



Let at tygge, men svært at sluge

en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nissen, Nina Konstantin; Holm, Lotte; Sandøe, Peter

Publication date:
2009

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Nissen, N. K., Holm, L., & Sandøe, P. (2009). *Let at tygge, men svært at sluge: en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød*. Frederiksberg: Center for Bioetik og Risikovurdering. Projekt rapport / Center for Bioetik og Risikovurdering, Nr. 16



PROJEKTRAPPORT

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige
aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

CENTER FOR BIOETIK OG RISIKOVURDERING **16b**

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige
aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

LET AT TYGGE, MEN SVÆRT AT SLUGE

- en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

Nina Konstantin Nissen

Lotte Holm

Peter Sandøe

© Forfatterne og Center for Bioetik og Risikovurdering 2009

Projektrapport 16b

Rapporten er en mere detaljeret udgave af projektrapport 16

Rapportredaktion: Peter Sandøe og Geir Tveit

Grafisk design: Oktan, Peter Waldorph

Center for Bioetik og Risikovurdering

Rolighedsvej 25

1958 Frederiksberg C

bioethics@kvl.dk

www.bioethics.kvl.dk

INDHOLD

Baggrund / 5

Sammenfatning / 7

- Forbrugeres opfattelser af neutralmarineret kød / 7
- Øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød / 11
- Fremadrettede hovedpointer / 12

Neutralmarinering i Danmark – en kort historik / 13

- Fra traditionelt køkkenhåndværk til industriel produktion / 13
- Neutralmarineret kød på de danske spiseborde og i food service / 14
- Ingen bred debat, men spredte kritiske røster / 15

Undersøgelsens metoder / 17

- Fokusgrupper med forbrugere / 17
- Individuelle interview med øvrige aktører / 18
- Transskribering, kodning og analyse / 19

Forbrugeres opfattelser af neutralmarinering / 21

- Kendskab, gennemskuelighed og informationsbehov / 21
- Spiseoplevelse / 24
- Håndtering / 25
- Sundhed og risiko / 26
- Økonomi og ressourcer / 28
- Naturlighed og unaturlighed / 29
- Sociale sammenhænge / 30
- Magtforhold og tillidsrelationer / 32

Øvrige aktørers opfattelser af neutralmarinering / 37

- Spiseoplevelse / 37
- Håndtering / 38
- Sundhed og risiko / 39
- Økonomi og ressourcer / 40
- Naturlighed og unaturlighed / 42
- Sociale sammenhænge / 43
- Betydningen af samfundsstrukturer og forholdet til myndigheder / 44
- Opfattelser af forbrugerne / 44

Diskussion og konklusion / 47

Referencer / 51

Bilag / 53

BAGGRUND

"Neutralmarineret" eller "naturel marinade" står der måske på pakken med kyllingebryst i supermarkedet, eller måske er svinekoteletterne i kantine på arbejde "kryddersaltede". I løbet af de senere år har neutralmarineret kød fundet vej til kølediske og food service¹ i Danmark. Denne nye teknologi i fødevarerproduktionen betyder, at befolkningen skal forholde sig til en ny type kød på tallerknerne.

Danske medier har de seneste år omtalt smagsmæssige, økonomiske og etiske spørgsmål vedrørende neutralmarineret kød. For eksempel har der været avisoverskrifter som "Vandkylling", hvor neutralmarinerede produkter kritiseres for at være "pumpet med vand" (Hvilsom 2006; Jydske Vestkysten 2005; Politiken 2006). Forbrugerorganisationer og fødevarercommentatorer har stillet sig kritiske over for neutralmarineret kød og over for markedsføringen af det neutralmarinerede kød (Søndergaard 2007), og i forlængelse heraf er der to gange rejst spørgsmål om neutralmarineret kød i Folketinget (Folketingets Lovsekretariat 2006; 2007).

Trods disse meningstilkendegivelser og tiltag har debatten om neutralmarineret kød generelt ikke været særlig omfattende i Danmark. Der har været tale om sporadiske indslag, og diskussionerne er primært blevet ført af nogle få aktører, især fødevarercommentatorer og forbrugerorganisationer. Andre aktører, som kunne forventes at have en mening om neutralmarineret kød, for eksempel kødbranchen, detailbranchen og food service, har ikke ytret sig i bemærkelsesværdig grad. Heller ikke almindelige forbrugere har ytret sig markant i den offentlige debat. En blindet smagstest viser, at forbrugerne foretrækker neutralmarineret kylling (Søndergaard 2007).

Denne rapport belyser, hvordan neutralmarineret kød opfattes af forbrugere samt andre aktører i Danmark. Den fokuserer på, hvordan forbrugere opfatter neutralmarineret kød som ny teknologi og

neutralmarineret kød som spiseobjekt. Derudover inddrages opfattelserne af neutralmarineret kød blandt en række andre aktører med særlige interesser i forhold til neutralmarineret kød: Kødbranchen, detailbranchen, food service og fødevarercommentatorer. Forbrugernes og de øvrige aktørers forskellige opfattelser af neutralmarineret kød sammenholdes, og rapporten munder ud i en diskussion af barrierer og muligheder for neutralmarineret kød i Danmark.

Rapporten bygger på en sociologisk, kvalitativ interviewundersøgelse, hvor der er lavet fokusgruppeinterview med forbrugere og individuelle interview med de øvrige aktører. Med denne kvalitative tilgang belyser undersøgelsen ikke udbredelsen af forskellige holdninger, men går derimod i dybden med at forstå indholdet og spændvidden i de forskellige aktørers opfattelser. Den sociologiske tilgang til undersøgelsen betyder, at andre perspektiver på neutralmarineret kød ikke er i fokus. Eksempelvis beskæftiger undersøgelsen sig ikke direkte med produktions- og afsætningsbetingelser, men den sociologiske analyse af opfattelserne af neutralmarineret kød har indirekte betydning herfor. Undersøgelsen tager afsæt i den mad-sociologiske forskningstradition, som beskæftiger sig med de sociale funktioner og kulturelle betydninger, der knytter sig til mad og måltider, herunder den særlige status, som kød indtager i forhold til andre typer mad. Undersøgelsen er sandsynligvis den første af sin art, da en litteratursøgning ikke har identificeret tidligere sociologiske undersøgelser af forbrugere eller andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød.

Den sociologiske undersøgelse af forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød er en del af projektet 'Culinary meat improvement by marination technologies: quality and molecular mechanisms'. Projektet er finansieret af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri – FødevarerErhverv. De øvrige delprojekter er tekno-

1 Betegnelsen 'food service' dækker over institutioner, firmaer og steder, som tilbereder og serverer mad uden for private hjem. Dermed omfatter food service blandt andet restauranter og storkøkkener, og ansatte inden for food service kan både være kokke, økonomaer og andre.

logiske og naturvidenskabelige, mens det sociologiske delprojekt udspringer af et ønske hos fødevareremyndigheder og i fødevarebranchen om større kendskab til holdninger til neutralmarinering. Mens de øvrige delprojekter fokuserer specifikt på svinekød, beskæftiger den sociologiske undersøgelse sig med opfattelser af neutralmarineret kød i bred forstand. Dette skyldes, at forbrugerne og nogle af de øvrige aktører næppe skelner mellem de forskellige kødtyper, når de forholder sig til neutralmarinering, og at neutralmarinering af kylling er mere kendt end neutralmarinering af svinekød. De tendenser i opfattelserne af neutralmarinering, som undersøgelsen skal indfange, formodes dermed at gælde på tværs af de forskellige kødtyper.

SAMMENFATNING

Forbrugeres opfattelser af neutralmarineret kød

Kendskab, gennemskuelighed og informationsbehov

Af fokusgruppelinterviewene viser det sig, at en stor del af de interviewede forbrugere slet ikke kender til neutralmarineret kød. De fleste af fokusgruppel deltagerne taler ikke på eget initiativ om neutralmarineret kød, og begrebet neutralmarineret kød vækker ikke genklang hos dem, når de præsenteres for det i løbet af fokusgruppelinterviewene. Der er dog enkelte deltagere, som på eget initiativ taler om neutralmarineret kød, ofte omtalt som kød pumpet med vand. Desuden er der nogle deltagere, som genkender ordet eller fænomenet neutralmarineret kød, når de præsenteres for det i løbet af fokusgruppelinterviewene. De genkender neutralmarineret kød, enten fordi de er stødt på ordet under indkøb eller i medier, eller fordi de har konkrete erfaringer med at tilberede og/eller spise neutralmarineret kød.

De fokusgruppel deltagerne, der ikke på forhånd kendte til neutralmarineret kød, har umiddelbart svært ved at forestille sig, hvad ordet betyder. Men uanset om deltagerne på forhånd kender til neutralmarineret kød eller ej, går deres umiddelbare associationer til ordet neutralmarineret kød i negativ retning, og de oplever ordet som selvmodsigende, fordi de forbinder *marineret* med tilførsel af smag, hvilket står i modsætning til den anden del af ordet, *neutral*.

Flere af deltagerne har erfaring med at tilberede og/eller spise neutralmarineret kød, men disse erfaringer beror på tilfældigheder eller fejltagelser. Det neutralmarinerede kød er blevet købt, fordi indkøberen ikke bemærkede, at det var neutralmarineret, eller ikke vidste, hvad neutralmarineret kød betyder. Ingen af deltagerne har købt neutralmarineret kød, fordi de ønskede kød, der var forarbejdet på den måde, som neutralmarineret kød er. Desuden har deltagerne tidligere erfaringer med neutralmarineret kød udelukkende været negative, både når det gælder tilberedningen og spiseoplevelsen.

En del deltagere konstaterer, efterhånden som de i løbet af fokusgruppelinterviewene får mere viden om neutralmarineret kød, at de med al sandsynlighed har købt neutralmarineret kød uden at opdage det. De oplever det som frustrerende og negativt, at de ikke ud fra varebetegnelsen har kunnet gennemskue, hvad det er for noget kød, der er i pakkerne. De efterspørger ærlighed, åbenhed og oplysning om, hvad neutralmarineret kød er, og hvad de neutralmarinerede produkter indeholder. Deltagerne mener, at forbrugere skal kunne vælge aktivt, hvad de spiser, og ikke forholdes informationer og blive snydt. Nogle deltagere påpeger, at de ville være mere positivt stemt over for neutralmarineret kød, hvis det fremgik tydeligere, at kødet er neutralmarineret, og hvad neutralmarineret kød indebærer.

Spiseoplevelse

Fokusgruppel deltagerne umiddelbare associationer til ordet neutralmarineret kød vedrører hovedsageligt kødets smag. Deres første indskydelser går i retning af, at neutralmarineret kød indebærer, at kødet er smagløst eller neutralt i smagen. Men efter at have fået smagsprøver synes de fleste imidlertid, at neutralmarineret kød smager bedre end andet kød. Der er kun enkelte, som ikke bryder sig om det neutralmarinerede køds smag, og de begrundes det med, at smagen for dem ikke er reel, og at kødets smag ikke er kraftig nok.

Deltagerne er i udgangspunktet ikke optaget af kødets mørhed og saftighed, og de associerer ikke umiddelbart ordet neutralmarineret kød med noget i retning af mørhed og saftighed; men smagsprøverne ændrer ved dette. Efter at have smagt kødet, er deltagerne alle af den opfattelse, at det neutralmarinerede kød er mere mørt og saftigt end det, der ikke er neutralmarineret. Langt de fleste deltagere mener, at det neutralmarinerede køds mørhed og saftighed i høj grad forbedrer spiseoplevelsen. Enkelte deltagere mener dog, at der ikke er tale om den rigtige form for mørhed, og at mørheden og saftigheden ikke forbedrer spiseoplevelsen, snarere tværtimod.

Kødets udseende spiller ikke så stor en rolle

i deltagernes tale om neutralmarineret kød som smag, mørhed og saftighed. Men flere deltagere hæfter sig alligevel ved, at der er forskel på, hvordan neutralmarineret og ikke-neutralmarineret kød ser ud. De påpeger, at kødet ser pumpet og blankt ud, og nogle mener, at nålene afsætter spor i kødet ved stiksaltningen.

Håndtering

I fokusgrupperne taler deltagerne ikke uopfordret om håndtering af kødet. Men når de får oplyst, at neutralmarineret kød ikke så nemt bliver tørt, selv om man steger det længe og ved høj temperatur, er de efterfølgende optaget af, hvad det indebærer, at kødet kan tåle mere ved tilberedningen.

Nogle deltagere ser en fordel i, at man med neutralmarineret kød ikke behøver at tænke så nøje over, hvordan man tilbereder kødet, fordi det kan tåle mere. Fordelen ved ikke at skulle være så præcis og omhyggelig i madlavningen vurderes især at gavne mennesker, som ikke er så gode til at lave mad. Men det kan også komme personer til gode, som ellers godt kan lave mad, men indimellem gerne vil have kød, der med garanti er mørt og saftigt. Det kan for eksempel være til hverdag, hvor man kan være optaget af andre ting samtidig med madlavningen, eller når der grilles. Og ikke mindst kan det være tilfældet, når man skal have gæster og lave mad til mange.

Der er dog også nogle af fokusgruppemedlemmerne, som afviser fordelene ved tilberedning af neutralmarineret kød. De mener, at de fleste mennesker godt kan finde ud af at tilberede kød, så man får en god spiseoplevelse, uden at kødet behøver være neutralmarineret – og at de, som ikke kan, bør lære det. Og de deltagere, der selv har erfaring med at tilberede neutralmarineret kød, mener, at det neutralmarinerede kød ligefrem er mere problematisk at tilberede. De fortæller om dårlige oplevelser med, at der kommer vand ud af det neutralmarinerede kød, når det steges. Desuden er nogle deltagere generelt kritiske over for forarbejdet kød og vil hellere selv tilberede kødet, uanset hvad der er nemmest, og hvilken type kød der er mest robust. De vil gerne selv sætte deres præg på kødet med forskellige smagsstoffer og grader af saltning. Desuden er de bekymrede for sundhedsrisici ved kødet og mener, at de bedre kan gennemskue, om kødet er af frisk, god kvalitet, hvis de kan se det reelle, uforarbejdede kød.

Deltagerne har generelt stor forståelse for, at storkøkkener, der laver mad til mange, anvender neutralmarineret kød, fordi det er nemmere at

håndtere. De peger på, at storkøkkenerne ellers kan få problemer med utilfredse kunder, der ikke synes, kødet er mørt og saftigt nok, og at storkøkkener har brug for råvarer, som er nemme at tilberede.

Sundhed og risiko

Kortsigtede risici som bakteriebårne sygdomme optager ikke fokusgruppemedlemmerne særlig meget, men derimod taler de meget om, hvad neutralmarineret betyder for helbredet på lang sigt.

Deltagerne har en række konkrete forestillinger om negative konsekvenser, som de mener, indtagelse af neutralmarineret kød kan have på lang sigt. De mener, at neutralmarineret måske kan have betydning for udvikling af kræft, diabetes og allergi. Desuden har deltagerne mere diffuse og ukonkrete bekymringer om de langsigtede risici ved neutralmarineret, som handler generelt om, at stoffer, som tilsættes fødevarer, for eksempel ved neutralmarineret, måske på lang sigt kan have en eller anden form for negativ indvirkning på kroppen.

Deltagerne er særligt bekymrede for de helbredsmæssige konsekvenser af neutralmarineret i forhold til personer, som i forvejen er sårbare. Det gælder børn samt personer, som har en sygdom, der menes at kunne påvirkes af de tilsatte ingredienser i neutralmarineret kød, for eksempel kræftsyge, allergikere og personer med nyreproblemer. Desuden er fokusgruppemedlemmerne bekymrede for, om personer, der spiser meget neutralmarineret kød, får proteiner nok.

Enkelte af deltagerne ser visse sundhedsmæssige fordele ved neutralmarineret. For det første foreslår nogle, at det kan være slankende og generelt godt for helbredet, hvis man ved at spise neutralmarineret kød får mere vand og mindre kød. Desuden overvejer nogle, om neutralmarineret kød kan forebygge kræft, fordi det indeholder antioxidanter, som menes at reducere risikoen for kræft. Og endelig fremhæver flere, at neutralmarineret kød kan medvirke til, at flere ældre undgår underernæring og får gode spiseoplevelser, fordi kødet er nemmere at tygge end andet kød.

Økonomi og ressourcer

Fokusgruppemedlemmerne er meget optaget af prisen på neutralmarineret kød sammenlignet med tilsvarende kød, der ikke er neutralmarineret. Imidlertid mangler de viden om priserne, idet de ikke bliver oplyst herom i fokusgrupperne, og de oplever det som svært selv at vurdere prisniveauet.

Nogle deltagere vurderer, at det neutralmarinerede kød må være billigere end ikke-neutralmarineret. De mener, at en af ideerne med neutralmarinering kan være at holde priserne på kød nede, og at dette kan lade sig gøre, fordi der anvendes kødudskæringer som er af lavere kvalitet. På den anden side er der også mange af deltagerne, som mener, at det neutralmarinerede kød kan være dyrere end tilsvarende kød, der ikke er neutralmarineret, blandt andet fordi den ekstra forarbejdningsproces kan være fordyrende.

Ud over at deltagerne er usikre på og uenige i vurderingen af priseniveauet, er der også forskellige opfattelser af, hvad en eventuel prisforskel betyder for forbrugere. Mange af deltagerne er meget optaget af at spare penge, og de går derfor målrettet efter tilbud og billige varer. For dem kan muligheden for at spare penge være en vigtig grund til at vælge kød, der er neutralmarineret. Andre fremhæver til gengæld, at de ikke vil have produkter af dårlig kvalitet, selv hvis de er billige. De er afvisende over for, at pris skal afgøre valget af kød, og de mener, det er forkert at dække over dårligt kød ved at neutralmarinere det.

Mange af fokusgruppet deltagerne udtrykker bekymring for, om forbrugerne betaler mere for neutralmarineret kød, end hvad rimeligt er. De synes, det er urimeligt og snyderi, hvis man betaler samme kilopris for tilsat vand som for kød, og hvis man betaler fuld pris for kød, der er af dårligere kvalitet, eller som svinder meget under tilberedningen.

Generelt fylder andre ressourcer end de rent økonomiske ikke ret meget i deltagernes tale om neutralmarinering. Enkelte deltagere foreslår imidlertid, at neutralmarinering kan være godt i forhold til bæredygtighed og miljø, fordi tilvæksten i neutralmarineret kød kan betyde, at der spises og produceres mindre kød. Andre mener derimod, at neutralmarinering kan være skadeligt for miljøet, fordi der med neutralmarinering produceres mere kød, og fordi forarbejdningsprocessen vurderes at være energikrævende. Desuden foreslås, at affaldsstoffer fra neutralmarineret kød måske kan være skadelige for miljøet.

Naturlighed og unaturlighed

Når fokusgruppet deltagerne taler om neutralmarineret kød, dukker der hele tiden udtryk som falsk og uhyggeligt op, og omvendt omtales kød, der ikke er neutralmarineret, som det rene, reelle, autentiske og naturlige kød. Med disse ord udtrykkes en grundlæggende opfattelse af neutralmari-

nering som en proces, hvor kødet går fra at være noget naturligt til at blive noget unaturligt, et kunstigt produkt.

Opfattelsen af neutralmarineret kød som unaturligt er for fokusgruppet deltagerne generelt forbundet med noget negativt. Det opfattes som mere rigtigt at spise kød, der ikke er forarbejdet, end neutralmarineret kød, da både forarbejdningsprocessen og det færdige, neutralmarinerede produkt virker frastødende. De negative associationer til neutralmarineret kød hænger i høj grad sammen med, at det forarbejdede kød forbindes med sundhedsrisici, fordi fokusgruppet deltagerne ikke ved præcist, hvad neutralmarineret kød indeholder, og om indholdsstofferne kan være sundhedsskadelige. Neutralmarinering, hvor kødet går fra at være noget naturligt til at være et unaturligt, kunstigt produkt, forbindes desuden med kvalitetstab og tab af værdier. Omvendt defineres naturlige, uforarbejdede fødevarer helt grundlæggende og automatisk som sunde eller uskadelige. Kød, som er produceret af små, lokale producenter, opfattes som mere naturligt, og også økologimærkning opfattes som symbol på og garant for naturlighed, hvorfor det tages som en selvfølge, at økologisk kød ikke er neutralmarineret.

Magtforhold og tillidsrelationer

I fokusgrupperne viser det sig, at deltagernes opfattelser af magtforhold og tillidsrelationer til andre aktører inden for neutralmarinering har stor betydning for, hvordan de opfatter neutralmarineret kød. Det handler om magt og afmagt samt tillid og mistillid i deres forhold til kødbranchen, detailbranchen, food service og fødevarermyndighederne.

Deltagerne er generelt af den opfattelse, at kødproducenter – primært slagterierne – neutralmarinerer kød for egen vindings skyld, uanset hvad det indebærer for forbrugerne. De mener, at kødproducenterne besidder en magtfuld position, hvor forbrugerne ikke kan gennemskue, hvad der foregår, og hvor nogle få virksomheder sidder på det meste af markedet og udnytter denne position til at gøre, hvad der tjener dem selv bedst.

Deltagerne mener også, at detailbranchen – primært supermarkederne – spiller en aktiv rolle i forhold til neutralmarinering, fordi supermarkederne efter deres vurdering kan udføre selve arbejdet med at neutralmarinere kødet, og fordi de aftager og sælger det neutralmarinerede kød med det formål at tjene mere på det. De har ikke tillid til, at supermarkederne kun sælger kød af god kvalitet,

samt at de oplyser tydeligt om, hvad det er for noget kød, og hvordan det er behandlet. Deltagerne efterspørger salgssteder, som de føler, de kan have tillid til, blandt andet mindre slagterbutikker og gårdsalg.

Selvom food service ligesom detailbranchen leverer mad direkte til forbrugerne, er fokusgruppedeltagerne mere pragmatisk indstillede over for anvendelse af neutralmarineret kød. Når det gælder take-away-steder, kantiner og andre hurtige, billige spisesteder, accepterer deltagerne generelt anvendelse af neutralmarineret kød. Dette hænger sammen med, at det sådanne steder netop handler om hurtig og billig mad frem for høje forventninger til madens kvalitet. Også i forhold til madservice til ældre og syge borgere, er deltagerne generelt positive over for anvendelsen af neutralmarinerede produkter.

Når det gælder gode, dyre restauranter, er deltagerne til gengæld af den holdning, at det ikke er acceptabelt at servere neutralmarineret kød. Alligevel tror mange, at der serveres neutralmarineret kød på nogle af de gode, dyre restauranter. De mener, at kokkenes faglige stolthed givetvis gør det svært for dem at servere neutralmarineret kød, fordi de helst vil have rent kød at tilberede fra grunden, men at vigtigheden af kundernes tilfredshed med kødets mørhed og saftighed – og i sidste ende restaurantens indtjening – alligevel får dem til at servere det.

Sidst, men ikke mindst, oplever fokusgruppedeltagerne myndighederne som en vigtig aktør, der har en magtfuld position i forhold til neutralmarineret kød, og som det er vigtigt at kunne have tillid til. Deltagerne har ikke kendskab til den konkrete regulering på området, men udtrykker forventning til, at myndighederne opstiller regler for og kontrollerer fremstilling og salg af neutralmarineret kød. De mener, at fødevarermyndighederne har en vigtig opgave i at sikre, at kød på det danske marked er værd at spise og ikke er sundhedsskadeligt, samt at forbrugerne oplyses om, hvad kødet indeholder. Deltagerne har generelt tillid til, at myndighederne varetager denne opgave, og det medvirker til øget accept af det neutralmarinerede kød hos deltagerne. Nogle er dog af den opfattelse, at fødevarermyndighederne kunne gøre mere for at sikre, at forbrugerne bliver oplyst om neutralmarineret kød.

Sociale sammenhænge

Fokusgruppedeltagerenes holdninger varierer i høj grad i forhold til, hvor og med hvem det neutral-

marinerede kød kan tænkes at skulle spises. Dette hænger sammen med, at kød tillægges forskellige betydninger, og at hensyn vægtes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge. Der viser sig et overordnet skel mellem hverdag og fest, hvor forskellige ting er vigtige i forhold til hverdagsmad kontra festmad.

