

Glada kycklingar är goda kycklingar!

Att kycklingar som får springa fria på grönt gräs och fånga insekter hela dagarna är godare än "vanliga" kycklingar, det vet jag nu efter att ha smakat ekologisk och Krav-märkt kyckling från Bosarps gård i Skåne. En smakfull upplevelse på många sätt vill jag lova!



Birgitta och Claes Alwén på Bosarps gård i Blentarp är Sveriges första och enda uppfödare av ekologisk, Krav-märkt kyckling. Trots ständiga prövningar har makarna bevisat för en skeptisk branschorganisation att det går att kombinera ekologi och etik med stordrift.

– Den goda smaken i kombination med vetskapen om att kycklingen haft ett bra liv gör att konsumenten köper den – trots ett kilopris på cirka 65 kronor, säger Birgitta Alwén och berättar att hon inte hamnade i Blentarp av en slump.

Hur föddes idén?

– I slutet av 90-talet arbetade jag som flygvärdinna på SAS men längtade efter ett mer jordnära liv. När jag och min man förälskade oss i gården i Blentarp sökte vi en försörjning. Vi saknade alternativ i den svenska kycklingindustrin och förutsåg en växande marknad för "glada" kycklingar av hög kvalitet. Vi hade hört att framtidens konsumenter skulle bli mer medvetna och mer kräsna. Och visst är det så. Förr handlade det om att bli mätt. Nu vill man bli mätt på ett bra sätt!

Efterfrågan större än utbudet

Sagt och gjort. Man snickrade små uthus och köpte in kycklingar. Man började med 1 200 det första året och är nu, fem år senare, uppe i 40 000 kycklingar per år. En siffra som enligt Birgitta och Claes Alwén hade varit ännu högre om konsumenterna fått som de vill.

– Trots att vi expanderar är efterfrågan fortfarande större än vi klarar av att tillgodose. I lilla Danmark säljs det nära en halv miljon ekologiska kycklingar om året, något som visar att ekologi har potential...

På dagis och Operakällaren

Kundgruppen är blandad. Kräsna damer och hälsomedvetna studenter. Liksom dagis, gästgiverier och restauranger, till exempel Operakällaren i Stockholm.

– Fryst kyckling levererar vi inte alls. Färskt ska det vara, tycker vi, eftersom det smakar bäst, säger Birgitta och tipsar om att handlaren kan beställa hem kyckling om man ber om det.

Vad innebär certifieringen?

Krav-märkta och ekologiska kycklingar går fritt utomhus och kan söka skydd och värme i mobila hus. De utfodras med ekologiskt kraftfoder utan vare sig hormontillsatser eller antibiotika. De salmonellatestas löpande och slaktas enligt kontrollerade former när de är 81 dagar gamla och väger drygt två kilo (en konventionell kyckling föds upp på 35 dagar och väger cirka ett kilo).

Hur märks det att kycklingarna är glada?

– De utstrålar livslust! Jag njuter varje morgon när jag ser kycklingarna rusa ut ur sina sovsalar fulla av energi, säger Kent Andersson, heltidsanställd djuransvarig på Bosarps gård. Kycklingar vill inte bo trångt och äta och dricka ur automat. De vill springa runt i solen och jaga insekter, dricka ur vattenspeglar, bada sandbad och sprätta i jorden!