

Dansk And



Dansk And

Andekød - på naturens præmisser



Et godt andeliv

I Dansk And gør vi meget for, at ænderne har det godt inden de bliver slagtet – til gavn for dyrene, kødkvaliteten og smagsoplevelsen. Mens ællingerne er små får de den varme, de har brug for indtil deres fjersætning selv kan klare opgaven med at holde kropstemperaturen på det rigtige niveau. De får en god tørfoder, der hovedsagligt er baseret på hvede, havre, byg og majs, mens proteinerne kommer fra råvarer som ærter, rapsfrø, sojabønner og solsikkekage. Sammen med den friske strøelse af hø hver dag, giver det ænderne de bedste vækstbetingelser.

Ænderne er af natur sociale væsener der er gode mod hinanden. Vi giver dem derfor rigelig med plads, så de kan røre sig og kan undgå at gøre skade på hinanden på grund af trang plads. I praksis betyder det, at vores ænder har cirka dobbelt så megen plads som dyrene hos vores udenlandske konkurrenter.

Inden ænderne kan blive slagtet i Tyskland, skal de læsses på lastbiler og i Dansk And benytter vi ikke mekaniske læssemetoder – det er synd for ænderne og en stor andel af dyrene går til under den hårde behandling. Vi læsset ænderne så skånsomt som muligt og det gøres bedst på gammeldags manér med hænderne.

Nye traditioner og god ernæring

I Dansk And har vi en klar vision om, at anden skal være en fast bestanddel af menukortet hele året rundt – både i Danmark og i andre europæiske lande, f.eks er and oplagt på grillen om sommeren.

Vi skal også huske på, at andekødet er rigt på flerumættede omega3-fedtsyrer, så fedtet giver ikke blot en dejlig smagsoplevelse - det er også godt for os.

Sporbarhed fra jord til bord

I kraft af, at Dansk And består af fem producenter og et rugeri er det meget nemt at spore det individuelle produkt hele vejen fra jord til bord. Informationerne på emballagen fortæller om oprindelse, slagtetidspunkt osv. og det giver forbrugerne en sikkerhed for, at kvaliteten er i orden.

Det skaber tryghed, at vi står ved vores produkter. Hertil kommer, at vores fokus på dyrevelfærd, etik og et forsvarligt opdræt betyder, at vi lever op til både danske og internationale miljømærkninger.



Dansk And opstod i kølvandet på lukningen af landets sidste andeslagteri i slutningen af 2006. Lukningen betød, at vi som danske andeproducenter skulle finde et alternativ.

Hen over jul og nytår gik en gruppe ildsjæle i dialog med nogle tyske slagterier og fik i løbet af januar 2007 indgået officielle aftaler. Dansk And var derfor en realitet den 1. februar 2007.

Dansk And

Landand - fra Dansk And ApS



I Dansk And ApS producerer vi cirka 950.000 ænder om året, hvoraf de 35% går til eksport. Produkterne sælges i supermarkeder, hos slagtermestre og leveres til restauranter.

8 ugers Landand

Det første ideelle tidspunkt for slagtning af en and er ved de otte uger inden ænderne begynder på den nye fjersætning, der gør håndteringen på slagteriet langt mere besværlig.

En otte ugers and vejer omkring tre kilo i slagtevægt (dvs. 2400-3200 gram i salgsvægt).

En otte ugers and fra Dansk And ApS udmærker sig ved at have en dejlig smag og en kød- og fedtstruktur der gør, at den ikke bliver tør under tilberedningen. Årsagen er det naturlige opdræt, hvor det foregår på ændernes præmisser og deres behov for plads, god ernæring og frisk strøelse hver dag.

Otte ugers ænder sælges typisk som hele ænder (fersk/frossen), andebryster og andelår. Indmad som hjertes, kråsemuskler osv. udtages og sælges som specialiteter.

14 ugers Landand

Ved de 14 uger kan anden igen slagtes med et tilfredsstillende resultat, fordi fjerskiftet er overstået. I den mellemliggende periode fra otte til 14 uger tager anden typisk 400 gram på i vægt, så den når samlet set op på mellem 3000-4000 gram. Især andelen af brystkød øges betragteligt i denne periode.

Fodermængden er imidlertid dobbelt så stor som vægtøgningen, hvilket gør produktet yderst velsmagende.

