



Ett liv i frihet. Kycklingarna på Bosarps gård kommer och går som de vill.

Dörren står alltid öppen för

KYCKLINGUPPFÖDNING BLENTARP

Sedan 1999 satsar makarna Alwén på Bosarps gård på ekologisk kycklinguppfödning.

Varje dag innebär nya prövningar för makarna Birgitta och Claes Alwén på Bosarps gård. Ekologisk kycklinguppfödning är ovanligt i Sverige. Det märks på många olika sätt.

- Det finns ingen man kan fråga, inga konsulter. Försäkringen är jättedyr. Och det finns inget foder som är tillräckligt bra. Det måste

vi köpa i Danmark, berättar Birgitta Alwén.

Att hitta KRAV-godkända slakterier är också problematiskt. Utbudet är minimalt. En begränsande faktor som blir en flaskhals i produktionen.

- Men det positiva överväger trots allt. I den ekologiska uppfödningen värnar man om kycklingens naturliga beteende och vi vet att produkten verkligen efterfrågas i konsumentledet, påpekar Claes Alwén.

Lång uppfödningstid

Han och hustrun slog sig in i branschen 1999 med firmanamnet Bo-

sarpskyckling. Sedan dess har de expanderat från 5 000 till 50 000 exemplar.

Kycklingarna levereras från Blentarp när de är en dag gamla och slaktas efter 81 dagar. En konventionell kyckling föds upp på cirka 35 dagar.

- Vi sätter in och slaktar varenda vecka. En omgång motsvarar 1 000-1 500 stycken, berättar Birgitta Alwén.

De dagsgamla kycklingarna placeras i ett så kallat välkomststall med värme. Efter 3-5 veckor har fåglarna fått fjädrar och sätts ut i flyttbara moduler där de kan komma och gå som de vill. Sam-

manlagt blir det mer än 40 dagar med grönt gräs och frisk luft.

- Dörren är alltid öppen. Utom på nätterna, förstås. Då stänger vi in kycklingarna så inte räven kommer och tar dem, säger Birgitta Alwén och skrattar.

Kvalitetsmedvetna

Bosarpskyckling levereras i huvudsak till Konsum. I butikerna ligger priset på 60 kronor per kilo. Betydligt dyrare än konventionell, som oftast säljs för extrapris på cirka 35 kronor kilot.

Men smakar det så kostar det, brukar man ju säga. En hel del kvalitetstänkande och ekologiskt

medvetna krögare vill ha just Bosarpskyckling på meny och betalar utan att pruta.

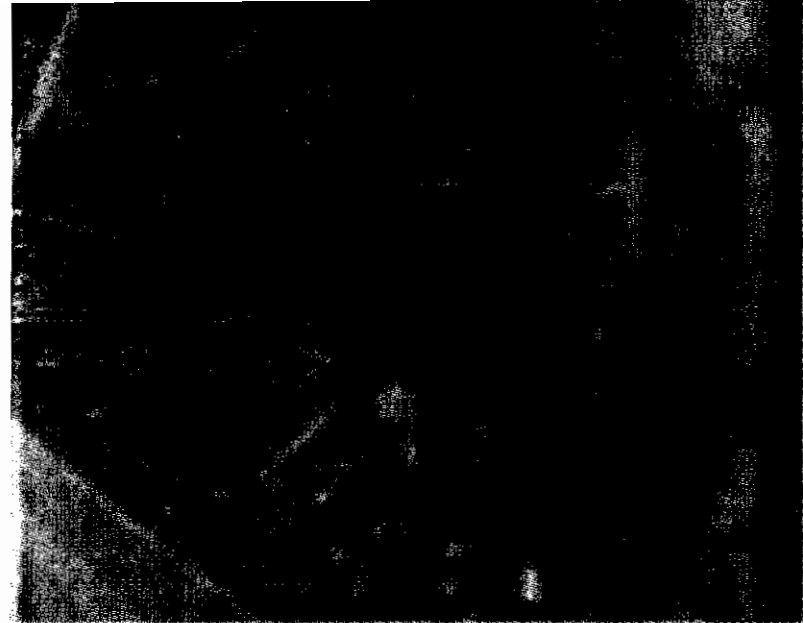
- Salt & Brygga i Malmö samt Operakällaren och Hilton i Stockholm är några av restaurangerna som serverar vår skånska delikatess, berättar Claes Alwén.

Hittills har han och hustrun klarat sig med en anställd. Arbetet har dock blivit allt mer krävande efter hand som verksamheten har expanderat. Inom kort utökas styrkan med en halvtidstjänst.

Magnus Wegerup

0411-55 78 65

magnus.wegerup@allehandasyd.se



BILDER: SPRISSE NILSSON

Ljus och luftig interiör. Efter 3-5 veckor i "babystallet" flyttar kycklingarna till en sådan här modul.

ekokycklingarna



Birgitta Alwén har sagt upp sig hos SAS för att satsa allt på kycklinguppfödning.



Sextio kronor för ett kilo ekokyckling är egentligen inte så dyrt, menar Claes Alwén och påpekar att ett kilo kösgodis kostar ungefär lika mycket.

"Dörren är alltid öppen. Utom på nätterna, förstås. Då stänger vi in kycklingarna så inte räven kommer och tar dem."