Mange af fokusgruppedeltagerne ser neutralmarineret kød som en løsning, når det gælder hverdagsmåltider. Dette kan være måltider, som spises og tilberedes hjemme, eller som enten købes ude på billige spisesteder, for eksempel på grill- og burgerbarer eller i kantinen på arbejde. Deres accept af neutralmarineret kød i hverdagskøkkenet hænger sammen med, at fokus i hverdagen er på faktorer som tid, penge og håndterbarhed. Der er dog også forbrugere, der er så optaget af helbredsrisici ved neutralmarineret kød, at de nødtigt ser neutralmarineret kød i hverdagens måltider. De mener, at de eventuelle helbredsmæssige risici forstærkes, hvis det neutralmarinerede kød spises hver dag.

Når det gælder mad til særlige anledninger, for eksempel gæstemad og mad på gode, dyre restauranter, er holdningerne til neutralmarineret kød helt anderledes end i forhold til hverdagsmaden. Som modsætning til hverdagsmaden er der ved gæstemad og festmad fokus på gode spiseoplevelser og naturlige, uforarbejdede råvarer af god kvalitet. Desuden skal gæstemad helst være tilberedt fra grunden af den, der serverer maden. Derfor hører neutralmarineret kød for mange ikke umiddelbart hjemme på festbordet, hverken derhjemme eller når man spiser ude. Alligevel kan mange af fokusgruppedeltagerne se fordelene i neutralmarineret kød som festmad, fordi det giver større sikkerhed for mørt og saftigt kød.

Forbrugernes uenighed og ambivalens

Blandt fokusgruppedeltagerne samlet set er der modsatrettede tendenser i opfattelserne af neutralmarineret kød, fordi de har forskellige meninger eller vægter argumenter for og imod forskelligt. Desuden er de enkelte deltagers opfattelser af neutralmarineret kød præget af ambivalens. Mange af dem fremfører modsatrettede synspunkter, når de taler om neutralmarineret kød, og ofte sætter de endda argumenter for og imod neutralmarineret kød direkte op mod hinanden og understreger dermed den ambivalens, de føler. Ambivalensen – og den skepsis, som mange af deltagerne har – forstærkes af, at de mangler viden om, hvad neutralmarineret kød er, og ikke kan gennemskue, om kødet er neu-

tralmarineret og hvorfor. Oplevelsen af ambivalens bliver dog til en vis grad håndteret ved, at neutralmarineret kød vurderes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge. Deltagerne accepterer neutralmarineret kød i de sociale sammenhænge, hvor det passer ind i forhold til, hvad der her er vigtigt, mens de afviser det i andre sociale sammenhænge.

Øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød

De øvrige aktører er en bred skare af personer, virksomheder og organisationer, som repræsenterer forskellige positioner i fødevarekæden. Det drejer sig om producenter, detailhandel, food service, ngo'er² og fødevarekommentatorer. Der viser sig ikke samme ambivalens hos de enkelte aktører som hos de interviewede forbrugere. På den ene side er nogle af aktørerne generelt positive og fremhæver fordele ved neutralmarineret kød, og på den anden side er andre aktører generelt kritiske over for neutralmarineret kød og peger på problemer. Dette skal ses i sammenhæng med, hvilke positioner i fødevarekæden de hver især repræsenterer.

Der er et stort overlap i, hvilke temaer forbrugerne og de øvrige aktører er optaget af, når det gælder neutralmarineret kød, og der er også mange ligheder i de synspunkter, der fremføres i forhold til de forskellige temaer. Men på visse punkter har nogle af aktørerne også helt andre syn på neutralmarineret kød end fokusgruppetagerne.

Et af de punkter, hvor de øvrige aktører ser meget anderledes på neutralmarineret kød, er i forhold til sundhed og risiko. Mens fokusgruppetagerne er optaget af potentielle, langsigtede helbredsrisici som kræft, diabetes og allergier, er de øvrige aktører mere optaget af risikoen for kortsigtede fødevarebårne sygdomme, forårsaget af bakterier som salmonella, campylobacter og lignende.

Også i forhold til økonomi og ressourcer er der forskel på fokusgruppetagerne og de øvrige aktørers opfattelser. Mens ressourcenyttelse som nævnt ikke får særlig stor opmærksomhed blandt fokusgruppetagerne, er en del af de øvrige aktører meget optaget af, at neutralmarineret kød giver mulighed for at anvende udskæringer, som ellers ikke ville kunne sælges som regulære kødstykker. Nogle ser dette som en vigtig begrundelse for at neutralmarinere kød, fordi det er mindre miljøbelastende, og ikke mindst fordi det øger

muligheden for indtjening. Omvendt er andre meget kritiske over for den øgede ressourcenyttelse, fordi den efter deres opfattelse sker på bekostning af kødkvaliteten.

De øvrige aktører adskiller sig desuden væsentligt fra fokusgruppetagerne i deres syn på myndighedernes rolle. Flere af aktørerne mener, at myndighederne i høj grad har medvirket til, at neutralmarineret kød er blevet udbredt i Danmark. De er af den opfattelse, at regler og love på kødområdet er med til at fremme neutralmarineret kød. Neutralmarineret kød hører under lovgivningen for tilberedt kød, og her gælder ikke samme regler for mærkning om oprindelsesland og eventuel tidligere nedfrysning, og kødet er ikke underlagt samme bakteriekontrol som fersk kød. Flere producenter giver udtryk for, at lovgivningen gør det svært at producere kød, der ikke er neutralmarineret, fordi reglerne efter deres vurdering er urimelige og konkurrencen derfor ulige.

Nogle af de øvrige aktører er samtidig optaget af, at den overordnede samfundsudvikling har været medvirkende årsag til, at neutralmarineret kød har vundet frem i Danmark. De mener, at neutralmarineret kød er et eksempel på, at fødevarekvaliteten generelt er faldende i Danmark, og at der bliver stadig mindre variation i udbuddet af råvarer og retter. De ser dette som et kvalitetsforfald og værditab, som hænger sammen med samfundsudviklingen, hvor der bruges mindre tid og færre penge på mad.

Sidst, men ikke mindst, har de øvrige aktører en række ideer om, hvordan forbrugerne ser på neutralmarineret kød, og hvorfor de ser på det, som de gør. Aktørerne er generelt optaget af, at forbrugerne ikke ved nok om mad. Der er imidlertid vidt forskellige opfattelser af, hvad dette indebærer. På den ene side mener en del af aktørerne, at forbrugernes manglende viden om mad er årsag til, at neutralmarineret kød er blevet udbredt i Danmark. Flere mener, at de som fagpersoner har et medansvar for at lære forbrugerne, hvad der adskiller gode og dårlige fødevarer. På den anden side mener andre, at forbrugernes manglende viden om fødevarer er årsag til, at de ikke køber så meget neutralmarineret kød, som de ellers ville gøre. Nogle af aktørerne med denne holdning ser det som deres opgave at udbrede budskabet om, at neutralmarineret kød giver en god spiseoplevelse og har en række andre fordele. Andre har til gengæld ikke mod på at gå aktivt ind i kampen for at gøre forbrugerne opmærksomme på fordelene ved

2 De relevante ngo'er er primært forbrugerorganisationer.

neutralmarinering, fordi det efter deres vurdering er svært at komme igennem med budskaberne, når emnet er kompliceret, og der har været kritiske røster i medierne.

Fremadrettede hovedpointer

På baggrund af undersøgelsen af forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød kan der fremdrages nogle hovedpointer i forhold til, hvad der fremadrettet er vigtigt at forholde sig til, når det gælder forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød:

- **Betegnelsen *neutralmarinering* er problematisk**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører oplever betegnelsen *neutralmarinering* som meningsløs og misvisende, og ordet giver dem ingen positive associationer.

Der er brug for en mere præcis og forklarende betegnelse for at tilfredsstille ønsker om åbenhed og klarhed omkring, hvad neutralmarineret kød er.

- **Åbenhed er vigtig**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører savner information om, hvad neutralmarinering er, hvorfor kød neutralmarineres, og hvilket kød der er neutralmarineret.

Der er brug for tydeligere mærkning og mere oplysning for at fjerne det ubehag ved neutralmarineret kød, som skyldes, at neutralmarinering opleves som noget fordækt.

- **Sundhed og risiko er afgørende**

Forbrugerne er bekymrede for potentielle helbredsrisici forbundet med neutralmarinering, og dette er helt afgørende for deres vurdering af neutralmarineret kød. De er bekymrede for langsigtede, ernæringsrelaterede sygdomme som kræft, diabetes og allergier, men er derimod ikke optaget af risikoen for fødevarerrelaterede sygdomme forårsaget af bakterier, sådan som de øvrige aktører er. Forbrugerne er ikke opmærksomme på, at det er særligt vigtigt at gennemstege neutralmarineret kød, og at tilsætning af salt bør begrænses.

Der er brug for at oplyse forbrugerne om kort- og langsigtede helbredsrisici ved neutralmarine-

ring for at fjerne ubegrundede bekymringer og gøre opmærksom på reelle risici.

- **Neutralmarinerede produkters status er tvetydig**

Blandt forbrugerne og de øvrige aktører har neutralmarineret kød tvetydig status. På den ene side går associationerne i retning af festmad, fordi det neutralmarinerede kød er garanteret mørt og saftigt. På den anden side går associationerne i retning af lavkvalitetsmad, fordi der kan være tale om billige råvarer, og fordi neutralmarineret kød er forbundet med en industriel forarbejdningsproces.

- **Opfattelsen af neutralmarineret kød afhænger af social sammenhæng**

Forbrugerne og de øvrige aktører opfatter neutralmarineret kød forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge. Om de opfatter neutralmarineret kød som acceptabelt eller ej, afhænger i høj grad af den sociale sammenhæng, det skal indgå i. Der drages skel mellem hverdag og fest, men på grund af kødets tvetydige status, er neutralmarineret kød ikke entydigt enten hverdagsmad eller festmad.

- **Forståelse for anvendelsen af neutralmarineret kød under særlige forhold**

Forbrugerne og de øvrige aktører har forståelse for, at der anvendes neutralmarineret kød i situationer, hvor særlige hensyn gør sig gældende. Det gælder eksempelvis mad til ældre og syge og i storkøkkener, hvor madlavningen skal gå stærkt og økonomien er stram. Forståelsen for de særlige hensyn overskygger i disse tilfælde den skepsis, som mange forbrugere og nogle af de øvrige aktører ellers har over for neutralmarinering.

NEUTRALMARINERING I DANMARK

– EN KORT HISTORIK

Før vi begiver os ud i undersøgelsen af forbrugeres og de øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød, er det på sin plads at slå fast, hvad neutralmarinering egentlig er. Denne beskrivelse af neutralmarinering bygger på oplysninger fra bøger, tidsskrifter, lovttekster og internettet samt fra interview med personer inden for kødbranchen og detailhandlen.

Fra traditionelt køkkenhåndværk til industriel produktion

Gennem årtusinder har mennesker på forskellige måder marineret kød, blandt andet ved at lægge det i saltlage. Historisk set har saltlagring været en vigtig metode til at konservere kødet. Ud over at forlænge dets holdbarhed har saltlagringen også haft effekt på kødets smag og tekstur (Boyhus 1998; Dörffler 2002).

I løbet af de seneste årtier har neutralmarinering vundet frem i Danmark som en industriel version af saltlagring. Neutralmarinering er en forarbejdningsmetode, som anvendes på rå udskæringer af kyllinge-, svine- og oksekød. Det er slagterierne, der foretager neutralmarinering. Det sker enten ved tumbling af kødet, hvor neutralmarinade centrifugeres ind i kødet, eller – som oftest – ved stiksaltning, hvor neutralmarinaden sprøjtes ind i kødet med nåle, som sikrer en jævn fordeling af lagen. Neutralmarinaden består primært af vand, salt og sukker, hvor først og fremmest saltet gør, at kødet opleves mere mørt og saftigt. Desuden kan der være tilsat en række andre stoffer, blandt andet antioxidanter, fosfater, natriumbicarbonat (bagepulver), majsstivelse og kartoffelmel samt forskellige syrer af citron, vin og eddike (E262, E301 og E331). Disse ingredienser tilsættes blandt andet for at hæmme harskning og bakterievækst samt for at forbedre smagen (Danish Meat Association 2006; Dörffler 2003; FoodSam 2007; Rosenvold 2006; Søndergaard 2007; ; Tørngren 2007; Tørngren et al. 2008).



Stiksaltning: Kødet kommer under stemplet, hvor nålene sprøjter neutralmarinade ind i det (Foto: Mari Ann Tørngren, Slagteriernes Forskningsinstitut, Danish Meat Association)



Tumbling: Kødet ligger i neutralmarinade i en beholder, som vender rundt og tumbler kødet (Foto: Mads Armgaard, Danish Meat Association)

På slagterier i Danmark tilsættes typisk omkring 5-15 % neutralmarinade i forhold til kødets oprindelige vægt, mens importeret kød ofte har en højere tilvækst (Danish Meat Association 2006; FoodSam 2007). Der findes ikke regler for, hvor meget vand, salt og sukker, der må tilsættes kød (Søndergaard 2007).

Til gengæld er der krav om, at det skal fremgå af varebetegnelsen, at kødet er neutralmarineret (Fødevarerdirektoratet 2004, §16). Neutralmarineret kød markedsføres i Danmark under forskellige betegnelser som 'neutralmarineret', 'naturmarineret', 'naturelmarineret', 'naturel', 'letsaltet', 'kryddersaltet', 'marineret' og 'marineret for saft og smag' (Danish Meat Association 2006; Dörffer 2003; Søndergaard 2007). Det skal anføres i varedeklarationen, hvad der er tilsat, og hvor store andele vandet og saltet udgør (Fødevarerdirektoratet 2004, §17 og §28). En stikprøvekontrol af kyllingefileter foretaget af Fødevarestyrelsen i 2006 viste, at 38 % af de testede fileter indeholdt mere vand end deklareret (Søndergaard 2007).

Når kødet neutralmarineres, skifter det status fra at være fersk til at være forarbejdet eller tilberedt, og det kommer dermed under en anden lovgivning. Der er lavere told, mindre kontrol og færre krav om datomærkning for forarbejdet kød end for fersk kød. Dette er en vigtig grund til, at en stor del af det importerede kød i Danmark - især frosne kyllingefileter - er neutralmarineret (Søndergaard 2007).

Der kommer i dag store mængder neutralmarineret kød til Danmark fra udlandet, og samtidig neutralmarinerer slagterier i Danmark kød til både hjemmemarkedet og eksportmarkeder, blandt andet Sverige, Storbritannien, Østeuropa og Asien (Søndergaard 2007). Danske slagterier har taget ideen om industriel neutralmarinering til sig fra udlandet, dels for at være konkurrencedygtige i forhold til det importerede kød, og dels fordi udenlandske aftagere af dansk kød har efterspurgt neutralmarineret kød.

Kødproducenter og -forhandlere har fået øje for, at neutralmarinering er særligt anvendeligt i forhold til kød, der i sig selv er tørt eller sejt, eller som ikke smager af så meget. Dette gælder for svinekød, hvor der gennem de seneste årtier i Danmark er fremavlet dyr, som giver mere magert kød, for kyllinge- og hønsekød, hvor der kan anvendes kød fra æglæggende høns, og for oksekød, hvor der kan anvendes kød fra malkekvæg. Producenter og forhandlere kan ikke alene have økonomisk fordel af at anvende og forbedre kødty-

per, som ellers ikke kunne sælges som regulære stykker kød. De kan også have fordel af selve det, at produktionsprisen er lavere på neutralmarineret kød, fordi der tilføres vand. På den anden side er der også ekstra produktionsomkostninger forbundet med tumblingen og stiksaltningen.

Der eksisterer ikke præcise opgørelser over, hvor stor en andel af det kød, som produceres og importeres i Danmark, der er neutralmarineret. Men kødproducenter og Forbrugerrådets blad *Tænk* anslår, at mere end halvdelen af alle kyllingefileter produceret i Danmark er neutralmarinerede (Søndergaard 2007), og lignende tal formodes at gælde svinekød solgt til food service.

Neutralmarineret kød på de danske spiseborde og i food service

Indtil 1960'erne var kylling fornem søndagsmad i Danmark. Men søndagskyllingen blev afløst af fabrikskyllinger, der blev solgt frosne i foliebakker lige til at sætte i ovnen til nemme og hurtige måltider. En populær variant af disse var lørdagskyllingen, som udgjorde den første form for neutralmarineret kyllingekød i Danmark. I hælene på lørdagskyllingen er siden fulgt en lang række forskellige neutralmarinerede kyllingeprodukter, og neutralmarinering har medvirket til at skabe og opretholde kyllingens status som hverdagsmad, der både er billig og nem og hurtig at tilberede (Dörffer 2003; Søndergaard 2007). Neutralmarinering er således meget udbredt, når det gælder kyllingekød, der sælges til privatforbrugere gennem detailhandlen.

Også markedet for svinekød har ændret sig i løbet af de seneste årtier. Befolkningen i Danmark har traditionelt spist meget svinekød, men siden midten af det 20. århundrede er svinekødsproduktionen blevet udfordret af stigende efterspørgsel på magert kød. Det har betydet et omfattende avlsarbejde, således at svinekød i dag fås i mere magre udgaver end tidligere. Neutralmarinering anvendes på det magre svinekød for at gøre det mere saftigt, og neutralmarineret svinekød markedsføres i detailhandlen som gourmetprodukter, der er skabt og anbefalet af kendte kokke. Omfanget af neutralmarineret svinekød i detailhandlen er dog stadig begrænset, og det samme gælder oksekød.

Ud over at være landet på køkkenbordene i private hjem, er neutralmarineret kød i løbet af de seneste årtier blevet udbredt inden for food service i Danmark. Restauranter og især storkøkkener, som laver mad til blandt andet arbejdspladser, sygehuse og ældresektoren, anvender det således i

store mængder. Neutralmarinerede produkter har i sådanne sammenhænge den særlige fordel, at de er lettere at tilberede i store mængder, da de ikke kræver samme præcision med hensyn til stegetemperatur og -tid. Desuden tåler de bedre nedkøling og genopvarmning samt at blive holdt varme længe. Inden for food service er ikke kun neutralmarineret kyllingekød, men også neutralmarineret svine- og oksekød udbredt (Dörffer 2003).

Ingen bred debat, men spredte kritiske røster

Efterhånden som neutralmarineret kød har fundet vej til køkkenbordene og food service i Danmark, kunne man måske forvente, at den nye form for forarbejdet kød blev gransket og diskuteret blandt dem, der laver maden og ikke mindst spiser den. Hvis det har været tilfældet, er det foregået i stilhed. Der har ikke i medier og andre offentlige sammenhænge foregået nogen væsentlig og bred debat om neutralmarinering og om, hvorvidt man bør vælge eller ikke vælge neutralmarineret kød i forhold til andet kød.

Mens den brede debat om neutralmarinering er udeblevet, har enkelte aktører rejst skarp kritik af denne form for forarbejdning af kød. For det første har fødevarekommentatorer, forbrugerorganisationer og medier kritiseret selve det, at kød neutralmarineres (Hvilsom 2006; Jydske Vestkysten 2005; Politiken 2006; Søndergaard 2007). Blandt andet anfører de, at neutralmarinering dækker over kød af dårlig kvalitet, og at neutralmarinering ikke betyder forbedret spiseoplevelse, men at det tværtimod resulterer i vandet kød, der smager forkert eller af for lidt. For det andet har der været kritik af anvendelsen af betegnelsen neutralmarinering. Blandt andet har organisationen Danmarks Aktive Forbrugere anmeldt fjerkræslagteriet Rose Poultry for vildledende markedsføring, og i 2006 og 2007 blev der rejst spørgsmål om neutralmarineret kød og den vildledende markedsføring i Folketingets Udvalg for Fødevarer, landbrug og fiskeri (Folketingets Lovsekretariat 2006; 2007).

UNDERSØGELSENS METODER

Når hensigten er at belyse forskellige opfattelser af neutralmarinering, er der behov for en metodisk tilgang, som giver mulighed for at indfange variationen i grundidéer, forestillinger og argumentationer hos aktørerne, og som samtidig kan rumme nuancerne i de enkelte aktørers opfattelser. Derfor er kvalitative interview anvendt som metode, dels i form af fokusgrupper med forbrugere og dels i form af individuelle interview med nogle af de øvrige aktører med særlige interesser i forhold til neutralmarinering. Dette kapitel beskriver baggrunden for valget af metoder, samt hvordan empiriindsamlingen er foregået i praksis, og hvilket materiale den har resulteret i.

Fokusgrupper med forbrugere

Fokusgrupper er en interviewform, hvor flere personer interviewes samtidig, og hvor diskussion mellem deltagerne er central. Der er flere grunde til, at denne interviewform er valgt til undersøgelse af forbrugernes opfattelser af neutralmarineret kød. Tilstedeværelsen af flere interviewpersoner samtidigt i fokusgrupper giver mulighed for, at flere nuancer kommer frem, og at deltagerne ved at høre andres synspunkter bliver mere afklarede omkring egne synspunkter. Dette er særdeles relevant i forhold til et emne som neutralmarinering, hvor deltagerne kan forventes at have ringe forhåndskendskab til emnet. Desuden formodes interviewpersonerne at føle sig mere trygge ved at være i selskab med andre, som heller ikke har stor viden om emnet. Og ikke mindst er en fordel ved fokusgrupperne, at de giver mulighed for inden for relativt kort tid og få interview at indsamle en stor mængde information om interviewpersonernes holdninger og opfattelser.

Der blev i alt gennemført fire fokusgrupper med forbrugere. Antallet var begrænset af de foreliggende ressourcer, men vurderedes at være tilstrækkeligt til at få en acceptabel oversigt over forskellige opfattelser af neutralmarinering blandt forbrugerne. Seks til syv personer vurderedes at være et passende antal deltagere i hver fokusgruppe, til at diskussionerne kunne holdes i gang, og

alle kunne blive hørt. Ud fra erfaringer med at der ofte er et par stykker, som ikke dukker op, blev der inviteret ni personer til hver fokusgruppe.

Deltagerne blev rekrutteret gennem et analysebureau, som ringede til tilfældigt udtrukne personer og ved hjælp af et lille telefoninterview udvalgte personer, som blev inviteret til at deltage. Der blev i udvælgelsen taget hensyn til geografi og demografi. Desuden blev personer udelukket, hvis de havde deltaget i fokusgrupper inden for det seneste år eller arbejdede inden for fødevarerhverv, eller hvis de var vegetarer. Deltagerne blev oplyst om, at fokusgrupperne ville handle om mad, men ikke at de mere specifikt ville omhandle neutralmarinering.

Deltagerne blev rekrutteret dels fra hovedstadsområdet og dels fra et landområde i Jylland, således at forbrugere fra både hovedstaden og provinsen og fra både by og land var repræsenteret i undersøgelsen. I sammensætningen af de enkelte grupper blev der desuden tilstræbt variation i køn, alder, civilstand og erhverv. Desuden skulle der i alle grupperne være deltagere med både ingen, korte og mellemlange videregående uddannelser. Personer med lange videregående uddannelser blev fravalgt ud fra den vurdering, at de ofte ville indtage en dominerende rolle i diskussionerne og få mindre velformulerede deltagere til at holde sig tilbage.

I september 2008 blev de fire fokusgrupper gennemført med i alt 27 deltagere, fordelt på mellem fem og otte personer i hver gruppe. Trods bestræbelserne på variation i udvælgelsen, var der blandt de personer, som mødte op til fokusgrupperne, en overrepræsentation af kvinder (17 kvinder og 10 mænd), mens variationen var passende i forhold til alder, civilstand og uddannelse. To af fokusgrupperne blev afholdt i hovedstadsområdet, og to blev afholdt i landområdet i Jylland. De blev gennemført om aftenen og havde hver en varighed på cirka 2 1/2 time.