Ellers er 14 ugers anden opdrættet under de samme etisk forsvarlige forhold som otte ugers anden og har derfor også den gode kødstruktur. Smagsoplevelsen er ganske enkelt bare blevet endnu større.

14 ugers anden produceres på bestilling, især op til jul og til Mortens aften.

En god dansk landand kommer fra Peking

Alle vores ænder er af racen pekingand, som stammer fra gråanden der lever på den nordlige halvkugle. Racen var oprindeligt forholdsvis lille og med sorte fjer, men i takt med, at Beijing blev Kinas handelscentrum og hovedstad, fik ænderne adgang til det korn der blev spildt undervejs langs floderne, og de voksede sig større og fjerene ændrede karakter og farve til hvid.

Pekinganden er vant til kulde og har et naturligt isolerende fedtlag. En vigtig del af pekingandens liv går også med at snadre i vandet, der ofte er ret koldt på vores breddegrader. Fedtet giver ekstra smag og indeholder mange af de sunde flerumættede omega-3-fedtsyrer.

Pekingænder er kendetegnet ved deres hvide fjerdragt og deres veludviklede intellekt. De er yderst sociale og hyggelige at have gående på andefarmen, sammenlignet med berberænder der piller fjer af hinanden, bider hinanden og sågar æder af hinanden.



Økologisk frilandsand

Både otte ugers anden og 14 ugers anden fås i en økologisk variant, hvor anden har fået en lille smule mere af alt det gode fra det konventionelle opdræt og så en stor portion frihed.

Ællingerne kan selv bestemme om de vil være inde eller ude, så de har ubegrænset adgang til det græs, kløver og ukrudtsorter, som har indflydelse på smagen af kødet.

Ænderne har et vandhul, de kan snadre i og vaske sig i. Den økologiske drift betyder også, at der mange insekter, som ænderne spiser og som er fulde af gode vitaminer og næring. De økologiske ænder udgør 7% af den samlede produktion i Dansk And ApS og en stor andel går til eksport. De sælges som hele ænder såvel som parterede.

Sortiment

Hel Landand - køl

Fersk And



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70028	3242	Hel and	8 u.	4x2400g (8w)	2400g	køl	IID
70029	3243	Hel and	8 u.	4x2600g (8w)	2600g	køl	IID
70030	3244	Hel and	8 u.	4x2800g (8w)	2800g	køl	IID
70031	3245	Hel and	8 u.	4x3000g (8w)	3000g	køl	IID
70032	3246	Hel and	8 u.	4x3200g (8w)	3200g	køl	IID
70033	3247	Hel and	8 u.	4x3400g (8w)	3400g	køl	IID
70138	3432	Hel and	8 u.	4stk var.vægt (8w)	variabel	køl	IID
70069	3381	Hel and	14 u.	4x2600g (14w)	2600g	køl	IID
70070	3382	Hel and	14 u.	4x2800g (14w)	2800g	køl	IID
70071	3374	Hel and	14 u.	4x3000g (14w)	3000g	køl	IID
70072	3375	Hel and	14 u.	4x3200g (14w)	3200g	køl	IID
70073	3376	Hel and	14 u.	4x3400g (14w)	3400g	køl	IID
70074	3377	Hel and	14 u.	4x3600g (14w)	3600g	køl	IID
70075	3378	Hel and	14 u.	4x3800g (14w)	3800g	køl	IID
70076	3383	Hel and	14 u.	4x4000g (14w)	4000g	køl	IID
70148	3390	Hel and	14 u.	4 stk (14w)	variabel	køl	IID



Sortiment

Hel Landand - køl

Fersk And



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70142	3380	Hel and	8 u.	(8w) 4stk,	Variabel	køl	11D
70143	3399	Hel and	14 u.	(14w) 4stk,	Variabel	køl	11D
70144	3384	Hel and	14 u.	4x3200g (14w)	3200g	køl	11D
70145	3385	Hel and	14 u.	4x3400g (14w)	3400g	køl	11D
70146	3386	Hel and	14 u.	4x3600g (14w)	3600g	køl	11D
70147	3388	Hel and	14 u.	4x3800g (14w)	3800g	køl	11D

Alle produkter er pakket i klar pose.

