



## Rapport

# Unge og kylling – en fokusgruppeundersøgelse

12. december 2014  
Proj.nr. 2003034-14  
Version 1  
MDAG/MT

Margit Dall Aaslyng

### Baggrund

I projektet "Kyllingekød – bæredygtigt, sundt og trendy" er der gennemført en indledende undersøgelse af unge forbrugeres forhold til kyllingekød ved hjælp af fokusgrupper. Det er følgende emner, der ønskes information om:

- 1) Hvad er deltageres forhold til kyllingekød? Set alene og i forhold til andre proteinkilder.
- 2) Hvornår spiser deltagerne typisk kyllingekød? (varmt eller koldt, processeret eller fersk, hjemme eller ude).
- 3) Hvilke retter synes deltagerne, kyllingekød egner sig til?
- 4) Hvad forstår deltagerne ved kvalitet af kyllingekød?

Ved dataanalysen lægges vægt på:

Vaner (herunder hvordan kylling bruges)

Holdninger ("lokalt" dvs. godt for dem selv, eller "globalt" godt for miljøet, bæredygtigt etc.)

Viden (hvad ved de reelt om kylling)

Årsager til valg og fravalg af kylling

### Gennemførelse

*Sammensætning af fokusgruppe*

Der blev gennemført 2 fokusgrupper i København. Deltagerne var alle studerende indenfor de første år på deres uddannelse – primært universitetsuddannelser. I den ene fokusgruppe deltog 6 drenge, i den anden 6 piger. Det var valgt for at kunne lave en sammenligning af pigers og drenges holdninger og handlinger.

I tolkningen af resultaterne skal der tages hensyn til, at det er en forholdsvis snæver målgruppe. Konklusionerne kan således ikke generaliseres udenfor målgruppen.

*Gennemførelse af interview* Interviewet blev gennemført i en semistram, stram struktur med to øvelser indlagt. Første øvelse var udlevering af et menukort fra en københavnsk café. På menukortet var der retter med oksekød, svinekød, kyllingekød og fisk. De blev bedt om at vælge, hvad de ville have, hvis de ikke selv skulle betale. Menukortet er vedlagt som bilag 1.

Anden øvelse var en rangering af kalvekoteletter (fritgående kalve), svinekoteletter (økologiske dyr) samt kyllingefileter (fra De 5 Gårde, der lægger vægt på dyrevelfærd). Alle produkter var købt i Irma. Produkterne skulle først rangeres efter, hvor godt de kunne lide dem, og dernæst efter, hvor sunde de var. Herefter fik deltagerne en pose kikærter og en dåse bønner, som de skulle placere blandt kødet efter de samme kriterier. Endelig blev deltagerne bedt om at sige, hvordan det ville have været, hvis det var bæredygtighed, de skulle placere produkterne efter.

Spørgeguiden er vedlagt som bilag 2.

*Analyse* Interviewene blev optaget og delvist transkriberet. De blev kodet efter følgende primære koder:

Argumenter for køb og anvendelse  
I hvilke situationer spises kyllingekød?  
Hvilke retter anvendes kylling til?  
Kvalitetsbegreb  
Årsager til valg og fravalg  
Andet

### **Resultater**

*Argumenter for køb og anvendelse* Der var to helt overvejende argumenter for anvendelse af kyllingekød blandt de unge. Det ene var pris, og det andet var, at det nemt indgår i mange forskellige retter. Dette blev fremhævet af både pigerne og drengene.

Pris var det væsentligste argument for valg af den mad, de køber, herunder kyllingekødet. Dette afspejler målgruppen, der var studerende på SU og dermed med små budgetter. Samtidig var kød vigtigt for dem, og det blev diskuteret, hvordan der bliver råd til kød. En har reduceret sit madspild og bruger det økonomiske overskud til at købe økologisk kylling.

Ud over pris er kylling nemt at tilberede på mange forskellige måder og blev opfattet som fleksibelt, idet det kunne indgå i mange forskellige sammenhænge. Det blev fremhævet, at kyllingekød, er nemt at tilberede, og at man var sikker på, at det kom til at smage godt. Det

nemme blev ført ud til indkøbene også, idet man kun køber noget, der er dér, hvor man alligevel køber ind.

