

6. maj 2026

Priser og produktionstal for okse- og kalvekød

9. udgave i 2026

Nyhedsbrevet udarbejdes onsdage hver anden uge. Tidligere versioner kan findes på lf.dk
Opgaven er støttet af Kvægafgiftsfonden.

Kontaktperson:
Sille Sørensen
ssor@lf.dk
tlf. 30 36 39 70

Danmark.....	2
Markedssituation for uge 19 2026	2
Slagtetal	3
Uge 17	3
Uge 18	3
Danske EU-priser.....	4
Uge 17	4
Uge 18	4
Kvægbestanden i Danmark.....	5
Dansk eksport af kvæg (geografisk fordeling).....	6
EU	7
EU-priser for udvalgte lande til og med uge 17	7
Nyt fra forbrugeranalyse.....	10
Hvor kommer oksekødet fra, der serveres i HoReCa?	10
Shopper-indsigter: Hvor kom kødet fra, da man købte kød til aftensmad?	12

Danmark

Markedssituation for uge 19 2026

Slagtning = 8.400 stk.

Der ventes i denne uge en stigning i antallet af klassificerede **slagtninger**. I forrige uge blev knap 7.300 kvæg slagtet.

Notering = faldende

Slagteriernes **noteringer** er faldende for alle kategorier.

Hjemmemarked = uændret

Efterspørgslen på **det danske marked** er fortsat afdæmpet, og både detail og foodservice udviser tilbageholdenhed, hvilket betyder, at det sæsonmæssige løft i afsætningen endnu udebliver.

Eksporten = faldende

Eksporten er præget af lav aktivitet og manglende momentum, hvor især prisfald i Nordeuropa lægger pres på afsætningen, mens Italien fortsat udviser en mere stabil efterspørgsel.

Slagtetal

Tabellerne udtrykker slagttallet for ugen opdelt på kvægkategori. Slagttallet er totalen for de danske eksportautoriserede slagterier, altså antallet af klassificerede slagtekroppe. I øjeblikket gælder det: Danish Crown i Holsted og Aalborg, Himmerlandskød Aalestrup, Slagtermester Ole Thøgersen, Slagter Harald Hansen og Grambogård Slagteren. Herudover slagtes der hvert år ca. 20.000 kvæg fra autoriserede, men ikke-klassificerende, slagtehus i Danmark.

Uge 17

Slagtninger af kreaturer på de eksportautoriserede slagterier

Uge	År	Tyrekalve og ungtyre	Tyre over 2 år	Stude	Kviekalve og kvier	Køer	I alt
Stk.							
17	2026	3.259	39	145	1.756	3.175	8.374
17	2025	3.148	29	101	1.381	2.113	6.772
1 – 17	2026	48.003	532	2.030	26.660	50.572	127.797
1 – 17	2025	48.945	648	1.862	28.058	47.414	126.927
Ændr.	pct.	-1,9	-17,9	9,0	-5,0	6,7	0,7

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Uge 18

Slagtninger af kreaturer på de eksportautoriserede slagterier

Uge	År	Tyrekalve og ungtyre	Tyre over 2 år	Stude	Kviekalve og kvier	Køer	I alt
Stk.							
18	2026	3.063	31	79	1.564	2.560	7.297
18	2025	3.131	36	200	1.807	2.633	7.807
1 – 18	2026	51.065	563	2.109	28.225	53.131	135.093
1 – 18	2025	52.076	684	2.062	29.865	50.047	134.734
Ændr.	pct.	-1,9	-17,7	2,3	-5,5	6,2	0,3

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Se mere om udviklingen i antal slagtninger her:



Danske EU-priser

Tabellernes priser er et udsnit af danske EUROP-priser, indberettet til EU-Kommissionen på baggrund af indrapporterede afregningspriser fra de danske klassificerende slagterier. Priserne er delt op på kvægkategori samt klassificering (bogstav=form og tal=fedme). Priserne er an slagteri, udregnet på baggrund af slagteriernes indberettede fragtpriiser.

Derudover er der også pålagt efterbetaling (bonusser og tillæg betalt efter endt regnskabsår). Efterbetalingen er for år 2026 139,84 øre pr. kg. for kalve samt 86,95 øre pr. kg. for øvrigt kvæg (gns. udbetalt pr. kg år 2025).

Fragt- og efterbetalingen er samlet set beregnet til 221,23 øre pr. kg. slagtevægt for kalve og 168,34 øre pr. kg for øvrigt kvæg i år 2026. Udregningen for 2025 benytter ikke samme fragt- og efterbetaling for det respektive år.

Uge 17

Danske EU-priser, kr. pr. kg slagtevægt

	Ungtyre 12-24 mdr.		Kalve 8-12 mdr.		Kvier	Køer
	R3	O3	O2	O3	O3	O3
2026 – uge 17	45,51	41,15	47,00	47,34	46,03	44,71
	Pct.					
- I pct. af ugen før	100,4	98,3	99,3	99,5	100,6	100,9
- I pct. af samme uge sidste år	110,1	107,9	109,7	109,5	113,6	116,5

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Uge 18

Danske EU-priser, kr. pr. kg slagtevægt

	Ungtyre 12-24 mdr.		Kalve 8-12 mdr.		Kvier	Køer
	R3	O3	O2	O3	O3	O3
2026 – uge 18	44,76	41,57	46,81	47,39	45,26	44,26
	Pct.					
- I pct. af ugen før	98,4	101,0	99,6	100,1	98,3	99,0
- I pct. af samme uge sidste år	107,5	108,5	107,7	108,0	111,3	114,0

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Se yderligere danske
EU-priser og afregnings-
priser her:



Kvægbestanden i Danmark

I marts 2026 blev den danske kvægbestand opgjort til 1.401.100 dyr, hvilket svarer til et fald på 0,6 pct. sammenlignet med samme tidspunkt året før. Den samlede tilbagegang dækker over forskydninger i bestanden, hvor især kvier og drægtige kvier er gået tilbage. Antallet af kvier er reduceret med 1,7 pct., mens bestanden af drægtige kvier er faldet med 3,1 pct., hvilket peger på lavere rekruttering til de kommende års kobestand.