Sortiment



Økologisk frilandsand



Fersk And

Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70136	3366	Hel and	8 u.	Øko and (8w) 4stk	variabel	køl	11D
70137	3365	Hel and	14 u.	Øko and (14w) 4stk	variabel	køl	11D
70151	3402	Bryst		Øko Andebryst, singlepack	12x260g	køl	12D
70152	3403	Lår		Øko Andelår, singlepack	12x235g	køl	12D



Sortiment

Landand udskæringer

Fersk And



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70124	3351	Bryst		Vakum pk.	12x265g	køl	12D
70127	3352	Bryst		Ande Bryst DB-pak	8x530g	køl	12D
70130	3353	Bryst		Ande Bryst 3-pak	6x800g	køl	12D
70125	3354	Lår		Vakum pk.andelår u/ryg	12x235g	køl	12D
70128	3355	Lår		Ande lår u/ryg DB-pak	8x470g	køl	12D
70131	3356	Lår		Ande lår u/ryg 3-pak	6x700g	køl	12D
70184	3455	Bryststeg		8x1kg	1000g	køl	11D



Sortiment

Landand udskæringer

Frost



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70009	41383	Vinger			12 kg	frost	24M
70189	42119	Lår		16x190-220g Singelpack	190-220g	frost	24M
70190	42122	Lår		16x220-250g Singelpack	220-250g	frost	24M
70192	42022	Bryst		16x220-250g Singelpack	220-250g	frost	24M
70193	42025	Bryst		16x250-280g Singelpack	250-280g	frost	24M
70194	42028	Bryst		16x280-310g Singelpack	280-310g	frost	24M
70191	42125	Lår		16x250-280g Singelpack	250-280g	frost	24M
70183	62432	Lever		6x1kg	1000g	frost	24M
70187	42451	Lår		180-230g 4x2,5 kg	2500g	frost	24M
70188	42452	Lår		230-280g 4x2,5 kg	2500g	frost	24M



Sortiment

Økologisk fritgående Landand

Frost



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70092	42373	Hel and	8 u.	Øko. and 6x2200g (8w)	2200g	frost	
70093	42374	Hel and	8 u.	Øko. and 6x2400g (8w)	2400g	frost	
70094	42375	Hel and	8 u.	Øko. and 6x2600g (8w)	2600g	frost	
70095	42376	Hel and	8 u.	Øko. and 6x2800g (8w)	2800g	frost	
70096	42377	Hel and	8 u.	Øko. and 4x3000g (8w)	3000g	frost	
70097	42378	Hel and	8 u.	Øko. and 4x3200g (8w)	3200g	frost	
70098	42379	Hel and	8 u.	Øko. and 4x3400g (8w)	3400g	frost	
70099	42380	Hel and	8 u.	Øko. and 4x3600g (8w)	3600g	frost	



Sortiment

Landand

Frost



Nummer	Lev. varenr.	Del	Alder	Beskrivelse	Vægt	Tilstand	Holdbarhed
70162	44240	Hel and	8 u.	And 6x2400g, 3sp,(8w)	2400g	frost	24M
70163	44260	Hel and	8 u.	And 6x2600g, 3sp,(8w)	2600g	frost	24M
70164	44280	Hel and	8 u.	And 6x2800g, 3sp,(8w)	2800g	frost	24M
70165	44300	Hel and	8 u.	And 4x3000g, 3sp,(8w)	3000g	frost	24M
70166	44320	Hel and	8 u.	And 4x3200g, 3sp,(8w)	3200g	frost	24M
70167	44340	Hel and	8 u.	And 4x3400g, 3sp,(8w)	3400g	frost	24M
70168	44360	Hel and	8 u.	And 4x3600g, 3sp,(8w)	3600g	frost	24M
70185		Hel and	8 u.	Figther (8w) 6x2400g	2400g	frost	24M
70186		Hel and	8 u.	Figther (8w) 6x2600g	2600g	frost	24M
70053	43240	Hel and	14 u.	6x2400g (14W)	2400g	frost	24M
70011	43260	Hel and	14 u.	6x2600g (14W)	2600g	frost	24M
70012	43280	Hel and	14 u.	6x2800g (14W)	2800g	frost	24M
70101	43309	Hel and	14 u.	4x3000g (14W)	3000g	frost	24M
70085	43329	Hel and	14 u.	4x3200g (14W)	3200g	frost	24M
70086	43340	Hel and	14 u.	4x3400g (14W)	3400g	frost	24M
70016	43360	Hel and	14 u.	4x3600g (14W)	3600g	frost	24M
70017	43380	Hel and	14 u.	4x3800g (14W)	3800g	frost	24M
70018	43400	Hel and	14 u.	4x4000g (14W)	4000g	frost	24M



