GUIDE TIL BEDRE DYREVELFÆRD PÅ JULEBORDET

Få et hurtigt overblik over, hvordan du vælger bedre dyrevelfærd, når du handler ind til julemaden. Læs, hvordan dyrene lever i dansk industrilandbrug, og hvilken forskel du gør ved at vælge økologi eller produkter mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

Du kan også forny nogle af juleretterne med plantebaserede alternativer fra Naturli' og Planteslagterne / Perfect Season. Vegansk julemad kan købes online hos blandt andre Greenos og Nutty Vegan.

Andesteg
s. 2

Bacon
s. 4

Fiskefilet
s. 10

Flæskesteg
s. 4

Foie gras
s. 3

Frikadeller
s. 4, 5, 7

Hønsesalat
s. 6, 5

Julekager (Gelatine)
s. 4, 5

Konfekt (Gelatine)
s. 4, 5

Laks
s. 9

Leverpostej
s. 4, 5

Mayonnaise
s. 7

Medisterpølse
s. 4, 5, 7

Ost
s. 5

Remoulade
s. 7

Risalamande
s. 5

Risengrød
s. 5

Sild
s. 11

Stenbider
s. 13

Svinemørbrad
s. 4

Sylte
s. 4

Tarteletter
s. 6, 5

Torsk
s. 8

Æggesalat
s. 7, 5

Ål
s. 12

And

Mange ænder opdrættes i store flokke i trange, lukkede stalde med begrænset plads.

- Ænderne kommer aldrig udenfor.
- Ænderne får aldrig adgang til badevand.
- Udenlandske berberiænder får typisk klippet både næb og kløer, så de ikke skader hinanden.

Dyrenes Beskyttelse anbefaler

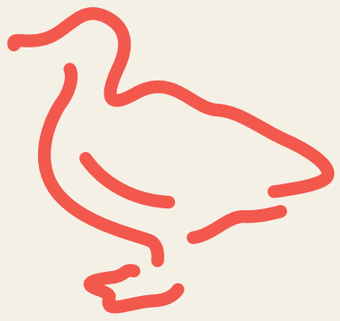
Vælg ænder, der er Ø-mærket eller Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE

Så ved du, at anden har haft:

- Adgang til det fri og badevand.
- Plads til at udleve naturlig adfærd i mindre flokke.
- Et liv med hele næb og kløer.

Find de gode ænder på gothenborg.dk eller roenhoejgaard.dk. De sælges også i COOPs og Salling Groups butikker, hos Aarstiderne samt hos Skagenfood.



Foie gras

Produktion af foie gras er **forbudt** i Danmark, men import og salg er tilladt. Processen indebærer grov dyremishandling:

- Ænder og gæs tvangsfodres to gange dagligt gennem et rør i halsen, mens de er fikserede.
- Leveren bliver så stor, at dyrene får gang-problemer. Fuglene risikerer skader i halsen, leversvigt eller at der går hul på leveren.
- Dødeligheden i en foie gras-produktion er fire til 20 gange højere end i almindelig ande- eller gåseproduktion.

Dyrenes Beskyttelse fraråder, at man spiser foie gras.

Du kan erstatte foie gras med faux gras.

I dansk industrilandbrug produceres der årligt 40 millioner grise i lukkede stalde, hvor de tilbringer hele deres liv under kummerlige forhold, på et minimum af plads og uden adgang til det fri.

- En slagtegris på op til 110 kilo har kun krav på 0,65 kvadratmeter at bevæge sig på.
- Mere end 25.000 pattegrise dør hver dag på grund af sygdom, iltmangel eller sult.
- Over 95 procent af søerne er fikseret mellem tremmer i store dele af deres liv.

Dyrenes Beskyttelse anbefaler

Vælg grisekød, der er Ø-mærket eller Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

ANBEFALET AF DYRENES BESKYTTELSE

Så ved du, at grisen har haft:

- Adgang til det fri.
- Frie og naturlige forhold for søerne, hvor pattegrise fødes i hytter på friland.
- Plads til at udleve naturlig adfærd og adgang til halm, som de kan rode og bygge rede i.