Endelig var der også, især blandt pigerne, snak om, at det, de har fået derhjemme, og derfor var vant til at spise, spiser de også i dag.

*I hvilke situationer spises kyllingekød?*

Kylling blev i høj grad opfattet som hverdagsmad. Hverdagsmadsbegrebet blev dog udvidet til også at omfatte, hvis man laver mad sammen med andre. Det begrundes med, at *"det er noget, de fleste mennesker kan lide"* (dreng). Her var der forskel på at lave mad sammen med andre, f.eks. en læsegruppe eller nogle venner, eller at have gæster, f.eks. bedsteforældre. I det sidste tilfælde ville man vælge oksekød. I de senere diskussioner sammenlignede drengene ofte kyllingekød med svinekød, hvilket understregede, at kyllingekød er hverdagsmad, idet svinekød i andre undersøgelser er vist at være hverdagsmad.

I modsætning til pigerne nævnte drengene spontant, at de kunne finde på at grille kylling om sommeren, både som filet og som hel kylling. Der var dog diskussion om det, og generelt var valg af kød til grill styret af vaner: *"Det er faktisk sjældent, jeg griller kylling. Men jeg tror, jeg ville rigtig godt kunne lide det sådan set, så jeg ved ikke helt, hvad grunden er"* (dreng).

At kylling er hverdagsmad reflekteres også i, at de færreste kunne finde på at købe kylling på restaurant. Dog mente pigerne godt, at en helstegt citronkylling kunne være lækker.

Café var derimod anderledes end restaurant. På café var der flere af drengene, der valgte kylling ud fra cafémenuen, især i form af sandwich. Her var det bl.a. vigtigt for deres valg, at det var et frokostmåltid, da kylling opfattes som mindre tungt at spise end oksekød. Generelt var kylling dog andet valg, idet burgeren var førstevalg for drengene.

I modsætning til drengene valgte pigerne sjældent sandwich med kylling på café, men derimod oftere fisk eller oksekød (både burger og gryderet). En enkelt pige valgte dog en salat med kylling. Det primære argument for deres valg af retter var, at caféen kunne lave det lækre, end de selv kunne, mens de selv kunne lave kyllingesandwich lige så godt som caféen.

*Hvilke retter anvendes det til?*

Kyllingekød bruges i høj grad til at lave asiatisk inspirerede retter, hvor det strimles og svitses. Drengene tilbereder det endvidere også som hele fileter, mens det ikke er så udbredt hos pigerne. De laver sjældent en hel kylling, på trods af at de associerer den hele kylling med kvalitet. I stedet talte de om, at det var noget, de fik hjemme hos deres

forældre. En primær årsag til fravalg af den hele kylling er, at den er for stor til dem selv.

Tilberedes kyllingefileterne hele, f.eks. med bacon om, spises der ofte kartofler til: *"Hvis det bare er kylling, vi har tilberedt, så er det kartofler til mig" (dreng)*. Ellers var det primært ris, der fulgte med retter med kylling hos drengene, mens pigerne i højere grad talte om grønsager. Pigerne nævnte ikke, at de også serverer ris.

**Kvalitetsbegreb** Når der spørges direkte til, hvad god kvalitet af kylling er, var svaret hos pigerne meget entydigt økologi. Drengene var mere upræcise, idet de talte om, at der skulle være "mærker" på, f.eks. økologi, friland eller sådan noget. Pigerne derimod var meget bevidste om økologi og kobbede direkte økologi med god kvalitet og med sundhed. Der var dog nogen diskussion om det primært er dyrevelfærd, der er vigtigt eller mangel på brug af pesticider, og dermed at det er sundere for dem selv at spise. Men som en af dem opsummerede, som underforstået det bedste: *"hvis det er en glad kylling fra ens mosters gård... der er blevet fodret med ens mosters økologiske kikærter" (pige)*.

Pigerne syntes, at økologi, bæredygtighed og smag hænger sammen. *"hvis det er økologisk, har det en tendens til at smage bedre... og også den der fornemmelse, hvis kyllingerne ikke er pumpet med vand eller alt muligt, smager det bare bedre"*. Pigerne nævnte flere gange, at de har det hjemmefra, fordi deres mor har købt økologisk.

