

Utland	26
Politik	28
Ekonomi	29
Sport	33
Konsument	36



Kassör erkänner

I går kom det första erkännandet i rättegången mot Frölunda Hockey. Det var Sverker Olsson, tidigare kassör i klubben, som medgav ringa bokföringsbrott.

Sport, sidan 34



En kines, två kineser

Det är inte lätt att räkna en miljard människor sex miljoner tjänstemän som skall räkna alla andra kineser beräknas bli kraftigt försenade med sitt jobb.

Utland, sidan 26

Avslöjanden om djurtransporter, larm om BSE och mul- och klövsjuka. En livsmedelsindustri som präglas av stordrift. Men det finns alternativ för den som vill äta kött men inte accepterar dagens köttproduktion.

Vi har besökt Sveriges enda lokala slakteri för ekologiskt uppfödda nötdjur, Ekokött på Orust. Och vi har varit utanför Sjöbo för att se hur Sveriges enda ekologiskt uppfödda kycklingar lever.

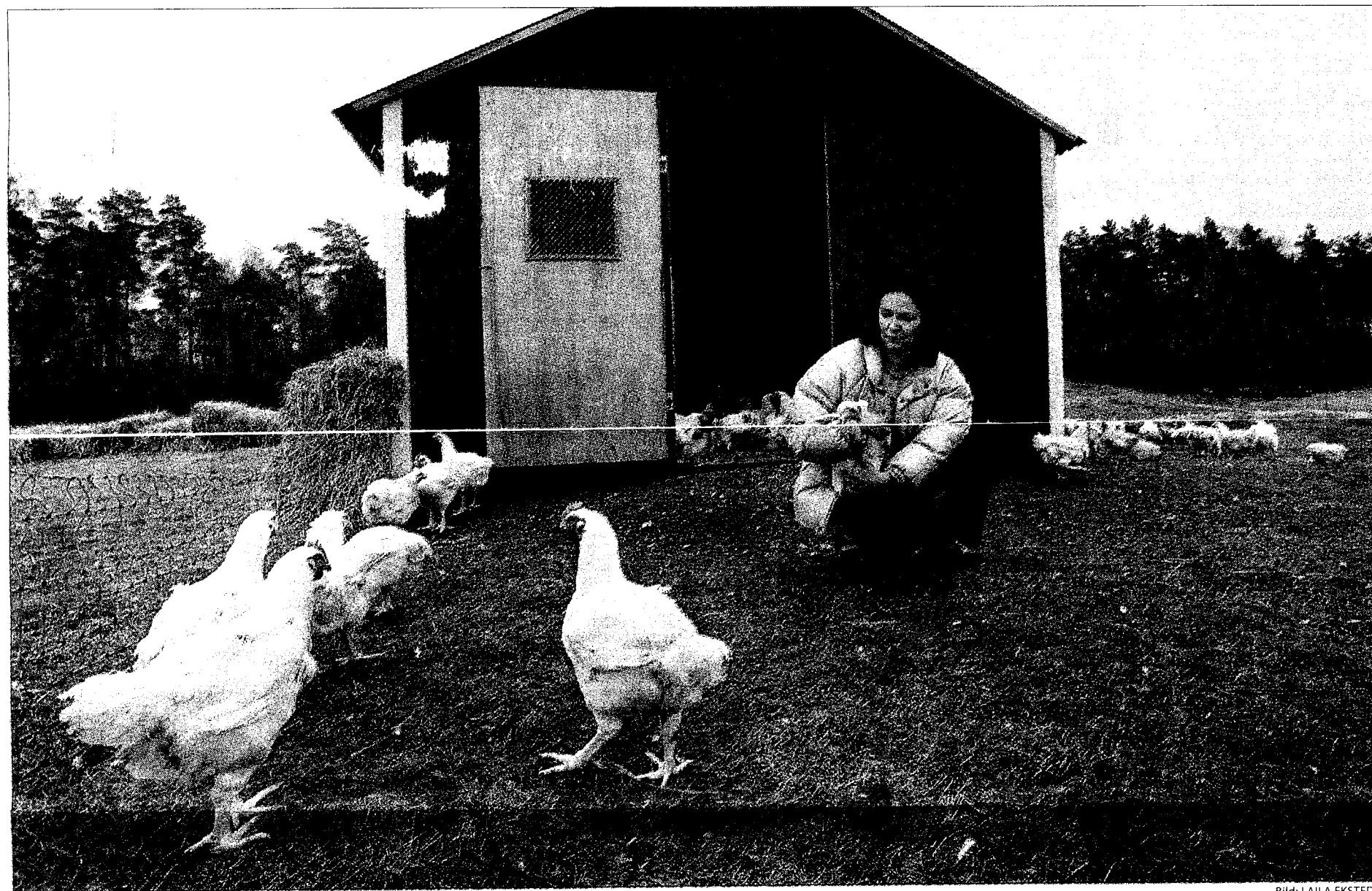


Bild: LAILA EKSTEDT

Ekokycklingar

- Fodret är ekologiskt och djuren skall ha tillgång till grovfoder (gräs, hö, kålrötter eller liknande).
- Ekologiska kycklingar får inte slaktas förrän de är 81 dagar och av Kravgodkänd slaktare.
- De skall ha möjlighet att vistas ute dagtid och ha tillgång till bete. Inomhus skall de ha ströbädd och tillgång till sandbad och sittpinnar. De skall ha mörkt minst åtta timmar per dygn.
- Det är tillåtet att vaccinera fåglarna mot de vanligaste sjukdomarna. Journal skall föras över djuren och om de fått några behandlingar.
- Krav-organisationen har rätt att inspektera när som helst för att se om djuruppfödarna följer reglerna.

FRITT FRAM. Birgitta Alwén sitter i en av kycklinghagarna på Bosarps gård. Kycklingarna har gått om plats att springa benen starka. I friggeboden finns ströbädd, sandbad och sittpinnar.

Ekokycklingar med spring i starka ben

Sveriges enda Krav-godkända kycklinguppfödning växer långsamt. Kycklingarna växer desto snabbare. Från några gram till tre kilo på 81 dagar.

■ Utanför den stora, rektangulära tegelbyggnaden är det helt tyst. I väggen finns bara en skjutdörr och en ringklocka.

Efter två korta signaler öppnas porten. En glad tjej i plastkläder och gummistövlar öppnar och lyfter ut fem kartonger med hål i.

Claes Alwén lägger kartongerna i bilen, de är lite varma och de gula små dunbollarna inuti piper ängsligt "chip-chip".

– Vi tar den här vägen hem så det inte guppar så mycket, säger Claes.

Claes och Birgitta Alwén bor på en skånegård i Blentarps. Sedan tre år tillbaka försöker de bygga upp en ekologisk slaktkycklinguppfödning. De är ensamma i Sverige om detta. I dagarna har den första leveransen gått till Göteborg. Om några år hoppas Claes att det kan bli lönsamt. I år skall de försöka öka produktionen lite.