Fokusgrupperne var semistrukturerede, og interviewguiden bestod primært i anvisninger til øvelser og til, hvordan diskussionen mellem deltagerne skulle stimuleres. Ud over den indledende

introduktion til interviewformen, præsentation af deltagerne og afslutning indeholdt interviewguiden fem tematiske blokke:

- *Madkultur bredt set og kvalitetsparametre i forhold til kød*
Deltagerne blev bedt om at diskutere, hvad der er afgørende for, om de synes, noget kød er godt eller dårligt. Herefter blev de bedt om i fællesskab at rangordne ti kort³ med forskellige typer kød. Formålet med denne blok var at afdække, hvilke kvalitetsparametre der er vigtige for forbrugerne, når det gælder kød i bred forstand, samt at se, om deltagerne uopfordret talte om neutralmarineret kød, og hvordan de i givet fald vurderede det.
- *Forhåndskendskab og umiddelbare associationer til neutralmarineret kød*
Forbrugerne blev præsenteret for ordet 'neutralmarineret' og fik herefter tid til at skrive og fremlægge et par stikord med deres umiddelbare associationer til ordet. Desuden blev deltagerne opfordret til at fortælle, om de på forhånd kendte til neutralmarineret kød, og hvor de i givet fald kendte det fra.
- *Introduktion til neutralmarineret kød og smagsprøver*
Intervieweren gav en introduktion til neutralmarineret kød, herunder hvordan neutralmarineret kød foregår, hvad der tilsættes kødet, og hvilke hovedargumenter der er for at neutralmarinere. Deltagerne blev samtidig præsenteret for et billede af en maskine til neutralmarineret kød. Efter introduktionen blev deltagerne opfordret til at diskutere deres umiddelbare reaktioner på neutralmarineret kød. Herefter blev der serveret smagsprøver på neutralmarineret og ikke-neutralmarineret kød. Smagsprøverne var ikke blindede, da formålet var at indfange deltagerne spiseoplevelser forbundet med deres viden om, om kødet var neutralmarineret eller ej. Deltagerne fik hver serveret en halv kotelet af henholdsvis neutralmarineret og ikke-neutralmarineret svinekam. Desuden blev der fremvist et utilberedt eksemplar af koteletterne. Under smagsprøverne var der lejlighed til at tale om,

hvordan deltagerne oplevede kødet, blandt andet med hensyn til smag og tekstur. Efterfølgende blev der udleveret fire kort⁴ med nogle af de samme typer kød som ved rangordningsøvelsen i første blok, men denne gang var kødet betegnet som neutralmarineret. Deltagerne blev bedt om i fællesskab at placere de nye kort i forhold til den tidligere rangordning af kødet. Formålet med denne øvelse var at se, hvordan neutralmarineret kød rangordnes i forhold til andet kød.

- *Opfattelser af neutralmarineret kød i forskellige sociale sammenhænge*
Deltagerne fik udleveret ti kort med forskellige sociale situationer, som de i fællesskab skulle placere i to bunker – én bunke med situationer, hvor de kunne forestille sig eller synes om, at der serveres neutralmarineret kød, og én bunke med situationer, hvor de ikke kunne forestille sig det eller ikke ville synes om det. Denne øvelse havde til formål at belyse, hvorvidt neutralmarineret kød vurderes forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge.
- *Opfattelser af forskellige aktører inden for neutralmarineret kød*
Deltagerne fik udleveret 12 kort, som de i fællesskab skulle placere i to bunker. De 12 kort var eksempler på aktører, som kan formodes at have en eller anden rolle i forhold til neutralmarineret kød, og deltagerne blev bedt om at sortere kortene efter, hvem de mente, neutralmarineret kød er henholdsvis godt og ikke godt for. Desuden var der tre åbne kort, hvorpå deltagerne kunne skrive yderligere aktører, som de ville placere i en af de to bunker. Denne øvelse havde til formål at belyse deltagerne vurdering af og holdninger til forskellige aktører.

Individuelle interview med øvrige aktører

For at forstå hvordan neutralmarineret kød har udviklet sig til at blive en udbredt forarbejdningsmetode i Danmark, og hvilke opfattelser der gør sig gældende i forhold til neutralmarineret kød, er det ikke alene relevant at beskæftige sig med forbrugerne, men også at inddrage andre aktører i fødevarekæ-

3 Kortene havde billeder og tekst af følgende typer kød: 'Hel kylling', 'Kyllingefilet', 'Bacon', 'Svinesteg', 'Økologisk svinesteg', 'Pølser', 'Hamburgerryg', 'Maskinformet skinke', 'Hakket kød' og 'Oksesteg'.

4 De supplerende kort havde billeder og tekst af følgende typer kød: 'Neutralmarineret kyllingefilet', 'Neutralmarineret svinesteg', 'Neutralmarineret økologisk svinesteg' og 'Neutralmarineret oksesteg'.

den. Aktørerne har i kraft af deres placeringer i fødevarekæden forskellige roller i forhold til udviklingen af neutralmarinering og den status, neutralmarinering har i dag på fødevaremarkedet i Danmark.

Undersøgelsen blev indledt med en litteratur- og internetsøgning for at få et overblik over de forskellige led i fødevarekæden for neutralmarinering samt en fornemmelse af de overordnede holdninger til neutralmarinering, som fandtes i de forskellige led. Søgningen resulterede i kendskab til en række konkrete aktører i form af virksomheder, organisationer og personer, der beskæftiger sig med neutralmarinering. På den måde blev der fundet frem til, hvem det ville være relevant at interviewe for at belyse forskellige opfattelser af neutralmarinering i de forskellige led i fødevarekæden. Enkelte interviewpersoner blev valgt efter henvisning fra andre interviewpersoner.

Kvalitative, individuelle interview blev valgt som metode, fordi de giver mulighed for at nå en dybere indsigt i de grundidéer, forestillinger og argumentationer, som de enkelte aktørers holdninger bygger på, og fordi formålet var at få indsigt i den enkelte aktørs opfattelser. I enkelte tilfælde blev flere personer interviewet sammen, men det var som repræsentanter for samme virksomhed eller organisation og som sådanne talte de ud fra samme position i fødevarekæden og måtte forventes at have relativt ens opfattelser af neutralmarinering.

Der er i alt gennemført 13 interview med 19 interviewpersoner inden for kategorierne producercenter, forhandlere, food service, fødevarekommentatorer og ngo'er. Interviewene foregik i lokaler, som interviewpersonerne selv valgte, typisk i den virksomhed eller organisation, de repræsenterede. To interview foregik over telefonen. Interviewene blev gennemført i perioden fra maj til august 2008 og varede hver især 1-3 timer.

Interviewene var semistrukturerede, og med udgangspunkt i en fælles skabelon var der udarbejdet individuelle interviewguider til de enkelte interview. Skabelonen indeholdt, udover introduktion til interviewformen og afslutning, følgende blokke:

- Egne erfaringer med neutralmarinering (eksempelvis om og hvorfor/hvorfor ikke neutralmarinerede produkter produceres/sælges/ anvendes i virksomheden)
- Historien om neutralmarinering (eksempelvis hvordan neutralmarineret kød kom ind i virksomheden og/eller blev udbredt i Danmark)

- Fordele og ulemper ved neutralmarinering
- Oplevelse af den debat, der har været omkring neutralmarinering

Transskribering, kodning og analyse

Både fokusgrupperne og aktørinterviewene blev optaget som lydfiler og efterfølgende transskriberet. Desuden blev der lavet logbog over alle interview. Ved transskribering vil der altid gå nuancer tabt, men dette er søgt begrænset ved at tale er gengivet så ordret som muligt, og ved at udbrud, pauser og lignende er medtaget i udskrifterne. I anvendelsen af citater fra interviewene er teksten tilrettet, så den er mere læsevenlig, og der er anvendt dæknavne for at sikre deltagernes anonymitet.

Efter transskriberingen er interviewene gennemlæst, og på den baggrund er en række temaer identificeret. Derefter er interviewene læst igen og kodet i forhold til temaerne, samtidig med at nye temaer er tilføjet. Analysen og afrapporteringen er baseret på de identificerede temaer. På den måde er kodningsprocessen og analysen direkte styret af empirien. Kodning og analyse er gennemført af den person, som var interviewer og moderator i alle interview og fokusgrupper, hvilket må formodes at have bidraget til en bedre forståelse af interviewpersonernes udsagn.

FORBRUGERES OPFATTELSER AF NEUTRALMARINERING

Når spørgsmålet er, hvad forbrugere mener om neutralmarinering, må første skridt nødvendigvis være at finde ud af, om de overhovedet kender til neutralmarinering, og hvad de i givet fald mener at vide om denne form for forarbejdning af kød. Desuden er det relevant at se på, hvordan forbrugere opfatter begrebet 'neutralmarinering', samt hvordan de selv oplever deres vidensniveau.

Efterfølgende beskrives en række temaer, som har vist sig centrale, når fokusgruppemedtagere taler om neutralmarinering. Det beskrives, hvordan og med hvilken vægt temaerne optræder i fokusgrupperne. Temaerne favner både positive og negative holdninger til neutralmarinering såvel som ambivalenser. Temaerne er 'spiseoplevelse'; 'håndtering'; 'sundhed og risiko'; 'økonomi og ressourcer'; 'naturlighed og unaturlighed'; 'magtforhold og tillidsrelationer' samt 'sociale sammenhænge'.

Kendskab, gennemskuelighed og informationsbehov

Neutralmarinering som noget genkendeligt

Den indledende del af fokusgrupperne handlede om mad og kød i bred forstand, hvor deltagerne havde mulighed for at tale om neutralmarineret kød, hvis det faldt dem ind, og de fandt det relevant. Deltagerne var ikke på forhånd informeret om, at emnet for fokusgrupperne var neutralmarinering, da en del af formålet har været at afdække deres forhåndskendskab til fænomenet.

Neutralmarinering viser sig i fokusgrupperne ikke at være et særlig omtalt emne, men enkelte gange bringes neutralmarineret kød og kød pumpet med vand op i diskussioner om kødkvalitet. For eksempel siger en af deltagerne, Karsten, om kyllingekød:

"Der er jo ikke gjort så meget ved kyllingen, med mindre du køber en pakke, hvor der står naturligt marineret, for så er der også sprøjtet vand i"

De personer, der uopfordret taler om neutralmarineret kød og kød pumpet med vand, taler om det i

kritiske vendinger. De mener, at kød, der er neutralmarineret eller på anden måde pumpet med vand, er dårligere kød end tilsvarende kødstykker, som ikke er forarbejdede.

Ud over de personer, som på eget initiativ taler om neutralmarineret kød, er der en del, som kender til og har meninger om neutralmarineret kød, efter at de et stykke inde i interviewet bliver præsenteret for begrebet neutralmarinering. De genkender begrebet, enten fordi de er stødt på ordet under indkøb, eller fordi de har konkrete erfaringer med at tilberede og/eller spise det neutralmarinerede kød. En enkelt deltager nævner desuden, at hun har hørt om neutralmarinering i forbrugerprogrammer i fjernsynet. Flere af de deltagere, der har bemærket betegnelsen neutralmarinering på kødpakker i butikkerne, har bevidst ladet være med at købe det. Birthe fortæller om sin reaktion på at se ordet neutralmarinering på kyllingepakker:

"jeg har undret mig over, hvad det skulle forestille at være og faktisk ladet være med at købe det, fordi jeg blev i tvivl om, hvad det var. Så jeg købte noget andet"

Erfaringerne med at tilberede og/eller spise neutralmarineret kød beror på tilfældigheder eller fejltagelser. Det neutralmarinerede kød er blevet købt, fordi fokusgruppemedtagere eller deres familiedemedlemmer ikke har bemærket, at det var neutralmarineret, eller fordi de ikke vidste, at neutralmarinering indebærer, at kødet er forarbejdet. Ingen af deltagerne har købt neutralmarineret kød, fordi de ønskede kød, der var forarbejdet på den måde, som neutralmarineret kød er.

Deltagernes tidligere erfaringer med neutralmarineret kød har udelukkende været negative, både når det gælder tilberedningen og spiseoplevelsen. Troels fortæller om, da han engang skulle tilberede nogle kyllingefileter, der viste sig at være neutralmarinerede:

"når man smed dem på panden, det var vildt at se: Zoom, og så blev de bare mindre og mindre. [...] det

sprøjtede, så man skulle tro, det var løgn, og panden var helt klistret til"

Neutralmarinerings som noget ukendt

Samtidig med at nogle genkender ordet eller har konkrete erfaringer med neutralmarinerings, er der en del af fokusgruppemedtagerne, som slet ikke kender til det. De taler ikke af sig selv om neutralmarinerings eller pumpet kød, og begrebet neutralmarinerings vækker ikke genklang, da de præsenteres for det i fokusgrupperne. Tværtimod er mange af dem helt uforstående over for det fremmede ord. Fra Anders lyder det for eksempel: *"jeg har aldrig hørt det ord før. Jeg ved ikke, hvad det betyder, jeg har... jeg ved ikke..."*. For Jakob er ordet 'neutralmarinerings' også helt nyt: *"Jeg sidder og tænker, det var et ord, der var konstrueret til lejligheden"*.

De personer, der ikke på forhånd kendte til neutralmarinerings, har umiddelbart svært ved at forstå, hvad ordet betyder. For eksempel siger Anders: *"marinade er noget, man tilsætter for at tilføje en eller anden smag, men det kan det jo ikke være, når det er neutralmarinerings"*.

Fokusgruppemedtagernes umiddelbare associationer i forhold til neutralmarinerings er udelukkende negative. Deres første indskydelser er blandt andet *"øv"*, *"mistænksom[t]"*, *"svindel og bedrag"*, og *"fuldstændig meningsløst"*. Og de forestiller sig umiddelbart neutralmarineret kød som noget, der har *"formindsket holdbarhed"*, og som er *"oppumpet"*, *"smagløst"*, *"usundt"*, *"kamouflager"* og *"forfærdeligt kunstigt"*.

Smagsprøver på neutralmarineret kød

Efter at have talt bredt om mad og kød og ytret sig om deres umiddelbare kendskab og associationer til neutralmarinerings fik deltagerne i fokusgrupperne serveret smagsprøver i form af neutralmarineret svinekam og svinekam, der ikke var neutralmarineret. Samtidig blev der fremvist et eksemplar af hver slags kød i rå tilstand. Deltagerne fik oplyst, hvilke stykker kød, der var neutralmarinerede, og hvilke der ikke var.

Selvom deltagerne i alle fire fokusgrupper umiddelbart er kritiske over for neutralmarineret kød, reagerer grupperne forskelligt på smagsprøverne. I en af fokusgrupperne ændrer smagsprøverne generelt ikke ved deltagerens opfattelser. De foretrækker den kotelet, der ikke er neutralmarineret, og de oplever smagsprøverne som en bekræftelse i forhold til deres kritik af neutralmarinerings. I en anden af fokusgrupperne ændrer smagsprøverne noget ved deltagerens holdninger, da de fles-

te foretrækker den neutralmarinerede kotelets smag, mørhed og saftighed. Men trods den gode spiseoplevelse er nogle af deltagerne fortsat meget kritiske over for neutralmarinerings på en række punkter. For eksempel lyder det fra Lisbeth:

"jeg vil da sige, hvis jeg kunne stege en kotelet, så den blev sådan der [som den neutralmarinerede smagsprøve] så ville jeg da foretrække det. Men jeg vil ikke... jeg vil stadigvæk foretrække den [uden neutralmarinade], fordi der ikke er noget i"

I de to øvrige fokusgrupper gør smagsprøverne til gengæld større forskel. Deltagerne foretrækker den neutralmarinerede kotelets mørhed, saftighed og smag, og selvom de stadig er skeptiske på en række punkter, får det dem til at blive mere pragmatiske i deres holdninger til neutralmarinerings. Eksempelvis er Birthe fra starten af interviewet kritisk over for neutralmarinerings og fortæller, at hun bevidst undgår at købe neutralmarineret kød. Da det bliver bebudet, at der vil blive serveret smagsprøver, er hun glad for, at de ikke er blindede, for som hun siger *"Det ville sgu være pinligt"*, hvis hun kom til at sige, at den neutralmarinerede smagte godt. Men da hun har smagt på koteletterne, erklærer hun:

"Den smager faktisk bedre... [...] jeg vil i hvert fald gerne indrømme, jeg synes, det smagte udmærket. [...] jeg kunne godt finde på at købe det, der er marineret"

Betegnelser for neutralmarineret kød – afklarende eller misvisende

Som beskrevet er mange af deltagerne usikre på, hvad neutralmarinerings betyder, da de første gang introduceres for begrebet i fokusgrupperne. Efterfølgende får de en forklaring på, hvad betegnelsen dækker over, men dette får dem ikke til at synes, at neutralmarineret er en passende betegnelse. Mange af deltagerne er forundrede over anvendelsen af ordene neutral og marinerings, som de ikke mener passer til kød, der er stiksaltet med eller tumbet i en lage bestående af blandt andet vand, salt og sukker. De mener, at ordene har helt andre betydninger, og for nogle modsiger de ligefrem hinanden. For eksempel siger Vibeke:

"Jamen, marinerings det er da noget sådan umiddelbart, man tænker, 'nå, har det ligget i marinade'. Men så kan man jo godt undre sig... og så egentlig stille flere spørgsmål efter neutral, for det er jo ingenting"

For nogle har betegnelsen neutralmarineret negativ klang, mens ordet for andre er neutralt, fordi de forstår det som om, at der ikke er gjort noget ved kødet. Ingen af deltagerne opfatter ordet positivt, men andre betegnelser som 'kryddersaltet' og 'naturel', der også anvendes om neutralmarineret kød, giver nogle personer positive associationer.

Uanset om associationerne er positive, negative eller neutrale, er deltagerne enige om, at de anvendte betegnelser ikke giver et klart og retvisende billede af, hvordan kødet er forarbejdet, hvad det indeholder, og hvilken spiseoplevelse det byder på. Flere erklærer, at betegnelserne er direkte misvisende og uærlige. Fra Karsten lyder det for eksempel:

"Det lugter lidt af kamuflage. [...] hvis nu der var skrevet 'pumpet med vand', det havde været trods alt mere ærligt end 'neutralmarineret' eller 'naturmarineret', det ville være beskrivende, 'pumpet med vand'"

For lidt og for meget information

Adskillige deltagere konstaterer i løbet af interviewene – efterhånden som det går op for dem, hvad neutralmarineret kød er – at de med al sandsynlighed har købt neutralmarineret kød uden at opdage det. Denne erkendelse er frustrerende for nogle af deltagerne, og de oplever det som negativt, at de ikke ud fra varebetegnelsen har kunnet gennemskue, hvad det er for noget kød, der er i pakkerne. Deltagerne efterspørger oplysning og åbenhed om, hvad neutralmarineret er, og hvad de neutralmarinerede produkter indeholder.

Ønsket om oplysning og åbenhed bunder først og fremmest i, at deltagerne gerne vil kunne vælge aktivt, hvad de spiser. En af dem, Karin, ser paralleller mellem neutralmarineret kød og sine erfaringer med, at man nemt overser, at nogle slags saft er lightprodukter, der indeholder kunstige sødestoffer. Det er vigtigt for hende at kunne undgå fødevarer med stoffer, hun ikke kan tåle eller ikke har lyst til at spise. Hun mener derfor, det er et problem, at varedeklarationerne står med meget små bogstaver:

"Der er intet gjort for at gøre opmærksom på, at der er forskel. Og det er sådan nogle ting, hvor jeg bliver vred, for der føler jeg mig fandeme som forbruger snydt ud over alle grænser, for de kan ikke være bekendt at snyde mig på den måde"

En anden deltager, Eva, mener også, at det er for-

kert, hvis forbrugerne ikke får klar besked om varernes indhold:

"hvis det står med store fede bogstaver henover, så kan jeg jo se det, så kan jeg sige nej, det vil jeg ikke have, men jeg er jo blevet snydt, og jeg tror da, jeg er blevet snydt flere gange. Det, synes jeg da, er ikke så rart at tænke på"

Ønsket om åbenhed og tydelighed omkring neutralmarineret skyldes altså et ønske om at kunne vælge, hvad man vil spise, men deltagerne finder også selve oplevelsen af at blive forholdt informationer og at blive snydt ubehagelig. De taler meget om, at de ikke kan acceptere "snyd" "svindel" og "bedrag", og som Poul siger, "Det er sørgeligt, du snyder forbrugerne".

Nogle af deltagerne siger direkte, at de ville være mere positivt stemt over for neutralmarineret, hvis blot det fremgik mere tydeligt, at kødet var neutralmarineret, og hvad neutralmarineringen indebar. Som vi hørte før, mener Karsten, at det ville være mere ærligt at betegne neutralmarineret kød som 'pumpet med vand', og han fortæller, at mere åbenhed og oplysning sandsynligvis ville ændre hans og hans kones indstilling til det neutralmarinerede kød:

"Jeg tror faktisk, min kone ville være positiv, hvis de havde været mere ærlige med det, altså, hvis det stod der, at det var pumpet med vand, i butikken... Hvis de var sådan lidt mere direkte, så tror jeg bedre, jeg ville kunne..."

Men samtidig med at deltagerne efterlyser mere information om, hvordan kødet er forarbejdet, og hvad det indeholder, oplever de også, at mængden af information er uoverskuelig. Flere deltagere, også nogle af dem som efterspørger mere information om neutralmarineret, taler om, at de ikke kan overskue flere informationer at forholde sig til i valget af madvarer. Som Karin udtrykker det:

"jeg orker ikke også at have tilføjet endnu en ting, som jeg er nødt til at skulle stå og nærstudere hver gang, jeg skal ud og købe min mad. Det gider jeg ikke. Jeg har rigeligt i forvejen"

Mange af fokusgruppedeltagerne mener på den ene side, at når det neutralmarinerede kød nu engang findes, bør de forholde sig til det under indkøb og overveje, om de vil købe det, og på den anden siden ville de ønske, at der ikke med neu-

tralmarinering var endnu en ting at forholde sig til, når de vælger madvarer. De to modsatrettede oplevelser eksisterer samtidig, fordi forbrugerne på én gang ønsker fuld viden om, hvad de spiser, men på den anden side har svært ved at forholde sig til de store mængder information. Som Frank siger: *"Alle læser varedeklarationer helt ud til fingerspidserne. Vi bliver bare snydt ret tit, fordi vi fik ikke rigtig læst, hvad der stod"*.

Forbrugere oplever på én gang at mangle og nærmest drukne i information. Både for lidt og for meget information medvirker til, at fødevarers produktionsforhold, indholdsstoffer og spisekvaliteter opleves som ugennemskuelige.

Spiseoplevelse

Når deltagerne i fokusgrupperne taler om neutralmarineret kød, er et helt centralt tema de oplevelser, der er forbundet med selve det at spise kødet – kødets mørhed, saftighed, smag og udseende. Deltagerne taler på eget initiativ om, hvordan de oplever at spise neutralmarineret kød, og da de i løbet af fokusgrupperne får serveret smagsprøver, stiger deres interesse for spiseoplevelsen yderligere, og de bliver mere konkrete og nuancerede i deres beskrivelser heraf.

Smag

For mange af deltagerne – både dem der på forhånd kender lidt til neutralmarinering, og dem der aldrig har hørt om det før – vedrører deres umiddelbare associationer til neutralmarinering kødets smag. Deres associationer går i retning af, at neutralmarinering indebærer, at kødet er *"uden smag"*, *"smagløst"* og har en *"neutral smag"*. De forbinder neutralmarineringsprocessen med, at kødets smag på en eller anden måde fjernes eller neutraliseres. For eksempel fortæller Birgitte, at da hun hørte ordet neutralmarinering, tænkte hun:

"'omsonst' og 'smagløst'. Det var sådan de to [ord], der røg ind i mit hoved i hvert fald, for når noget er neutralt, smager det nok ikke af noget"

Efter at have smagt på kødet ved smagsprøverne er der imidlertid kun ganske få deltagere, som stadig mener, at neutralmarineret kød mangler smag, eller som ikke oplever forskel i smagen på det kød, der er neutralmarineret, og det, der ikke er. Den helt generelle tendens er, at deltagerne efter at have smagt smagsprøverne er af den opfattelse, at neutralmarineret kød er karakteristisk i smagen.

De er derimod ikke enige om, hvorvidt smagen er god eller dårlig. Nogle oplever smagen af det neutralmarinerede kød negativt, idet deres beskrivelser går i retning af, at smagen ikke er *"reel"* og *"rigtig"*, og at det ikke har kraftig nok kødsmag. De fleste synes dog, at neutralmarineret kød smager bedre end andet kød. Under prøvesmagningerne høres ofte vendinger som *"det smager jo godt"* og *"den smager faktisk bedre"*, og nogle mener, at det er den salte smag, der er god. Mange af deltagerne er positivt overraskede over den gode smag; for eksempel lyder det i en af fokusgrupperne:

Eva: "Det smager ganske udmærket. Det må jeg indrømme."

