

Vi kommer

Land besöker tre gårdar med glada djur.



Flygvärdinnan startade det som ett pilotprojekt. Nu driver Claes och Birgitta Alwén

Sveriges enda Kravgodkända kycklinguppfödning.

LILLEMOR HVITFELDT TEXT | EVA LEVEAU FOTO

I Bosarp är hönsen fria som fågeln

Det var en ren slump att vi började, berättar flygvärdinnan Birgitta Alwén som tillsammans med sin man Claes äger Bosarpsyckling.

– Jag var bortskämd med goda kycklingar som en väninna födde upp. När hon slutade upptäckte jag hur smaklös den vanliga lagpriskycklingen var.

”Det där kan vi göra själva”, sa hennes man käckt. Han var visserligen lantmästare, men utan större kunskap om kyckling.

Gården, som ligger nära Blentarp i södra Skåne, har mycket mark. Så varför inte sätta i gang med någon liten verksamhet, tänkte de.

För fem år sedan startade de, trots att olyckskorporna kraxade: ”Later ni fåglarna gå i det fria får de snart salmonella.”

– Det har gudskelov inte hänt.

De märkte snabbt att det fanns många som var beredda att betala extra för en kyckling som levt ett gott liv fram till slakt. Fran en försiktig start med 1 200 kycklingar det första året är de nu uppe i en årsproduktion på 35 000 kycklingar.

Bosarpsycklingen slaktas efter 70–80 dagar mot normalt cirka 30 dagar. Då väger den i snitt 2,2 kilo och köttet är fastare och smakri-
kare än på de snabbuppfödda kycklingarna.

Naturligtvis blir uppfödningen dy-

”Vi har gjort alla misstag man kan göra”

Var: Bosarps gård, nära Blentarp i södra Skåne.

Ägare: Birgitta och Claes Alwén.

Djur: 35 000 slaktkycklingar/år.

Storlek på gården: 101 hektar.

Bäst med Bosarps kyckling: Stor, saftig kyckling av ekologisk toppkvalitet.

Drömmer om: Att kunna vidarefödla kycklingen till produkter som kycklingköttbullar och kycklingleverparfait.



FRIFRÅSARE. Varken burar eller stängsel stoppar kycklingarna. Här får

rare och butikspriset ligger på runt 70 kronor per kilo. Kycklingarna äter mer och dyrare foder som dessutom måste vara Kravgodkänt.

Claes kör själv kylbilen

För att få billigare transporter kör Claes själv kylbilen från slakteriet utanför Ängelholm till styckningen i Malmö och vidare ut till en del kunder. All kyckling från Bosarp säljs färsk.

– För några år sedan såg det mörkt ut, då var vi nära att ge upp.

– Fan for i djuren och de började äta på varann. Tillsammans med en veterinär som var expert på kyckling kom vi på att fodret innehöll alldeles för lite protein. Vi började med ett danskt ekofoder och sedan dess har kycklingarna växt normalt.

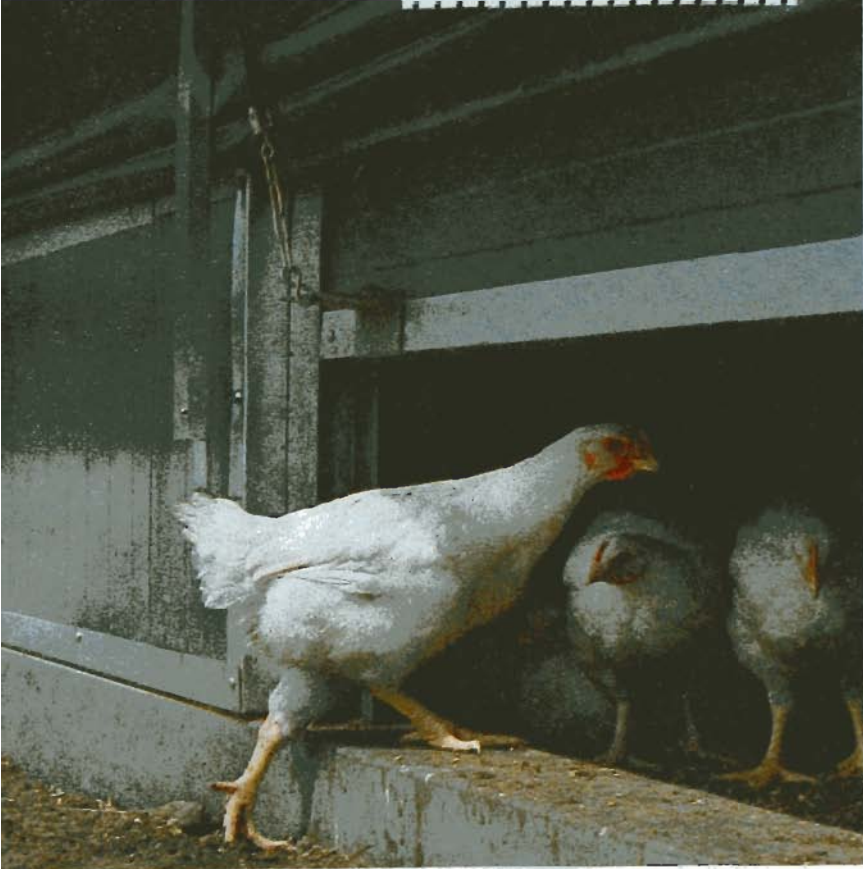
Kunskapen finns i Danmark

Danmark producerar 20 gånger mer ekologisk kyckling än Sverige så där finns också mer kunskap.