Antallet af malkekøer er derimod stort set uændret og ligger på 547.200 dyr, svarende til en svag stigning på 0,4 pct. Til gengæld er ammekobestanden fortsat faldende og er reduceret med 3,1 pct. på et år til 60.100 dyr, mens antallet af tyre og stude samlet set er svagt stigende, men med færre dyr i de ældre aldersgrupper.

Danmarks kvægbestand i CHR efter kategori fra juli 2024 til marts 2026

	2024	2024	2025	2025	2025	2025	2026	Mar. 2026/2025
	30-sep	31-dec	31-mar	30-jun	30-sep	31-dec	31-mar	Ændring
	1.000 stk.							Pct.
Tyre og stude	199,0	196,2	197,6	196,0	195,4	195,8	199,2	0,8
Under ½ år	99,5	94,9	93,3	95,4	96,9	97,0	96,4	3,3
½ - 1 år	66,2	72,2	73,1	66,8	66,8	70,8	73,4	0,4
1 - 2 år	22,6	19,9	21,8	23,3	21,6	19,4	20,6	-5,4
2 år og over	10,7	9,2	9,4	10,5	10,0	8,5	8,8	-6,1
Kvier	613,9	612,0	605,0	602,8	602,7	596,7	594,7	-1,7
Under ½ år	168,7	164,5	164,0	165,1	165,7	167,9	167,4	2,1
½ - 1 år	156,7	159,1	159,2	153,9	154,2	155,3	156,3	-1,8
1-2 år	250,8	251,4	247,2	248,0	246,4	239,5	237,7	-3,8
2 år og over	37,8	36,9	34,6	35,8	36,4	34,0	33,2	-4,2
Køer	612,4	605,6	606,8	609,4	610,5	607,4	607,2	0,1
Malkekøer	545,7	542,8	544,8	546,8	548,8	548,2	547,2	0,4
Ammekøer	66,7	62,8	62,0	62,6	61,7	59,2	60,1	-3,1
Kvæg i alt	1.425,3	1.413,9	1.409,4	1.408,2	1.408,6	1.399,9	1.401,1	-0,6
Drægtige kvier	174,0	177,8	172,4	174,7	174,1	171,2	167,1	-3,1
1-2 år	154,4	157,2	154,5	156,8	155,6	153,0	150,3	-2,7
2 år og derover	19,7	20,5	17,9	17,8	18,5	18,2	16,8	-6,3

Bestanden er udelukkende opgjort på baggrund af oplysninger i det Centrale HusdyrsRegister (CHR) og KvægRegisteret og omfatter alt registreret kvæg på opgørelsestidspunktet.

Kilde: Danmarks Statistik (Statistikbanken)

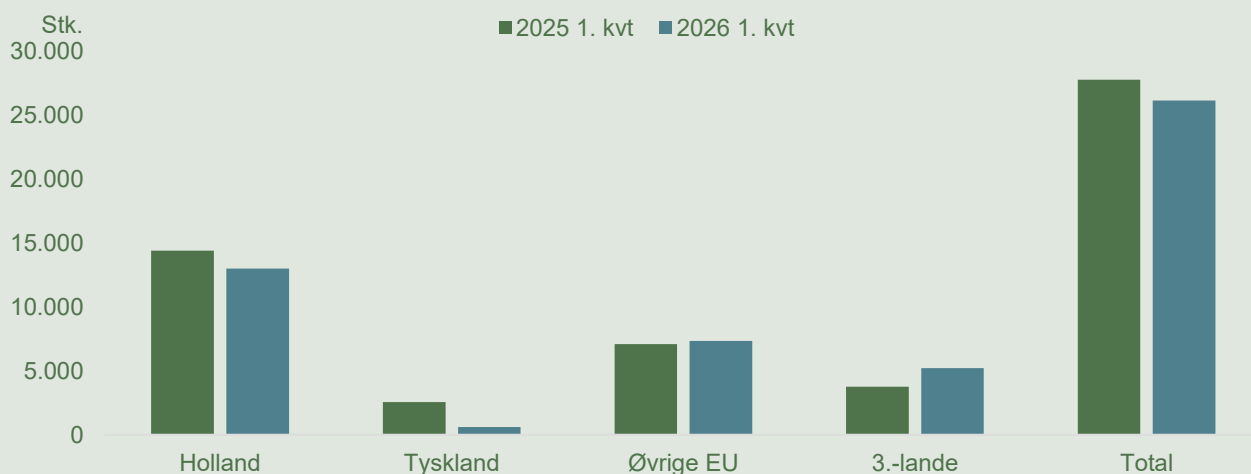
Se yderligere detaljer
om Danmarks kvæg-
bestand her:



Dansk eksport af kvæg og kalve (geografisk fordeling)

Den samlede eksport af levende kvæg ligger i 1. kvartal 2026 på omkring 26.100 dyr, hvilket er et fald på ca. 5,8 pct. i forhold til 1. kvartal 2025. Udviklingen dækker over markante geografiske forskelle, hvor især eksporten til Tyskland er reduceret kraftigt med 76,0 pct., men dog fra et lavere udgangspunkt, mens eksporten til Holland også er lavere og falder med 9,7 pct.

