



Fri eller smittofri fågel

Vill du köpa fri eller smittofri kyckling? Eller riktigt god? I Sverige finns nästan bara industrikyckling med likriktad smak medan Frankrike har 17 olika sorter. Flera anses delikata men lever utomhus – med större risk för salmonella.

Det är en snölös januaridag på gården Rösäng söder om Nyköping, isande blåsigt och grått. Kycklingfarmens 110 000 invånare av rasen ross 308 har dock samma väder som alltid: varmt, uppehåll och ihållande lysrörsljus. Över dem brusar ventilationsfläktarnas entoniga mistral.

Et myller av pipande fåglar vandrar i de hangarliknande rummen med gödselbruna golv och fönsterlösa betongväggar. De är ungefär mitt i livet, 14 dagar gamla. När de kom dit nykläckta höll lokalen 32 plusgrader, men vartefter kycklingarna växer minskar deras behov av värme. Om 20 dagar ska en specialkonstruerad maskin samla in dem med roterande, långa gummifingrar för vidare befordran till Kronfågels slakterier. Det tömda rummet högtryckstvättas och desinficeras innan nästa kull. Jordbruksverket besiktat kontinuerligt alla svenska kycklinganläggningar på jakt efter salmonella och campylobacter. Det är förbjudet att befatta sig med fjäderfän dagarna innan man ska besöka en kycklingfarm. Därefter krävs även byte till skyddskläder och byte av skor två gånger innan ett studiebesök i kycklingarnas alltid lika ljusa och gråa värld.

Ulrik Helgstrand som äger Rösäng skulle kunna få fram sju generationer kycklingar per år. Men på grund av utlandskonkurrensen får han i regel hålla igen och nöja sig med sex generationer per år. Han ogillar importen av kyckling som föds upp under helt andra förutsättningar och regler.

Exempelvis tillåts danska uppfödare klämma in 42 kilo levande kyckling per kvadratmeter, medan svenska inte får ha mer än 36.

– Det är inte konkurrens på lika villkor. Butikerna borde märka köttet tydligare, så köparna lättare ser skillnad på svensk och utländsk kyckling.

När Ulrik Helgstrand började 1992 var konkurrensen lindrigare. Kyckling var en eftertraktad matvara, minns han. Kronfågel raggade nya uppfödare och marknaden var ljus.

I dag är kycklinguppfödning en av de mest reglerade och industrialiserade formerna av djurhållning. Slakterierna premierar uppfödarna för fåglar som väger exakt lika mycket och har exakt likadana muskler – varje filé ska vara likadan och alla kycklingar ska vara lika stora.

Kvalitetsfrågan

Kvalitet kan mätas på många sätt. Som enligt Svensk Fågels måttstock: att köttet är fritt från salmonella och campylobacter. Kvalitet kan även mätas i pris eller smak och utseende.

Eller i känslomässiga värden. En del konsumenter tycker kycklingen smakar bättre om man vet att fågeln haft ett längre och friare liv än en standardbroiler, konstaterar Johan Lindblad på Svensk Fågel.

– Tyvärr uppstår ibland en konflikt mellan smittskydd och etik. Det anses etiskt bättre om kycklingarna får vara

▷ utomhus. Men då riskerar fåglarna att smittas av salmonella eller campylobacter.

Varje år slaktas cirka 70 miljoner kycklingar i Sverige. Därför borde kycklingindustrin vara värst för de djurrättsaktivister som anser att alla liv är lika värda. Ändå har medlemsföretagen i Svensk Fågel hittills bara drabbats av två djurrättsaktioner, båda fallen var skadegörelse mot lastbilar som fraktade slaktkycklingar.

– Men vi ser definitivt djurrättsaktivisterna som ett hot, säger Johan Lindblad.

Svensk Fågel är branschorganisation för fågelslakterier och uppfödare av köttfåglar. De är glada över att svenskarna äter alltmer kyckling. Men inte lika glada över prispressen som bland annat kommer av den växande importen.

Cirka 30 procent av all kyckling som säljs i Sverige är importerad. Det mesta av importen går till restauranger och storkök. Den svenska restaurangbranschen använder allt mindre svenskproducerad kyckling. Trots en svensk undersökning som visade att 20 procent av all importkyckling bär på salmonellasmitta – ibland trots certifikat om att köttet ska vara salmonellafritt.

– Mycket nedslående. Man behöver inte fara längre än till Danmark för att finna en väldigt nonchalant inställning till salmonella.

Om ett danskt slakteri finner spår av salmonella i ett parti kycklingar, blir enda åtgärden att det smittade partiet slaktas sist på dagen innan slakteriet stänger för rengöring.

Johan Lindblad har dubbla känslor för

Kycklinguppfödning

98 procent av all svensk matfågel föds upp av företag som är med i Svensk Fågel. Dessa uppfödare följer Svensk Fågels program mot salmonella och campylobacter. Fåglarna slaktas vid ungefär 35 dagars ålder efter ett helt liv inomhus.