– Jag tror också att en allt större grupp konsumenter nu är beredda att betala lite mer för Krav-kycklingarna. Priset i butikerna ligger mellan 59 och 69 kronor per kilo, säger Birgitta.

När de nykläckta kycklingarna kommer till sitt nya hem på Bosarps gård får de först bo i ombyggda hästboxar i stall.

Claes hivar ut de nykläckta slaktkyck-

lingarna. I boxen med golvvärme ligger nytt sågspån, fyra värmelampor hänger i sladdar från taket. Kycklingarna samlas under lamporna. En liten stackare ilar iväg åt helt fel håll upp på min fot. I en kartong ligger en kyckling helt mosad.

– Man får räkna med ungefär fem procents bortfall, säger Claes.

I hästboxen bredvid är kycklingarna en vecka gamla. De är dubbelt så stora som nykomlingarna och på några kan man skymta vita fjädrar. När de är tre veckor gamla har det söta gått över. En ligger i matskålen med pellets och äter och liksom somnar mitt i en tugga.

När de är mellan fyra och fem veckor gamla och fått tillräckligt med fjädrar för att klara utevistelse flyttas de ut.

– Vi öppnar dörrarna och så får de göra vad de vill.

På ängarna utanför gårdshuset ligger nybyggda friggebodar. Varje med tillhörande hage. Där går kycklingarna runt, flaxar med vingarna, springer en bit, pickar i gräset, äter mask och gräs. Benen är raka och starka.

Några ligger inne i "huset" och vilar. De bor i friggebodarna tills det är dags för slakt.

Dagen före vårt besök hade Claes kört kycklingar till Krav-slaktaren i Arlöv. En resa på 40 minuter.

Hos slaktaren bedövas de i ett elektriskt bad, sedan skär han dem i halsen en efter en. När blodet är tomt plockas de och styckas. Kycklingarna kyls ner med luft, vacuumförpackas och läggs i vita lådor. Åtta i varje. De håller sig färska i fjorton dagar. Claes och Birgitta kör själva ut de vita lådorna till sina privatkun-

der och restauranger i både Sverige och Danmark. Dessutom levererar de till Hemköpsbutiker från Ystad till Falun.

Claes hämtar nykläckta kycklingar varje vecka och kör lika många till slakt under hela säsongen. Familjen brukar ta ledigt i december.

– I år blir det nog totalt 15 000 kycklingar.

Om 81 dagar ligger de gula, varma dunbollarna också i vacuumförpackning. Men de har nog ändå dragit en högvinst när de lastades in i Claes Alwéns bil.

MARIE VON GARAGULY

031-62 41 63 marie.vongaraguly@gp.se

Läs mer om ekologiskt slaktat nötkött på **Konsument**, sista sidan, del 2