Dansk And

Martin Daasbjerg

Fjordbakken 9 Handbjerg
7830 Vinderup



Vestergård

Vestergård ligger i Handbjerg ved Limfjorden. Her opdrætter Martin og Birte Daasbjerg alle de økologiske ænder til Dansk And. Antallet er cirka 100.000 om året og de har alle rig mulighed for at snadre i vandhullet og få gode vitaminer fra ukrudt, græsser og insekter. Martin er desuden direktør i Dansk And og er ankermanden i virksomhedens produktudvikling og drift. Gården dyrker også økologiske kartofler og korn.

Dansk And

Heine Hyldahl

Vorslundevej 42
7323 Give



Vorslunde Andefarm

Nær Give driver Heine Hyldahl en af de største andeproduktioner med cirka 250.000 ænder om året. Produktionen er fordelt på 2 gårde og Heine deltager selv i den daglige drift sammen med sine to faste medarbejdere. Hertil kommer 170 ha jord, hvor Heine dyrker kartofler, hvede og byg. Heine bor sammen med sin kone Linda, der arbejder i Horsens, og sammen har de en lille datter, Laura.



Dansk And

Lars
Christophersen

Rugeriet Højbo ApS
v/Lars Christophersen
Hårevej 15
5560 Årup



Rugeriet

Tilværelsen for alle vore ænder i Dansk And begynder på Danmarks eneste rugeri for landænder hos Lars Christophersen i Aarup på Fyn. Rugeriet har eksisteret i snart halvtreds år og Hans overtog produktionen efter sin far for fire år siden. Sammen med sin kone driver Lars rugeriet og de sørger for, at ællingerne bliver kørt ud til producenterne samme dag, som de udklækkes. Fra midt i november til sidst i december omdannes rugeriet til en juletræsproduktion til eksport.

Dansk And

John
Pedersen

Skivevej 83
7830 Vinderup



John Pedersen ved Vinderup opdrætter 300.000 konventionelle ænder om året. Han har varetaget driften siden 1969 og har gennem årene udvidet produktionen til det den er i dag, nemlig en af landets største. Landbrugsjorden, der hørte til gården tidligere, er blevet solgt fra og i dag bor John sammen med sin kone i separat bolig inde i Vinderup by. De tre voksne børn er flyttet hjemmefra.

Dansk And

Lars Holger
Andersen

Langelund Fjerkræ ApS
Kølkærvej 50
7400 Herning



Langelund fjerkræ

I nærheden af Herning producerer Langelund Fjerkræ og Lars Holger Andersen omkring 100.000 ænder om året. Andeopdræt ligger i blodet og går næsten halvtreds år tilbage i familien. Lars overtog således produktionen efter sin far i 1994. Lars bor på en gård i nærheden sammen med sin kone, der er socialpædagog, og deres to børn. Her producerer Langelund Fjerkræ 450.000 kyllinger om året og der dyrkes hvede og byg på markerne.