Krav-uppfödaren Bosarps gård är också med i Svensk Fågel. Deras kycklingar går både inom- och utomhus och får bara ekologiskt foder. De får leva minst 81 dagar.

De två mest kända franska kycklingsarterna: label rouge, utgör var femte såld kyckling i Frankrike trots att den inte växer en bråkdel så snabbt som svensk vanlig kyckling. Och bressekyckling, en lyxfågel från landskapet Bresse som lever ett halvårs långt fritt skogsliv.

den ökande kycklingkonsumtionen. Det tråkiga är att köparna mest bryr sig om priset. Få konsumenter lägger vikt vid varifrån kycklingen är eller hur den levit. Han tror inte att den franska modellen med många kvalitetsklasser, varav en del mycket dyra, kan slå i Sverige.

– Fransmännen har en helt annan syn på mat, de är beredda att betala mycket mer än svenskar. Och de franska kvalitetskycklingarna föds upp på ett sätt som Svensk Fågel inte kan ställa sig bakom, som att fåglarna går utomhus. Det medför alldeles för stor smittorisk.

Lyxfåglarna

Men de franska kvalitetskycklingarna säljer inte för att franska konsumenter är särskilt ekologiskt inriktade. Köparna bryr sig mest om smaken.

– Raserna är den stora skillnaden, men de flesta sorter föds upp ungefär likadant, ofta frigående utomhus, säger kycklinggrossisten Willy Ratsinger.

Bland de 17 raserna finns allt från en märklig ras med sju tår på varje fot, till vanlig industrikyckling. Endast ett fåtal mataffärer i Sverige säljer fransk kyckling av dyrare klass. En är Fågel- och vilt-specialisten i Östermalmshallen i Stockholm. Skillnaderna i utseende och storlek är slående: från pytteliten fransk vårkyckling på 365 gram till kastrerad ungtupp på bastanta 3 300 gram (en vanlig kyckling väger 1 200–1 300 gram). Majskycklingen från svenska uppfödaren Bjärefågel väger 1 800 gram. Dess kött har en varmt gul ton tack vare majsrikt foder.

Butiken säljer även label rouge och bressekyckling för 250 kronor kilot. Trots att Östermalmshallen troligen har flest gourmetkunder i Sverige, är efterfrågan på bressekyckling låg.

– Vi säljer högst ett par stycken varannan vecka, berättar expediten Niclas Eriksson som själv tycker majskycklingen är allra godast.

Svårt med Krav

Få svenska fågeluppfödare satsar på Krav-märkt kyckling. De ekonomiska hindren och riskerna är många. Dessa fåglar kräver dyrare foder och längre uppfödningstid, därtill är efterfrågan låg jämfört med standardkyckling, främst på grund av att Kravkycklingen är dyrare. Det högre priset beror dels på de högre produktionskostnaderna. Men också på att färdiga Kravkycklingar blir betydligt större och tyngre, vilket ger högre pris per styck.

