

## Wapnö Miljökött™ nytt koncept med bättre matupplevelse

Många matkunniga anser att nötkött från hondjur är ett bättre kött och har högre ätkvalitet än kött från tjurar och oxar. Wapnö har sett möjligheten att få fram en större mängd bra nötkött från hondjur med bättre kvalitet och bättre "miljörenomé" än vad man idag anser om traditionellt nötkött och lanserar därför Wapnö Miljökött™.

Att få fram nötkött från mjölkkor belastar miljön mindre då denna ger högre produktion av både mjölk och kött i förhållande till den köttko som endast ger en kalv per år.

För att uppnå mer har Wapnö AB arbetat utifrån fördelarna korna på Wapnö har. En "köttko" från Wapnö skall ha gett mjölk och tre kvigkalvar. Dessutom skall djuren ge växtnäring till åkrarna och energi, både via det nuvarande systemet med mjölkvärme och lite längre fram även via biogasanläggning.

Genom att vara först med att införskaffa könssorterad spermie från rasen Limousine, har vi möjlighet att seminera gårdens djur för att endast få fram kvigkalvar i besättningen. Via Semex har Wapnö kunnat köpa sorterad spermie från Kanada vilket började komma till Sverige för någon vecka sedan.

På Wapnö Hotell & Restaurang har man sedan 2009 försökt att frångå oxkött. Samarbetet mellan restaurangens kock och ladugårdens förman har varit viktigt för att utveckla Wapnö Miljökött™, som numera serveras i restaurangen.

### **Wapnö Miljökött™ hur är det möjligt att benämna det så då många säger att kött är negativt för miljön?**

- Nötköttet från Wapnö har många fördelar utöver den på tallriken. Nötköttet kommer framöver endast från en mjölkko som gett tre kvigkalvar. Både nötkött och mjölk är optimalt och våra köttdjur ger värme och på sikt även el via biogasanläggning. Kvingor och kor kommer dessutom ut och vi planterar och sår varje år, säger Lennart.

### **Är det en klimatkompensering att plantera och så?**

- Ja, vi hanterar detta själva. Vi planterar och sår varje år och våra djur skall inte behöva klimatkompenseras i annan del av världen, vilken en hamburgerkedja gör reklam för att de gör. De säger att de kompenserar även för uppfödningen, vilket bara kan vara ett ord i marknadsföringen då vi som många andra bönder har skog att plantera i, och det är ett mervärde vi vill förtydliga, säger vd Lennart E Bengtsson.

### **Vad är unikt med konceptet?**

- Det är mycket men vi är först vad jag vet med att få fram bara kvingor med köttsträcker och vi får ett utrymme på 800-900 djur framöver med kött av högsta kvalitet och det är rätt för miljön. Det blir en hållbar nötköttsproduktion, säger Lennart E Bengtsson vd Wapnö AB.

### **Kan allt detta hanteras på Wapnö gård?**

- Ja det kan det och vi kommer att vara helt klara med Wapnö Miljökött™ i egen regi eller tillsammans med någon om 3 år. Vår restaurang har redan vårt kött och vi har kunskap då vi tittat på detta under några år, säger Lennart.
- Vi är bara i början av något som kan bli riktigt bra. En gourmetbit med mersmak både för tallriken och miljön, avslutar Lennart.



Ytterligare information kontakta Lennart E Bengtsson, VD Wapnö AB på 0705-12 55 12 eller [lennart@wapno.se](mailto:lennart@wapno.se).

---

*Wapnö AB är det moderna matföretaget med en grund som modernt lantbruk med förädling på gården som ger stora miljövinster och smakupplevelser. På Wapnö's fält odlas foder till våra frigående djur som ger både mjölk och kött. Närheten, med kontroll över hela kedjan från "Ko till Konsument", ger en färsk och njutbar smakupplevelse. Wapnö står för öppenhet, färskhet och närhet genom allt som Wapnö utvecklar. Härodlat® och Härproducerat® minskar transporten på vägen då råvara och förädling finns nära varandra. Våra mejeri- och mjölprodukter finns i marknadsområdet Helsingborg till Göteborg. Wapnö Hotell & Restaurang ger en upplevelse och känsla av en passionerad länk från gårdens åkrar till bordet. Se [www.wapno.se](http://www.wapno.se) så förstår ni.*