

Økologisk kylling fra discountkæde vinder JP's test

De økologiske kyllinger tog føringen i testen, omend bundniveauet var højt. Når det gælder tilberedningen af fjerkræ, skal man vælge hele kyllinger frem for blot brystfilet, lyder rådet fra avisens chefkok.

HENRIK PHILIP HARE

Sprødt, brunet skind. Møre lår. Saftige bryststykker. En sød, inciterende duft i hele køkkenet.

Der er mange fordele ved at stege en hel kylling, og de bliver bestemt ikke mindre, hvis man laver flere ad gangen, som det var tilfældet, da Jyllands-Posten gennemførte en test af seks hele kyllinger.

To af kyllingerne var økologiske og resten konventionelt opdrættede. Fælles for dem alle var dog, at de var dansk producerede og ferske. Da juryen fik fingrene i skind, kød og saft, viste der sig alligevel forskelle i feltet, om end bundniveauet var ganske højt.

Billigste kylling i testen var indkøbt til blot 40 kroner og endte særdeles højt på ranglisten med fem stjerner og prædikaten "bedst til prisen." Men det var i den øvre prisende, at vinderen blev fundet, som den ene af testens to økologiske kyllinger, der på grund af længere vækstperiode før slagtning og andre produktionskrav er dyrere end de konventionelt opdrættede kyllinger.

I sidste ende var det nemlig Rema 1000's økologiske kylling, der formåede at hive topkarakteren 6 og kommentarer som »rigtig kyllingsmag«, »smagfuldt skind« og »mild, krydret duft« med på vejen.

Klar til sauce

I spidsen for testen stod Jyllands-Postens chefkok Karsten Mikkelsen, der behandlede alle kyllinger ens før stegning: En let rengøring og tilskæring, smør under brystskindet, salt og peber udenpå og så en blanding af persille, mildt stegte zitauerløg og hvidløg, timianstilk og en blancheret citron inden i kyllingen.

Inden kyllingerne røg en tur i ovnen, blev der hældt vand, hvidvin og ekstra krydderier med i bradepanden for at skabe en fond til senere brug. Og så var det ellers ind med kyllingerne i ovnen ved normal temperatur, til temperaturen i kødet nåede 75 grader målt ved knoglen med stegetermometer.

Kyllingen er en taknemmelig partner i køkkenet, der tåler et væld af krydderikombinationer, inden den ryger i ovnen.

Men også efter den er sat ind, er der flere

muligheder for at udnytte dens egenskaber til maden.

»Hvis man vil, kan man sagtens komme grøntsager med i bradepanden, når væsken og kyllingen har taget lidt farve. Men man skal passe på med for mange rodfrugter, for så kan det godt blive lidt for sødt til at bruge til sauce,« forklarer Karsten Mikkelsen.

Han nævner dog også en mulighed for de knap så sovseglade. De kan nemlig sagtens putte masser af rodfrugter med ind til ristning og så lave en kold dressing ved siden af med skyr eller hyt-teost.

Konventionel eller øko?

I supermarkedernes kølediske og hos diverse slagtere og gårdsalg rundt om i landet er der masser af kyllinger at finde. Derfor er testen med seks kyllinger heller ikke udtømmende for, hvad markedet har at byde på.

Det faldt dog sådan sammen, at testens to økologiske kyllinger scorede to af de tre højeste karakterer, men det resultat kan ikke generaliseres i en grad, hvor man siger, at økologisk kylling er bedst, fortæller Margit Dall Aaslyng. Hun er seniorprojektleder i afdelingen for kødteknologi på Danish Meat Research Institute ved Teknologisk Institut.

»Det er ikke dokumenteret. Dermed heller ikke sagt, at det slet ikke kan dokumenteres. Men der er også tale om forskellige racer og dermed også andet kød,« siger Margit Dall Aaslyng.

Hun minder om, at man også skulle finde fodslag om, hvad "bedst" i denne sammenhæng betyder.