Dansk And

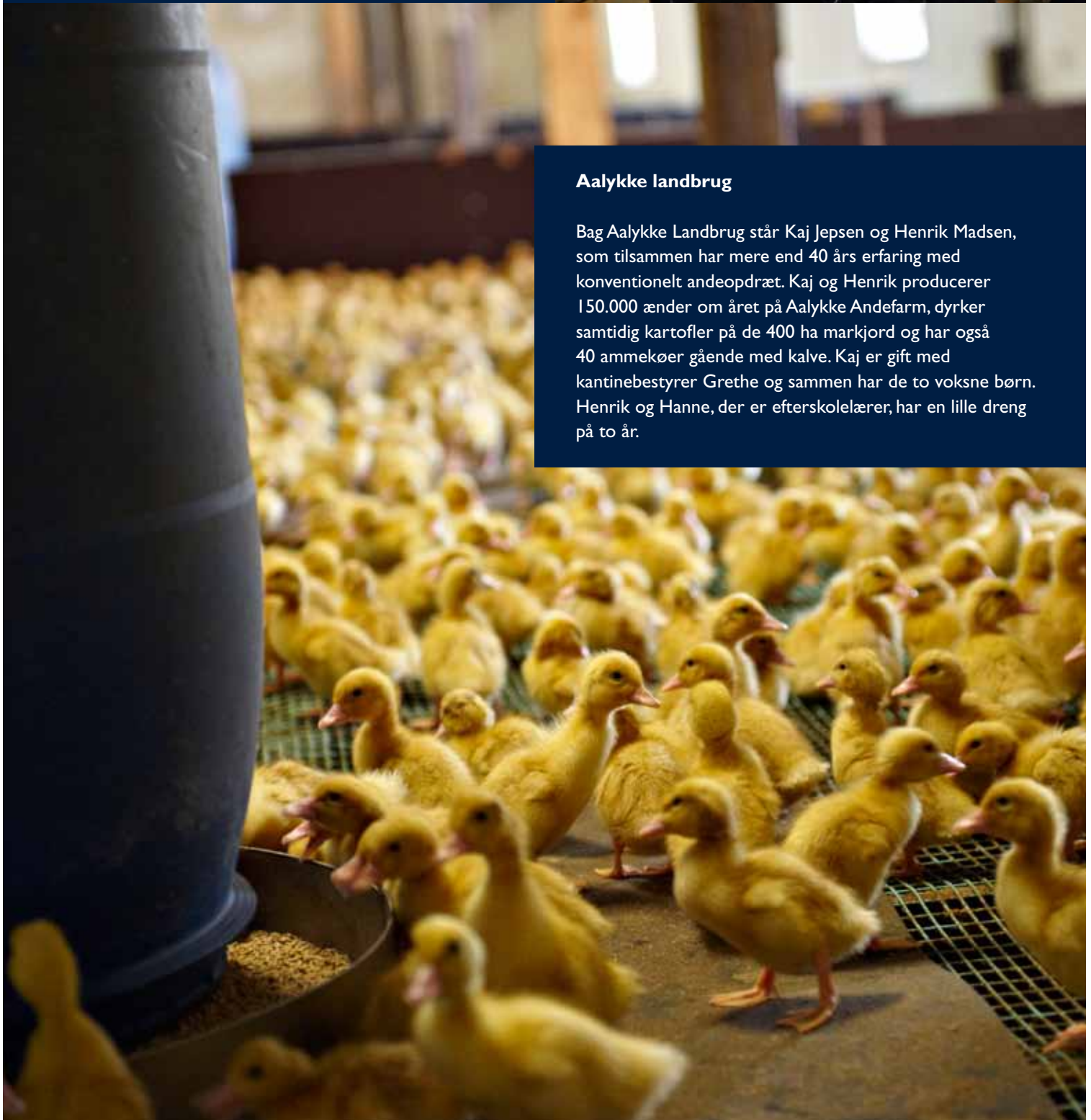
Kaj Jepsen og
Henrik Madsen

Aalykke Andefarm
Kiersvej 2
7451 Sunds



Aalykke landbrug

Bag Aalykke Landbrug står Kaj Jepsen og Henrik Madsen, som tilsammen har mere end 40 års erfaring med konventionelt andeopdræt. Kaj og Henrik producerer 150.000 ænder om året på Aalykke Andefarm, dyrker samtidig kartofler på de 400 ha markjord og har også 40 ammekøer gående med kalve. Kaj er gift med kantinebestyrer Grethe og sammen har de to voksne børn, Henrik og Hanne, der er efterskolelærere, har en lille dreng på to år.



Dansk And

Grillet andelår - med jordskokker og julesalat

Ingredienser:

4 stk. andelår
1 l hønsesond/neutral olie
1 stk. løg
2 kviste timian/rosmarin
2 fed hvidløg
10 sorte peberkorn
600 g jordskokker
2 l vand

1 spsk. salt
3 spsk. eddike
1 stk. rød peber
1 stk. julesalat
½ stk. rødløg, snittet
4 spsk. kapers
2 spsk. ristet sesam
½ fed hvidløg, knust
Salt og peber



Tilberedning:

Skyl andelårene og rens dem for evt. fjerdele. Saml de øvrige ingredienser i en gryde og læg andelårene heri. Lad andelårene simre tildækket i ca. 1 1/2 t. Lad gryden køle let inden lårene tages op af lagen. Krydr med salt og peber. Grill af på en varm grill 1-2 min på hver side.

Rens jordskokker og skær dem i mundrette stykker. Bring imens vand, salt og eddike i kog. Kog jordskokker i 3 min og sigt vandet fra. Snit julesalat og skær den røde peber i tern. Snit rødløget fint. Vend ingredienserne sammen.

