

Unge praktikanter oplever koens sidste time



Færdig bearbejdede kohoveder. Foto: Isa Aktor

Tirsdag d. 5/4 2016. Halvdelen af eleverne fra 9. klasse fra Utterslev Skole er på et praktikbesøg på Århus Slagtehus. Her skal de lære om denne del af fødevarerproduktionen, og de får lov til at se en slagting på nært hold.

*Af: Isa Aktor 9.b
Folkeskoleelev fra Utterslev Skole.*

På gårdspladsen

Lyden af muhende køer høres samtidig med, at man en gang imellem ser et uskyldigt dyrehoved stikke ud fra den parkerede transportlastbil. Det er det første syn, der møder praktikanterne fra Utterslev Skole, når de ankommer til Århus Slagtehus. Dette er lige inden, de skal ind og se selve slagteprocessen.

Inde i slagterhuset, ikke for sarte sjæle.

Praktikanterne bliver vist rundt i slagtehuset fra den rene ende. Det vil dog sige, at de ser slagteprocessen i omvendt rækkefølge, altså fra kød klar til levering til levende dyr. "Det

virker måske umiddelbart lidt omvendt, men det er for, at I ikke bringer staldbakterierne fra køerne med ind til det ferske kød". Efter synet af de livlige køer ude foran, er der første, man oplever, når man træder ind i slagtehuset en fersk lugt af det nyslagtede oksekød blandet med den umiskendelige lugt af jern, blod. Et bundt røde, afpillede kohoveder fanger hurtigt øjet, og det giver et lille gib i de fleste af de unge praktikanter. På gulvet ligger et spor af blodpletter fra kohovederne, der er blevet transporteret gennem hele slagteriet på skinner i loftet, der er designet til at bringe kødet gennem forskellige stadier i slagteprocessen. I det aktuelle rum er temperaturen nede på omkring 5 grader, et såkaldt kølerum. Temperaturen er lav, så kødet ikke bliver dårligt, mens det hænger og 'modner'. Det hænger i forskellige længder af tid, alt efter hvad kødet skal bruges til. F.eks. skal hakkekød ikke hænge og modne i så lang tid, i modsætning til f.eks. det der skal blive til bøffer. "Som i kan se her" begynder Søren Andersen, slagterhusets direktør, mens han

peger på et af de mere magre legemer, ”er der er ikke så meget fedt på den her krop, så den vil nok blive til hakkekød. Faktisk er det den ringe ko som bliver til det dyreste hakkekød”. Her refererer han til, at køer med en mindre fedt på kroppen generelt har haft et ringere liv end dem med mere fedt på kroppen. På trods af kødkvaliteten vil vi hellere spise kød med en lavere fedtprocent.

Temperaturen stiger

Længere inde slagteriet stiger temperaturen lige så stille i takt med at vi kommer tættere på der, hvor dyrene bliver slagtet. Igen er der et konstant spor af blodpletter, der viser hvor dyrelegemerne er blevet bragt igennem slagtehuset. På vej ind til hjertet af bygningen er det et slags ’ventelokale’ for de døde kroppe. Her er der en smule varmere end i kølerummet, da dyrekroppene skal komme af med varmen inden de kommer videre, for at undgå, at der dannes kondens mellem kropsvarmen og den kolde luft i kølerummet. ”Bakterier har nemlig rigtig let ved at overleve i kondens” Siger slagtemesteren. Længere inde i bygningen, inde i slagtehusets hjerte, bliver dyrene slagtet. ”Vi skyder dyret herinde ved siden af. Her ligger det og forbløder, som tager omkring en halvandet minuts tid, inden det bliver kørt herind”.

Dyret hænges i lænker og slagtet

På Århus Slagterhus slagter de både normalt og halal. Den halvdel af 9. klasse der er afsted tirsdag, oplever en normal slagting. Her bliver koen ført ind i en lukket metalboks, hvor den bliver skudt med en lufttrykpistol. Bagsmækken på boksen bliver åbnet og dyret flyder bevidstløst ned på gulvet. Så bliver det hængt op i venstre bagben, og mens de hænger her, bliver det skåret op på langs med halsen, og derefter stukket i hovedpulsåren så

koen kan forbløde. Man gør sådan for at koen selv kan pumpe blodet ud af kroppen, så man kan spise kødet. Når dyret hænger og pumper blod, begynder det at ralle, det er dødsreflekserne. Dette forargede en stor del af eleverne. Den nu døde ko bliver transporteret videre til næste rum, hvor den kommer igennem nogle forskellige poster. Ved den første skæres dens yver af, og den får kappet bene halvt over. Ved den næste bliver den sprætte op, så den ved den tredje kan blive flået. Sådan forsætter koen rundt. Den får skåret hoved af, taget indvoldene ud, og sidst men ikke mindst bliver den skåret i to af en kæmpe rundsav. Så bliver den gennemarbejdede ko bragt ud til kølerummet hvor eleverne startede.