Eksport af kvæg for udvalgte lande 1. kvartal 2025 og 1. kvartal 2026

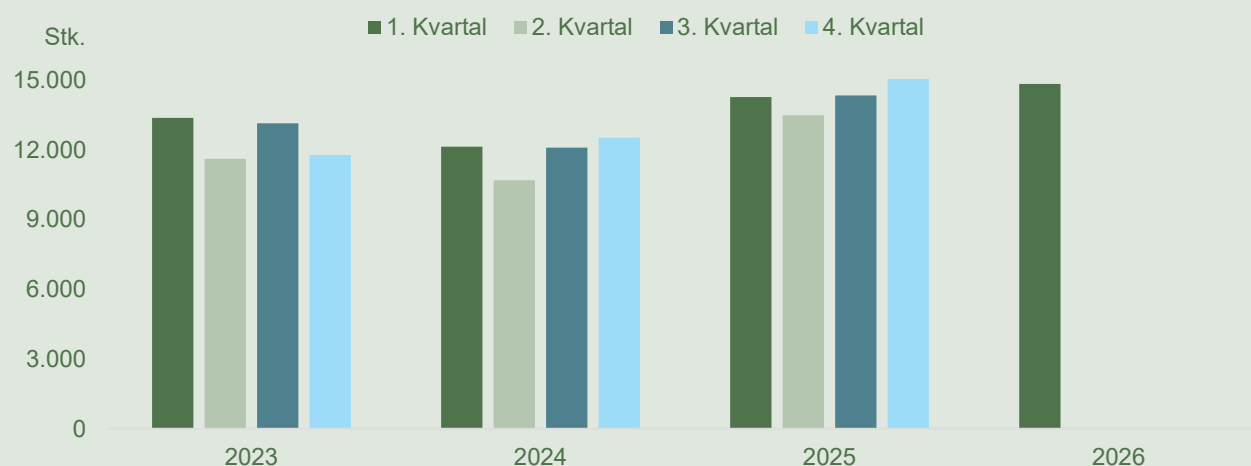


Kilde: SEGES (Kvægdatabase)

Omvendt ses en mindre stigning i eksporten til øvrige EU-lande på 3,4 pct., ligesom eksporten til tredjelande er steget markant med 39,1 pct.

Eksporten af kalve under 6 måneder viser overordnet en stigende tendens i de senere år. I 1. kvartal 2026 ligger kalveeksporten omkring 3,9 pct. højere end i samme kvartal året før.

Eksport af kalve under 6 måneder fordelt på kvartal 2023-2026



Note: Eksport af kalve til Holland, Belgien og Tyskland.

Kilde: SEGES (Kvægdatabase)

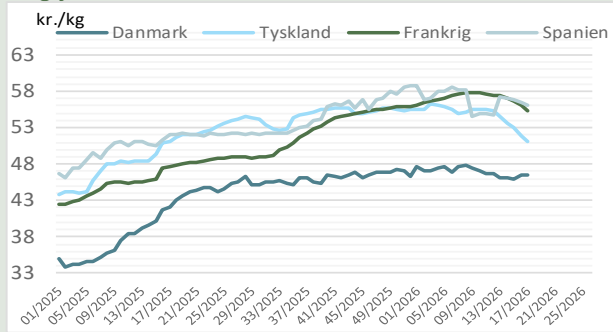
Udviklingen sker i forlængelse af, at kalveeksporten i 2025 nåede det højeste niveau i mange år. Dette indikerer, at udviklingen fortsat går i retning af et højere eksportniveau for kalve.

EU

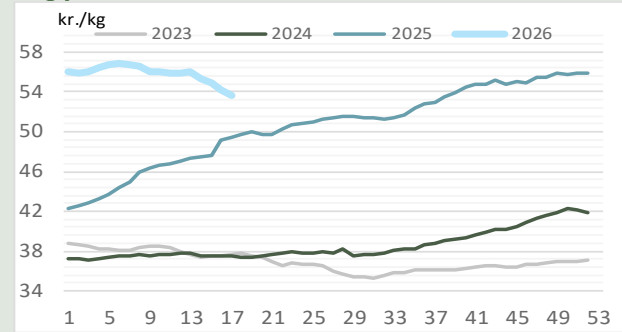
EU-priser for udvalgte lande til og med uge 17

Opgjort i kr. pr. kg slagtevægt (kold vægt)