Server de varme confiterede, grillede andelår med den marinerede og sprøde jordskokke- og julesalat. Gerne med groft brød eller vilde ris.

Dansk And

Rosmarin grillet andelår - med jordbærsalat

Ingredienser:

4 stk. andelår
24 kviste frisk rosmarin,
skyllet og lagt i vand.
Stegesnor
Salt og peber

Jordbærsalat:

200 g jordbær
250 g asparges
½ bdt. blegselleri
1 spsk. rosmarin
1 knsp. hvidløg, revet
½ tsk. citronskal, revet
8 store kviste persille
1 spsk. mandelolie

Tilberedning:

Skyl andelårene og rens dem for evt. fjerdele. Strø med salt og peber og steg i kuglegrill/ovn ved 200° C i 25 min. gerne i ildfast fad. Tag andelårene ud fra grillen/ovnen og lad dem køle let af. Læg 6 kviste frisk rosmarin om hvert andelår og bind sammen med stegesnor. Steg yderligere 10-15 min i kuglegrill/ovn. Klip andelårene op og fjern rosmarin.

Knæk asparges ved roden og skyl dem i koldt vand. Rens blegselleri og skyl ligeledes i koldt vand. Grill asparges og blegselleri direkte på grillristen i ca. 4 min. Skær herefter i mundrette stykker og halver de pyntede jordbær. Pluk bladene fra bredbladet persille og vend med de øvrige ingredienser.

Server de rosmarin grillede andelår med asparges, jordbærsalat og brød.



Dansk And

Grillet andebryst - med hindbærvinaigrette

Ingredienser:

2 stk. andebryst
12 stk. grillspyd
Salt og peber

1 spsk. Skalotteløg, hakket
Salt og peber

½ fed hvidløg, knust

1 stk. fennikel

240 g fuldkornsspagetti

2 spsk. olie.

2 spsk. frisk oregano

3 spsk. purløg

30 høvlede spåner Pecorino/
parmesan

Vinaigrette:

25 stk. hindbær

1 spsk. eddike

2 spsk. olie

1 spsk. estragon



Tilberedning:

Skyl andelårene og rens dem for evt. fjerdele. Saml de øvrige Skyl andebrysterne og rens dem for evt. fjerdele og læg grillspydene i vand, dette modvirker at spydene brænder og forkuller under grillning. Skær hvert bryst på langs i 6 skiver. Træk hver skive på et grillspyd og krydr med salt og peber. Grill hver stick 3-4 min på hver side.

Bland ingredienserne til vinaigretten og mos hindbærrene let. Kog spagetti efter anvisning på emballagen og sigt vandet fra. Rens fennikel og skær i mundrette skiver. Grill fennikel 3 min på hver side. Og vend med de øvrige ingredienser

Anret spagetti og grønt i skåle med 2-3 sticks, lidt hindbær vinaigrette og høvlede pecorinospåner.

Dansk And

Sprængt, grillet andebryst - med selleri og rosenkål

Ingredienser:

2 stk. andebryster

400 g rosenkål

400 g knoldselleri, skåret i både

Sprænge lage:

1/2 l vand

2 l vand

100 g salt

1 spsk. salt

2 spsk. rørsukker

25 g smør

3 stilke dild

1 spsk. grov sennep

1 stk. løg, skåret i kvarte

Landbrød



Tilberedning:

Rør ingredienserne sammen og læg andebrysterne i sprængelagen. Lad dem ligge 6 gerne op til 24 timer, inden de lægges i en gryde med kogende vand. Kog ved svag varme i ca. 14 min. Træk gryden fra blusset og lad andebrysterne tække 20 min. Løft dem op og befri for skind. Grill andebrysterne på en hed grill 2-3 min på hver side.

Rens rosenkål og skær et kryds i bunden af stokken. Befri selleri for skal og skær i tynde både. Kog rosenkål 3 min. i spilkogende vand tilsat salt.

Løft rosenkål op med en hulske. Kog herefter selleri i 5 min og sigt vandet fra.

Lad imens smørret bruse op i bunden af en stegepande, når smørret er bruset op og let brunet tilsættes sennep. Vend selleri og rosenkål i. Server rosenkål og selleri i senneps smør med tynde skiver sprængt grillet andebryst samt godt med landbrød.