Spørges der direkte til spisekvalitet, er saftighed vigtigt. Her er de godt klar over, at kød tilsat lage er mere saftigt end kød uden lage. Det, at kylling kan være tørt, nævnes som eksempel på dårlig kvalitet. Hos pigerne kobles dette sammen med, at de gennemsteger kødet godt og grundigt. Modsat pigerne, der opfattede kyllingekødet som tørt, blev kylling hos drengene ofte sammenlignet med svinekød i diskussionen, idet de opfattede svinekødet som tørt i modsætning til kylling.

Skindet skal være sprødt, og kødet skal have en god smag. Mørhed kommer først frem, når der spørges til det. Her var svaret, at kylling næsten altid er mørt.

**Dyrevelfærd** Dyrevelfærd er et emne, der blev diskuteret meget i begge grupper, men hvor pigerne især kobbede det til økologi, var drengene mere uspecifikke og talte om "mærker" på kødet, der ikke nødvendigvis er økologi. Dyrevelfærd var for begge grupper en del af bæredygtighedsbegrebet. Der var konsensus i opfattelsen af, at kyllinger har dårligere dyrevelfærd end kreaturer og svin.

*Klima og bæredygtighed* Den klimamæssige del af bæredygtighed havde ikke stor betydning for deltagerne, selv om de havde en vis viden om det. F.eks. vidste de, at kyllingekød er mere bæredygtigt end svinekød og oksekød. De syntes dog også, at bæredygtighed stikker i flere retninger og havde svært ved at forholde sig til det. Diskussionen blev mere diffus, men for pigerne handlede den bl.a. om, at kødproduktion er mindre bæredygtig i forhold til vegetarmad.

En pige syntes svinekød er det mindst bæredygtige, fordi vi har så mange svin i Danmark. Andre mente dog, at de fritgående svin spiser de ting, der er i naturen, og derfor er de mere bæredygtige.

På tidspunktet for fokusgruppen med pigerne havde der for nylig været diskussion i medierne om, hvorvidt økologi var bæredygtigt eller ej. Dette blev reflekteret i deres diskussion, der kom til at fokusere på dilemmaet mellem miljøet og grundvandet, relativt til hvad man spiser, og hvordan det påvirker kroppen specielt i relation til pesticider.

*Sundhed* De unges sundhedsbegreb var meget koncentreret omkring fedtindhold hos både piger og drenge. Her har kylling fordelene frem for svinekoteletter, idet der ikke er en synlig fedtkant.

Sekundært fremhæves, at kød tilsat lage må være usundt i forhold til det rene kød. Måltidet får også en højere kvalitet, hvis det laves fra grunden af gode råvarer. Hvorvidt det er sundere, er dog ikke tydeligt: *"Det kan godt være, at slutresultatet det ikke bliver sundt, men... De ting, jeg kommer i, ved jeg, hvad er så... så har man måske lidt mere styr over, hvad det er, man spiser, i forhold til at købe noget færdiglavet"*.

Pigerne mente ikke, at det er kødet, der skal gøre en ret sund, men nærmere den samlede sammensætning af råvarer. Og kylling kan godt laves med flødesovs, hvor retten ikke er sund, men da det tit serveres i salat, vil det være sundt.

Endelig nævntes kyllingekøds evne til, at man ikke bliver overmæt som en sekundær sundheds-/kvalitetsparameter, ligesom det at kylling kan bruges i mange forskellige retter og dermed sikrer variation i maden også som en sundhedsegenskab ved kyllingekødet.

*Andre proteinkilder* Efter fedt nævntes proteiner af pigerne under sundhedsdiskussionen. Dette skete dog især ved snak om bønner. Bønner anvendes kun for at få protein eller for at strække kødet af økonomiske årsager, og ikke fordi de kan lide det. Endvidere betragtes bønner som mindre bæredygtige, fordi de er i dåse.

I modsætning til pigerne havde drengene lille viden om, hvordan kikærter og bønner anvendes. De kunne dog godt lide humus, men kun en enkelt vidste, at det bliver lavet af kikærter. De foretrak kød over humus både i smag, og fordi det er let. *"Alle kan stege et stykke kød. Man kan godt fucke humus op"* (dreng).