Birthe: "...eller det er bedre"

Mørhed og saftighed

De fleste af deltagerne i fokusgrupperne er i udgangspunktet ikke optaget af kødets mørhed og saftighed. De deltagere, som kender til neutralmarinering på forhånd, taler ikke uopfordret om mørhed og saftighed, og de mange uden forhåndskendskab til neutralmarinering associerer ikke umiddelbart ordet 'neutralmarinering' med noget i retning af mørhed og saftighed.

Smagsprøverne ændrer imidlertid ved dette. Efter at have smagt på svinekoteletterne, er deltagerne generelt af den opfattelse, at neutralmarineret kød er mere mørt og saftigt end det, der ikke er neutralmarineret. Deltagerne er derimod ikke helt enige om, hvorvidt mørheden og saftigheden har negativ eller positiv indvirkning på spiseoplevelsen. Enkelte deltagere mener, at den mørhed og saftighed, som neutralmarineret kød har, ikke giver en bedre spiseoplevelse, snarere tværtimod. Henrik anvender betegnelsen *"vandet"* i stedet for saftig, og om mørheden siger Karsten:

"jeg vil ikke have det der marinerede, jeg synes, det er alt for mørt. Der skal være sådan et vist bid i kødet og en vis konsistens i, det er jo ikke kogt blomkål"

Langt de fleste deltagere er dog af den opfattelse, at det neutralmarinerede køds mørhed og saftighed forbedrer spiseoplevelsen. Under og efter smagsprøverne kommenteres kødet ofte i positive vendinger, for eksempel lyder det lidt overrasket fra Lone:

"jeg kan bedst lide den marinerede, faktisk. Jeg kan godt lide, at den ikke er så tør, og jeg kan godt lide, den er ikke sej at skære i"

Selvom mange af deltagerne vurderer spiseoplevelsen meget positivt, idet de får smagsprøverne i løbet af fokusgruppeinterviewene, betyder det dog ikke nødvendigvis, at de fastholder en forestilling om, at neutralmarineret kød giver gode spiseoplevelser. Som det viser sig i forhold til følgende temaer, vurderer mange af deltagerne fortsat neutralmarineret kød ud fra underliggende negative forestillinger om spiseoplevelsen.

Udseende

Kødets udseende spiller langt fra så stor en rolle i deltagerne tale om neutralmarineret kød, som smag, mørhed og saftighed gør. Flere deltagere hæfter sig dog ved, at der er forskel på, hvordan neutralmarineret og ikke-neutralmarineret kød ser ud. For eksempel diskuterer deltagerne i en af fokusgrupperne koteletternes udseende, da smagsprøverne bliver sat på bordet:

Jakob: "den ser lidt pumpet ud, ligesom en..."

Niels: "Den ser da flot ud."

Birthe: "Ja, det har du ret i, den ser mere..."

Ud over at Jakob mener, vandet får kødet til at se pumpet ud, peger en anden deltager på, at det får kødet til at virke mere "blankt". Desuden er flere deltagere inde på, at nålene afsætter spor i kødet ved stiksaltningen. Karsten har bemærket dette i en slagterbutik, og da Karin kigger nærmere på sin smagsprøve, lyder det fra hende: "Når man tager den op, kan man se, den er marineret. Du kan se nålestikkene inden i".

Håndtering

Et andet tema i fokusgruppeditagerne tale om neutralmarineret kød er håndtering af kødet, det vil sige, hvordan det tilberedes, og hvilke særlige ting der gør sig gældende i forhold til tilberedning og servering. På den ene side er mange af deltagerne positive over for, at neutralmarineret kød er nemmere at tilberede og er mere robust end det, der ikke er neutralmarineret. På den anden side ser nogle af deltagere også ulemper ved, at neutralmarineret ændrer måden, kødet skal håndteres på.

Nemmere at tilberede og mere robust

I fokusgrupperne er der ingen af deltagerne, der uopfordret kommer ind på håndtering af kødet, før de ved introduktionen til neutralmarineret kød får oplyst, at det neutralmarinerede kød ikke så nemt bliver tørt, selvom man steger det længe og ved høj

temperatur. Den oplysning betyder til gengæld, at deltagerne efterfølgende er optaget af, hvad det indebærer og har af konsekvenser, at kødet kan tåle mere ved tilberedningen.

Nogle deltagere kan se en fordel i, at man med neutralmarineret kød ikke behøver at tænke så nøje over, hvordan man tilbereder kødet, fordi det kan tåle mere. En af dem er Henrik, som synes det er godt, når man ikke behøver at være så præcis og omhyggelig med madlavningen:

"Jeg ved det da selv, når jeg sætter noget over, der skal steges. Ind og lige sidde foran computeren og så lige ud igen. Somme tider lige minuturet med, der står ved siden af for at fortælle, at nu skal jeg lige huske... Ellers så glemmer man tid og sted. Man kan let komme til at bruge computeren sammen med at lave mad, jeg kan i hvert fald. I går da jeg skulle koge kartofler, jeg tror de kogte i halvanden time eller sådan noget"

Mange af deltagerne anser det for at være en stor fordel ved det neutralmarinerede kød, at det giver flere "succesoplevelser" i madlavningen og er "idiotsikkert", og som Betina siger, "det neutralmarinerede er totalt fiaskofrit i forhold til umarineret". Nogle af deltagerne peger på, at mennesker, der ellers ikke er så gode til at lave mad, og som ofte steger kødet for længe og ved for høj temperatur, vil kunne få mørt og saftigt kød ved at vælge neutralmarineret. I en af fokusgrupperne lyder det:

Niels: "der er jo ikke ret mange mennesker i dag, der kan lave mad. Altså, de unge mennesker de... Der bliver færre og færre mennesker, der kan lave mad"

Merethe: "Mange der slet ikke kan i hvert fald."

Niels: "[...] jeg kunne forestille mig, at det måske er noget af grunden, til at slagterierne var begyndt at gøre sådan noget [med at neutralmarinere kød]"

At kødet er mere robust over for tilberedningen ses dog ikke kun som en fordel for mennesker, der ikke er så gode til at lave mad. En del deltagere siger, at selvom de anser sig selv for gode til at lave mad, vil de ind imellem gerne vælge "garantimør[t]" kød. Det gælder især, når de griller, når de laver gæstemad, og når de laver mad til mange.

I forlængelse af dette har mange af deltagerne forståelse for, at storkøkkener, der laver mad til mange, anvender neutralmarineret kød. De peger på, at storkøkkenerne ellers kan få problemer med utilfredse kunder, der ikke synes, kødet er mørt og saftigt nok, og at storkøkkenerne har brug for råva-

rer, som er nemme at tilberede. Samtidig mener flere personer, at neutralmarineret kød må være hurtigere at tilberede på grund af kortere stegetid, hvilket vurderes at være en fordel for både storkøkkener og private forbrugere. For eksempel lyder det fra Dorthe, der selv har familie:

"[Neutralmarineret kød er måske] lavet til de hurtige familier, der skal skynde sig, og så kan man sige, jamen hold da op, selvom det kun tog 6 minutter at stege 12 koteletter, så var de rigtig gode"

Ikke nemmere at tilberede

På den anden side er der også en række af fokusgruppemedlemmerne, der afviser fordelene ved tilberedning af neutralmarineret kød. De mener, at det i forvejen er så nemt at tilberede kød, at det er unødvendigt at gøre kødet mere robust ved at neutralmarinere det. De mener, at de fleste godt kan finde ud af at tilberede kød, så man får en god spiseoplevelse, uden at kødet behøver være neutralmarineret. Som Birgitte siger:

"jeg kan da ikke se nogen grund til det. Man burde da selv kunne lave kødet saftigt og mørt og lækkert ved at krydre det og stege det eller brase det, uden at der skal sådan noget ind i det"

I forlængelse heraf fremfører enkelte deltagere det synspunkt, at mennesker, der har svært ved at lave mad, hellere skulle lære at lave mad frem for at vælge neutralmarineret kød, som anses for at være af dårlig kvalitet og derfor en dårlig løsning.

De deltagere, der selv har erfaring med at tilberede neutralmarineret kød, mener, at det neutralmarinerede kød ligefrem er mere problematisk at tilberede. De fortæller om dårlige oplevelser med, at der kommer vand ud af det neutralmarinerede kød, når det steges. For eksempel lyder det i en af fokusgrupperne:

*Anne-Grethe: "Og det sprøjter ad Pommern til."
Troels: "Ja, det gør det nemlig også, når det ligger på panden, så kan du godt gøre hele komfuret rent. Så meget sprøjter det"*

Vil selv håndtere kødet

Desuden er nogle deltagere generelt kritiske over for færdigt forarbejdet kød og vil hellere selv forarbejde det, uanset hvad der er nemmest, og hvilken type kød der er mest robust. De fortæller, at de nødtødt køber kød, som er industrielt forarbejdet, for eksempel marineret kød, og samme holdning

har de til neutralmarineret kød efter at have hørt om det. Dette handler for det første om, at de gerne selv vil sætte deres præg på kødet med forskellige smagsstoffer og grader af saltning. For det andet handler det om, at de er bekymrede for sundhedsrisici ved kødet og mener, at de bedre kan gennemskue, om kødet er af frisk, god kvalitet, hvis de kan se det reelle, uforarbejdede kød. Pia udtrykker det således: *"jeg kan godt lave min marinade selv. Så bestemmer jeg, hvordan den smager, og så ved jeg også, hvad det er, vi marinerer"*.

Sundhed og risiko

Blandt fokusgruppemedlemmerne står sundhed og risiko som noget helt centralt i forhold til, hvordan neutralmarinering opfattes. Som med de andre temaer gælder det, at sundhed og sygdom spiller en rolle både i argumenterne mod og i argumenterne for neutralmarinering. Bekymringen om helbredsrisici forbundet med neutralmarineret kød er dominerende blandt forbrugerne, men omvendt ser nogle også helbredsmæssige fordele ved det neutralmarinerede kød.

Helbredsrisici

Kortsigtede risici som eksempelvis bakteriebårne sygdomme optager ikke deltagere særlig meget, men derimod taler de meget om, hvad neutralmarinering betyder for helbredet på lang sigt. Spørgsmålet om, hvilke helbredsrisici indtagelse af neutralmarineret kød kan føre med sig på lang sigt, fylder meget i deltagernes snak om neutralmarinering. For eksempel lyder det fra Betina:

"jeg er også meget bekymret for, hvad det dér marinering kan gøre ved os om 30 år. Hvilke problematikker har vi så i sundhedssektoren. Hvordan det påvirker os. Fremmer det kræft? Hvilke gener giver det? Hvilke komplikationer giver det?"

Bekymringerne knytter sig til usikkerhed om, hvad neutralmarineret kød nærmere bestemt består af. I fokusgrupperne får deltagere oplyst, at der ved neutralmarinering tilsættes forskellige stoffer til kødet, men ikke præcist hvilke og hvor meget. Deltagerne er usikre på og bekymrede for, hvilke stoffer der kan være tilsat, uden at de ved det, og hvordan disse påvirker mennesker. Samtidig er de bekymrede for de ingredienser, som de kender til eller tror er i neutralmarineret kød, og som de mener kan have negativ indvirkning på helbredet. Bekymringen for både ukendte og kendte ind-

holdsstoffer viser sig i følgende uddrag fra en af fokusgrupperne:

Betina: "vi ved ikke, hvordan de der fosfater og nitrit og antioxidant og sukker og salt det påvirker os."

Åse: "Det ved vi ikke."

Ingrid: "Nej, det er rigtigt, det er rigtigt, altså..."

Henrik: "[...] Man ved aldrig nogensinde, hvad der... Der er tilsat mange ting, altså. Nu kører der jo lige det med babymælken i Kina" [som har vist sig at indeholde det sundhedsskadelige stof melamin].

Betina: "Jamen, forbrugersikkerheden den er da næsten umulig i dag"

I forhold til både kendte og ukendte stoffer er deltagerne bekymringer langt hen ad vejen diffuse og ukonkrete. Bekymringerne handler om, at de forskellige stoffer måske på lang sigt kan have forskellige negative indvirkninger på kroppen, måske endda indvirkninger som vi i dag ikke kender.

Deltagerne har dog også mere konkrete forestillinger om, hvad det er for negative konsekvenser, indtagelse af neutralmarineret kød kan have på lang sigt. Som vi har set det hos Betina, er det en bekymring hos mange af deltagerne, om neutralmarineret kød kan forårsage kræft. Derudover nævnes, at neutralmarineret kød måske kan have betydning for udvikling af allergier, og at det tilsatte sukker kan øge risikoen for diabetes. Deltagerne taler desuden om, at det er problematisk, at neutralmarineret kød indeholder meget salt, fordi det af sundhedsmyndighederne anbefales at begrænse saltforbruget, uden at de dog kobler øget saltindhold med specifikke sygdomme.

Deltagerne er særligt bekymrede for helbredsmæssige konsekvenser af neutralmarineret kød i forhold til personer, som i forvejen er sårbare. Det vil sige personer, som har en sygdom, der menes at kunne påvirkes af de tilsatte ingredienser i neutralmarineret kød. Som særligt sårbare nævnes blandt andet kræftsyge, allergikere og personer med nyreproblemer. Åse siger om at spise neutralmarineret kød:

"Altså, hvis de har en alvorlig sygdom som nu cancer, så tror jeg også selv, jeg ville være bange for at [spise det]. [Jeg ville] tænke, uha, det skal du ikke have mere af, hvis det er det, der er skyld i..."

Deltagerne i flere af fokusgrupperne udtrykker bekymring for, om personer, der spiser meget neutralmarineret kød, får proteiner nok. De er bekymrede for, at andelen af vand i kødet går ud over mængden af proteiner, og at folk ikke opdager, at

de går glip af proteinerne, fordi de ikke er opmærksomme på, at kødet er neutralmarineret. For eksempel siger Vibeke: *"De får simpelthen ikke de proteiner, der skal være i det stykke kød, og som de tror, de får"*.

Vibeke taler her om pensionister og studerende, som hun mener kan finde på at købe neutralmarineret kød ofte, fordi det er billigt, da disse grupper generelt ikke har så mange penge. Derudover er fokusgruppemedtagerne især bekymrede for, hvorvidt proteinbehovet bliver dækket hos personer med et skrøbeligt helbred, som efter deres opfattelse har særligt brug for proteinerne.

Børn omtales også som særligt sårbare individer, der på lang sigt måske kan tage skade af at spise meget neutralmarineret kød. En af deltagerne fremhæver, at man skal være ekstra påpasselig og ansvarsfuld over for børn, fordi de ikke selv kan vælge deres mad. Deltagerne beskriver ikke nærmere, hvordan de mener, børn kan tage skade, men taler bredt om, at *"det måske ikke er så sundt for børnene"*, og at *"De skal have de rene varer. De skal ikke have noget, der er pumpet. Sådan er det"*.

Selvom deltagerne generelt er meget optaget af de langsigtede helbredsmæssige konsekvenser af neutralmarineret kød, er der dog også flere af dem, som har en mere pragmatisk tilgang til risikoen ved neutralmarineret kød. De er ikke nødvendigvis afvisende over for de risici, som andre deltagerne taler om, men lægger vægt på, at lignende risici findes overalt, og at neutralmarineret kød ikke er værre end så mange andre fødevarer. For eksempel siger Henrik: *"Jeg tror ikke, det er mere usundt end alt det andet. Det tror jeg ikke"*. Her legitimeres neutralmarineret kød altså med henvisning til det generelle risikoniveau.

Positive helbredsmæssige konsekvenser

De fleste af fokusgruppemedtagerne er mest optaget af de helbredsmæssige risici ved neutralmarineret kød, men nogle af dem ser også visse sundhedsmæssige fordele. For det første overvejer nogle, om det vil være godt for helbredet, hvis man ved at spise neutralmarineret kød får mere vand og mindre kød. De refererer i den sammenhæng til de officielle anbefalinger om at drikke meget vand og begrænse indtaget af kød. Nogle deltagerne mener, at det måske kan være slankende at spise neutralmarineret kød, dels fordi man får mere vand og dermed mindre kødmængde, og dels fordi neutralmarineret kød fremmer muligheden for og lysten til at spise magert kød. Desuden foreslår nogle deltagerne, at neutralmarineret kød kan være med til at forebygge

kræft, fordi neutralmarineret kød indeholder anti-oxidanter, som menes at reducere risikoen for kræft.

Derudover fremhæver flere deltagere som en positiv og vigtig egenskab ved neutralmarineret kød, at det er nemmere at tygge for ældre med dårlige tænder end kød, der ikke er forarbejdet. Dermed kan neutralmarineret kød medvirke til, at flere ældre undgår underernæring, og at de får gode spiseoplevelser.

Økonomi og ressourcer

Når fokusgruppetagerne taler om neutralmarineret kød, er et tema kødets pris, samt hvilke økonomiske fordele og ulemper neutralmarineret indebærer for forbrugerne. Ud over økonomi forholder deltagerne sig også – om end i væsentlig mindre grad – til ressourcer i bredere forstand, herunder bæredygtighed og miljø.

Usikkerhed om prisen

Deltagerne er meget optaget af, hvad prisniveauet for neutralmarineret kød er sammenlignet med tilsvarende kød, der ikke er marineret. Imidlertid får de ikke oplysninger om priser i fokusgrupperne, og mange synes, det er svært at tage stilling til, hvad de skal mene om neutralmarineret, når de ikke kender prisniveauet. De finder det svært selv at vurdere prisniveauet, men mange har alligevel nogle forestillinger herom.

På den ene side vurderer nogle deltagere, at det neutralmarinerede kød er billigere end tilsvarende kød, der ikke er marineret. En af dem, Troels, argumenterer: *"jeg har bare en idé om, at når man laver noget, jeg mener, er ringere kvalitet, så sætter man også prisen ned"*.

Disse deltagere mener, at en af ideerne med neutralmarineret kan være at holde priserne på kød nede, og at tilsætning af vand netop kan medvirke til dette. Som Henrik siger: *"Det skulle jo gerne være billigere, ja, når det kun er vand, der er deri"*. De mener også, at priserne kan holdes nede, fordi der til neutralmarineret anvendes kødudskæringer, som er af lavere kvalitet og dermed billigere. Ifølge Jakob *"er der ofte en sammenhæng mellem pris og kvalitet"*.

På den anden side er der mange af deltagerne, som vurderer, at neutralmarineret kød er dyrere end andet kød. Flere af dem peger på, at den forarbejdningsproces, som kødet gennemgår, kan være fordyrende. Eksempelvis siger Pia: *"Jeg vil tro, når de tilføjer noget, så bliver det dyrere. En proces der kommer oveni, så varen bliver dyrere"*.

Forbrugerne sparer penge

Ud over at fokusgruppetagerne er usikre på og uenige om, hvorvidt der er prisforskel, er der også forskellige opfattelser af, hvad prisforskellen i så fald betyder for forbrugere. For mange af deltagerne er prisen på kød vigtig, fordi økonomiske begrænsninger spiller en væsentlig rolle for deres valg af madvarer og ikke mindst kød. Vibeke fortæller:

"vi har indtil for nylig været en familie på fem og tre katte og kaniner og svigerbørn og sådan nogle ting, så når jeg handler ind, har jeg været nødt til at tænke på økonomi, og jeg har tit købt ting, jeg kunne få til billige penge"

Mange er således optaget af, hvordan de kan spare penge, og de beskriver, at de blandt andet går målrettet efter tilbud og billige varer. Flere af de fokusgruppetagere, der har prøvet at købe neutralmarineret kød, fortæller, at de netop købte en neutralmarineret variant, fordi den var på tilbud eller på anden måde billigere end andet kød. Og andre af deltagerne bakker op om, at muligheden for at spare penge kan være en vigtig grund til at vælge kød, der er neutralmarineret. Som Eva siger: *"Hvis det er billigere pr. kilo at købe det neutralmarinerede, så er det jo en fordel for folk, der ikke har så mange penge"*.

Forbrugerne bliver snydt

Samtidig er mange af deltagerne optaget af, om neutralmarineret kød mon indebærer risiko for, at forbrugerne betaler *"merkilopris"* og *"overpris"*. De vurderer, at forbrugerne bliver *"snydt"*, og de bruger ofte vendingerne *"snydt"*, *"svindel"* og *"bedrag"* om neutralmarineret kød.

Først og fremmest mener mange deltagere, at det er snyd og urimeligt, at forbrugerne betaler for, at der er tilsat vand til kødet. De mener, at vand i mad ikke er noget, man skal betale for. Anne-Grethe påpeger, at *"Du betaler kødpris for det vand"*, hvis man køber neutralmarineret kød, og Anders siger: *"du betaler jo en dyr pris for noget vand, som du kan købe betydeligt billigere af kommunen"*.

Deltagerne synes også, det er urimeligt, at man skal betale fuld pris for neutralmarineret kød, når det svinder under tilberedningen. Det er efter deres opfattelse at blive afkrævet betaling for mere kød, end man reelt får. Som Poul siger:

"rent faktisk så får du mindre for pengene, i forhold til hvis du købte det rigtige, eftersom at du har et"

*svind på 20 % i det kød, du køber, i forhold til hvis du køber det rigtige. Det er jo bare [snyd], hvis du går ud og køber noget kød, hvor du betaler pr. kilo-
pris”*

Desuden mener de, at det er urimeligt, at der tages en højere pris for kød af dårlig kvalitet, end det ellers ville være værd, blot fordi det er neutralmarineret. For eksempel siger Lisbeth:

”det er da et spørgsmål om, når man tager et eller andet produkt, og så kan man lige løfte det er par grader, så man tror, man har fået et rigtig godt produkt, men det er måske lige akkurat den tand mindre godt. Det bliver bare løftet lidt. Så kan du stadigvæk sælge den samme kilopris bare med mere vand i og løftet lidt. Så har du solgt 80 gram kød i stedet for 100 gram kød til den samme pris”

Oplevelsen af snyd handler for deltagerne især om, at de er optaget af ikke at betale for mere, end de får for pengene. Men for nogle handler det også om, at de ikke vil pådutte produkter af dårlig kvalitet, selvom produkterne er billige. Sidstnævnte er meget afvisende over for, at pris skal afgøre valget af kød, og de mener, det er forkert at dække over dårligt kød ved at neutralmarinere det og sælge det billigt. Igen er Lisbeth på banen:

”Jeg vil hellere betale en højere pris for at få lige præcis det der stykke kød, der faktisk er godt nok til at spise uden at få alt det der jagget ind i”

Neutralmarinering forbindes ikke med bæredygtighed og miljø

Ud over de økonomiske ressourcer taler fokusgruppeditagerne også lidt om neutralmarinering set i forhold til andre ressourcer. Enkelte deltagere foreslår, at neutralmarinering kan være godt i forhold til bæredygtighed og miljø, fordi tilvæksten i neutralmarineret kød kan betyde, at der spises og produceres mindre kød. Henrik forklarer det sådan:

”hvis du køber en bøf på 200 gram, så er de 20 gram vand, hvis det er 10 %, der er i. Det vil sige, der skal ikke produceres så meget, for at du kan få 200 gram. Så skal der kun produceres 180 gram kød”

Men generelt fylder andre ressourcer end de rent økonomiske ikke ret meget i deltagerens tale om neutralmarinering. De taler ikke uopfordret om ressourceudnyttelse, og da de i en af øvelserne bli-

ver bedt om at forholde sig til, hvad neutralmarinering betyder for miljøet, er de generelt usikre og har svært ved at tage stilling.

Nogle deltagere foreslår, at neutralmarinering kan være skadeligt for miljøet, dels fordi de vurderer, at neutralmarinering har den konsekvens, at der produceres mere kød, og dels fordi forarbejdningsprocessen vurderes at være energi-krævende. Om det ekstra energiforbrug lyder det i en af fokusgrupperne:

Poul: ”Det er en ekstra proces i kødet, så det er ikke godt for miljøet.”

Karin: ”Det er ekstra energi.”

Frank: ”Du bruger mere strøm og mere af alting.”

Karin: ”Og vand. Så det er ikke godt for miljøet.”

Troels: ”Det bruger du meget af. Vi har ikke så meget grundvand”

Derudover nævner en enkelt deltager, at affaldsstoffer fra neutralmarineret kød måske kan være skadelige for miljøet. Således lyder det fra Betina:

”Hvordan når vi har spist det der kød og udskiller det igen? Er det produkter til Kommunekemi eller hvad, eller kan det godt blive presset sammen i det der slam?”

