterier. Det blev startskuddet til andelsbevægelsen og det, vi i dag kender som Danish Crown og Arla. Men de seneste årtier har fusioner i detailhandlen forrykket magten videre mod supermarkederne.

”Brugsen er ikke længere en lokal brugs, men indgår i en kæde, som gør det billigere at købe stort ind. Når detailhandlen fusionerer, er et af formålene at få magt over leverandørerne og sige: ’Vi dikterer prisen,’” mener Mads Mordhorst.

Detailhandlen har netop brugt magten til at kræve ekstremt standardiserede produkter til billige penge. Derfor er det i sidste ende også supermarkederne, der afgør, om der fx er plads til en velfærdskylling til en rimelig pris. I dag koster en økologisk kylling op mod 150 kr., fordi den kun bliver produceret i meget lille omfang.

”Selvfølgelig skal ansvaret deles med producenter og slagterier, men det er detailhandlen, der skal markedsføre produktet og sikre, at der er salg i det,” siger Mads Mordhorst.

Danmarks største detailkoncern, Dansk Supermarked, ejes af A.P. Møller-Mærsk og F. Salling Gruppen. Med Bilka, Føtex og Netto sidder koncernen på knap en tredjedel af den samlede detailhandel i Danmark og omsætter årligt for over 66 mia. kr.

”Det er noget sludder,” siger koncernens informationschef Erik Eisenberg til analysen af detailhandlens magt. ”Det er forbrugerne, der har en meget stor magt.”

Så I har ikke noget at skulle have sagt?

”Jo, det har vi bestemt, men vi markedsfører og køber det ind, som forbrugerne efter-spørger. Vi er bare en mellemstation. Du kan kalde det en vekselsentral mellem forbrugernes ønsker og det, der rent faktisk kan blive produceret i den virkelige verden.”

Dansk Supermarked forsøgte fx for nogle år siden at sælge en frossen økologisk kylling fra Tøndermarsken, men produktet ’Guldhanen’ blev aldrig en salgssucces, fortæller Eisenberg, der langtfra står alene med at fokusere på forbrugernes ansvar. Formand for Det Dyreetiske Råd, Peter Sandøe, peger på, at der er en enorm afgrund mellem vores holdninger til dyrevelfærd og den måde, vi agerer på, når vi står ved køledisken.

”På trods af al vores overflod tillader vi os at købe produkter, hvor vi burde vide, at de er produceret på en måde, vi ikke kan være bekendt over for dyrene. Den intensive hus-

De fede svin

Forbrugere får ikke altid hele sandheden at vide, når de står ved køledisken. Nogle gange er informationerne direkte vildledende.

I november blev SuperBest tvunget til at ændre emballagen til sine kyllinger fra ’Grønnegården’. Illustrationen var en hvid bondegård med et vindblæst dannebrog omgivet af marker og skov. En fortælling, der trak på Morten Korch’sk nostalgi og historier om ’småt er godt’. Men det viste sig, at der var tale om en fiktiv gård. I virkeligheden kom kyllingerne fra den industrielle masseproduktion. Det var også en industrikylling, der lå i Nettos ’Kærlig Kylling’, som efter forbrugerpres blev ændret til ’Tasty Chicken’.

”Det kan være svært for dem, der reelt behandler dyrene bedre, at slå igennem,” siger lektor Viktor Smith, leder af Fair Speak ved CBS – en enhed, der forsker i forbrugeres afkodning af produktemballage. Især når det handler om illustrationer, er der mere eller mindre frit spil for supermarkederne, mener Viktor Smith: ”Billeder har en stærk effekt, men det er meget svært at argumentere for, at forbrugeren bliver vildledt. Derfor kan producenterne gå langt uden at blive kaldet.” Et andet problem er supermarkederne såkaldte *private labels*. Hos Dansk Supermarked hedder kyllingerne fx ’Oliver’. Den ene uge indeholder dette mærke kyllinger fra Danmark, den næste fra Tyskland eller et tredje land. Det gør det umuligt at reklamere for de velfærdsindsatser, den danske kyllingebranche gør.

”Hvis vi kunne bestemme, ville der på hver kylling klart stå, at den er fremstillet i Danmark med lavt antibiotikaforbrug, ingen salmonella og offentlig dyrevelfærdskontrol. Men det vil supermarkederne ikke, for de ved godt, at den uge, de får et parti hjem fra Tyskland, fordi

de har kunnet klemme de tyske slagterier en femmer mere, vil de få den forbrugerreaktion. Det er markedskræfterne, når de er værst. Det er supermarkederne, der bestemmer,” siger formand for Det Danske Fjerkræraad, Martin Merrild. Informationschef i Dansk Supermarked, Erik Eisenberg, pointerer, at der på bagsiden af kyllingen altid står, hvor den er produceret.