Flæskesteg, medisterpølse, leverpostej, bacon, hakket svinekød, koteletter, svinemørbrad og færdiglavede frikadeller mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse eller det røde Ø-mærke forhandles hos de fleste supermarkeder, bl.a. hos REMA 1000, SuperBrugsen, Kvickly, Dagli'Brugsen, 365discount, Bilka, Føtex, Netto, Lidl, Nemlig.com og Meny.

Undgå også husblas med gelatine fra gris i julekonfekten. Vælg i stedet plantebaserede alternativer som agar-agar eller pektin, der kan købes online hos blandt andre Nutty Vegan.

Ko

Cirka 70 procent af alle danske køer kommer aldrig på græs, men står indendørs i lukkede stalde hele deres liv.

- Køerne går indendørs på stald hele året.
- Spædekalve sendes ud på lange dyre-transporter.
- Køerne skal fodres med Bovaer, et kemisk tilsætningsstof med ukendt betydning for dyrevelfærden.

Dyrenes Beskyttelse anbefaler

Vælg mejeriprodukter, der er Ø-mærket eller Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

ANBEFALET AF DYRENES BESKYTTELSE

Så ved du, at koen har haft:

- Plads og adgang til græs i sommerhalvåret.
- Opdræt i Danmark, så kalvene ikke sendes ud på lange, opslidende transporter.
- Fri bevægelighed, da bindestalde er forbudt, og køerne aldrig er fastspændt.

Mejeriprodukter i form af smør, mælk, ost og fløde mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse eller det røde Ø-mærke forhandles hos de fleste supermarkeder, bl.a. hos REMA 1000, SuperBrugsen, Kvickly, Dagli'Brugsen, 365discount, Bilka, Føtex, Netto, Nemlig.com og Meny.

Undgå også husblas med gelatine fra kvæg i julekonfekten. Vælg i stedet plantebaserede alternativer som agar-agar eller pektin, der kan købes online hos blandt andre Nutty Vegan.

Kylling

Over 100 millioner kyllinger slagtes hvert år i Danmark. 98 procent af dem lever hele deres liv i en stald uden adgang til det fri og uden mulighed for at udleve naturlig adfærd.

- Kyllingerne kommer aldrig ud under åben himmel.
- Kyllingerne skal vokse fra 50 gram til to kilo på cirka 35 dage. Det betyder for mange, at benene ikke kan bære, og hjertet står af.
- Kyllingerne lever på mindre end et A4-ark hver.

Dyrenes Beskyttelse anbefaler

Vælg kylling, der er Ø-mærket eller Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE

Så ved du, at kyllingen har haft:

- Adgang til det fri og plads til at bevæge sig.
- Naturlig døgnrytme uden brug af kunstig belysning.
- Naturlig vækst, hvilket medfører stærkere ben og sundere dyr, som lever længere.

Kylling mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse eller det røde Ø-mærke forhandles hos de fleste supermarkeder, bl.a. hos REMA 1000, SuperBrugsen, Kvickly, Dagli'Brugsen, 365discount , Bilka, Føtex, Netto, Lidl, Nemlig.com og Meny.

Buræg:
Burhøns holdes i bure med netgulv, hvor hver høne har plads, der svarer til et A4-ark. Der er typisk 10 høner i buret, som har siddepind, en rede og et lille areal med strøelse, hvor hønerne en begrænset del af dagen kan støvbade og skrabe.

- Hønerne lever i bure, der står i tre etager i en lukket staldbygning uden vinduer.
- Hønerne har ikke adgang til det fri.
- Hønernes døgnrytme styres med kunstigt lys for maksimal produktion af æg

Skrabeæg:
- Skrabeæg kommer fra høner, der lever i store flokke i en lukket stald.
- Hønerne har ikke adgang til det fri.
- Hønerne har adgang til reder og siddepinde, og der er ni høner per kvadratmeter i stalden.

