

TEST

Den billigste øko-leverpostej vinder

Leverpostej er en dansk klassiker på alt fra madpakken til frokostbordet, men der mangler generelt leversmag og tekstur i økologiske leverpostej, mener skuffede testdommere.

LINE FELHOLT

Det er mildt sagt folk, der kan lide leverpostej, som Politiken har sat på dommertjansen. »Åh, det er den hellige gral for mig. Min onkel fra Thy lavede verdens bedste leverpostej«, lyder det henført fra testdommer, kok og underviser på Hotel- og Restaurant-skolen Thomas Rønsch Toftdahl.

»Det er en af mine favoritter. Jeg har altid leverpostej i mit køleskab, istemmer testdommer, fødevarer ekspert og sensoriker Michael René. De to har med høje forventninger smagt og vurderet seks mærker økologisk leverpostej.

Derfor er det også nedslående, at postejerne ikke lever op til deres forventninger.

»Jeg er lidt skuffet over dem alle sammen. Der er ikke rigtig nogen af dem, der rammer. Det kan være, at jeg er for godt vant. Jeg mangler smag og bagning i dem. De virker kogtes«, siger Thomas Rønsch Toftdahl.

Ifølge meddommer Michael René står det så galt til, at kun testvinde-

ren rammer i nærheden af midten på skiven.

»En af dem smagte for alvor af lever og gav en rigtig leverpostejoplevelse«, siger han om postejen fra Rema1000.

Smager ikke bagt

Økologisk leverpostej er kendetegnet ved, at der er ingen eller få tilsætningsstoffer i den, samt at lever, spæk og mælk/fløde kommer fra dyr, der er opdrættet økologisk. Et par af de testede postej er desuden mærket med dyrevelfærd.

Forud for testen forventer dommerne, at de økologiske leverpostej smager mere 'hjemmelavet' end konventionelle.

»For mig betyder økologi blandt andet, at der er tænkt mere over produktet. Et kvalitetsstempel på en måde«, siger Thomas Rønsch Toftdahl.

»Jeg håber, at økologien betyder, at man kan smage, at dyrene har haft det godt. Ligesom man kender det fra eksempelvis økologiske mælkeprodukter, som er gule og ikke hvide som konventionel mælk«, siger Michael René.

Men desværre synes de to dommere, at der generelt mangler indmadssmag og tekstur.

Flere af postejerne er cremede, men det skyldes spæk og ikke fløde. For de fleste af dem indeholder ikke mejeriprodukter og kalder sig laktosefri på emballagen.

De mangler også noget andet: »Stegeskorpe, som er det, der skal give smagen af bagning«, lyder det fra Thomas Rønsch Toftdahl.

Kommer for nemt om det

Pudsigt er det, at de fire bedst placerede leverpostej er lavet af slagterigiganten Danish Crown. De koster også præcis det samme. Mens de to postej, der klarer sig dårligst i testen, er dyrere og lavet af de relativt mindre producenter Hanegal og Aalbæk.

Faktisk koster testtaberen fra Aalbæk næsten det dobbelte af testvinderen.

»Det er alligevel vildt«, mener Thomas Rønsch Toftdahl.

Dommerne oplever dog ikke, at de fire postej fra Danish Crown er ens.

»Det kan godt være, at de er lavet på samme fabrik, men det er forskellige opskrifter«, vurderer Thomas Rønsch Toftdahl.

»De ændrer lidt i opskriften, og så sætter de en anden etiket på«, lyder det fra Michael René.

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks mærker økologisk leverpostej.

Den ene dommer er lektor i fødevarerenskab og sensoriker Michael René, der blogger om mad på michaelre.com

Den anden dommer er Thomas Rønsch Toftdahl, erfarne kok og faglærer på Hotel- og Restaurantskolen, hvor han underviser kokkelever på hovedforløbet.

Dommerne bedømte leverpostej med fokus på smag, duft, konsistens og kvalitet. Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse mellem et og seks tjektegn, hvor seks er bedst.

Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommerne karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter har fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.



Rema1000

Købt i: Rema1000
Pris: 12,95 kr.
Mængde: 200 gram
Kilopris: 64,75 kr.



Michael René: Den mest cremede af dem alle. Flødet i konsistensen. Smager mest af lever. Salt og løgsmag efterfulgt af paprika eller chili. Meget delikat. Den bedste.

Thomas Rønsch Toftdahl: Lever! Den smager faktisk af lever. Meget positivt. God konsistens. Man fornemmer, at den er bagt. Godt tilfreds med den. Over middel.



Madværket

Købt i: Lidl
Pris: 12,95 kr.
Mængde: 200 gram
Kilopris: 64,75 kr.



Michael René: Minder meget om en af de andre. Uens i strukturen med små stykker i. Mindre cremet end den mest cremede. Har leversmag, salt, umami og peber. Ikke dårligt.

Thomas Rønsch Toftdahl: God leversmag. Godt bagt. Umami. Lidt for meget salt. Men fin duft og fin bagning. Min favorit. Den, der kommer tættest på, hvad man forventer.



Friland

Købt i: Meny
Pris: 12,95 kr.
Mængde: 200 gram
Kilopris: 64,75 kr.



Michael René: Cremet. Mørkt bagt. Løg og peber i smagen. Fedtsmag i retning af fløde. Leversmag er til den svage side. Men kan godt lide krydderierne og konsistensen.

Thomas Rønsch Toftdahl: Mild lever, men god cremethed. Den eneste, hvor det føles som fløde. Fantastisk dejlig duft. Rigtig godt bagt. Men for lidt lever og umami.



Øgo

Købt i: Netto
Pris: 12,95 kr.
Mængde: 200 gram
Kilopris: 64,75 kr.



Michael René: Større klumper af lever. Uens i strukturen. Ikke helt så blendet. Minder meget om en af de andre. Peber, salt og en lille prikken på tungen af krydderier.

Thomas Rønsch Toftdahl: Lever. Dog uden udråbstegn. Meget bastant i det, men det gør ikke noget. Jeg oplever de stykker, man tygger i, som fedtstykker og ikke lever.



Ånglamark

Købt i: 365discount
Pris: 13,95 kr.
Mængde: 200 g
Kilopris: 69,75 kr.



Michael René: Den lyseste i farven. Umami i smagen, men også meget salt. Middel cremethed. Mærker svagt leverstykker, når man tygger. Ikke overvældende smag.

Thomas Rønsch Toftdahl: Mangler leversmag. Ser lidt mærkelig ud. Ikke som en leverpostej. Meget fedt i den, som lægger sig på tungen. Den virker kogt og ikke bagt. Mangler stegesmag.



Aalbæk

Købt i: Kvickly
Pris: 22,95 kr.
Mængde: 200 gram
Kilopris: 114,75 kr.



Michael René: Smag af peber, løg og salt. Lidt over middel cremethed. Smager ikke af lever overhovedet. Kun af krydderier.

Thomas Rønsch Toftdahl: Mangler smag. Mangler lever helt vildt. Svært at genkende krydderierne. Mangler duft. Meget fedt, men ikke fløde, nok svinefedt. Ikke et rart produkt.