Fælles for begge grupper var dog, at de var fاملende over for kikærterne og bønnerne og ikke så dem som et alternativ til kød, men nærmere som et supplement hvis det kan laves, så det smager godt.

#### Årsager til valg og fravalg

Der var flere, der sagde, at de køber kylling, fordi man kan få det i store portioner, der kan fryses ned, så man har det lige ved hånden. Portionsstørrelse var også argumentet for, at man ikke tilbereder en hel kylling, da man ikke kan spise så meget kød på én gang.

Derimod italesættes hverken sundhed eller bæredygtighed som vigtige ved valg af kød.

#### Andet

Det er tankevækkende, at deltagerne gerne vil betale mere for økologi, men at de ikke ved, hvad de får ekstra for pengene. De føler sig lidt snydt eller forvirret over, at der f.eks. er mange producenter, der bruger den grønne farve. Budskabet om, hvad der er "godt", og hvad der "ikke er godt", er derimod tydeligere for dem angående buræg. De fleste har en klar holdning til æg, mens de har en lidt mere afslappet holdning til kød. De fleste vil gerne have kød hver dag.

Emballagen har stor betydning for, hvad de køber. *"En frossen kylling eller en big pack af kyllingelår ser bare ulækker ud. Det kunne jeg aldrig finde på at købe"* (pige).

En enkelt pige sagde, at hun foretrak at tilberede fileterne hele og derefter trevle dem, da hun ikke kunne lide at røre ved det rå kød. Det var der dog ikke andre, der kunne genkende, så selv om fænomenet er beskrevet i litteraturen, var det ikke et stort emne i disse fokusgrupper.

#### Diskussion

Kylling spises meget af både pigerne og drengene, især fordi det er billigt, nemt at tilberede og fleksibelt, idet det kan bruges til mange retter. Især pigerne bruger det i retter, hvor det, at det er kød, ikke er så tydeligt, idet det er strimlet, mens drengene i højere grad også spiser fileter.

For begge grupper er kvalitetsbegrebet overvejende globalt, dvs. noget der handler om omgivelserne og ikke direkte om dem selv. For pigerne er det meget tydeligt økologi, mens det er mere diffust for drengene. Spurgt ind til økologien er det især dyrevelfærd, der italesættes, men

dog er der også en diskussion af dilemmaet omkring omgivelserne (dyrevelfærd, miljø) og deres egen sundhed (pesticider).

Dyrevelfærd er væsentlig for begge grupper, men er diffus i sin definition. Kyllingerne må gerne have gået ude. Der er dog ingen, der sætter spørgsmålstejn ved, at dyrene skal slås ihjel for at kunne spises, og dermed bliver diskussionen om dyrevelfærd adskilt fra snakken om mad.

Generelt er deltagernes faktuelle viden om kyllingeproduktion, dyrevelfærd og bæredygtighed sparsom, og især pigerne sætter ord på, at deres handlinger skyldes, hvad de er vant til, at deres mor gør.

**SANDWICH**

<b>Grillet aubergine</b> mozzarella, bagte tomater & basilikumpesto	150
<b>Grillet skinke &amp; ost</b> estragonmayo, spinat & kål	150
<b>Clubsandwich</b> ananas, æg & bacon	160
<b>Koldrøget laks</b> røræg & karsemayo	165

**SALATER**

<b>Caesarsalat</b> grillet kylling, croutons, parmesan & basilikumpesto	160
<b>Varmrøget laks</b> hasselnødder, 3 slags kål & karsemayo	165
<b>Gedeostsalat</b> avokado, nødder, bagte tomater, oliven, rugbrødscoutons & honning	165
<b>Triplesalat</b> lakserillette & 3 slags råkost & honning/sennepskylling	170

**TATAR**

<b>Okseinderlår</b> – håndskåret – jordskockemayo, syltede løg & rugbrødscoutons	170
--	-----