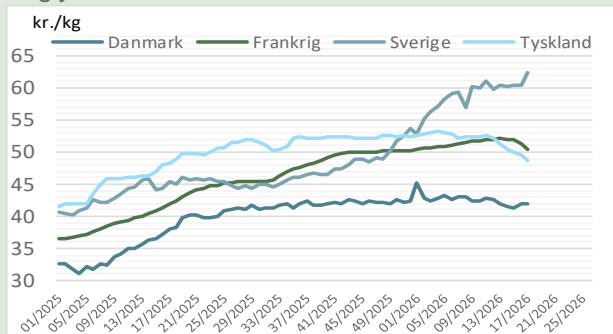
Ungtyre R3



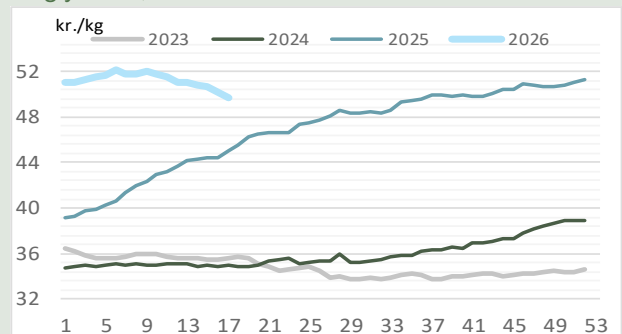
Ungtyre R3, EU



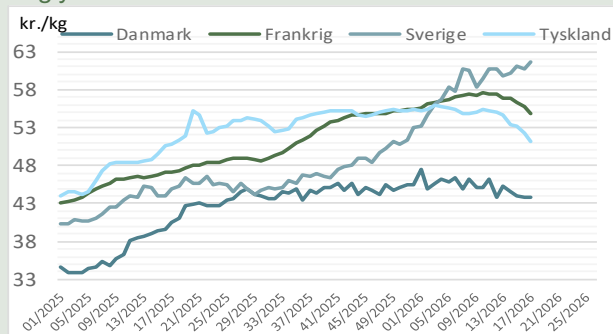
Ungtyre O3



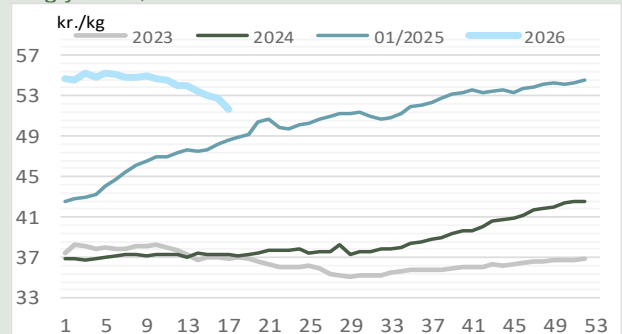
Ungtyre O3, EU



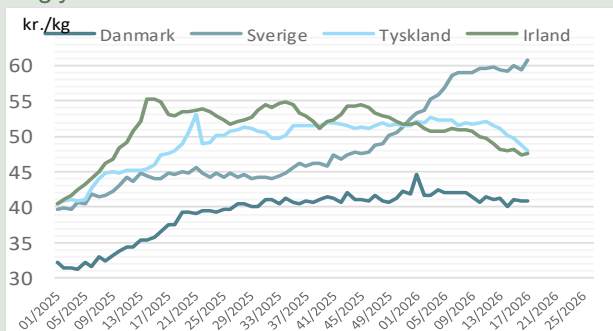
Ungtyre R2



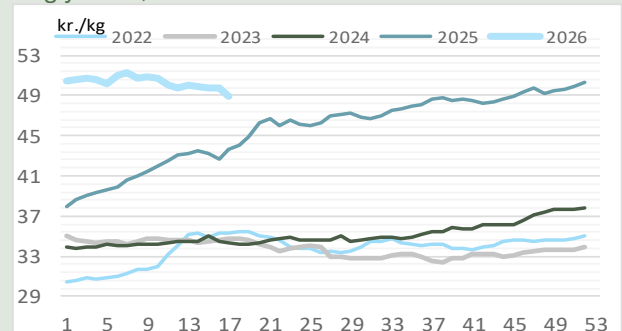
Ungtyre R2, EU



Ungtyre O2

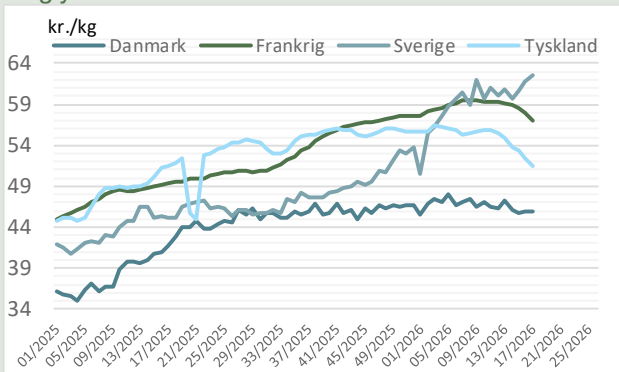


Ungtyre O2, EU

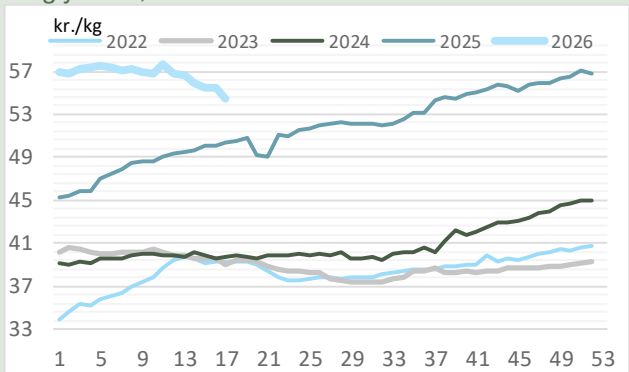


Kilde: Eurostat

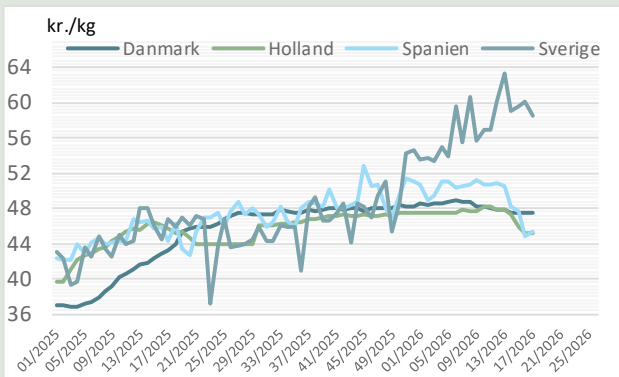
Ungtyre U2



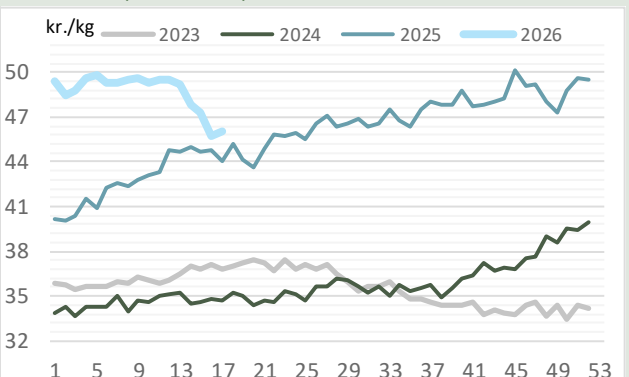
Ungtyre U2, EU



