

Ikast-slagter følger med i en kødforskrækket tid

Slagtermester Lene Hammer om de gode gamle dage, kød til 1600 kroner og mislykkede eksperimenter

AF PHILIP HORUP
presse@ikastavis.dk

IKAST Hun kan fejre sit 25-års jubilæum i Ikasts eneste rigtige slagterbiks midt i en tid, hvor kødspisere er inde i et klimamæssigt stormvejr.

Lene Hammer driver Østerport Slagter, og hun følger da med i debatten, hvor kød er blevet udpeget som en af de store klimasyndere. Den grønne bevægelse har endnu ikke taget livet af hendes store forretning, og det kommer den heller ikke til at gøre lige foreløbigt. I hvert fald ikke ovenpå en både travl og hård december, hvor hendes personale decideret solgte ud af de store julemenuer.

- Når man i halvanden måned hver dag står og kører rundt i risalamande og grønlangkål, er det ikke det, man selv har allermost lyst til at spise, når man kommer

hjem, griner Lene Hammer, som er både født og bor i Ikast.

Vi tog en snak med den erfarne slagtermester om, hvordan det bliver at være i kødbranchen i 2019.

Et ton spareribs

Forbrugsmønstrene ændrer sig hele tiden. Det ved 41-årige Lene Hammer godt, og derfor er hun konstant klar til at ændre sit udvalg. Kødfrie dage er gået fra at være en hippietanke til at være mainstream, og det sætter tanker i gang hos den erfarne slagtermutter.

- Vi er lige nu ved at undersøge, om vi skal have nogle vegetarprodukter ind. Selvom vi er en slagterbutik, kan vi godt være med på tidens trends, så det kan der godt komme, siger Lene Hammer.

En decideret grøntsagshandler bliver der ikke tale om.

- Med kørerne, som udleder en del CO₂, er det også en svær problemstilling, fordi folk efter-spørger det, siger Lene Hammer. Og selvom salatbaren her i januar er en særdeles populær størrelse, har ikastboerne vidst ikke vendt ryggen til kødet endnu. Prøv bare at tygge på den her.

- I 2018 prøvede jeg med en ny opskrift på mine spareribs. Der har været meget større rift om de

ben, end jeg havde regnet med. Vi havde solgt over et ton, da året var ovre. Til nytår solgte vi også kød for 1600 kroner kiloet. Wagyumørbrad er japansk oksekød, hvor du ikke skal skære ret meget forkeret, så det er årets største udfordring, fortæller Lene Hammer.

Lever kun én gang

Ikke kun i Ikast er de glade for saftige sager. Danskerne spiser i gennemsnit 52 kilo kød om året. Det er en del mere end anbefalingerne i de officielle danske kostråd. Blandt andet fordi »Der er en sammenhæng mellem udvikling af nogle typer af kræft og det at spise meget rødt kød og især forarbejdet kød.« Endnu skal kødet ikke stemples på samme måde som cigaretpakker, og det regner Lene Hammer heller ikke med kommer til at ske.

- Nej, det tror jeg ikke. Jeg har det også sådan; man lever kun én gang. Nu er jeg selv meget madglad, og jeg tror ikke, det er så afgørende igen. På et tidspunkt hørte jeg, at så var det skorpen på rugbrødet, vi ikke skulle spise, og det er lidt svært altid, at vide, hvad man skal tro, siger Lene Hammer.

I alt er de 16 ansatte i den kæmpestore og bugnende fødevarer virksomhed, som er medlem af

gruppen Mesterslagteren. De har dog fuldstændigt frie hænder til selv at bestemme deres udvalg, hvilket bliver udnyttet fuldt ud:

- Vi har vores eget pølsemejeri. Her laver vi alt undtagen de røde pølser. Vores folk er vildt åbne for at eksperimentere og hele tiden prøve noget nyt. Det går galt nogle gange. Jeg kan stadig huske én med chili, som på alle

måder bare ikke var godt, siger Lene Hammer og skærer tænder. Der bliver eksperimenteret i køkkenet. Men der bliver også kredset om klassikerne. For nogle mennesker elsker stadig bare bacon. Andre er blevet vild med tofu og kikærter. Lene Hammer lever fint med at være omstillingsparat. Alligevel kan hun godt savne de gamle dage. Specielt en

speciel følelse der egentlig, må siges, kan være temmelig svær at relatere til, hvis man ikke selv har været slagter.

- Det er stadig ikke det letteste arbejde, men i dag får vi kødet leveret i mindre portioner. Lidt af det sjove går altså af det i forhold til den gang, hvor man slæbte rundt med en halv gris i favnen, smiler jubilaren.



Lene Hammer overtog Østerport Slagter i 2017, men hun begyndte i lære samme sted for 25 år siden.
Foto: Flemming Hansen