Naturlighed og unaturlighed

Når fokusgruppeditagerne taler om neutralmarineret kød, dukker der hele tiden udtryk som *”falsk”* og *”uhyggeligt”* op. Omvendt omtales kød, der ikke er neutralmarineret, som det *”rene”, ”reelle”, ”autentiske”* og *”naturlige”* kød. Med disse ord udtrykkes en grundlæggende opfattelse af neutralmarinering som en proces, hvor kødet går fra at være noget naturligt til noget unaturligt, et kunstigt produkt.

Det unaturlige som farligt og unødvendigt

Opfattelsen af det neutralmarinerede kød som unaturligt er for fokusgruppeditagerne generelt forbundet med noget negativt. Det er mere *”rigtigt”* at spise kød, der ikke er forarbejdet, end neutralmarineret kød. Da nogle deltagere taler om deres forventninger til kød på restauranter, siger Karin:

”for det første så er det [neutralmarinerede kød] falsk mørnet, og for det andet så er det jo ikke kun mørnet, det er også tilsat vand og salt. Vi forventer, at det er rent kød, vi får”

For nogle personer er selve processen, hvor kødet går fra at være uforarbejdet til forarbejdet, frastødende. De bryder sig ikke om, at kødet gennemgår ekstra forarbejdning ud over de grundlæggende procedurer med slagtning, hængning og udkæring, og for dem er tanken om stiksaltning ubehagelig. For eksempel lyder det fra Birgitte: *"Jeg synes da, det lyder uhyggeligt, at man pumper det sådan ind"*.

Det er ikke kun forarbejdningsprocessen, men i høj grad også det færdige, neutralmarinerede produkt, som virker frastødende. Deltagerne omtaler det neutralmarinerede kød i negative vendinger som *"falskt"* og *"mistænkeligt"*. Deres negative associationer til neutralmarineret kød hænger i høj grad sammen med, at det forarbejdede kød forbindes med sundhedsrisici, mens naturlige, uforarbejdede fødevarer helt grundlæggende og automatisk defineres som sunde eller uskadelige. Dette hænger sammen med, at hele forarbejdningsprocessen opleves som uigennemskuelig, samt at deltagerne som nævnt ikke ved præcist, hvad neutralmarineret kød indeholder, og om indholdsstofferne kan være sundhedsskadelige. At industriel produktion står i modsætning til naturlighed og derfor opfattes negativt, viser sig blandt andet i følgende bemærkning fra Majbritt:

"det er sådan noget lusket noget, ikke. De har ikke lige skudt kyllingen og lagt den i, de har i hvert fald gjort en masse ved den inden"

Mange af deltagerne er helt grundlæggende uforstående over for, at kødet tilføres noget, *"som ikke er nødvendigt"*. De mener, at det naturlige som udgangspunkt må være det bedste, og at forbrugere bør have mulighed for at vælge dette. Som Eva siger:

"hvis det er nødvendigt at stikke små nåle og proppe ting i, for at det er mere mørt, så tænker jeg, der må da være [...] andre måder at gøre en bøf mør på, som vil smage bedre end at putte sukker og salt og vand ind i det. [...] sådan noget med køer på græs, der går rundt og smiler og er glade og [med] krølle på halen"

For deltagerne er neutralmarineret kød, hvor kødet går fra at være noget naturligt til at være et unaturligt, kunstigt produkt, alt i alt forbundet med et kvalitetstab og tab af værdier. De taler om, at det er *"trist"*, *"sørgeligt"*, *"forkert"* og *"ikke etisk rigtigt"*, at neutralmarineret kød vinder frem i et land som

Danmark med stolte landbrugstraditioner, og hvor befolkningen burde være sikker på at kunne få kød af god kvalitet. Lisbeth sætter ord på den følelse, neutralmarineret kød giver hende:

"jeg synes, det er så trist, at det jo i virkeligheden er et stykke dårligt kød. Man spiser et stykke dårligt kød. [...] hvis det var et stykke godt kød, så hakkede de ikke nåle i det og kylede salt og sukker og E-et eller andet-halløjsa i"

Som modsætning til det industrielt forarbejdede kød står det kød, der kun har været gennem et minimum af forarbejdning – slagtning, hængning og udkæring – og som er produceret af små, lokale producenter. Betina fortæller, at hun køber kød direkte hos en landmand, og hun begrundet det med: *"Det er vigtigt for mig at vide, hvor det kommer fra. Hvordan det er håndteret"*. Dette eksemplificerer, at det for deltagerne er vigtigt at kende kødets historie og at kunne gennemskue, hvad der er sket med kødet, og hvad det indeholder.

Desuden opfatter deltagerne økologimærkning som symbol på og garant for naturlighed. Mange af dem tager som en selvfølge, at økologisk kød ikke er neutralmarineret. For eksempel siger Jakob: *"Det er aldrig økologiske produkter, der er marineret"*, og fra Merethe lyder det spørgende, men alligevel konstaterende *"økologiske [køddprodukter] bliver jo ikke pumpet, vel?"*. Lise er enig med de andre og forklarer, hvorfor hun går ud fra, at økologisk kød ikke er neutralmarineret: *"Det er fordi, du forventer at få en ren vare, når du køber økologisk"*.

Selvom det helt generelle billede er, at deltagerne opfatter transformationen af kødet fra naturligt til unaturligt som noget negativt, er der dog også enkelte deltagere, som peger på, at det kunstige produkt kan være bedre end det naturlige. For eksempel siger Karin: *"hvem gider [...] spise såleleder, bare fordi det er autentisk kød"*.

Trods denne udmelding er Karin alligevel meget skeptisk over for neutralmarineret kød. De deltagere, der på nogle konkrete punkter fremhæver det kunstige produkt som bedre, har stadig den grundlæggende opfattelse, at det naturlige, uforarbejdede kød er bedst, netop fordi det er naturligt og uforarbejdet.

Sociale sammenhænge

Fokusgruppedeltagernes holdninger til neutralmarineret kød varierer i høj grad i forhold til, hvor

og med hvem kødet skal spises. Dette hænger sammen med, at kød tillægges forskellige betydninger, og at hensyn vægtes forskelligt i forskellige sociale sammenhænge. Holdningerne til neutralmarineret kød hænger sammen med et overordnet skel mellem hverdag og fest, fordi forskellige ting er vigtige i forhold til hverdagsmad kontra festmad.

Hverdagsmad skal være billig og nem, men også gerne sund

Som det har vist sig, er fokusgruppedeltagerne af en række forskellige årsager generelt skeptiske over for neutralmarineret kød. Alligevel ser mange af dem neutralmarineret kød som en løsning, når det gælder hverdagsmåltider. Dette kan være hverdagsmåltider, som man spiser og tilbereder hjemme, eller som man køber ude på billige spisesteder, for eksempel på grill- og burgerbarer og i kantinen på arbejde. Som Lise siger, så hører neutralmarineret kød hjemme i *"det hurtige køkken"*, og Jakob uddyber:

"jeg har også et ambivalent forhold til, om det [neutralmarinerede kød] nødvendigvis er skidt eller kanel dybest set, [...] det ved jeg ikke, men det er en lille smule halvsnød, og det er okay i kantinevarer"

Jakobs kommentar illustrerer, at når forbrugere ser neutralmarineret kød som en løsning til hverdag, hjemme og ude, er det ikke nødvendigvis, fordi de er ukritiske over for neutralmarineret kød. Mange af dem er – trods deres erfaringer fra smagsprøverne – generelt af den opfattelse, at neutralmarineret kød er forbundet med en dårligere spiseoplevelse end med andet, eller de er af andre grunde skeptiske over for neutralmarineret kød. Deres accept af neutralmarineret kød i hverdagskøkkenet hænger sammen med, at spiseoplevelsen og kødets kvalitet for mange ikke er så vigtig i hverdagen. Andre faktorer som tid, penge og håndterbarhed er i fokus.

Tendensen er, at deltagerne finder det vigtigt, at de til hverdag kan købe og tilberede nem og hurtig mad, som helst også skal være billig. Som beskrevet i afsnittet om håndtering, opfattes det af nogle som positivt, at neutralmarineret kød er nemt og hurtigt at håndtere, fordi man ikke behøver at være så omhyggelig med stegetemperatur og -tid for at være sikker på mørt og saftigt kød. Desuden ser en del deltagere som nævnt neutralmarineret kød som en billig løsning, de kan finde på at vælge for at spare penge, og det er netop i forhold til hverdagsmaden, at de tilstræber at holde

madudgifterne nede.

Som Jakobs udtalelse illustrerer, er der blandt deltagerne generelt ikke bare accept af neutralmarineret kød som hverdagsmad hjemme, men også i kantiner, på grill- og burgerbarer og andre spisesteder, der serverer hurtig hverdagsmad. De er indforståede med, at maden disse steder ikke er af høj kvalitet, og at man ikke nødvendigvis kan regne med gode spiseoplevelser. Det handler om, at også den hverdagsmad, som købes ude, skal være nem, hurtig og billig. Jakob siger om take-away-steder:

"vi har ikke nogen forventninger til, at de skulle holde sig for gode til den slags, og det accepterer vi, når vi går derind og køber ting til den pris, for det skal bare være hurtigt"

Hverdagsmaden skal ikke alene være nem og hurtig at lave, men også at spise. Ingrid kan godt se ideen i, at kantiner på arbejdspladser serverer neutralmarineret kød, fordi det som medarbejder kan være svært at nå alt det, man gerne vil i frokostpausen. Hun mener, at medarbejderne værdsætter koteletter, der er *"mere møre, så det går hurtigere, og så man har tid til at ryge også"*.

Deltagerne har forståelse for, at deres krav om nem, hurtig og billig hverdagsmad har betydning for kvaliteten af den mad, spisestederne producerer. Selvom det ikke helt harmonerer med, hvad han opfatter som god mad, accepterer Troels, at spisesteder serverer neutralmarineret kød med den begrundelse, at det er billigere. Han siger:

"kantinen bør servere god mad, men jeg ved også, at mange af dem bliver presset på økonomien, og så er det naturligt, at de tager det billigste kød, og det [neutralmarinerede] der er naturligvis billigere."

Og Henrik mener, at neutralmarineret kød passer godt ind i arbejdsgangene på hverdagens spisesteder, hvor madlavningen skal gå stærkt. Han siger om grillbarer og take-away-steder: *"Jamen, det kan jo også kun være en fordel for dem, den måde de står og laver al maden på"*.

Imidlertid er der også deltagere, for hvem helbredsrisici forbundet med neutralmarineret kød i hverdagens måltider. De mener, at de eventuelle helbredsmæssige risici forstærkes, *"fordi det er hver dag"*, så det samlede indtag af de potentielt sundhedsskadelige stoffer bliver stort. Generelt ser fokusgruppedeltagerne altså nemhed,

tid og penge som vigtige kriterier, når det gælder hverdagsmad, men nogle af dem er alligevel skeptiske over for neutralmarineret kød som hverdagsmad på grund af de formodede sundhedsrisici.

Festmad skal være hjemmelavet, men også en sikker succes

Når det gælder mad til særlige anledninger, for eksempel gæstemad og mad på gode, dyre restauranter, er holdningerne til neutralmarineret kød helt anderledes end i forhold til hverdagsmaden. Som modsætning til hverdagsmaden er der ved gæstemad og festmad fokus på gode spiseoplevelser og råvarer af god kvalitet, herunder naturlige, uforarbejdede råvarer. Desuden skal gæstemad helst være tilberedt fra grunden af den, der laver maden. Derfor hører neutralmarineret kød for mange af fokusgruppeditagerne ikke umiddelbart hjemme på festbordet, hverken derhjemme eller når de spiser ude. Majbritt fremhæver for eksempel, at det skal være *"rene varer på de dyre restauranter"*, og Jakob tilføjer:

"[På] en god, dyr restaurant ville jeg ikke forvente det [neutralmarinerede kød]. Jeg vil ikke forvente, at en god, dyr restaurant brugte sådan noget halvfabrikata"

Ikke desto mindre ser en del af deltagerne neutralmarineret kød som en mulighed for at være helt sikker på, at festmaden er god. Modsat andre personer, der mener at gode råvarer i sig selv er møre og saftige nok til, at man kan være sikker på et godt måltid, mener de, at det er godt, hvis man med neutralmarineret kød kan være endnu mere sikker på mørt og saftigt kød. Ingrid er en af dem, der kan se fordelene ved neutralmarineret kød, for hun har erfaret, at tørt og sejt kød ikke er et sjældent syn ved store anretninger med mad til mange mennesker: *"Vi har også alle sammen prøvet til en stor fest ude, hvor man døjer med at tygge kødet. Man tygger 20 gange"*.

Flere deltagere siger, at de godt kunne finde på at vælge neutralmarineret kød, hvis de skulle holde stor fest, endda selvom det for nogle vil være at gå på kompromis med deres principper om, at maden skal være lavet fra grunden, og om ikke at købe neutralmarineret kød. Som Birgitte siger, vil de gerne være sikre på godt, mørt og saftigt kød til festen: *"Det er lidt mere pinligt, hvis du sidder [med] 100 gæster"*. Og Ingrid er enig: *"hvis jeg skal have gæster, tror jeg også, jeg vil vælge den [neutralmarinerede steg]. Så de kan sidde og rose den"*.

For nogle af deltagerne handler det at kunne servere godt, mørt og saftigt kød for gæster således ikke alene om at sikre gode spiseoplevelser, men også om at fremstå som en god 'kok'. På den anden side holder andre fast i, at det kendetegner gode kokke, at de kan tilberede godt, mørt og saftigt kød ud fra uforarbejdede råvarer. Som Majbritt siger:

"Når man går på restaurant, vil man gerne have det der veltilberedte [stykke kød], hvor kokken virkelig har stået med det, og hvor det er kommet lige fra koen. Han skal gerne kunne finde ud af at stege et stykke kød, så han behøver ikke [kød, der er neutralmarineret]"

Og Lisbeth mener, at det ikke kun er på restauranterne, men også på hjemmefronten, at 'kokken' skal kunne sit håndværk: *"Madlavning er jo en af mine kæmpe hobbies, og min mands også. Jeg kunne da ikke dr... altså. Det er jo kunsten at få det perfekte ud af det, man har"*.

Blandt fokusgruppeditagerne er der altså nogle, som mener, at kødet med fordel kan være neutralmarineret, når det skal serveres ved særlige lejligheder, mens andre ikke kan forene sig med den tanke, og endnu andre er ambivalente omkring det.

Magtforhold og tillidsrelationer

I fokusgrupperne viser det sig, at deltagerne opfattelser af magtforhold og tillidsrelationer til andre aktører inden for neutralmarineret kød har stor betydning for, hvordan de opfatter neutralmarineret kød. Det handler om deltagerne oplever af magt og afmagt samt tillid og mistillid i deres forhold til kødbranchen, detailbranchen, food service og fødevarermyndighederne.

Kødbranchen

For fokusgruppeditagerne er producenterne af neutralmarineret kød en noget udefineret og diffus skare. De er usikre på, hvem der træffer beslutning om at neutralmarinere kød, og hvem der i praksis foretager neutralmarineringen. De diskuterer eksempelvis, om neutralmarineringen foregår på slagterierne, i engrosvirksomheder eller i supermarkeder, og om landbruget har indflydelse på, at kød bliver neutralmarineret. Usikkerheden betyder, at deltagerne ikke skelner særlig meget mellem de forskellige aktører, som de formoder medvirker til produktionen af neutralmarineret kød, men ofte taler om dem samlet og skærer dem

over én kam.

Deltagerne er generelt af den opfattelse, at kødproducenter i Danmark neutralmarinerer kød for egen vindings skyld, uanset hvad det indebærer for forbrugerne. De mener, at kødproducenterne besidder en magtfuld position, hvor forbrugerne ikke kan gennemskue, hvad de laver, og hvor nogle få virksomheder sidder på det meste af markedet og udnytter denne position til at gøre, hvad der tjener dem selv bedst. Niels påpeger: *"der er jo næsten kun Danish Crown, der er stort set ikke meget andet"*.

Og fra andre af fokusgruppeditagerne lyder det:

Poul: "I forhold til at vi er et land som Danmark, der i mine øjne har et landbrug, der er forholdsvist sundt med visse kvaliteter, synes jeg, det er en forkert proces. Det er sørgeligt, du snyder forbrugerne. Det er sørgeligt, du propper alt det deri, når vi er et landbrugsland som Danmark. Det er for mig ikke etisk rigtigt at gøre. Det er forkert."

Karin: "De snyder."

Poul: "Prøver at røvende deres borgere, danskerne selv"

Selvom producenterne ofte skæres over én kam og kritiseres samlet, mener mange af deltagerne dog, at slagterierne må være den primære drivkraft i udviklingen af neutralmarineret kød. Derfor er de særligt kritiske over for slagterierne, som de ikke mener har til hensigt at sørge for godt kød til forbrugerne, men udelukkende tænker på egen profit. Karsten forklarer det på denne måde:

"så begynder slagterierne at konkurrere på, hvem der kan få proppet mest vand ind i de der fileter, uden folk egentlig lægger mærke til, hvad der sker. Det er sådan nogle gradvise forringelser. [...] man skal sgu ikke have for meget tillid til nogen"

Mistilliden til slagterierne viser sig også indirekte ved, at deltagerne jævnligt refererer til gårdsalg og små slagtervirksomheder og -butikker som steder, hvor de er sikre på at få gode varer, der ikke er neutralmarinerede. Dette viser sig for eksempel i Lises overvejelse om at ændre indkøbsvaner, efter hun i fokusgruppen er blevet introduceret til, hvad neutralmarineret kød er: *"jeg er blevet tilbudt en halv gris nede fra en slagter, på en gård, det kan godt være, jeg skal sige ja til det"*.

Deltagerens mistillid til slagterierne skal i høj grad ses i lyset af, at de oplever, slagterierne har stor magt og bruger denne til at øge deres indtje-

ning, uanset konsekvenserne for forbrugerne. Som nævnt er slagterikoncernernes store markedsandele, der betyder monopollignende tilstande, ifølge deltagerne medvirkende til dette.

Mistilliden hænger også sammen med, at deltagerne savner indsigt i og åbenhed omkring slagteriernes produktion af neutralmarineret kød. De mener, at slagterierne ikke oplyser tilstrækkeligt om neutralmarinering og ikke giver forbrugerne reel mulighed for at vælge, om de vil spise neutralmarineret kød eller ej. Som Niels siger: *"Slagterierne de kører med lav profil"*. Deltagerne er meget negative over for, at slagterierne neutralmarinerer med det hovedformål at øge deres indtjening. Lise siger om slagterierne: *"Det er en stor pengemaskine, og så er det måske derfor, de kommer det der i. [...] det er altså pengene, der styrer det der"*. Og Eva tilføjer: *"Der er masser af tricks i den branche åbenbart, netop til at hæve kiloprisen"*.

Desuden giver nogle af deltagerne udtryk for, at de ikke har tillid til slagterierne i forhold til, om neutralmarineringen foregår på en sundhedsmæssigt forsvarlig måde. De bekymringer, som deltagerne har om helbredsrisici ved neutralmarinering, forstærkes af deres mistillid til slagterierne. For eksempel siger Karin: *"Og med alle de nåle [...] det må de ikke, for det er pisse uhygiejnisk. Og jeg er ligeglad med, hvad de bilder mig ind: Jamen, vi skal nok gøre det rent"*.

Detailbranchen

Som nævnt har fokusgruppeditagerne svært ved at gennemskue, hvem der har ansvar for hvad i forhold til neutralmarinering af kød. Det indebærer også, at de ikke er sikre på, hvad detailbranchens rolle er. Men deltagerne er generelt af den opfattelse, at supermarkeder spiller en aktiv rolle i forhold til neutralmarinering, både fordi supermarkederne efter deres vurdering kan udføre selve arbejdet med at neutralmarinere kødet, og fordi de aftager det neutralmarinerede kød med det formål at tjene penge på det. Som Troels siger: *"Jeg tror, det er knaldgodt for supermarkederne. Jeg tror, de vil købe det billigere og sælge til samme pris"*.

Mange af deltagerne er negative over for, at supermarkederne har neutralmarineret kød i deres sortimenter. De diskuterer hvilke supermarkeder, der mon kan finde på at neutralmarinere kød og/eller sælge neutralmarineret kød, og hvilke supermarkeder der på den anden siden må formodes at være fri for neutralmarinade. En af deltagerne, Jakob, henfører det til et spørgsmål om supermarkedernes moral, hvorvidt de har neutralmari-

neret kød i sortimentet eller ej. Deltagerne er som nævnt generelt mere positivt indstillede over for de små slagterbutikker, som, de ikke mener, sælger neutralmarineret kød. Da Merethe taler om, at det er svært at undgå at komme til at købe neutralmarineret kød, foreslår Torben: *"Så i fremtiden går du ind til slagteren i stedet for?"*

Deltagernes kritiske indstilling til supermarkederne hænger sammen med deres oplevelse af, at supermarkederne direkte og indirekte har stor indflydelse på, hvilke madvarer der ender på forbrugernes spiseborde, og at denne indflydelse misbruges. Deltagerne har ikke tillid til, at supermarkederne kun sælger det bedste kød, og at de oplyser tydeligt om, hvad det er for noget kød, og hvordan det er behandlet. For eksempel lyder det fra Frank:

"de skriver det ikke på deklarationen, før bøderne er blevet så store, at det kan svare sig at skrive det. Det skal du stadigvæk have i baghovedet altid"

Ud over at det kan være svært at gennemskue, hvad det er for produkter, man køber, giver deltagerne som tidligere omtalt udtryk for, at de simpelthen ikke har tid og overskud til at holde øje med det. De efterspørger derfor salgssteder, som de føler, de kan have tillid til. De, der har valgt at købe kød fra gårde eller små slagterbutikker, fremhæver netop, at de har tillid til disse steder.

Food service

Selvom food service ligesom detailbranchen leverer mad direkte til forbrugerne, har fokusgruppedeltagerne meget forskellige syn på disse to led i fødevarekæden. Deltagerne er mere pragmatisk indstillede over for anvendelse af neutralmarineret inden for food service, end de er i forhold til detailbranchens salg til private forbrugere. Deres opfattelser af food service er dog nuanceret. For det første er der gode, dyre restauranter, for det andet take-away-steder og billige spisesteder og for det tredje madservice til ældre og syge borgere.

Når det gælder gode, dyre restauranter, er deltagerne generelt af den holdning, at det ikke er acceptabelt at servere neutralmarineret kød. Det forventes, at man på den slags restauranter serverer *"rent"* kød frem for den slags *"halvfabrikata"*. Som Anne-Grethe siger: *"jeg håber, tror på og ønsker, at den dyre restaurant har det, der ikke er forarbejdet på nogen som helst [måde]"*. Ikke desto mindre angiver flere, at de tror, der serveres neutralmarineret kød på nogle af de gode, dyre restau-

ranter. De mener, at kokkenes faglige stolthed nok gør det svært for dem at servere neutralmarineret kød, fordi de helst vil have rent kød at tilberede fra grunden, men at vigtigheden af kundetilfredshed – og i sidste ende restaurantens indtjening – alligevel får dem til at servere det. For eksempel lyder det i en af fokusgrupperne:

Troels: "Bøffen skulle gerne være mere mør, ikke?"

Karin: "[...] så du [som kunde] ikke går derfra med følelsen af, at du har fået et stykke sålelæder. Det er den følelse, restauranter fokuserer på."

Pia: "Så du kommer igen"

Risikoen for, at restauranterne *"snyder"* kunderne ved at servere neutralmarineret kød, er ifølge deltagerne til stede på grund af den grundlæggende præmis ved udespisning, at kunderne ikke bliver informeret i detaljer om madens indhold. Som Frank siger: *"der kommer jo heller ikke varedeklaration ind ved siden af tallerkenen"*.

Når det gælder take-away-steder og billige spisesteder, accepterer deltagerne i højere grad anvendelse af neutralmarineret kød end på de gode, dyre restauranter. Det hænger sammen med, at der generelt ikke er høje forventninger til madens kvalitet sådanne steder. Fra Troels lyder det: *"Jeg vil sige, på McDonald's er kødet så lav kvalitet i forvejen, så om det er neutralmarineret, det gør ikke det store"*.