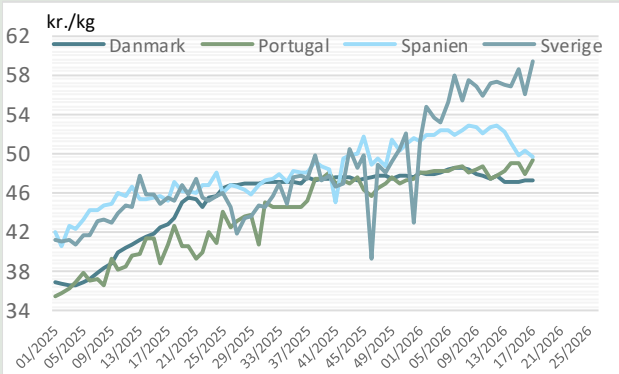
Kalve O3



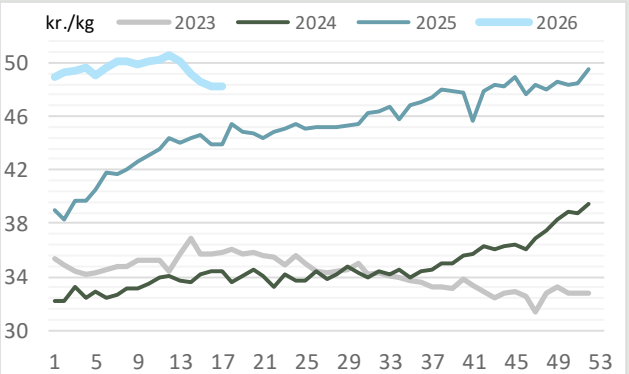
Kalve O3 (8-12 mdr.) EU



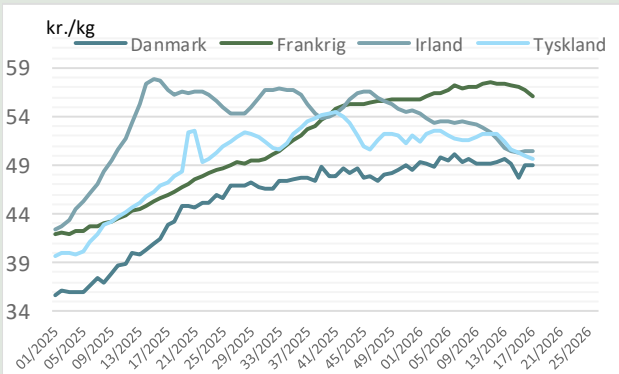
Kalve O2



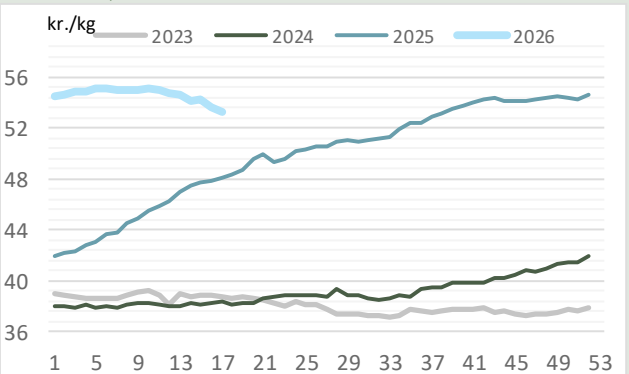
Kalve O2 (8-12 mdr.) EU



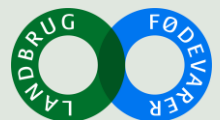
Kvier R3



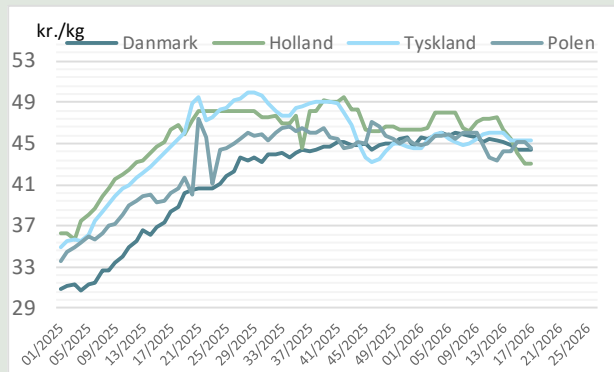
Kvier R3, EU



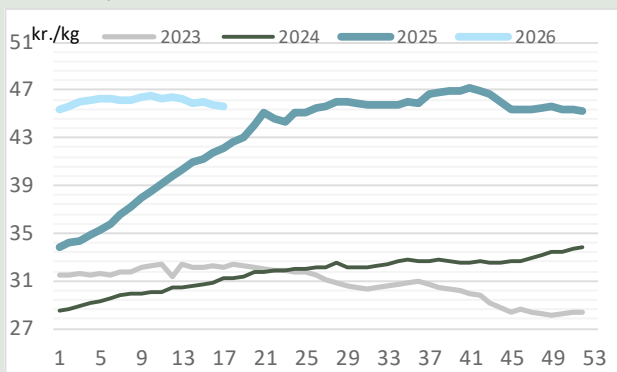
Kilde: Eurostat



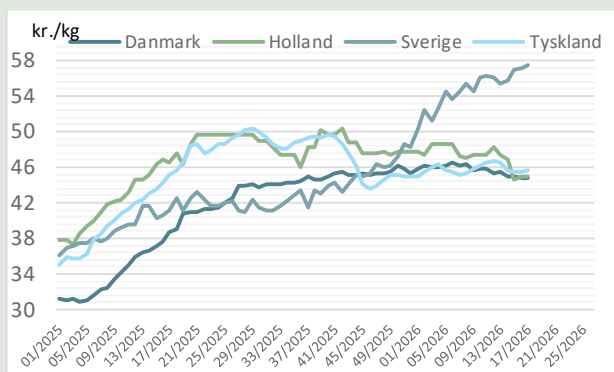
Køer O3



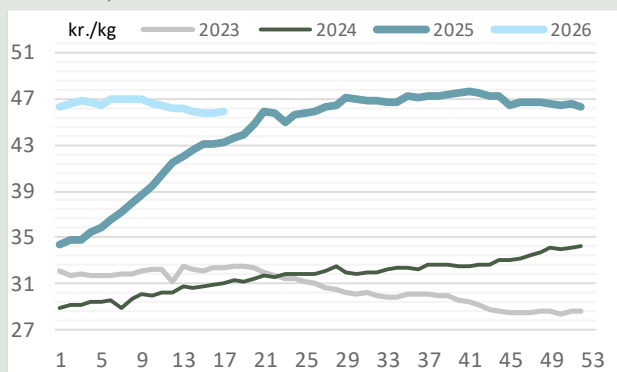
Køer O3, EU



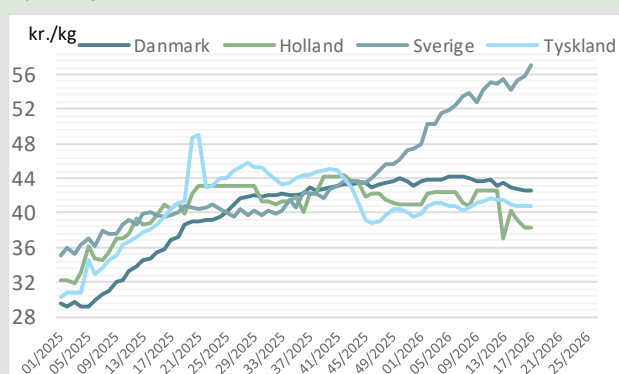
Køer O4



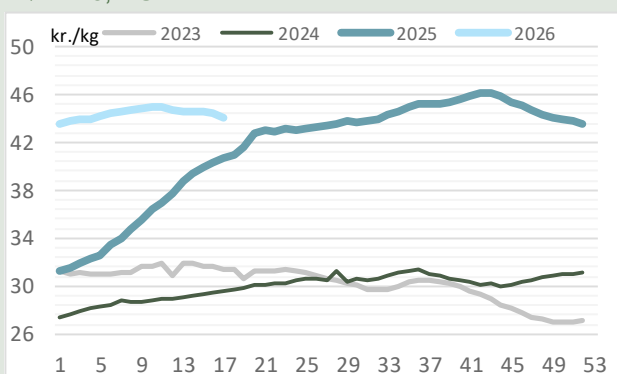
Køer O4, EU