Der findes ikke æg mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse i øjeblikket.*

Vælg økologiske æg til julebag og madlavning, og vær opmærksom på skjulte buræg i produkter, som er tilberedt med æg.

Dyrenes Beskyttelse anbefaler at spise færre æg, men vælge de økologiske, når du skal bruge dem.

Så ved du, at hønerne har haft:
- God plads i stalden.
- Adgang til det fri i hønsegård.
- Naturlig døgnrytme.

* Et studie fra Københavns Universitet fra 2021 viser, at omkring 85 procent af alle æglæggende høner har brud på brystbenet – uanset produktionsformen. Det skyldes højst sandsynligt et ønske om en øget produktivitet, hvor mindre og mindre høner skal lægge flere og større æg.

Torskebestandene omkring Danmark er så pressede, at det internationale havforsknings-råd anbefaler, at vi ikke fanger en eneste.

Der findes ikke fisk mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

På nuværende tidspunkt findes der ikke mærker, hvor dyrevelfærd er prioriteret.

Ifølge WWF's Fiskeguide er tilstanden for den vilde laks kritisk på grund af overfiskeri, og guiden fraråder særligt laks fra Østersøen. I dag kommer meget laks også fra akvakultur, som har en hel række dyrevelfærdsmæssige problemer.

Der findes ikke fisk mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

På nuværende tidspunkt findes der ikke mærker, hvor dyrevelfærd er prioriteret.

Hvis du vil spise laks, så vælg økologisk, for eksempel regnbueørred og laks, som er opdrættet i Danmark.

Eller vælg andre fiskearter med det stats-kontrollerede mærke, NaturSkånsom, der garanterer, at fisken er fanget med havbunds-skånsomme redskaber fra sunde bestande, og at den er fanget kystnært af mindre fartøjer. Fisk med mærket NaturSkånsom kan købes i udvalgte supermarkeder, hos fiskehandlere og i måltids-kasser.

Dyrenes Beskyttelse arbejder på at sikre, at dyrevelfærd fremadrettet bliver en del af mærket NaturSkånsom.

Ifølge WWF's Fiskeguide vurderes bestanden af rødspætter, som oftest bruges til fiskefileter, at være stabil. Dog bliver fladfisk ofte fanget med bundtrawl, som skader både havmiljøet og dyrelivet.

Der findes ikke fisk mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

På nuværende tidspunkt findes der ikke mærker, hvor dyrevelfærd er prioriteret.

Hvis du vil spise fisk, så vælg økologisk eller fisk mærket med det statskontrollerede mærke, NaturSkånsom, der garanterer, at fisken er fanget med havbundsskånsomme redskaber fra sunde bestande, og at den er fanget kystnært af mindre fartøjer. Fisk med mærket NaturSkånsom kan købes i udvalgte super-markeder, hos fiskehandlere og i måltidskasser.

Dyrenes Beskyttelse arbejder på at sikre, at dyrevelfærd fremadrettet bliver en del af mærket NaturSkånsom.

Sild

Dyrenes Beskyttelse fraråder at spise sild fra danske farvande.

Der findes ikke fisk mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

I de danske farvande er der én sildebestand ”forårsgyderne”, der har det rigtigt svært. Samtidig er bestanden vigtig for økosystemerne i alle de områder den lever: Vestlige Østersø, Kattegat, Skagerrak og Nordsøen. Der er andre sildebestande i Danmark, der har det godt, men man undgår ikke at fange ”forårsgydende sild”, når man fisker efter dem. Derfor anbefaler vi, at man ikke spiser sild fra danske farvande.

ÅI

s.12

Ålebestanden er kritisk truet. Det internationale Havforskningsråd anbefaler, at man ikke fanger ål længere.

Dyrenes Beskyttelse mener, at man skal følge Det Internationale Havforskningsråds anbefaling og holde sig fra at spise ål.

Stenbider

s.13

Bestanden af stenbidere i Danmark er kritisk truet.

Dyrenes Beskyttelse fraråder, at man køber stenbider fanget i Danmark.

Du kan erstatte stenbiderrogn med tangkaviar.