Når det gælder madservice til ældre og syge borgere, er deltagerne generelt positive over for anvendelsen af neutralmarinerede produkter. De lægger vægt på, at personer med dårlige tænder nemmere kan tygge neutralmarineret kød end andet kød, og at de dermed kan få mere næringsrig, sund og lækker mad. I en af fokusgrupperne arbejder flere af deltagerne til daglig med ældre og syge mennesker, og de taler om, hvilken gavn disse mennesker kan have af neutralmarineret kød:

Henrik: "de gamle kan nemmere spise en kotelet, fordi den er mere mør. Dem uden tænder."

Betina: "Det er jo godt, at man er blevet mere og mere opmærksom på ældre mennesker, der kommer ind og ligge på sygehusene, og som skranter. Ved at de får en ordentlig, beriget kost, og noget varieret også, så kan de faktisk få så mange kræfter, at de kan komme i en intensiv genoptræning. Og så pludselig kan de fungere, når de kommer hjem"

Således er deltagerne langt hen ad vejen positive over for, at man inden for food service bruger neu-

tralmarineret kød med henblik på at give svage personer mere nærende, sund og lækker mad. Men flere af dem giver også udtryk for en vis ambivalens i forhold til, hvilken mad der bliver serveret for svage medborgere. De er bekymrede i forhold til de helbredsrisici, de som nævnt forbinder neutralmarinering med, og som de mener kan være særligt problematiske for personer, der i forvejen har problemer med helbredet. Eksempelvis er Jakob en af dem, der mener, at neutralmarineret kød kan være en fordel for personer med et skrøbeligt helbred, *"hvis de har porøse tænder"*, men på den anden side mener han også, at neutralmarinering *"er negativt for dem, for hvis man nu har et lidt skrøbeligt helbred, så skal man da sørge for at spise så rene ting som muligt"*.

Fødevarermyndighederne

Fokusgruppetagerne oplever, at myndighederne også er en vigtig aktør, som har en magtfuld position i forhold til neutralmarinering, og som det er vigtigt at kunne have tillid til.

Deltagerne har stort set intet kendskab til den konkrete regulering på området, men de udtrykker ønsker om og forventning til, at myndighederne regulerer og kontrollerer fremstilling og salg af neutralmarineret kød. Poul er en af de deltagere, som påpeger, at det er vigtigt, at myndighederne opstiller klare regler for neutralmarineret kød og mærkning af det: *"det skal være sådan, at der er en ren markedsklarhed for, hvad de må have lov at kalde det. Der skal være en ens retningslinje"*.

Nogle deltagere udtrykker tillid til, at myndighederne varetager denne opgave på behørig vis. For eksempel siger Åse: *"Man må stole på, at sundhedsmyndighederne de ved, hvad de har med at gøre"*.

Myndighedernes regler om og kontrol med neutralmarineret kød på markedet i Danmark opfattes som en blåstempling af kødet og øger deltagerne accept af denne slags kød. For eksempel siger Jakob:

"Grundforudsætningen er vel, at vi må gå ud fra, at de ting, de putter i [neutralmarineret kød], er godkendt af fødevarermyndighederne sådan til brug i fødevarer"

Et andet synspunkt, som eksisterer blandt deltagerne, er dog, at fødevarermyndighederne kunne gøre mere, end der gøres nu for at sikre, at forbrugere bliver oplyst om neutralmarinering. Karsten efterspørger således:

"et lovkrav om, at når man laver noget så forholdsvis radikalt ved produkter, som det her [neutralmarinering] egentlig er, så skal man gøre rede for, hvad det er, man har gjort ved det. Det kunne være rart. Og også at man lavede nogle, gradmærkninger med hvor kraftigt, det er"

Fokusgruppetagerne mener, at myndighedernes regler og kontrol kan være med til at holde kødbranchen og detailbranchen i ørerne i forhold til ikke at snyde forbrugerne. For eksempel mener nogle, at supermarkederne måske kun skriver i varedeklarationen, hvad neutralmarineret kød indeholder, hvis det udløser store bøder ikke at skrive det. Deltagerne lægger dog ikke hele ansvaret for oplysning og kontrol hos myndighederne, idet de som beskrevet er kritiske over for kødproducenternes og detailbranchens indsatser i forhold til oplysning.

ØVRIGE AKTØRERS OPFATTELSER AF NEUTRALMARINERING

Dette kapitel omhandler opfattelserne af neutralmarinering blandt producenter, forhandlere, personer inden for food service, ngo'er og fødevarekommentatorer⁵. Disse grupper bliver i denne rapport omtalt som øvrige aktører set i modsætning til almindelige, private forbrugere.

Der er stort overlap i de temaer, som har vist sig i forbrugernes opfattelser, og i de temaer, som ses hos de øvrige aktører. Til gengæld er der væsentlige forskelle inden for temaerne, dels med hensyn til hvad de øvrige aktører mener i forhold til forbrugerne, og dels med hensyn til hvad de øvrige aktører mener i forhold til hinanden.

Spiseoplevelse

Som det har vist sig at være tilfældet med forbrugerne, er spiseoplevelse også for de andre aktører et helt centralt tema. Producenter, forhandlere, personer fra food service, fødevarekommentatorer og ngo'er taler alle uopfordret og meget om spiseoplevelsen ved neutralmarineret kød sammenlignet med det, der ikke er neutralmarineret. For mange af dem er opfattelser af kødets smag, mørhed og saftighed udslagsgivende for, om de overordnet er positive eller negative over for neutralmarinering.

Mørhed og saftighed

Alle de øvrige aktører er af den opfattelse, at neutralmarinering gør kød mere mørt og saftigt. Imidlertid er de ikke enige om, om mørheden og saftigheden er af positiv eller negativ betydning for spiseoplevelsen. En række producenter, forhandlere og personer inden for food service ser mørhed og saftighed som det vigtigste og bedste ved neutralmarineret kød. Flere af dem peger endda på, at disse egenskaber er selve grunden til, at kød neutralmarineres, eller at de selv anvender neutralmarineret kød. For eksempel siger en producent: *"det er sådan set det primære ved den her teknik, altså, det er at man får et produkt, der er mørt og saftigt"*.

Og fra en person fra food service, som arbejder med at lave mad til ældre mennesker, lyder det:

"[Vi har] nogle utroligt svage kunder, de kan simpelt hen ikke tackle sådan et stykke kyllingebryst, der er tørt og trævlet, det kan de bare ikke. Det skal være fuldstændigt mørt, og der skal være noget saft i det. Og der er da meget forskel [på om kødet er neutralmarineret eller ej]"

Omvendt er der også nogle forhandlere og interviewpersoner fra food service – de, som ikke har neutralmarineret kød i deres sortimenter – der mener, at neutralmarineret køds mørhed og saftighed er forkert. Og samme holdning findes hos ngo'er og fødevarekommentatorer. Disse aktører mener, at kød af god kvalitet, der ikke er forarbejdet, har en bedre og mere rigtig mørhed og saftighed. Som en interviewperson fra food service siger om neutralmarineret kød:

"det er lige som at æde pomade, der er ikke nogen struktur i det. [...] at tro at pomademør er lig med, hvordan kød skal være, når det er mørt, det er en løgn. Det er simpelthen en kunstig tilsnigelse, at kød er på den måde"

Smag

Tilsvarende er aktørerne optaget af, hvordan neutralmarineret kød adskiller sig i smagen fra kød, der ikke er neutralmarineret. Flere personer fra food service samt fødevarekommentatorer og ngo'er mener, at neutralmarineringen har negativ betydning for smagen. De mener, at neutralmarineret kød ikke smager af så meget som kød, der ikke er neutralmarineret. Førnævnte person fra food service mener for eksempel, at *"et stykke [neutralmarineret] kyllingebryst, bare ikke smager af en bjælde"*. Desuden fremhæver en fødevarekommentator, at neutralmarineret kød smager forkert og dårligt, fordi sødemidlet dextrose er tilsat.

På den anden side er der også en række pro-

5 Betegnelsen 'fødevarekommentatorer' anvendes om personer, der er uddannet inden for fødevarevidenskab og ernæring, og som rådgiver og kommenterer inden for fødevarer og ernæring, for eksempel i tv og andre medier.

ducenter, forhandlere og personer fra food service, der mener, at neutralmarineret forbedrer kødets smag. De fremhæver, at neutralmarineret kød har en "god", "salte" smag og at neutralmarineret "understøtter kødets naturlige smag". Endvidere fremhæver nogle af aktørerne, at neutralmarineret giver mindre risiko for harsk smag. Flere aktører understøtter deres argumenter for den gode smag ved at henvise til forskellige test. Det gælder især den test, der i 2007 blev lavet af Forbrugerrådets magasin, *Tænk*, hvor neutralmarineret kyllingefilet indtog førstepladsen i en blindet smagstest blandt almindelige forbrugere (Søndergaard 2007). Desuden har flere aktører selv erfaring med, at de kunder, som kødet afsættes til, foretrækker neutralmarineret kød. Eksempelvis siger en producent, der ofte tager ud på messer og lignende med smagsprøver på neutralmarineret kød: "vi har jo den erfaring, at alle der smager det her er jo helt vilde med det".

Håndtering

Håndtering af kødet er et andet meget centralt tema for de aktører, der beskæftiger sig professionelt med neutralmarineret kød. Som hos forbrugerne handler håndtering både om, hvor robust kødet er, og om hvad aktørerne synes om, at neutralmarineret ændrer måden, kødet skal håndteres på.

Neutralmarineret kød er mere robust

Især producenter, forhandlere og personer inden for food service fremhæver, at neutralmarineret kød kan klare høj varme og lang stegetid uden at blive tørt og sejt. For mange af dem er dette et af hovedargumenterne for at neutralmarinere kød eller for at anvende neutralmarineret kød. For eksempel siger en producent:

"de [neutralmarinerede produkter] bliver mere robuste i forhold til, hvis man får stegt dem et minut eller to for meget, så har du ikke et ødelagt produkt, så har du stadigvæk et produkt, som er mørt og saftigt"

Flere af aktørerne fremhæver, at kødets robusthed er blevet vigtigere, fordi der i løbet af de seneste årtier er fremavlet dyr, som giver mere magert kød. Det magre kød er vanskeligere at tilberede, uden at det bliver tørt og sejt.

Kødets robusthed fremhæves som en fordel for almindelige, private forbrugere, men mange af

aktørerne har især fokus på, at det har stor betydning i food service, hvor der laves mad til mange mennesker på én gang. En interviewperson fra et storkøkken, som laver mad til flere tusinde ældre borgere, har erfaring med, at madlavningen bliver nemmere, når kødet er neutralmarineret:

"med 2.000 [kyllinge]bryster kan vi jo ikke stå og vurdere, om alle brysterne er ens [i forhold til stegetemperatur]. Og med dem, der er marineret, gør det ikke så meget, at det svinger i temperatur, for de kan godt klare det. Altså, de kan tåle lidt mere [og er lidt mere] hårdføre"

For storkøkkenerne er det altså en fordel, at man ikke behøver at være så nøjeregnende med, om de enkelte kødstykker steges ved høj temperatur og i lang tid. Desuden opleves det som en stor fordel ved neutralmarineret kød, at maden kan holdes varm i lang tid eller genopvarmes, uden at kødet bliver tørt eller sejt.

Bliver ikke nemmere at håndtere

Mens der generelt er forståelse blandt aktørerne for, at der er store fordele ved neutralmarineret kød i storkøkkener, hvor der skal laves mad til mange, og maden skal kunne holdes varm og genopvarmes, er forståelsen væsentlig mindre, når det gælder madlavning til færre mennesker. Flere interviewpersoner fra food service, fødevarekommentatorer og ngo'er mener, det er unødvendigt at gøre kød til private forbrugere mere robust ved at neutralmarinere det, fordi det i forvejen er nemt at tilberede kødet, så det giver en god spiseoplevelse. For eksempel siger en fødevarekommentator:

"Man kan sige, at godt nok er mange forbrugere måske ikke så gode til at lave mad, men altså hvor svært kan det være at stege et kyllingebryst, trods alt. Det kan godt være, det går galt de første to gange, men altså så kan man nok lære det, vil jeg umiddelbart skyde på. Jeg har en søn, der skal til at flytte hjemmefra, jeg vil tro, at selv han kan finde ud af det"

Samme fødevarekommentator påpeger dog samtidig, at det faktisk også kræver noget ekstra at tilberede neutralmarineret kød, hvis det skal gøres korrekt og sikkert. Kødet skal op på en vis stegetemperatur for at dræbe bakterier, der eventuelt er kommet ind i kødet i forbindelse med neutralmarineringen, og det kræver stegning i længere tid og ved højere temperatur, end mange er vant til.

Ifølge fødevarekommentatoren kan dette betyde helbredsrisici, hvis forbrugerne ikke er klar over, at det neutralmarinerede kød skal gennemsteges.

Vil selv håndtere kødet

Flere interviewpersoner – primært fra food service – er kritiske over for neutralmarinering, fordi denne form for forarbejdning fratager dem mulighed for selv at bearbejde og præge kødet. Flere personer fra gode, dyre restauranter fortæller, at de aldrig kunne drømme om at købe kød, der er neutralmarineret industrielt. De vil selv præge kødets mørhed og saftighed ved blandt andet at regulere saltmængden, og de mener, at deres saltning giver bedre resultater end industriens. En af dem siger:

”Hvis vi vil salte noget, så er vi sådan en type kokke, der tænker, at så gør man det selv. Det sætter man en ære i, at finde den helt perfekte lage, om man skal have syv eller otte procent, det er sådan noget vi sætter en stolthed i at bruge energi på. Så det bliver så perfekt, ifølge os, som muligt. [...] at vi selv har gjort det, og vi har gjort os nogle tanker omkring det, det betyder meget for os”

Industrielt neutralmarinering er ikke foreneligt med kokkenes faglige stolthed, kundernes forventninger og restaurantens ry. Og disse faktorer er så vigtige, at det neutralmarinerede kød bliver fravalgt, selvom nogle personer fra de gode, dyre restauranter godt kan se fordelene ved det. En af dem lufter dog muligheden for at få en slagter til at stå for saltning af kødet, men det skal ikke være hvilken som helst slagter eller slagteri:

”Der er ingen tvivl om, at det ville være dejligt, hvis der fandtes en slagter, som gjorde det, så vi kunne slippe for [selv at salte kødet] – ja, at man havde tillid nok til at man kunne overlade ansvaret til ham”

De interviewpersoner, som arbejder i storkøkkener, er principielt enige med kokkene fra de gode, dyre restauranter. De ville også hellere gøre forarbejdet selv og præge kødet på deres egen måde. Som en af dem siger:

”man [kan] jo godt have nogle tanker om, at det jo kunne være skide lækkert, hvis man kunne [lave mere mad fra grunden]. Men den er jo død og begravet. [...] når man går ude i pakkeriet, så står de bare og siger plop, plop, plop [når maden puttes i plastikbakker], og så tænker man, nå, hvorfor er jeg lige her. Det dér har jo ikke meget med kokkeri at gøre”

Disse personer ser altså ikke nogen mulighed for at lave mad fra grunden i de køkkener, de arbejder i, og de har en mere pragmatisk tilgang til madlavningen. Flere af dem fortæller, at de har vendt det til en faglig udfordring at lave den bedste mad under de vilkår, der er givet. En af medarbejderne i et storkøkken, hvor der laves mad til ældre, siger:

”jeg synes at det næsten er en større udfordring for os at sørge for at de får et godt måltid. [...] det er jo bare en realitet, at vi ikke kan [lave samme slags mad som på restauranter], fordi det er så stort [et køkken], og fordi det er kølemad, og vi kan jo ikke garantere for, hvordan [kunder] sidder og spiser [maden]: Spiser man af bakken, spiser man det med det samme, man får det, sidder man og spiser sammen med nogen, er man i godt humør. Alle disse ting spiller også ind på, hvordan det smager”

Sundhed og risiko

Langsigtede helbredsrisici

Blandt de øvrige aktører viser der sig langt fra samme bekymring for langtidsvirkninger af neutralmarinering som blandt forbrugerne. Flere producenter af neutralmarineret kød tager diskussionen om kødets saltindhold op, men dette sker med reference til, at der i samfundet generelt tales om, at danskerne spiser for meget salt. De anerkender, at for meget salt i kosten kan være et problem, men afviser at neutralmarineret kød i sig selv skal have skyld for et for højt saltindtag. En producent siger:

”selvfølgelig kan man altid gå ind og diskutere, hvor meget salt man eksempelvis skal have tilført igennem den her type af produkter. Men altså, her er vi nede i et niveau, hvor vi ligger under pålæg, og vi ligger under forskellige andre ting, så jeg vil sige, isoleret set på de her produkter kan jeg ikke se problemet. Jeg kan selvfølgelig godt se, at hvis man sådan kigger i et bredere ernæringsmæssigt perspektiv og siger, jamen hvis vi får tilført en hel del af vores kost som noget der er præfabrikeret, jamen hvordan påvirker det vores velbefindende og vores evne til at vurdere, om vi spiser rigtigt, eller vi ikke gør. Men isoleret set på de her produkter, der mener jeg ikke, at vi er derude.

Producenterne henviser altså til, at saltindholdet i neutralmarineret kød ikke er større end i andre forarbejdede kødprodukter. Desuden mener flere af interviewpersonerne, at produkternes sundhedsværdi som udgangspunkt er i orden, og at spørgs-

målet er, om forbrugerne forstår at anvende dem rigtigt ved at begrænse saltning af kødet under og efter tilberedning. De mener, at producenterne tager højde for problemet ved at oplyse om saltning på emballagen. Producenten fra før siger således:

"Altså saltbøssen, hvor meget styr har man [som forbruger] på den, hvis man endelig skal ind i den diskussion. Og vi skriver på produkterne, at man skal salte varsomt"

Kortsigtede helbredsrisici

I modsætning til forbrugerne er de øvrige aktører optaget af kortsigtede helbredsmæssige risici ved at spise neutralmarineret kød. Flere aktører konstaterer, at neutralmarineret kød oftere indeholder bakterier som for eksempel salmonella, fordi bakterierne kan trænge ind i kødet, når overfladen brydes ved stiksprøjtningen. For eksempel siger en fødevarekommentator:

"det er et stykke kød som i virkeligheden er ret fattigt på bakterier, en muskel er jo fri for bakterier normalt. Men [når kødet perforeres ved stiksprøjtningen] begynder der at være risiko for kontamination af forskellige bakterier. [Bakterierne] kommer ind med disse her kødnåle"

Flere af aktørerne er bekymrede for, hvad dette kan have af helbredsmæssige konsekvenser, og som tidligere omtalt, påpeger fødevarekommentatoren, at især private forbrugere er i risiko for at blive syge af bakterier, fordi mange af dem ikke er opmærksomme på, at det er neutralmarineret kød, de køber, og at det er særligt vigtigt at gennemstege det neutralmarinerede kød for at dræbe bakterierne. Andre aktører – producenter og forhandlere – afviser dette med henvisning til, at det tilsatte salt holder bakterievæksten lidt nede, og at kødet er mærket med kortere holdbarhed, samt at det er anført tydeligt på emballagen, at kødet skal gennemsteges til en bestemt temperatur.

Positive helbredsmæssige konsekvenser

De øvrige aktører er dog ikke kun optaget af at påpege eller afvise helbredsrisici ved neutralmarineret kød – nogle ser også positive helbredsmæssige konsekvenser af at neutralmarinere kød. Flere interviewpersoner fra food service, som laver mad til ældre, fremhæver som en positiv og vigtig egenskab ved neutralmarineret kød, at denne slags kød er nemmere at tygge for ældre med dårlige tænder

end andet kød. De mener, at neutralmarineret kød dermed medvirker til, at flere ældre undgår underernæring og samtidig får gode spiseoplevelser. De fremhæver også, at det er blevet muligt at servere nogle typer kød, som, hvis de ikke var neutralmarineret, ville være for seje og tørre for mange ældre. Dermed kan ældre mennesker få en mere fedtfattig og varieret kost.

Det er ikke kun ældre, der menes at kunne få sundere kost på grund af muligheden for at neutralmarinere kød. Flere producenter fremhæver, at neutralmarineret kød giver mulighed for at imødekomme en stigende efterspørgsel på magert kød blandt forbrugerne generelt. Som en producent siger:

"vi [udviklede] jo de her produkter, fordi svinekød jo bliver mere magert, og forbrugerne vil gerne have nogle magre udskæringer. Og så har svinekød jo så desværre en tendens til at blive en lille smule tørt, specielt hvis man får det overstegt. Og hvis man så går hen og marinerer det, kryddersalter det eller hvad man nu gør, så får man altså et produkt, som er mere saftigt, og som er mere robust"

Økonomi og ressourcer

Ligesom det har vist sig at være tilfældet med de interviewede forbrugere, spiller økonomi og ressourcer en vis rolle, når de øvrige aktører taler om neutralmarineret kød. Når aktørerne vurderer neutralmarineret kød i forhold til økonomi og ressourcer, handler det om, *hvordan* ressourcerne bedst muligt udnyttes, og især om *hvem* der får glæde af ressourcerne.

Neutralmarineret kød som ressourceudnyttelse

Flere forhandlere og især producenter af neutralmarineret kød fremhæver, hvordan neutralmarineret kød som forarbejdningsmetode kan medvirke til større og bedre udnyttelse af kød som en ressource. I forhold til svine- og oksekød handler ressourceudnyttelsen om, at man ved at neutralmarinere kødet kan anvende kød til koteletter, bøffer og fileter, som ellers kun kunne bruges til pølser, suppe, hakket kød og lignende, eller som helt måtte kasseres. Det gælder kødstykker, som er for seje og tørre til at blive solgt som regulære kødstykker, hvis de ikke neutralmarineres.

Som omtalt, er man i de senere årtier begyndt at producere mere magert svine- og oksekød, og ved at neutralmarinere kødet undgår man, at det bliver tørt, sådan som magert kød ellers har ten-

dens til. En producent fortæller om baggrunden for, at man i den virksomhed, han repræsenterer, er begyndt at neutralmarinere svinekød:

"Det er en kombination af, hvad vi tror, vil falde i god smag, kombineret med måske, at udnytte nogle biprodukter eller nogle kødstykker, som ikke har så høj en pris, men som kan gøres – få en værditilvækst, ved at man forarbejder det på den måde"

I forhold til oksekød mener en af forhandlerne, at neutralmarinering kan mindske kødets sejhed. Han oplever, at salget af økologisk oksekød i den detailvirksomhed, som han repræsenterer, begrænses af, at kødet stammer fra malkekvæg og derfor er sejt. Han siger:

"det økologiske oksekød, man kan købe, er jo fra malkekøer, som ikke kan malkes mere, og det er ikke topkvalitet. Hvis man kunne forbedre dem, ved at putte en neutral kryddermarinade i, få den tumbled ind i kødet, så vil jeg jo mene, at man både kunne få noget, der smagte godt, og så i øvrigt en seriøs afsætning på det økologiske kød"

Også inden for den økologiske fjerkræbranche opfattes neutralmarinering som en mulighed for større ressourceudnyttelse. En producent fortæller, hvordan hønsebryster fra gamle æglægningshøns, som tidligere blev kasseret eller anvendt til suppe, fordi de var seje og tørre, nu kan sælges som gode, regulære stykker kød, fordi de er neutralmarineret.

Som det antydes i nogle af citaterne ovenfor, er aktørerne generelt optaget af, at ressourceudnyttelsen betyder øget indtjening, fordi de billige råvarer kan sælges som regulære kødstykker. Som en producent siger: *"vi får solgt et stykke kød til en højere pris, end vi havde villet kunne gøre, hvis vi ikke gjorde noget ved kødet"*. Enkelte af aktørerne er desuden optaget af, at ressourceudnyttelsen er god og vigtig set i forhold til miljøet. De hæfter sig ved, at man ved at neutralmarinere de udskæringer, der ellers ikke kunne bruges som fileter, koteletter og bøffer, kan spare naturressourcer.