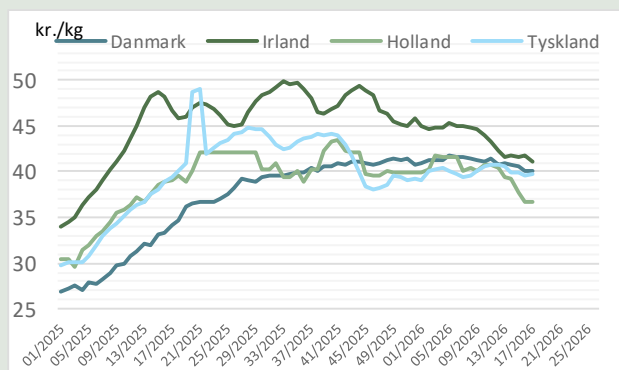
Køer P3



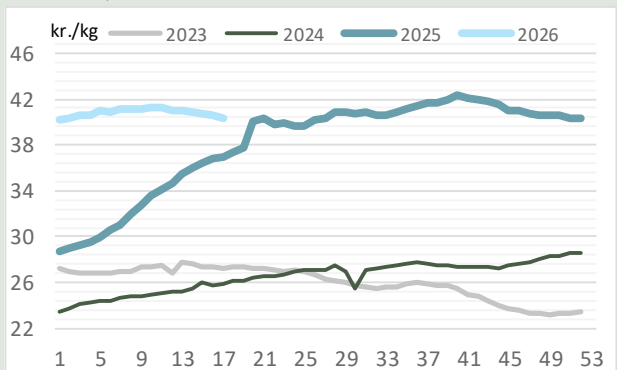
Køer P3, EU



Køer P2



Køer P2, EU



Kilde: Eurostat

Nyt fra forbrugeranalyse

Landbrug & Fødevarer udgiver om ikke så længe en større, sammenhængende forundersøgelse om hvor det oksekød, danskerne spiser, kommer fra. Rapporten belyser oksekødets oprindelse på tværs af værdikæden. Nedenfor præsenteres to centrale delanalyser, der hver især bidrager med ny viden om henholdsvis HoReCa-leddet og forbrugernes indkøb af okse- og kalvekød til aftensmad.

Hvor kommer oksekødet fra, der serveres i HoReCa?