– Vi har gjort alla misstag man kan göra, säger Claes. Hade vi vetat hur

Avens bästa tips för nyföretagare:

1. Börja i liten skala.
2. Tänk igenom din affärsidé.
3. Engagera dig i alla led.
4. Se till att vara uthållig. Det tar tid och kostar.
5. Res och lär. Insup kunskap från hela världen.



de ströva helt fritt, men håller sig ändå till tryggheten bland kompisarna.

svårt det var så skulle vi nog aldrig ha börjat.

Viktigast är att kycklingarna får en bra start så att de blir robusta och friska.

Dunbollar i babystallet

De små gula dunbollarna som kommer dyngsgamla till gården får bo i det varma babystallet med en temperatur på 33 grader. Här lever de under tre veckor tills de får tillräckligt med fjäder för att kunna flytta ut i de öppna plåthusen.

Kycklingarna är helt oberörda när vi kliver in i deras hus. De har gott om plats att sprätta omkring på och rör sig fridsamt.

Några större höns spatserar omkring bland de små, de är reservmammor för flocken. Kycklingarna går ut när de har lust och gillar att jaga flugor. Inget stängsel hindrar dem från att slå en lov in i grannens ärtåker eller att dra till skogs.

"Fan for i djuren och de började äta på varann"

Men varför göra det när man har fri mat och husrum? Det är nog säkrast att hålla sig till flocken.

Spanar efter duvhök och räv

Det händer att duvhöken dyker ner och tar sig ett byte. Och räv får man hålla efter, men något större svinn blir det inte.

I konventionell uppfödning är det tillåtet att ha 36 kilo fågel per kvadratmeter, men Bosarp nöjer sig med nästan hälften, 20 kilo per kvadratmeter.

- De här franska plåthusen är flyttbara och de har löst många av våra problem. Efter varje kull rengörs husen ordentligt och flyttas till en ny plats. Därför

Birgitta bjuder på en ljuvlig kycklingrätt med dragon och ugnstekta rotsaker.

Om du inte får tag i Bosarps kyckling och vill prova receptet så måste du ta två kycklingar för att få samma mängd.

6-8 portioner

- 1 Bosarpskyckling, cirka 2 kg
- 3/4 dl olivolja
- 1 kruka dragon
- 3/4 dl koncentrerad apelsinjuice
- 2 dl vitt vin
- 1 vittlöksklyfta
- 6-8 potatisar
- 4-5 palsternackor
- 4-5 morötter
- 3 gula lökar
- 1 hönsbuljongtärning
- 2 dl vatten
maizena

1. Stycka loss lår och vingar samt skär av ryggen. Stoppa in hälften av dragonen under skinnen på kycklingen. Bryn i olivolja.

2. Blanda resten av oljan med apelsinjuicen och det vita vinet. Pensla.

3. Skala och skär potatis och rotsaker i stora bitar. Skala löken och



skär i klyftor. Skala och hacka vittlöken. Vänd ner detta i en smord långpanna och slå över 1 dl av apelsinmarinaden.

4. Placera kycklingbitarna på ett galler över grönsakerna. Sätt allt i 175 graders ugnsvärme i cirka 45 minuter. Kycklingen ska ha en innetemperatur på minst 70 grader. Låt kycklingen vila i 10 minuter. Ta ut grönsakerna när de är mjuka.

5. Blanda i en kastrull vatten, buljongtärning och resten av apelsinmarinaden. Låt koka. Red av skyn med maizena och servera till kycklingen.

har vi ytterst lite problem med sjukdomar, berättar Claes.

Birgitta har sagt upp sig från jobbet som flygvärdinna på SAS.

Det egna "pilotprojektet" att föda upp ekologisk kyckling verkar bära. Nu vill hon ägna hela sin tid åt att marknadsföra den egna produkten.

Att laga till och bjuda på kycklingen är den bästa reklamen.

Fotnot: Vill du veta var det gar att köpa Bosarps kyckling? Du hittar svaret på internetadressen www.bosarpskyckling.org eller genom att ringa 0416-244 00.

LILLEMOR HVITFELDT

lillemor.hvitfeldt@lrfmedia.lrf.se
08-588 367 17