Det er dog ikke alle aktører, der er begejstrede over den ressourceudnyttelse, som neutralmarinering af kødet giver mulighed for, uanset om den er til gavn for pengepungen eller miljøet. Flere af aktørerne er kritiske over for, at der anvendes kød, som ellers ikke ville være egnet til at spise i regulære stykker. De mener, at det går ud over spiseoplevelsen, og at man i øvrigt helt principielt

ikke skal spise dårligt kød. Eksempelvis siger en interviewperson fra en ngo:

"når man netop hører det der med ressourceudnyttelse, så må der vel også være en grænse for, hvad man skal udnytte på dyret og så sælge det som mad"

Der er penge at tjene på neutralmarineret kød

Økonomisk gevinst er for en del af de øvrige aktører en vigtig faktor i forhold til neutralmarinering. Flere påpeger, at indtjeningsmulighederne er afgørende for, om de vælger at producere eller forhandle neutralmarineret kød, og for hvor stor en procentdel neutralmarinade der tilsættes. Eksempelvis forklarer en producent, hvordan neutralmarinering er et vigtigt middel i den hårde konkurrence på kødmarkedet:

"vi siger, jamen hvis vi skal kunne levere den her ordre – og selvfølgelig vil vi jo også gerne afsætte de her [...] millioner kyllinger – så kan der jo være et bestemt prispunkt, vi skal ramme. Og der går vi jo ind og lægger en tilvækst, der passer, så vi kan sælge produktet. Og hvis vi ikke gør det, jamen så kan de [detailkæder, der køber kødet] jo bare ringe til en anden [producent], som gør det"

Mens det for producenterne og forhandlerne af neutralmarineret kød generelt er en selvfølgelighed og noget positivt, at de kan tjene penge på at neutralmarinere, er der andre interviewpersoner, som er mere kritiske over for indtjeningen på neutralmarineret kød. De mener, at producenter og forhandlere udelukkende har neutralmarineret kød i sortimentet for at øge indtjeningen, og at neutralmarineringen derfor sker uden hensyntagen til, hvad det betyder for kvaliteten af kødet og for forbrugerne økonomisk set. En fødevarercommentator mener, at neutralmarinering er *"en måde at prisoptimere på, hele vejen igennem"*, og at producenter og forhandlere *"de tjener mere på det end forbrugerne får ud af det"*.

Forbrugerne sparer penge – eller bliver snydt

Flere aktører fremhæver, at forbrugerne kan spare penge ved at købe neutralmarineret kød, fordi det er billigere end andet tilsvarende kød, samt at forbrugere, som ellers ikke ville have råd til at købe regulære kødstykker, får råd til det på grund af de billigere udskæringer, som neutralmarineres. Om dette er en fordel eller ulempe, er der imidlertid ikke enighed om blandt de forskellige aktører. Nogle mener, at det i et demokratisk perspektiv er

vigtigt, at alle forbrugere med neutralmarineret kød har mulighed for at købe billigt, mørt kød. Personer, der ellers ikke har råd til at købe kød, som er mørt, har råd til kød mørnet ved neutralmarinering. En producent fremhæver, at en del af ideen bag neutralmarinering er, at det giver nogle forbrugere råd til andre typer kød, end de ellers ville kunne købe. Producenten mener, at disse forbrugere nu kan sige:

"jeg vil gerne have engelsk bøf, og jeg har ikke råd til en filet, [men] så kan jeg købe sådan en [neutralmarineret] steaket inderlår. Og det gør jeg så, for så er jeg fri for at spise medister eller hakkebøf, eller hvad alternativet kunne være"

Omvendt mener andre aktører, at forbrugerne bør indstille sig på at betale en højere pris for kød. De mener, at det er bedre at købe kød, der er mørt og saftigt uden at være neutralmarineret, selvom det er dyrere. Disse fagpersoner er optaget af, at en vigtig årsag til, at neutralmarinering er blevet udbredt i Danmark, er befolkningens manglende vilje til at betale for kvalitetsfødevarer. En interviewperson fra food service sammenligner Danmark med andre lande og siger:

"Vi bruger absolut færrest penge på mad [...] det betyder jo så, at så kan man slippe af sted med lort, så kan man lave naturelmarinering, fordi folk er ligeglade, hvad det er de får. De er fuldstændig ligeglade, bare det er billigt"

Der er også nogle, som ikke mener, at der er væsentlig prisforskel mellem neutralmarineret og andet kød. Dette gælder nogle producenter og forhandlere, som argumenterer med, at prisniveauet er nogenlunde det samme, fordi forarbejdningsprocessen koster ekstra, og det opvejer gevinsten ved tilsætning af billigt vand. Disse aktører fremhæver, at neutralmarinering har andre formål end at sænke forbrugeres og food services indkøbspriser på kødet. For eksempel siger en producent: *"prisen [er] stort set den samme. [...] der ligger ikke noget økonomisk ønske om, at det er for at billigøre produktet"*.

Endelig er der flere aktører, som mener, at tilsætningen af vand betyder, at neutralmarineret kød bør være billigere end andet kød. De er af den opfattelse, at det er at *"snyde"* forbrugerne, hvis der tages samme kilopris for kød med tilsat vand, for så er *"kiloprisen på vand er alligevel høj"*. En fødevarercommentator siger:

"det [bør] jo prismæssigt komme forbrugeren til gode, at det er et billigere stykke kød med et højere vandindhold. Men det har jeg bare ikke indtryk af, at det er det der sker, for så argumenterer man med, at det jo koster noget at gennemføre denne her proces, og det skal producenten jo også have penge for. Og så er man lidt derhenne, hvor man tænker, ja men, hvad er det så reelt, man [som forbruger] har fået for pengene"

Naturlighed og unaturlighed

Som hos forbrugerne spiller også naturlighed en rolle i de øvrige aktørers måder at opfatte neutralmarinering på. Blandt aktørerne ses en distinktion mellem på den ene side det neutralmarinerede kød som det *"ikke naturlige"* og på den anden side det kød, der ikke er forarbejdet, som det *"rene"*, *"naturlige"* og *"normale"* kød som udtryk for den grundlæggende opfattelse af neutralmarineret kød som noget unaturligt eller kunstigt og på den anden side kød, der ikke er forarbejdet ved neutralmarinering, som naturligt.

Det unaturlige mangler historie og autenticitet

En del af de interviewede øvrige aktører – især personer fra food service – har samme tilgang som den, der er dominerende hos de interviewede forbrugere, nemlig at industrielt neutralmarineret kød er unaturligt og dermed står i modsætning til det naturlige, rene og uberørte, der opfattes som det gode. Hos disse aktører hænger naturlighed i høj grad sammen med kødets oprindelse. Det er vigtigt for dem at vide, hvor kødet kommer fra, hvordan det er produceret, og hvad der er gjort ved det efter slagtingen, og dette harmonerer ikke med industriens masseproduktion og neutralmarinering. For eksempel fortæller en kok fra en god, dyr restaurant, at kødet til gæsterne vælges med omhu, og at det er vigtigt at kende dets historie. Han siger:

"[Grisen] er en speciel race, dansk landrace eller en anden gris, som en biodynamiker ovre fra Dronningmølle har. Vi har set den vokse op nærmest, og så ved vi at den har haft det godt, et godt liv og blevet behandlet med den respekt, den nu engang får. Der er en større historie for vore gæster at få, frem for at vi bare siger, at dette her det er så gris"

På denne og andre gode, dyre restauranter kan kokkene ikke drømme om at servere neutralmarineret kød, men som nævnt salter de selv kød.

Saltlagring og tørsaltning anvendes for at mørne kødet og give det smag, og kokkene sætter en ære i selv at gøre arbejdet frem for at købe kød, der er industrielt neutralmarineret. Førnævnte kok fortæller, at de i hans restaurant *"virkelig [har] taget en opgave på kokkesiden med at forædle dette her produkt til noget, som folk virkelig vil elske at spise"*.

Skildringen af neutralmarineret kød som noget, der er unaturligt samt mangler historie og autenticitet, hænger i høj grad sammen med, hvordan disse aktører vurderer deres kunders holdninger til kødet. For eksempel vurderes det, at restaurantgæsterne ønsker og forventer at kunne få fortalt historien om det kød, der serveres, og at restauranten selv bør have stået for mest mulig at forarbejdningen og tilberedningen af kødet. Førnævnte kok fortæller, at han personligt godt kan lide at spise de produkter, der er industrielt neutralmarinerede, og han serverer dem for personalet i sin restaurant. Men over for gæsterne i restauranten går det ikke an med de industrielt neutralmarinerede produkter, for som han siger: *"det er ikke det, forretningen står for. Så ville den lige pludselig ikke være så interessant mere, denne her type restaurant"*.

Det kunstige produkt som noget bedre

På den anden side er en række aktører af den opfattelse, at neutralmarineret er en videreudvikling af kødet til noget bedre end det oprindelige, naturlige kød. Denne forestilling er især dominerende hos producenter og forhandlere af neutralmarineret kød. Flere af disse ser det at udvikle og ændre kødet som noget interessant og sjovt i sig selv. Selve processen med at ændre på kødet og at få det bedste ud af det opleves som en spændende udfordring. For eksempel fortæller en producent om udviklingen af et nyt specialprodukt inden for neutralmarineret kød: *"Det er kraft stejle mig flot du. Ja, det er et rigtig, rigtig sjovt produkt"*.

Ud over det at processen med at ændre kødet er spændende, er disse aktører mest optaget af, at det endelige produkt er noget bedre end det oprindelige kød. Det videreudviklede produkt er bedre end naturproduktet. Som en af producenterne udtrykker det: *"vi optimerer på kvaliteten, kan man sige. Altså, vi tilføjer kødet en kvalitet, som det ikke har fra naturens side"*.

Sociale sammenhænge

Ligesom de interviewede forbrugere opfatter også de øvrige aktører neutralmarineret kød forskelligt i

forskellige sociale sammenhænge afhængigt af, hvilke betydninger kød tillægges, og hvilke hensyn der vægtes i de forskellige sammenhænge. Også her hænger holdningerne til neutralmarineret kød sammen med et overordnet skel mellem hverdag og fest.

Hverdagsmad skal være billig og nem

For mange af de øvrige aktører er neutralmarineret kød hverdagsmad, fordi det er billigt og nemt at købe og tilberede.

Flere producenter giver udtryk for, at neutralmarineret netop er blevet udbredt, fordi denne forarbejdningsproces giver mulighed for at efterleve forbrugernes efterspørgsel på kød, som er nemt at tilberede og billigt. Og en producent siger for eksempel, at maden til hverdag skal være: *"Hverdagsnemt, tilgængelig mad. [Dermed] ikke sagt, at det er en dårlig kvalitet, men bare mere hverdag"*.

Også aktører fra food service taler om, at neutralmarineret kød er velegnet som hverdagsmad. Som omtalt, opfattes det neutralmarinerede kød af en del af aktørerne som nemmere at håndtere, og dette er vigtigt i storkøkkener, hvor der hver dag og med få ressourcer skal laves mad til mange mennesker. En af aktørerne fra food service fortæller om en restaurant, hvor han tidligere har arbejdet:

"vi havde 300 gæster og kun lidt personale, så den vej rundt blev man nødt til at se sig om efter et produkt, som var rigtig godt, men som bare lige skulle åbnes op og skulle steges nærmest. Og det er jo så derfor, at industrien bruger det her neutralmarineret og hjælpemidler til at springe nogle led over i de her processer for os"

Festmad skal være tilberedt fra grunden, men også garanteret mørt og saftigt

Omvendt er festmad for mange af de øvrige aktører ikke så foreneligt med neutralmarineret. Når det gælder festmad, hvad enten det laves hjemme eller spises ude, ser mange af aktørerne det som vigtigt, at kødet er naturligt og autentisk, og det skal være tilberedt fra grunden. Og som vi har set, er disse egenskaber ikke forbundet med den industrielle form for neutralmarineret.

Der er dog også nogle aktører, som ser neutralmarineret som en oplagt fordel i forhold til festmad, fordi de mener, at denne form for forædling gør kødet så godt, at det ikke behøver at være forbeholdt hverdagens måltider. Garantien for

mørt og saftigt kød er afgørende, når det skal serveres for kunder og gæster, som forventer noget særligt, fordi det er en særlig begivenhed. En producent af neutralmarineret kød siger: *"vil vi gerne have [neutralmarinerede produkter] trukket frem og sagt, jamen altså, det her, det er også fint, når I skal have gæster"*.

Betydningen af samfundsstrukturer og forholdet til myndigheder

Nogle af aktørerne er optaget af, hvordan dels den overordnede samfundsudvikling og dels myndighedernes konkrete håndtering af neutralmarineret har betydning for udviklingen inden for neutralmarineret.

Flere aktører mener, at neutralmarineret kød er et eksempel på, at fødevarekvaliteten generelt er faldende i Danmark, og at der bliver stadig mindre variation i udbuddet af råvarer og retter. En fødevarekommentator mener, at neutralmarineret kød er et eksempel på, at der ikke længere er variation i smagen på kød, og at dette er et tab: *"jeg synes det er en forarming af madkulturen, at det bliver så smalt, ens sortiment"*.

Nogle af aktørerne ser de bredere samfundsstrukturer i Danmark som direkte eller medvirkende årsag til udviklingen i fødevareudbuddet, herunder neutralmarineret kød. En interviewperson fra food service argumenterer således for, at udviklingen i Danmark siden midten af 1900-tallet, hvor materielle goder som eksempelvis parcelhuse, biler og ferierejser er blevet hvermandseje, og hvor kvinderne er kommet på arbejdsmarkedet, har resulteret i en befolkning uden evne til at kende kvalitetsmad fra dårlig mad. Interviewpersonen forklarer:

"når mor og far ikke går derhjemme og laver mad, og man ikke kan være med til det, så forsvinder det. I to generationer er der ingen der har set, hvordan der bliver lavet mad, og så kan folk ikke lave mad mere. [...] i det her samfund, har folk vænnet sig til lortet, og det er det de køber, det er det de kan lide. Det smager godt, men de kan overhovedet ikke differentiere [mellem god og dårlig kvalitet]"

Flere aktører peger på, at også myndighederne i Danmark i væsentlig grad har været medvirkende årsag til, at neutralmarineret er blevet udbredt i Danmark. De giver udtryk for, at reglerne og love på kødområdet er med til at fremme neutralmarineret kød i Danmark. Problemet gælder især i

forhold til importeret kød, som ikke er underlagt samme grad af bakteriekontrol som andet, hvis det er neutralmarineret. Nogle af producenterne oplever, at lovgivningen gør det svært at producere kød, der ikke er neutralmarineret, fordi konkurrencen er ulige, og fordi reglerne er urimelige. En producent siger: *"som vi står lige i dag, så synes vi egentlig, at det er ulige vilkår"*.

Desuden fortæller en forhandler, at lovgivningen hindrer salg af kød, der ikke er neutralmarineret. Forhandlerens virksomhed har solgt uforarbejdet, optøet fjerkræ, men lovgivningen kræver, at optøet fjerkræ skal være marineret, for eksempel ved neutralmarineret. Derfor har Fødevarekontrollen efter kontrolbesøg lukket virksomheden i en kort periode og udstedt sure smileys og en bøde. Forhandleren siger:

"jeg kunne ikke andet end at grine af det, for det var jo vanvittigt. Anklagen går på at vi har solgt fjerkræ der ikke var i orden, fordi det ikke var ordentligt marineret"

Opfattelser af forbrugerne

Når de øvrige aktører taler om neutralmarineret, spiller deres opfattelser af forbrugerne en væsentlig rolle. De gør sig forestillinger om, hvordan forbrugerne ser på neutralmarineret, og forestillinger om, hvorfor forbrugerne ser på det netop på den måde. Aktørerne er generelt optaget af, at forbrugerne ikke ved nok om mad. Der er imidlertid vidt forskellige opfattelser af, hvad dette indebærer.

På den ene side mener en del af aktørerne, at forbrugernes manglende viden om mad er årsag til, at neutralmarineret kød er blevet udbredt i Danmark. En forhandler, der ikke har neutralmarineret kød i sortimentet i sin specialbutik siger:

"der mangler oplysning til forbrugerne, de ved simpelthen ikke hvad god kvalitet er. [...] det gør jo ondt at se, at så mange forbrugere er så uoplyste, at de ikke ved, hvordan en ordentlig bøf skal smage eller en ordentlig kylling skal smage"

Flere af aktørerne giver udtryk for, at de ser det som deres opgave at oplyse forbrugerne om, hvad der adskiller gode og dårlige fødevarer. Førnævnte forhandler siger:

"Jeg synes, at jeg har en kæmpe oplysningsopgave, hvor vi skal ud og lære forbrugerne at spise rigtigt. Vi bliver da nødt til, at gå ind og lære dem det, når

vi nu kun er nogle ganske få, der ved, hvordan sådan noget skal smage"

På den anden side mener andre af aktørerne, at forbrugernes manglende viden om fødevarer er årsag til, at de ikke køber så meget neutralmarineret kød, som de ellers ville gøre. Det er især producerer af neutralmarineret kød, der mener, at hvis forbrugerne kendte til forskellen i oplevelsen ved at spise neutralmarineret kød og ved at spise andet kød, ville de langt oftere vælge det neutralmarinerede.

De aktører, der mener, at forbrugerne mangler viden om fordelene ved neutralmarineret kød, forholder sig på forskellige måder til dette. Nogle ser det som deres opgave at udbrede budskabet om, at neutralmarineret kød er godt, for eksempel ved at fortælle om det og servere smagsprøver på messer og lignende. Andre har ikke mod på at gå aktivt ind i kampen for at gøre forbrugerne opmærksomme på fordelene ved neutralmarineret kød. De mener, at det vil være svært at komme igennem med budskabet, fordi emnet er kompliceret, og fordi der har været kritik af neutralmarineret kød i medierne. Eksempelvis er en forhandler meget positiv over for neutralmarineret kød, men neutralmarinerede produkter er fravalgt i den detailkæde, forhandleren arbejder i, fordi forbrugerne formodes at være negativt indstillede over for det. Begrundelsen lyder:

"[...] det vil være rigtigt op ad bakke, at prøve og sælge det budskab der. [...] jeg har ikke lyst til at stikke hovedet ind i løvens gab på noget, som er svært tenderende til umuligt at forklare, at det faktisk er i den gode smags tjeneste"

DISKUSSION OG KONKLUSION

Dette kapitel samler op på og diskuterer de tendenser, vi har fundet i forbrugernes kendskab til neutralmarinering samt i opfattelserne af neutralmarinering blandt de interviewede forbrugere og øvrige aktører i fødevarekæden. Fokusgrupperne og aktørinterviewene har givet indsigt i, hvordan forskellige aktører opfatter neutralmarinering, og denne viden kan bruges til at forstå, hvorfor neutralmarineret kød på den ene side har vundet indpas på kødmarkedet i Danmark og på den anden side møder modstand.

Positive aspekter ved neutralmarinering, men også stor skepsis

Når deltagerne i fokusgrupperne præsenteres for smagsprøver på neutralmarineret kød, ligner deres reaktioner umiddelbart, hvad der har vist sig i en sensorisk test, som tidligere er foretaget af Forbrugerrådets magasin, *Tænk* (Søndergaard 2007). Tendensen er, at forbrugerne synes bedre om det neutralmarinerede køds smag, og mange af dem finder kødets mørhed og saftighed bedre, sammenlignet med kød, der ikke er neutralmarineret.

Forbrugerne er generelt også positive over for, at neutralmarinering kan være nemmere og hurtigere at tilberede, og over for kødets robusthed ved tilberedning, der betyder større chance for en god spiseoplevelse.

Denne positive indstilling gælder især bestemte sociale sammenhænge, hvor maden skal være nem og billig, eller hvor det er særlig vigtigt, at kødet er mørt. Forbrugerne accepterer og kan se fordelene ved neutralmarineret kød i hverdagens måltider – hvad enten de tilberedes hjemme eller købes ude – fordi det neutralmarinerede kød er nemt at tilberede og spise, og fordi det er billigt. Nogle af dem kan også se ideen i at servere neutralmarineret kød ved fester, og når de har gæster, fordi det øger chancen for, at maden bliver vellykket, og gæsterne går hjem med mindet om en dygtig kok og en god fest.

Men at forbrugerne kan lide det neutralmarinerede køds smag, mørhed og saftighed samt er positive over for tilberedningen er dog ikke det

samme som, at de vil købe det. Forbrugernes positive vurdering af neutralmarineret kød i forhold til spiseoplevelse og tilberedning, udfordres af deres skepsis over for en række andre forhold ved det neutralmarinerede kød.

Når forbrugerne italesætter deres skepsis over for neutralmarineret kød, spiller sundhed og sygdom en helt central rolle. De er især bekymrede for, om tilførslen af vand, salt, sukker og andre stoffer øger risikoen for forskellige sygdomme som kræft, diabetes og allergier. Der er stor opmærksomhed på risikofaktorer for sygdomme, herunder hvordan ernæring kan være henholdsvis sundhedsfremmende og sygdomsfremkaldende. Derimod fylder bekymring for fødevarebårne sygdomme, forårsaget af salmonella, campylobacter og lignende, meget lidt hos forbrugerne. Blandt forbrugerne er der en udbredt forestilling om, at kødet neutralmarineres med henblik på at øge holdbarheden, og de forbinder det derfor ikke med øget risiko for bakterier.

Også økonomi har en central rolle i forbrugernes skepsis over for neutralmarinering. De er skeptiske over for, om priserne på neutralmarineret kød er rimelige, og de vil ikke betale merpris for den tilsatte neutralmarinade. Det er vigtigt for forbrugerne, at de føler, de gør et godt køb, og at de ikke betaler for noget, der ikke er værd at betale for, eller som er urimeligt prissat – de vil ikke snydes. Det vigtige er ikke kun, hvor mange penge kødet koster, men også om prisen står i rimeligt forhold til, hvad de får for pengene.

Derimod er ressourcudnyttelse i bred forstand ikke noget, forbrugerne taler særlig meget om, eller som har stor betydning for deres holdninger. De er ikke særlig optaget af, at neutralmarinering giver mulighed for at anvende flere typer kød som regulære kødstykker, og hvad det kan have af betydning økonomisk og i forhold til miljø og bæredygtighed. At forbrugerne ikke taler særligt meget om ressourcudnyttelse behøver ikke være et udtryk for, at de ikke interesserer sig for dette. Det kan lige så vel hænge sammen med, at de er usikre på de økonomiske og ressourcemæssige konsekvenser af neutralmarinering. Desuden

mener de ikke, at økonomiske gevinster ved neutralmarinering tilfalder forbrugerne, og de forestiller sig ikke, at den øgede ressourceudnyttelse vil komme dem til gode.

Når nogle forbrugere finder det forkert at neutralmarinere kød af ringere kvalitet end det kød, der normalt sælges som regulære kødstykker, handler det ikke bare om, at de er bekymrede for sygdomme, ikke vil snydes økonomisk, eller ikke kan se miljømæssige gevinster ved det. Det handler også om, at de begræder kvalitetsforfaldet i sig selv. De mener, at kvalitet skal være et vigtigt kriterium i forhold til, hvilket kød man vælger at købe og spise. For forbrugerne er kvalitet tæt forbundet med naturlighed, og derfor skal kød helst være så uforarbejdet som muligt. Kvalitet forbindes også med en særlig indsats for at gøre kødet godt, for eksempel under dyrenes opvækst eller i forarbejdningen og tilberedningen, og den forestilling harmonerer ikke med industriel masseproduktion af neutralmarineret kød.

Uenighed og ambivalens

Når forbrugerne på den ene side ser nogle fordele ved neutralmarineret kød og på den anden side er meget skeptiske over for forskellige forhold ved neutralmarinering, tegner der sig et billede af uenighed og ambivalens. Blandt forbrugerne samlet set er der modsatrettede tendenser i opfattelserne af neutralmarinering, fordi de hver især har forskellige meninger om neutralmarinering eller vægter argumenter for og imod forskelligt. Samtidig er de enkelte forbrugeres opfattelser af neutralmarinering i mange tilfælde præget af ambivalens. Mange af forbrugerne fremfører modsatrettede synspunkter, når de taler om neutralmarinering, og ofte sætter de endda argumenter for og imod neutralmarinering direkte op mod hinanden og understøtter dermed den ambivalens, de føler.

Forbrugernes ambivalens bliver til en vis grad håndteret ved, at mange af dem vurderer neutralmarineret kød forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge, afhængigt af hvad der er vigtigt for dem i de enkelte sammenhænge. Eksempelvis kan en forbruger synes, at det i hverdagen er vigtigt at kunne få billig og god frokost i kantinen på arbejde, også selvom det indebærer, at kødet er neutralmarineret, men når han tilbereder kød til et weekend- eller gæstemåltid, er neutralmarineret kød bandlyst, for her er det vigtigt, at kødet er af den bedste kvalitet, herunder mørt uden at være neutralmarineret. For en anden for-

bruger kan det være vigtigt, at hverdagsmaden er sund, og hun vil nødig servere neutralmarineret kød for sin familie hver dag, fordi det måske kan skade på lang sigt, mens hun omvendt gerne tilbereder neutralmarineret kød, når der kommer gæster, for så er det vigtigt at kødet er garanteret mørt og saftigt, og helbredsrisikoen er nok ikke så stor, når det kun sker undtagelsesvist.