– Det högre styckepriset kan vara

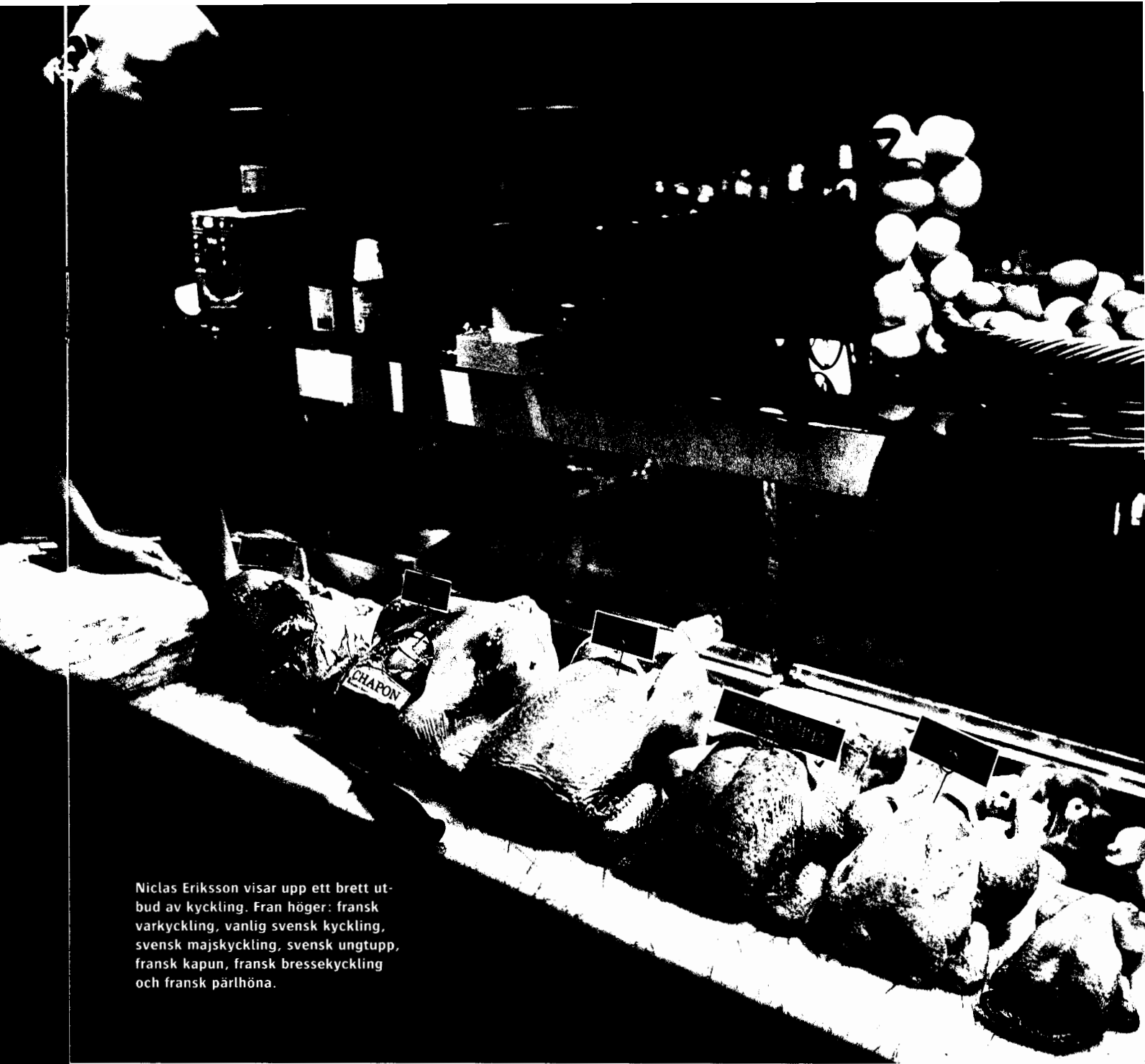


FOTO HAKAN LINDGREN

avskräckande, säger Helena Engström på Krav. Konsumenterna är inte vana att köpa så stor kyckling, trots att en större kyckling ger mer kött för pengarna.

En dyrare kyckling måste också marknadsföras hårdare, vilket små producenter kan ha svårt att bekosta. Dessutom krävs ett fjäderfäslakteri anslutet till Kravs kontroll – eller eget gårdsslakteri och därtill kontakter för distribution. Kyckling får bara slaktas i särskilt godkända slakterier. Och de godkända svenska slakterierna är så stora att de inte är intresserade av fjäderfä-gårdar som bara kan leverera små mängder – det vill säga en typisk Kravproducent.

Birgitta och Claes Alwén driver Bosarps Gård i Skåne, som i dag är den enda svenska



Niclas Eriksson visar upp ett brett utbud av kyckling. Fran höger: fransk varkyckling, vanlig svensk kyckling, svensk majs kyckling, svensk ungtupp, fransk kapun, fransk bressekyckling och fransk pärlhöna.

uppfödaren av Kravkyckling. Dessa fåglar får gå utomhus och bor i mobila byggnader som flyttas till ny mark inför varje ny omgång kycklingar. De sex byggnaderna är på 150 kvadratmeter vardera och innehåller 1 400 kycklingar styck. Markområden som inte hyst kycklingar på ett år bedöms som säkra i fråga om salmonella- och campylobacter tack vare frost, regn och snö. Det behövs inga stängsel alls – kycklingarna är präglade på "sitt" hus och rymmer aldrig. Däremot orsakar mård och räv lite svinn. Claes Alwén kallar det svenska kycklingutbudet för "en misär" jämfört med Frankrikes.

– Vanligt folk kan bara välja på Krav, standardkyckling och lite majs kyckling.

Han har själv mött fransmän som har höga krav på kycklingkött. Den franske fabrikör som Bosarp köpte kycklinghusen av åt endast "free-range chicken".

Jordbruksverket vill att 2 procent av allt kycklingkött i svenska butiker ska vara Kravmärkt år 2010. Claes Alwén tror att det kan lyckas om konsumenterna blir mer medvetna. Butikskedjornas entusiasm är dock måttlig. I dag är Coop är den enda stora livsmedelskedjan som säljer Kravkyckling. En färdig sådan väger nästan tre gånger så mycket som en vanlig kyckling.

– Men våra fåglar är inte stora, utan de vanliga kycklingarna är små, säger Claes Alwén.

Storleken beror på att Bosarpskycklingarna

måste leva minst 81 dagar innan de slaktas, jämfört med industrikycklingens liv på 30–34 dagar. Kycklingarna i Bosarp äter Kravgodkänt kraftfoder och slaktas under Kravkontroll. Köttet salmonellakontrolleras som vanlig kyckling. I dag producerar Bosarp cirka 40 000–50 000 kycklingar per år.

– Eftersom våra kycklingar bara säljs färskas och butikerna inte vill ha några uppehåll i leveranserna, måste vi börja föda upp nya fåglar varje vecka. Och slakta varje vecka. □

TEXT SVEN OLOV KARLSSON