”Vi hører på næsten alle vareområder en jammerkommode-sang fra danske producenter om, at det er meget bedre, fordi det er dansk. Det er en avlertankegang, at man vil fremhæve dansk som en særlig kvalitet, og den tankegang vil vi ikke være med til. Vi sælger kvalitet frem for nationalitet.”



Men det er jo fx vist, at kyllingekød fra udenlandske producenter har højere bakterieindhold ...

”Nej, det er ikke. Ikke i det, vi sælger,” siger Eisenberg, der understreger, at Dansk Supermarked siden 2005 har krævet, at den bakteriologiske standard for det udenlandske kød er på niveau med det danske.

Men i Danmap-rapporten fra oktober 2010 viser stikprøver, at hvert tredje udenlandske fjerkræprodukt, der sælges i Danmark, indeholder multiresistente colibakterier – omkring ti gange så mange som i de danske. Og i en undersøgelse fra marts 2010 fandt Fødevarerstyrelsen salmonella i 8,5 % af det importerede fjerkræ og 0 % af det danske. Denne information forsøger Euroman at forelægge Dansk Supermarked: ”Nej, det er noget sludder,” siger

Erik Eisenberg. *Må vi sende dig tallene fra Danmap-rapporten?* ”Jeg kommer ikke til at deltage i en afhøring af tal.”

Erik Eisenberg henviser til selskabet Dianova under DTU Fødevarerinstitutionen, som Dansk Supermarked samarbejder med. Her oplyser direktør Mogens Madsen, at man holder nøje øje med salmonella, men at supermarkederne ikke har programmer på plads til at bremse de multiresistente colibakterier i udenlandsk fjerkræ.

Hos Dansk Supermarked findes Antonius-mærket, som bliver produceret af Danish Crown og forhandlet af Bilka og Føtex. Svinekam, koteletter og meget andet sælges under mottoet ’Glade grise smager bedre’. Logoet er en gris med krølle på halen. Dyrenes Beskyttelse mener, at det er endnu et eksempel på vildledning.

”Antonius-grisen har marginalt bedre velfærd. Det er ikke godt nok,” siger dyrevelfærdschef Pernille Fraas Johnsen, der fortæller, at slagtesvinet bl.a. har 30 % mere plads til leve på. Vejer grisen 100 kg, svarer det til 0,2 m² ekstra plads.

Angående jeres Antonius-gris, så mener Dyrenes Beskyttelse, der er tale om marginale forbedringer af dyrevelfærden i forhold til den konventionelle gris ...

”Det synes jeg så, de skulle sige til os. Jeg vil foretrække at fortsætte den dialog direkte med Dyrenes Beskyttelse. Det synes jeg også, de ville stå sig bedre ved, det er simpelthen ikke fair,” siger Erik Eisenberg.

Men er det rimeligt at kalde det en glad gris, når der er tale om minimale forbedringer i velfærden?

”Det må stå for Dyrenes Beskyttelses regning. Jeg kender ikke til, at der er noget som helst galt med markedsføringen af Antonius.”

Så I mener, det er fair at kalde det en glad gris?

”Jeg tror, emnet er uddebatteret.”

dyrproduktion handler om misforholdet mellem vores ufatteligt store rigdom og den nærighed, vi har i forhold til at byde dyrene nogle ordentlige vilkår.”

VED HJERM BØRSTER Chicken Cat sig videre ind over kyllingetæppet. Det tager seks timer at få de 27.000 dyr fanget ind, læsset på lastbiler og kørt til slagteriet i Vinderup. Dengang kyllingefangerne brugte de bare næver, var der langt flere brækkede knogler, siger Martin Merrild. Nu er det kun nogle få procent af kyllingerne, der får skader. Dagen forinden er dyrene store og uden lyst – eller evne – til at bevæge sig længere end nogle få skridt hen til

fodertrug. En fintfølede vægt sørger for, at der konstant rasler nok sojaproteiner og hvede frem. Computere styrer ventilation, foder, vand. Temperatur:17,6 grader. Luftfugtighed: 75 %.

Iklædt hvid kittel må Martin Merrild puffe til kyllingerne med foden for at komme ned gennem rækkerne. Når kyllingerne endelig flytter sig, er deres enorme, fremavlede brystpartier skudt frem.

”Det er ikke bare en maskine, der kører,” siger Merrild, der ser til sine kyllinger to gange om dagen. Resten af tiden er det computere, der styrer produktionen. Går noget galt, alarmes Merrild over sms. ■