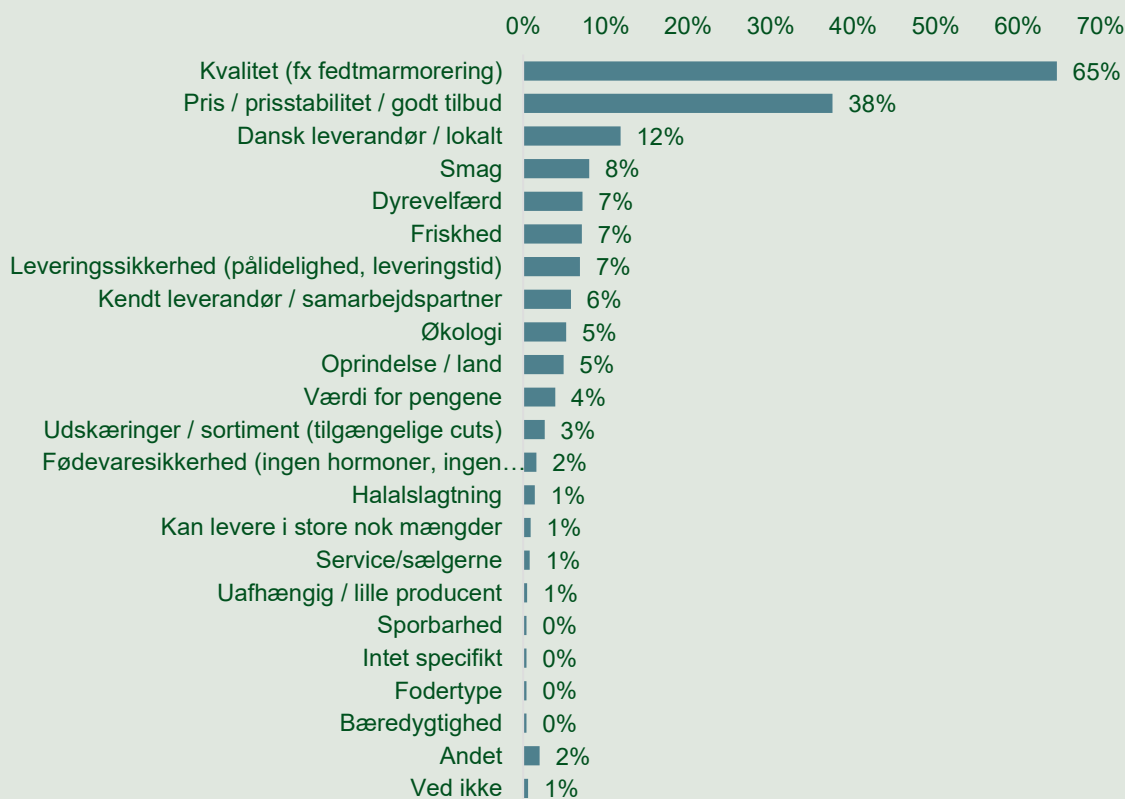
I en ny analyse har Landbrug & Fødevarer sat fokus på, hvor oksekødet, som serveres i HoReCa, kommer fra, og hvilke overvejelser der ligger bag indkøbene.

Analysen bygger på en CATI-undersøgelse (Computer Assisted Telephone Interview) gennemført i november 2025 blandt 1.001 HoReCa-aktører i Danmark. Alle deltagere er ansvarlige eller medansvarlige for indkøb af fødevarer og har oksekød som en del af deres menu. Undersøgelsen dækker privat foodservice, herunder restauranter, caféer, værtshuse, barer, hoteller og catering, mens private kantiner er undtaget. Interviewene har haft en varighed på ca. 5 minutter og har haft fokus på konkrete indkøbspraksisser i relation til oksekød.

Kvalitet og pris vejer tungest for valgkriterierne

Når HoReCa-indkøbere bliver bedt om åbent at nævne, hvad de lægger vægt på ved valg af oksekød, fremhæves kvalitet klart som det vigtigste kriterium, efterfulgt af pris og prisstabilitet.

Hvad lægger I især vægt på, når I vælger leverandør af oksekød?



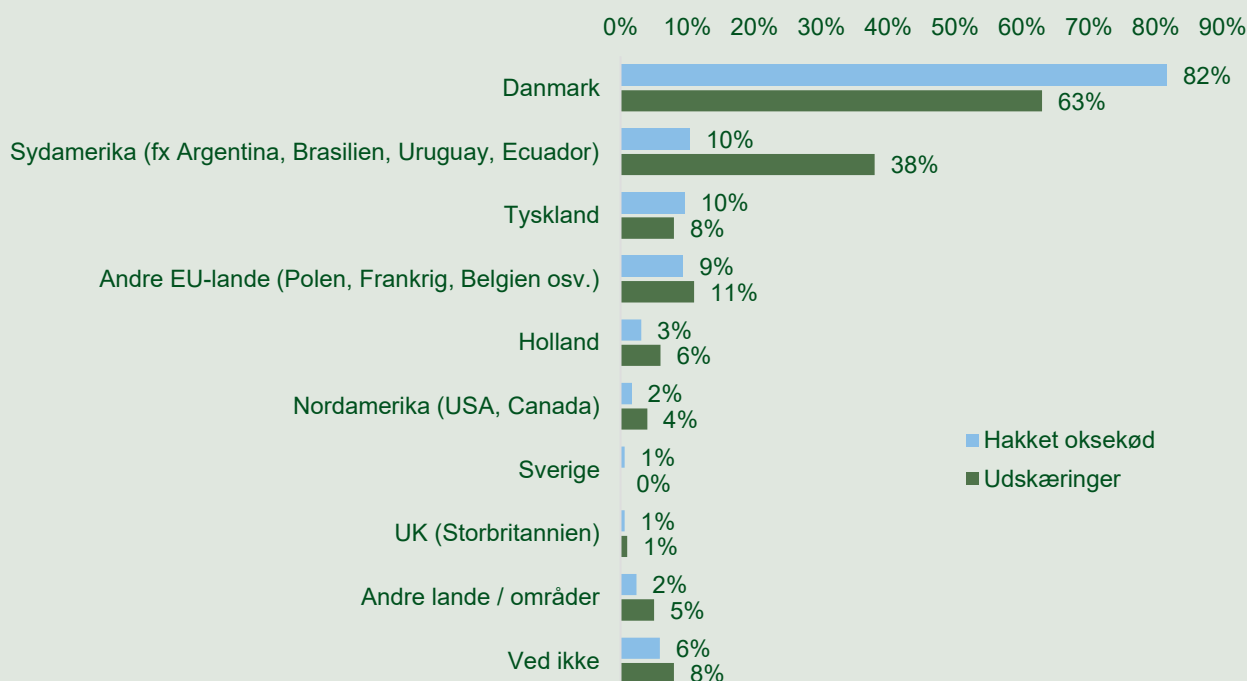
Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=1.001 (har oksekød på menuen).