Allerede da kyllingerne var sat i ovnen i avisens test, spåede Karsten Mikkelsen dog, at der i hvert fald ville være forskel på kødet.

»Jeg tror, at man vil kunne se det på strukturen i kødet. Om den er meget blød eller har noget bid i selve kødet, fordi kyllingen først og fremmest er blevet lidt ældre, men også på grund af opdrætsformen,« siger Karsten Mikkelsen.

Og som chefkokken fremhæver, så er der temmelig markante forskelle i opdrætsmetoden af kyllinger. De konventionelle kyllinger er fremavlet til en hurtigere tilvækst, slagtes efter 36-39



dage og må gerne holdes inde i hele perioden.

Imens er der krav om langsommere tilvækst ved økologiske kyllinger, der slagtes, når de bliver mellem 63 og 81 dage gamle – og desuden skal de være ude mindst en tredjedel af deres liv.

Den sidste version er frilandskyllinger, som dog ikke indgår i denne test. Kravene til frilandskyllinger minder i høj grad om dem, der stilles til økologisk produktion, og her er det endda det minimumskrav, at kyllingerne bliver mindst 81 dage før slagtning.

»Når dyr lever længere, sker der generelt det, at der kommer mere bindevæv, og det bliver stærkere – hvilket ikke nødvendigvis er en fordel. Men ved kyllinger betyder det ikke så meget, som det gør ved andre dyr, fordi de i forvejen har relativt lidt bindevæv,« forklarer Margit Dall Aaslyng.

»Jeg elsker leveren og hjertet«

Uanset opdrætsmetode er der dog ikke tvivl om, at kyllingen er et populært valg hos de danske



Der er også mere smag i den hele kylling, fordi du har benene og skroget.

Karsten Mikkelsen, chefkok på Jyllands-Posten

forbrugere. Kødet har vundet indpas, fordi det både er let at tilberede og anvende i mange forskellige former og desuden opfattes som en sund spise.

Ofte er det dog udskårne dele af fjerkræet, såsom kyllingefileter, der ryger i forbrugernes indkøbsvogne. Og her har Jyllands-Postens chefkok et opråb:

»Jeg har selv to børn, og nogle gange handler det om, hvad der er hurtigt: kyllingebryst uden skind. Så kører det,« siger han og fortsætter:

»Men når man laver en helstegt kylling, så kan der både være rift om skindet, og der er også sovsen. Det elsker de, og vi er fire i familien, så en hel kylling er passende. Der er også mere smag i den hele kylling, fordi du har benene og skroget, og dermed får du en fond, man kan bruge til sovsen. På den facon får du mere brug af hele dyret, når der både er bryst, lår og et helt skrog. Derfor burde man ikke være så bange for at bruge det hele dyr.«

Han går endda skridtet videre og ærgrer sig

over, at man ved testens seks kyllinger ikke også får indvoldene med i købet, så brugen af dyret kan tages et skridt længere endnu.

»Jeg kan godt se, at man måske vil sælge kyllingeleveren ved siden af, fordi "den er der ikke nogen, der vil spise," men hvorfor egentlig? Jeg elsker leveren og hjertet, men andre tænker mere på det rene kød, og der synes jeg måske, man skal prøve at komme en smule tilbage til køkkenbordet igen,« mener Karsten Mikkelsen og uddyber:

»Det er også der, man får samtalerne om, hvordan det er gået på arbejde eller i skolen eller børnehaven den dag – det får man, når tingene tager en smule længere tid. Og det er også vigtigt, at børn ser tilberedningen. De skal se, at et kyllingebryst ikke bare er der, men at der er et dyr bagved.«

Nuancer adskilte fjerkræene

Der gik lidt over en time, inden testens kyllinger stod klar. Efter tilberedelsen passede de sig selv i ovnen, mens køkkenet blev som et fyldt festfelt

for duftesansen, som juryen kunne åbne teltdugen til, da ovnlågerne gik op.

