

<< Tillbaka

## Bosarpsyckling – en delikatess från Skåne

Vägen ner till Bosarps gård går över vindpinade fält. Väl framme på den inbyggda gårdsplanen möts vi av en knappt ännu fjäderbeklädd kyckling som spatserar runt på kullerstenen. En orange katt sitter i ett hörn och spejar nyfiket på det för stora bytet.

Gården ligger utanför Blentarp i Skåne och Ekoweb är där för att träffa ägarna till landets största uppfödning av KRAV-godkänd kyckling, Birgitta och Claes Alwén.



*Birgitta och Claes Alwén, uppfödare av ekologisk kyckling på gården Bosarp i Skåne.*

Claes Alwén berättar att under 2002 producerades ungefär 20 000 kycklingar på Bosarp och alla kycklingar lever minst halva sin levnadstid utomhus. Kycklingarna slaktas tidigast vid 81 dagars ålder vilket enligt Claes ger ett fast och smakrikt kött som är mycket uppskattat bland Bosarps kunder. En konventionell kyckling föds upp på ca 35 dagar och har en enorm tillväxthastighet. Många har befarat att det inte går att föda upp konventionella kycklingraser på så lång tid som 81 dagar. Kritikerna menar att kycklingarna antingen får svältas eller så blir de stora som hus med benskörhetsproblem som följd. Birgitta och Claes använder sig av den konventionella rasen Cobb och de dementerar påståendet.

– Vi har ett foder med lägre proteinhalt. Det gör att vi inte behöver minska mängden foder samtidigt som kycklingarna inte växer sig för stora innan 81 dagar, säger Claes.

Kycklingarna hämtas dagsgamla på ett kläckeri bara några kilometer från Bosarp. I före detta kostallet sätter man in 2000 kycklingar i fyra storboxar. I stallet är det 33 grader varmt och fullt med duniga kycklingar. Birgitta har lagt ut en pappskiva med lite kycklingfoder på golvet i varje box. Hon berättar att det är ett sätt att stimulera kycklingarna till födosök. När en kyckling testat att plocka på pappskivan framkallar det ett ljud som även gör de andra nyfikna. I det varma "babystallet" får kycklingarna gå tills de fått fjädrar och är redo att möta utomhusmiljön.

Birgitta och Claes flyttar sedan kycklingarna till flyttbara hus där dörren står öppen dagarna i ända.

Birgitta tycker att flyttbara uppfödningssystem ger friskare individer. Mellan varje kull flyttas husen något 10-tal meter för att minska risken för eventuell smittspridning.



*På Bosarp serveras mättande smalmat som är anpassat till kycklingarnas långa uppfödningstid.*



*De flyttbara husen har medar undertill och kan därför släpas med hjälp av en traktor.*

– Vi har precis köpt nya flyttbara hus från Frankrike, berättar Claes. Totalt har Birgitta och Claes köpt in sex hus och grävt ned en stamledning för el och vatten. Investeringen har gått på ca 1,6 miljoner kronor, men medger att produktionen kan utökas till nära 50 000 slaktkycklingar per år.

- Efterfrågan har ökat stadigt och i och med att vi jobbar med lite större kunder måste vi kunna leverera vissa mängder kontinuerligt över året, säger Birgitta

Från början var det en ren hobby och Birgitta födde upp en skock kycklingar varje sommar till husbehov. Snart hörde vänner och bekanta av sig och ryktet om den goda kycklingen från Bosarp spreds. Finare restauranger i Malmö, Stockholm och Köpenhamn köper kyckling från Birgitta och skriver gärna ut på menyn att det är fågel från Bosarp.

Slakten lejer Bosarp ut till ett KRAV-godkänt mindre slakteri, men all försäljning och distribution sköter Birgitta och Claes själva.

– Jag är innerligt trött på att ta emot avräkningar med avdrag för det ena och det andra, säger Claes. I den här produktionen är det vi som skickar räkningen. Naturligtvis beaktar vi våra kunders önskemål och eventuella invändningar, men det känns helt rätt att inte passivt acceptera pris och villkor på en avräkning.

Sedan en tid tillbaka har Coop börjat sälja Bosarpsyckling. Ett lyft för vår verksamhet menar Birgitta som ger Coop en eloge för sättet de hanterar produkten. I Coops butiker har man delegerat ansvaret till varje avdelning i butiken. Birgitta tycker det systemet är bra.

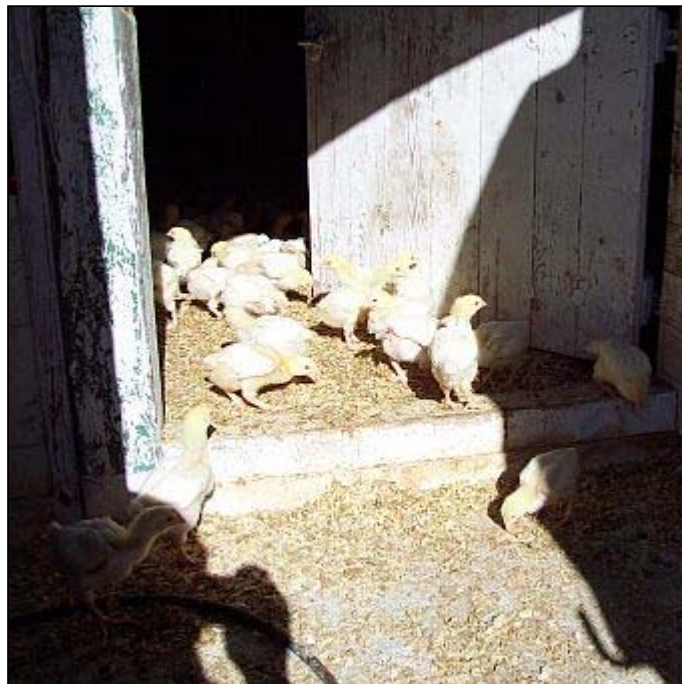
Presentationen av varan är A och O och en duktig butiksmedarbetare kan påverka försäljningen enormt mycket. En förstklassig vara kräver en förstklassig presentation.

Bosarpsyckling har ett butikspris runt 70 kronor per kg, vilket är mer än det dubbla priset för konventionellt uppfödd kyckling.

- Egentligen är det inte ett särskilt högt pris jämfört med lösviktsgodis som kostar ungefär det samma, säger Claes.

Priset verkar bra, stallarna billiga och efterfrågan god. Finns det då inga baksidor? Claes fyller i att risken är större än i konventionell produktion.

- Vi tar kontinuerliga salmonellatester och har hittills inte funnit några fall av smitta, ta i trä, men i och med att våra djur får gå ute är risken för smitta från vilda fåglar större, avslutar Claes.



*Kycklingarna på Bosarp går ut och in som de vill. När kvällen kommer vet de exakt vilket hus och vilken grupp de tillhör.*