Mangel på gennemskuelighed forstærker skepsis

Fokusgrupperne viser, at de interviewede forbrugeres kendskab til neutralmarinering er meget begrænset, hvor nogle slet ikke kender til det, mens andre har bemærket ordet neutralmarinering og/eller ved en lille smule om, hvad det indbefatter. Efterhånden som det i fokusgrupperne bliver klart for deltagerne, hvad neutralmarineret kød er, er de chokerede over, at de ikke har haft mere viden om neutralmarinering som en forarbejdningsmetode, der anvendes på en stor del af det kød, der sælges og spises i Danmark. De føler sig ikke tilstrækkeligt informeret om, hvad det neutralmarinerede kød indeholder, og om det har helbredsmæssige konsekvenser at spise det. Samtidig finder de det svært at gennemskue, hvem der står bag og drager fordele af neutralmarinering.

Da forbrugerne i løbet af fokusgrupperne bliver klare over, hvad neutralmarinering er, og hvor udbredt det er i Danmark, er mange af dem overbeviste om, at de har købt neutralmarineret kød uden at være klar over det. Enkelte er pragmatiske og mener, at det er en del af samfundsudviklingen, man som forbruger ikke kan komme udenom, mens de fleste af fokusgruppedeltagerne er chokerede og utilfredse. De føler, at de så at sige får neutralmarineret kød stoppet ned i halsen, fordi de ikke reelt har mulighed for at vælge, om de vil købe og spise det eller ej. Det er efter deres opfattelse ikke tilstrækkeligt, at neutralmarineringen skal fremgå af varebetegnelsen eller deklARATIONEN, for mange af dem har netop overset disse informationer.

At forbrugerne oplever deres viden som utilstrækkelig skyldes til en vis grad, at de har brug for viden for at kunne forholde sig til de aspekter ved neutralmarinering, de er skeptiske over for. Det gælder primært sundhed og økonomi, hvor vi netop har set, at forbrugerne er i tvivl om, hvad neutralmarinering betyder for helbredet, og hvem der tjener penge på det. Fordi de mangler svar på disse spørgsmål, laver de deres egne slutninger om sygdomme, økonomisk vinding og så videre, ud fra

hvad de kan forestille sig. Men ud over at forbrugerne føler, at de helt konkret har brug for viden for at kunne tage stilling til neutralmarinering, handler det også om, at de oplever selve det at blive forholdt viden som ubehageligt. Forbrugerne føler sig ført bag lyset, og det gør dem mistænksomme og bidrager til deres fornemmelse af, at der er noget farligt og urimeligt ved neutralmarinering – noget, som der er grund til at skjule. Denne oplevelse skaber mistillid til selve det neutralmarinerede kød og til producenter og forhandlere af det.

Øvrige aktørers holdninger er knyttet til interesser

Det er karakteristisk, at de temaer, som viser sig, når de øvrige aktører taler om neutralmarinering, overordnet set er de samme som temaerne i forbrugernes tale. Men inden for de enkelte temaer adskiller de øvrige aktørers opfattelser sig i flere tilfælde væsentligt fra forbrugernes. Dette gælder eksempelvis i forhold til temaet sundhed og sygdom, hvor de øvrige aktører er optaget af risikoen for akutte sygdomme, forårsaget af bakterier, mens forbrugerne er mere optaget af potentielle langsigtede helbredsrisici som kræft, diabetes og allergier. Og i forhold til temaet økonomi og ressourcer er de øvrige aktører generelt optaget af, at neutralmarinering giver mulighed for øget ressourceudnyttelse, mens dette ikke får særlig stor opmærksomhed hos forbrugerne.

De øvrige aktører er en bred skare af personer, virksomheder og organisationer, som repræsenterer vidt forskellige positioner i fødevarekæden. Det betyder, at der inden for de enkelte temaer viser sig store indbyrdes forskelle i opfattelser, og ofte er de forskellige aktørers synspunkter direkte modstridende.

Mens aktørerne er meget uenige med hinanden i, hvordan neutralmarinering skal opfattes, viser der sig til gengæld ikke samme ambivalens hos aktørerne som hos de almindelige, private forbrugere. På den ene side er nogle af aktørerne generelt positive og fremhæver fordele ved neutralmarinering i forhold til alle temaerne, og på den anden side er andre af aktørerne generelt kritiske over for neutralmarinering og peger på problematikker i forhold til stort set alle temaerne. Dette hænger sammen med, at de netop repræsenterer bestemte positioner og taler ud fra disse. Eventuelle personlige ambivalenser, som de enkelte interviewpersoner måtte have, tilsidesættes i forhold til at argumentere for eller imod neutralmarinering ud fra de interesser, de repræsenterer.

Fremadrettede hovedpointer på baggrund af undersøgelsen

Denne sociologiske undersøgelse peger på en række centrale temaer i forbrugerens og andre aktørers opfattelser af neutralmarineret kød. På den baggrund kan der fremdrages nogle hovedpointer i forhold til, hvad der fremadrettet er vigtigt at forholde sig til:

- **Betegnelsen *neutralmarinering* er problematisk**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører oplever betegnelsen *neutralmarinering* som meningsløs og misvisende, og ordet giver dem ingen positive associationer.

Der er brug for en mere præcis og forklarende betegnelse for at tilfredsstille ønsker om åbenhed og klarhed omkring, hvad neutralmarineret kød er.

- **Åbenhed er vigtig**

Forbrugerne og nogle af de øvrige aktører savner information om, hvad neutralmarinering er, hvorfor kød neutralmarineres, og hvilket kød der er neutralmarineret.

Der er brug for tydeligere mærkning og mere oplysning for at fjerne det ubehag ved neutralmarineret kød, som skyldes, at neutralmarinering opleves som noget fordækt.

- **Sundhed og risiko er afgørende**

Forbrugerne er bekymrede for potentielle helbredsrisici forbundet med neutralmarinering, og dette er helt afgørende for deres vurdering af neutralmarineret kød. De er bekymrede for langsigtede, ernæringsrelaterede sygdomme som kræft, diabetes og allergier, men er derimod ikke optaget af risikoen for fødevarebårne sygdomme forårsaget af bakterier, sådan som de øvrige aktører er. Forbrugerne er ikke opmærksomme på, at det er særligt vigtigt at gennemstege neutralmarineret kød, og at tilsætning af salt bør begrænses.

Der er brug for at oplyse forbrugerne om kort- og langsigtede helbredsrisici ved neutralmarinering for at fjerne ubegrundede bekymringer og gøre opmærksom på reelle risici.

- **Neutralmarinerede produkters status er tvetydig**

Blandt forbrugerne og de øvrige aktører har neutralmarineret kød tvetydig status. På den ene side går associationerne i retning af festmad, fordi det neutralmarinerede kød er garanteret mørt og saftigt. På den anden side går associationerne i retning af lavkvalitetsmad, fordi der kan være tale om billige råvarer, og fordi neutralmarineret kød er forbundet med en industriel forarbejdningsproces.

- **Opfattelsen af neutralmarineret kød afhænger af social sammenhæng**

Forbrugerne og de øvrige aktører opfatter neutralmarineret kød forskelligt i forhold til forskellige sociale sammenhænge. Om de opfatter neutralmarineret kød som acceptabelt eller ej, afhænger i høj grad af den sociale sammenhæng, det skal indgå i. Der drages skel mellem hverdag og fest, men på grund af kødets tvetydige status, er neutralmarineret kød ikke entydigt enten hverdagsmad eller festmad.

- **Forståelse for anvendelsen af neutralmarineret kød under særlige forhold**

Forbrugerne og de øvrige aktører har forståelse for, at der anvendes neutralmarineret kød i situationer, hvor særlige hensyn gør sig gældende. Det gælder eksempelvis mad til ældre og syge og i storkøkkener, hvor madlavningen skal gå stærkt, og økonomien er stram. Forståelsen for de særlige hensyn overskygger i disse tilfælde den skepsis, som mange forbrugere og nogle af de øvrige aktører ellers har over for neutralmarinering.

REFERENCER

- Boyhus, Else-Marie (1998): Grisen – en køkkenhistorie. København: Gyldendal.
- Danish Meat Association (2006): Marineret oksekød kræver nye stegevaner.
http://www.danishmeat.dk/Forside/publikationer/Ny_viden_om_s/2006/Nr__2/Marineret_oks.aspx
(læst 5. marts 2009).
- Dörffer, Margit (2002): Marinering af kød – mere end kulinarisk variation?
http://www.danishmeat.dk/Slagteri_og_Foraedling/Produktkvalit/Spisekvalitet/Publikationer/Marinerin_g_af.aspx (læst 5. marts 2009).
- Dörffer, Margit (2003): Marineret kød – en udfordring til det ferske?
http://www.danishmeat.dk/Slagteri_og_Foraedling/Produktkvalit/Spisekvalitet/Publikationer/Marineret_koe.aspx (læst 5. marts 2009).
- Folketingets Lovsekretariat (2006): Spørgsmål S 4152. Folketinget, 2. maj 2006.
- Folketingets Lovsekretariat (2007): Spørgsmål 32. Folketinget, 5. december 2007.
- FoodSam (2007): Marinering af kød.
http://www.foodsam.dk/data/files/fakta_om/fakta_om_kod/18_Marinering_af_kod_august_2007.pdf
(læst 21. februar 2009).
- Fødevarerdirektoratet (2004): Vejledning om mærkning af fødevarer af 1. maj 2004.
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/22A1C4FE-4759-477E-941D-8DE213D08016/0/mrkningsvejlny.pdf> (læst 21. februar 2009).
- Hvilsom, Frank (2006): Kød bliver pumpet med vand. Politiken 19/04-2006.
- Jydske Vestkysten (2005). Vandkylling på menuen. 23/-2005.
- Politikken (2006): Land- øh ... Vandkylling. 23/04-2006.
- Rosenvold, Katja (2006): Mørt kød med mekanisk mørning og marinering. Ny viden om oksekød (Slagteriernes Forskningsinstitut) 3 (1): 1-2.
- Søndergaard, Marianne (2007): Tema: Kyllinger. Tænk 80: 26-33.
- Tørngren, Mari Ann (2007): Spisekvalitetsforsøg: Betydning af råvarekvalitet, lagesammensætning og sprøjtetilvækst for spisekvalitet og robusthed af marineret svinekød (Fase 2). Rapport DW 45549. Slagteriernes Forskningsinstitut.
- Tørngren, Mari Ann; Gunvig, Annemarie og Blom-Hanssen, Jesper (2008): Betydning af lagesammensætning, detailpakning og displaytid for spisekvalitet og holdbarhed af marineret svinekød (Fase 3). Rapport DW 43850. Slagteriernes Forskningsinstitut.

BILAG

Interviewguide til fokusgrupper med forbrugere

Intro (5 minutter)

Formål:

Vi er i gang med en undersøgelse, hvor vi gerne vil vide noget om danskernes holdninger til den mad, de spiser.

Institutionel forankring:

Jeg er samfundsforsker fra Københavns Universitet – ikke ernæringseksperter.

Jeg har ikke nogen kommercielle interesser. Fødevarerbranchen er naturligvis interesseret i at høre om undersøgelsens resultater, men der er ikke nogen, der har indflydelse på resultaterne. Nu undrer I jer måske over, hvorfor vi mødes i Slagteriernes Forskningsinstitut/slagteriets lokaler, og det kan jeg godt forstå. Slagteriernes Forskningsinstitut/slagteriet har heller ikke nogen indflydelse på undersøgelsen, men jeg har snakket med dem i forbindelse med undersøgelsen, og så har jeg spurgt dem, om vi måtte låne et lokale.

Interviewform:

Den måde, gruppediskussionen kommer til at foregå på, er, at jeg undervejs vil præsentere nogle temaer og øvelser, og så skal I bare snakke frit inden for dem og sige, hvad der falder jer ind.

I en gruppediskussion er det vigtigt at høre JERES meninger og at høre, hvornår I er enige og uenige med hinanden om de ting, vi snakker om. Så I må meget gerne diskutere med hinanden, hvis der for eksempel er noget, I ikke er enige i. Det er mere jer, der SNAKKER SAMMEN, end at I snakker med mig.

Praktisk:

Interviewet bliver optaget på bånd. Når vi bruger interviewet i undersøgelsen, vil I være anonyme. Det vil sige, at der ikke vil blive nævnt navne på nogen, og man vil ikke kunne genkende folk i de rapporter og artikler, som undersøgelsen munder ud i.

Præsentationsrunde (20 minutter)

Jeg synes, vi skal starte med en præsentationsrunde, hvor I hver især siger lidt om jer selv.

I kan starte med at sige jeres NAVN og alder, og om I bor sammen med nogen, og om I har børn. I må også gerne fortælle lidt om, hvad I laver på arbejde og i fritiden.

Derudover må I også gerne fortælle, hvad I fik at spise til aftensmad i går. Hvem havde lavet maden, og hvorfor var det lige præcis den ret, I fik.

Og så må I gerne fortælle lidt om, hvordan I har det med kød? Er der nogen kødtyper, som er jeres livret, eller som I bestemt ikke kan lide?

1. del – hvad er godt og dårligt kød (20 minutter)

Denne øvelse har til hensigt at belyse deltageres umiddelbare forestillinger om kød, og hvilke parametre kød vurderes ud fra. Denne rangordningsøvelse vil danne grundlag for, at neutralmarineret kød senere rangordnes i forhold til andre kødtyper. Samtidig giver øvelsen en fornemmelse af, hvor meget de enkelte deltagere taler.

Nu har I hver især fortalt lidt om, hvilket kød I kan lide og ikke kan lide. Men jeg kunne godt tænke mig at høre lidt mere om, hvad I synes er godt eller dårligt kød er. Hvad er det, der betyder noget for, om I synes noget kød er godt eller dårligt?

Nu har vi så diskuteret lidt frem og tilbage, hvad der kan have betydning for, om man synes, noget kød er godt eller dårligt. Her har jeg nogle kort med forskellige slags kød på. Dem vil jeg gerne have jer til at lægge i rækkefølge med det bedste kød i den ene ende og det dårligste i den anden ende.

I må snakke sammen og forsøge at blive enige om, hvordan I synes, kortene skal ligge. Der er ikke nogen rigtig eller forkert måde at gøre det på, bare

læg kortene som I synes.

Kort (læses op):

- Hel kylling
- Kyllingefilet
- Bacon
- Svinesteg
- Økologisk svinesteg
- Pølser
- Hamburgerryg
- Maskinformet skinke
- Hakket kød
- Oksesteg

(Spørge ind til den valgte rækkefølge.)

Når øvelsen er færdig, sættes kortene op en tavle, så deltagerne undervejs kan se den og eventuelt referere til den.

2. del – umiddelbare associationer og kendskab (20 minutter)

Denne øvelse har til hensigt at belyse deltagernes umiddelbare kendskab til neutralmarinering og deres associationer til ordet. Øvelsen kan desuden give indblik i, om deltagerne umiddelbart er enten for eller imod neutralmarinering, eller om de har både-og-holdninger.

Nu skal vi lave en lille øvelse, hvor I skal tænke over et ord, som jeg fortæller jer om lidt. I får nu hver især et stykke papir og en kuglepen, og så vil jeg bede jer om at skrive 3-6 ord ned, som falder jer ind, når jeg siger ordet. Hvis I ikke har lyst til at skrive, skal I bare huske på ordene.

Ordet er NEUTRALMARINERING. I skal bare komme med jeres umiddelbare tanker og lige, hvad der falder jer ind, og hvad I har lyst til.

(Hvis nogen siger, at de ikke kender ordet: Så skal I bare skrive, hvad I forestiller jer, at det kan betyde, og hvad I lægger i ordet)

Nu vil jeg så gerne høre, hvad det er for nogle ord, I er kommet i tanker om og har skrevet. Vi kan tage en runde, hvor I hver især siger jeres ord og eventuelt knytter et par bemærkninger til dem.

Kan I give nogle eksempler på neutralmarineret kød i jeres hverdag? Har I stødt på det eller hørt om det nogen steder? Er det for eksempel noget, I

køber eller har fået serveret et eller andet sted. Har I set det i butikkerne, eller er det noget I har hørt om i medierne? Ved I, hvad det koster?

3. del – teknologi og smag (30 minutter)

Om teknologien (15 minutter)

Deltagerne præsenteres for fakta om neutralmarinering, som samtidig skrives i stikord på en flipover, samt for et stilbillede af neutralmarineringsprocessen. Formålet er at sikre, at alle deltagerne ved, hvad teknologien går ud på, så der er et fælles grundlag at diskutere ud fra.

Jeg vil nu fortælle lidt om, hvad neutralmarinering er, og vise et billede af, hvordan neutralmarinering foregår.

Neutralmarinering er en forarbejdningsmetode, som man bruger på fersk kød. På slagteriet sprøjter en marinade ind i kødet ved hjælp af nåle. Marinaden består af vand, salt og sukker og måske nogle andre ingredienser. Det kan være antioxidanter, fosfater og nogle svage smagsstoffer eller krydderier. I Danmark er det typisk omkring 7-20 % marinade, man tilsætter.

(Stikord: vand; salt; sukker; 7-20 % marinade)

Her på billedet kan I se, hvordan neutralmarineringen foregår ved, at nålene stikkes ind i kødet og sprøjter lagen ind.

Man kan ikke se på kød, at det er neutralmarineret, når det er færdigt tilberedt. Hvis man ser på det ferske kød og kigger godt efter, kan man måske se nogle små huller efter nålene.

Når kødet sælges i supermarkederne, skal det stå på forsiden af pakken, at kødet er neutralmarineret. Nogen gange bruges ordet neutralmarineret og andre gange bruges nogle andre ord, for eksempel "naturel" og "kryddermarineret". I varedeklarationen står der, at der er så og så mange procent vand og salt og sukker i.

Når man neutralmarinerer kød, bliver det mere mørt og saftigt. Neutralmarineret kød bliver heller ikke så nemt tørt, hvis man steger det længe eller ved høj temperatur.

(Stikord: mørt; saftigt; kan steges længe og ved høj temperatur)

En af grundene til, at man neutralmarinerer kød er,

at noget kød kan være tørt eller ikke i sig selv smager af så meget, og derfor kan have brug for at blive mornet og få noget mere smag. En anden grund kan være, at når kødet det optager noget marinade, kan det også sælges til en højere kilopris.

(Stikord: kød bliver mere saftigt og får mere smag; højere kilopris)

I Danmark er det især kyllingekød, der neutralmarineres, men man er også begyndt at gøre det med svinekød og oksekød.

(Stikord: kylling; svinekød; oksekød)

Nu har jeg fortalt om, hvad neutralmarineret kød er.

Har I nogle kommentarer til det, jeg har fortalt. Hvad synes I om neutralmarineret kød?

Hvad mener I om **navnet neutralmarineret**?

Smagsprøver (15 minutter)

Deltagerne præsenteres for smagsprøver på 1) neutralmarineret kød, 2) kød, der ikke er neutralmarineret. Smagsprøverne er ikke smagt til med salt og peber, men der stilles salt frem, så deltagerne selv kan salte efter ønske. Smagsprøverne er ikke blinde. I forbindelse med smagsprøverne ser deltagerne også de forskellige typer kød i rå tilstand.

Smagsprøverne skal give deltagerne noget konkret viden om neutralmarineret, som de kan diskutere ud fra. Smagsprøverne giver mulighed for at få deltagerne reaktioner på smag og konsistens og at se, hvad det betyder for deres holdninger til neutralmarineret, og om det får dem til at ændre på rangordningen af kødet. Det forventes, at en del forbrugere umiddelbart vil være negative over for neutralmarineretsteknologien, og denne holdning udfordres med smagsprøverne – ændres deltagerne holdninger til teknologien alt efter hvordan de synes, produktet smager?

Vi har lavet nogle smagsprøver, så I får mulighed for at smage forskellige slags kød og se, hvad I synes om det. Det er svinekød, og noget af har ikke været behandlet på nogen måde, og så er der noget, som er neutralmarineret. I kan også se de to slags kød fersk.

Der er salt på bordet, hvis I har brug for det.

Nu vil jeg så gerne høre, hvad I synes om smagsprøverne? Hvilke af de to forskellige slags kød,

kunne I finde på at købe?

Hvad med prisen – skal det koste mere eller mindre end kød, der ikke er neutralmarineret?

Nu kunne jeg så godt tænke mig at vende tilbage til kortene på tavlen. Nu har jeg fundet nogle flere kort frem, så der nu er to af nogle af kortene. Det er fordi det ene af hver af kortene viser en neutralmarineret udgave af kødet.

Nu vil jeg så gerne have, at I placerer kortene med det neutralmarinerede kød ind den række af kort, I tidligere lavede. I må også gerne flytte rundt på de andre kort, hvis I vil.

(Spørge ind til den valgte placering).

PAUSE

4. del – værdier og holdninger (40 minutter)

Sorteringsøvelse – sociale situationer

(20 minutter)

I denne øvelse bliver deltagerne bedt om at sortere kort med forskellige typer kød i forhold til forskellige sociale situationer. Formålet er at belyse, hvilke værdier det neutralmarinerede kød tillægges, og hvordan det opfattes i sammenligning med uforarbejdet kød.

Deltagerne præsenteres for kort med forskellige sociale spisesituationer, og de bliver bedt om i fællesskab at placere kortene i to bunker: Én bunke af kort med situationer, hvor de vil servere eller få serveret neutralmarineret kød, og én bunke med de situationer, hvor de ikke vil.

Kort:

- Udflugt med familien i en forlystelsespark (for eksempel Legoland eller Tivoli)
- Stor familiefest (for eksempel bryllup, konfirmation eller rund fødselsdag)
- Kantinen på arbejde
- McDonald's
- Hjemme en lørdag aften, hvor vennerne er inviteret til grill
- Den lokale grillbar eller take away
- En god, dyr restaurant
- En pigekomsammen med middag
- En børnefødselsdag
- En almindelig onsdag aften derhjemme

Så vil jeg gerne have jer til at lave en lille øvelse. Her er nogle kort med forskellige situationer, hvor man måske spiser kød, enten fordi man selv laver og serverer det, eller fordi man får det serveret. Jeg vil gerne have, at I sammen fordeler kortene i to bunker – én bunke med de situationer, hvor I gerne vil servere eller få serveret neutralmarineret kød, og én bunke med de situationer, hvor det ikke vil servere det eller have det serveret.

I må snakke sammen undervejs og forsøge at blive enige om, hvordan I synes, kortene skal ligge. Der er ikke nogen rigtig eller forkert måde at gøre det på, bare læg kortene som I synes.

(en deltager bliver bedt om at læse kortene op for de andre)

(Spørge ind til den valgte placering).

Sorteringsøvelse – fordele og ulemper

(20 minutter)

I denne øvelse bliver deltagerne bedt om at sortere kort med forskellige aktører og værdier i forhold til, hvilke fordele og ulemper, de ser ved neutralmarinering. Formålet er at belyse forbrugernes opfattelser af forskellige argumenter i forhold til neutralmarinering.

Kort:

- landbruget
- slagterierne
- supermarkeder
- miljøet
- restauranter
- grillbarer og takeaway-steder
- mig selv
- folk, der ikke har så mange penge
- folk, der går op i finere madlavning
- folk, der synes, det er svært at lave mad
- folk, der har et skrøbeligt helbred
- tre åbne sedler

Nu skal vi lave en anden øvelse, hvor vi har nogle kort med forskellige aktører. Denne gang vil jeg gerne have, at I sorterer kortene i to bunker efter, hvem I synes, neutralmarinering er godt for, og hvem det ikke er godt for.

(en deltager bliver bedt om at læse kortene op for de andre)

(Spørge ind til den valgte placering).

Afslutning (5 minutter)

Er der noget, I synes er vigtigt, som vi ikke har været inde på?

Er der nogen kommentarer generelt?

Tak for hjælpen - uddeling af gavekort.

CENTER FOR BIOETIK OG RISIKOVURDERING

Rolighedsvej 25
1958 Frederiksberg C
www.bioethics.kvl.dk