Kriterierne for bedømmelsen var udseende, duft, smag, konsistens og skind.

Hurtigt var der enighed om, at duften viste sig svær i første omgang, med de fælles krydderier som dominerende på det parameter. Testens kylling fra Vilstrupgård købt i Lidl skilte sig dog alligevel ud med en »let nøddeagtig, mild duft.«

Dog skilte Vilstrupgård-kyllingen sig dog ikke yderligere ud og endte derfor med respektable fire stjerner – en ganske symptomatisk karakter for testen, hvor det var de finere nuancer end ved tidligere madtests, der blev taget i brug af juryen for at adskille kyllingerne.

I sidste ende blev det dog muligt at udskille en vinder fra resten af feltet i form af Rema 1000's økologiske kylling, der udmærkede sig med flotte kommentarer på alle parametre. Den er dermed det åbenlyse valg, hvis du vil følge kokkens anbefaling og tage en hel kylling med hjem fra supermarkedet.

I de samlede vurderinger af kyllingerne indgår både duft, konsistens, smag, skind og udseende. Her dufter Jyllands-Postens chefkok Karsten Mikkelsen til et stykke kylling. Foto: Laura Bisgaard Krogh



Når dyr lever længere, sker der generelt det, at der kommer mere bindevæv, og det bliver stærkere.

Margit Dall Aaslyng, seniorprojektleder på Danish Meat Research Institute

... og vinderen er: øko-fugl fra Rema 1000

Kun én kylling fik fuldt hus i karakterbogen, mens to andre varianter måtte nøjes med tre stjerner. Dog var det de finere nuancer, som blev taget i brug af juryen for at adskille kyllingerne.

HENRIK PHILIP HARE



KØBT I NETTO

Gårdkylling Danpo
59,95 kr. (1.350 g)



Kommentar: Tog fint imod krydderierne, men udmærkede sig ikke ellers.



KØBT I KVICKLY

Herregårdskylling fra De 5 Gaarde
65 kr. (1.300 g)



Kommentar: Stadig en fornuftig kylling, men blev hurtigere tør end testens øvrige.



KØBT I LIDL

Vilstrupgård hel kylling
49,95 (1.600 g)



Kommentar: Nøddeagtig, fin duft og ok smag, men ikke det bedste skind.

FORSKEL

Konventionel kylling
Maksimalt ca. 20 kyllinger pr. kvm, ingen krav til flokstorelse, intet krav om udeareal, slagtes typisk efter 36-39 dage, intet krav om dagslys, men regulering af mørkeperioder.

Økologisk kylling
Maksimalt 10 kyllinger pr. kvm, flokkrav på maks. 4.800 kyllinger, krav om udeadgang mindst en tredjedel af opdrætstiden, krav om adgang til dagslys, slagtes typisk efter 63 dage, men ved nogle racer er kravet 81 dage.

Frilandskylling
Maksimalt 12 kyllinger pr. kvm, flokkrav på maks. 4.800 kyllinger, krav om udeareal med bevoksning, krav om adgang til dagslys, skal minimum leve 81 dage inden slagtning.

Kilde: Fødevarerstyrelsen



KØBT I FØTEX

Økologisk kylling fra Danpo
134,95 kr. (1.369 g)



Kommentar: Lårstykkerne holdt en smule mere smag i sig end bryststykkerne. God duft.



KØBT I MENU

Dansk kylling udvalgt af Menu
39,95 kr. (1.200 g)



Kommentar: Kraftig smag og godt skind, selv da det blev blødt.



KØBT I REMA 1000

Rema 1000 økologisk kylling
119 kr. (1.100 g)



Kommentar: »Jeg har givet den 5 og 6 i alle kriterier,« lød det fra et jury medlem om testvinderen.

JURY

Karsten Mikkelsen, kok
Søren Munch, journalist
Jakob Vestergaard, magasinredaktør
Vivian Petersen, redaktionsmedarbejder
Henrik Philip Hare, journalist