**BURGERS & VARME RETTER**

<b>Flæskestegsburger</b> rødkål, remoulade & agurkesalat m/ kartofler	165
<b>Nordens okseburger</b> hvidløgsdressing, bacon & ost m/ kartofler & hjemmelavet chilimayo	165
<b>Tripleburger</b> okseburger m/ bacon & BBQ kyllingeburger & lakseburger	185
<b>Nordens oksegryde</b> simremad m/ kartoffelmos	165
<b>Tomatsuppe</b> – Café Nordens specialitet creme fraiche & rugbrødscrunch	130
<b>Suppe TO GO</b>	80

**NACHOS**

<b>Nachos</b> cheddar, chili-salsa, guacamole & tzatziki	115
<b>Nachos Supreme</b> kylling & dressinger – 2 personer	210



## Spørgeguide

*Intro ca. 3 min  
0-3*

Tak, fordi I ville være med. Jeg hedder Margit, og jeg kommer fra Teknologisk Institut.

Det, der skal ske i dag, er, at vi den næste time eller halvanden skal snakke sammen om mad og specielt om kød med fokus på kyllingekød. Jeg vil gerne høre jeres mening om nogle ting. Det gør, at der ikke er noget rigtigt eller forkert svar – I skal bare sige, hvad I mener. Det vil blive en blanding af, at jeg stiller nogle spørgsmål, og at jeg beder jer lave nogle øvelser.

Det hele vil blive optaget på bånd, men alt vil blive brugt anonymt, og det hele vil blive slettet, når jeg er færdig med det.

Rent praktisk skal I endelig bare spise af det, der står på bordet. Hvis I har brug for toilet, er det der...

Er der nogen spørgsmål?

*Opvarmning  
Ca. 8-10 min  
3-13*

Jeg vil bede jer hver især fortælle, hvad I hedder, og hvornår I sidst har spist kylling.

*Mulige ekstra spørgsmål:*

*Jeg kan forstå, at det er meget forskelligt, hvor ofte I spiser kylling. Hvad har betydning for, om I får det?*

*Jeg kan forstå, at det er meget lang tid siden, I sidst har spist det. Hvad skyldes det?*

*Jeg kan forstå, at kylling er noget, I spiser forholdsvis ofte. Hvorfor det?*

*Hvordan bruges kyllingekød?  
Ca. 10 min  
13-25*

Hvordan kan I bedst lide at spise kylling?  
*Sørg for, at alle får mulighed for at sige noget her. Der skal være åbenhed, for at de både nævner situationer og retter. Nævner de ikke retter, skal der spørges til det.*

Her er et menukort fra en restaurant. Hvad ville I vælge?  
*De får hver et menukort, hvor der både er kylling, svin, okse, fisk og en vegetarret.*

*Hvordan opfatter I kyllingekød i forhold til andre proteinkilder?*

*Ca. 20 min  
25-45*

Her er et stykke kylling, oksekød og svinekød (der udleveres tre pakker kød).

Hvordan vil I placere dem i forhold til hinanden, ud fra hvor godt I kan lide dem? (der udleveres også en linje, der går fra "kan slet ikke lide" til "kan virkelig godt lide").

Hvis I nu også skulle tænke på, hvor sundt det var – hvordan skulle det så ligge (linjen tegnes diagonalt på den første).  
*Hvis de ikke kommer ind på det, spørges der ind til, hvorfor de har valgt at lægge dem på den måde. Hermed sættes ord på, hvad de mener, er sundhed.*

Hvad betyder sundhed for, hvad I spiser?  
*Evt. efter bøtterne. Spørg ind til, om det er hjemmekosten eller udekosten, de taler om.*

*Der udleveres en pose kikærter og en dåse kidneybønner.*  
Hvordan vil I placere disse i forhold til kødet?

Hvis det nu ikke var sundhed, men miljø og bæredygtighed I skulle vægte dem efter...

Hvad betyder bæredygtighed for, hvordan I vælger at spise?

*Kvalitetsparametre  
Ca. 10 min  
45-55*

Hvis jeg siger "en rigtig god kvalitet kyllingekød", hvad tænker I så?

*Få dem til at uddybe deres svar. Evt. lav en spørgerække, så alle kommer til.*

*Afslutning*

Til sidst vil jeg høre, om der er nogen, der har noget, de synes, jeg skal vide, som I ikke har fået sagt?

Så vil jeg bare sige mange tak, fordi I var med.  
Udlevering af gavekort.