Dansk oprindelse nævnes herefter sammen med forhold som friskhed, dyrevelfærd og leveringssikkerhed. Prioriteringerne varierer dog på tværs af brancher og størrelse, hvor større aktører oftere lægger vægt på dansk oprindelse og økologi, mens mindre virksomheder i højere grad fremhæver friskhed.

Dansk oksekød står stærkt - især for hakket kød

Langt de fleste HoReCa-aktører har en vis viden om, hvor deres oksekød kommer fra. 85 pct. svarer, at de mindst nogle gange ved, hvilket land kødet stammer fra, mens 15 pct. sjældent eller aldrig har dette overblik. Samlet set peger analysen på, at omkring halvdelen af det oksekød, der serveres i HoReCa, er af dansk oprindelse. Bag gennemsnittet gemmer der sig dog væsentlige forskelle. Hakket oksekød købes overvejende dansk, mens udskæringer i langt højere grad importeres, især fra Sydamerika.

Hvilke lande køber I oksekød fra, når I køber >Hakket oksekød< // >Udskæringer som fx bøffer og stege<?



Kilde: Landbrug & Fødevarer baseret på data fra Voxmeter 2025, n=848 (serverer oksekød og ved som minimum nogle gange, hvor oksekødet kommer fra), heraf bruger hakket oksekød n=541, bruger udskæringer n=670. Mulighed for flere svar.

Dette på trods af, at syv ud af ti indkøbere angiver, at de foretrækker dansk oksekød. Forskellen mellem præference og faktisk indkøb er således mest udtalt for udskæringer og hele stykker kød.

Et marked med potentiale

To ud af tre HoReCa-indkøbere vurderer, at det er vigtigt eller meget vigtigt at kende oprindelsen af det oksekød, de serverer, og de fleste oplever at få tilstrækkelig information ved indkøb. Samtidig rejser analysen spørgsmålet om, hvorfor ønsket om dansk oprindelse ikke i højere grad slår igennem for udskæringer. Det peger på et potentielt uforløst marked for dansk oksekød i foodservice.

Shopper-indsigter: Hvor kom kødet fra, da man købte kød til aftensmad?

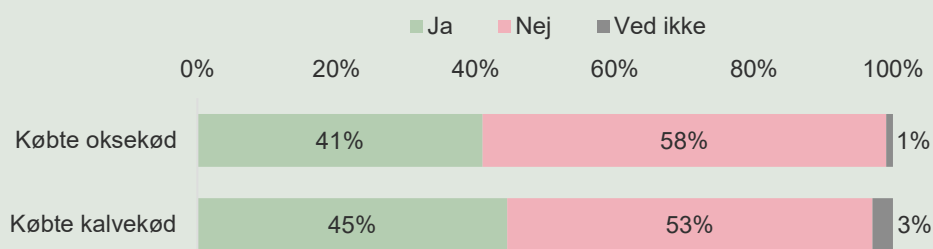
Som led i analysen af oksekødets oprindelse har Landbrug & Fødevarer inddraget et forbrugerperspektiv for at belyse, hvordan oprindelse spiller ind, når danskerne køber kød til aftensmad i detailhandlen. Analysen bygger på en kvantitativ, nationalt repræsentativ undersøgelse gennemført af Voxmeter for Landbrug & Fødevarer i oktober 2025.

I alt 2.000 danskere over 18 år blev inviteret til at deltage i undersøgelsen. Heraf svarede 70 pct., at de havde købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage. Disse forbrugere blev efterfølgende spurgt i detaljer ind til deres seneste indkøbstur og det kød, de valgte at lægge i indkøbskurven.

Oprindelse er ikke i fokus for flertallet i indkøbssituationen

Ser man på, hvad der driver valget af kød, var "dansk oprindelse" på radaren hos omkring hver femte forbruger. Alligevel svarer over halvdelen, at de ikke tænkte over kødets oprindelse, da de stod i butikken.

Tænkte du over kødets oprindelse, da du købte kødet?



Kilde: Analyse af Landbrug & Fødevarer, data leveret af Voxmeter, oktober 2025 n=1.560 (har købt kød til aftensmad inden for de seneste 14 dage), heraf købte oksekød n=623, købte kalvekød n=72. NB. Eftersom basestørrelsen for kalvekød er blot 72 mennesker, er forskellene mellem okse- og kalvekød ikke statistisk signifikante med 95 pct. sandsynlighed.

Kun ca. fire ud af ti angiver, at oprindelsen var noget, de overvejede i selve indkøbssituationen. Det peger på, at oprindelse for langt de fleste ikke er et aktivt beslutningsparameter, når kød købes til aftensmad.

Mange tror, kødet er dansk – også uden aktiv stillingtagen

Selv om det 'blot' var fire ud af ti, der tænkte over kødets oprindelse, så mener over halvdelen af deltagerne dog alligevel, at deres okse- eller kalvekød stammede fra Danmark. Om dette er rigtigt, kan være svært at sige med sikkerhed, særligt set i lyset af, at kun fire ud af ti tænkte over kødets oprindelse i indkøbssituationen.

Udover Danmark, mente 4 pct. af deltagerne at deres oksekød var fra Tyskland, mens dette talte 10 pct. for dem, som havde spist kalvekød. Sydamerikansk kød blev kun nævnt som oprindelseslandet for det okse- eller kalvekød, deltagerne købte, i 1 pct. af tilfældene.