

Vad är kvalitet?

Svenska kokar blir bara bättre och bättre. De utmärker sig i internationella tävlingar och ofta genom att vinna. Runt om i landet finns restauranger med gott rykte och där kan vi äta utsökt god mat. Tv-kanalerna visar matprogram på bästa sändningstid och kokböcker säljs i miljoner.

För mat vi äter och lagar hemma tycks omvänd utveckling gälla. Vi lägger ner allt mindre tid på matlagning under veckorna. Vi köper gärna färdiglagad mat även när denna smakar sämre, har lägre kvalitet och kostar mycket mer. När vi står i butiken och kan välja mellan olika kvaliteter väljer vi ofta det billigaste alternativet utan att närmare tänka på om det dyrare skulle vara ett bättre val därför att kvaliteten är så mycket bättre.

Ett tydligt exempel på detta är vår konsumtion av kyckling.

Sven Olov Karlsson, reporter på Råd & Rön, har varit hos en kycklinguppfödare utanför Nyköping. I en hangar lever 110 000 kycklingar. Uppfödningen är högt industrialiserad och när kycklingarna efter en dryg månad slaktas håller köttet den kvalitet som myndigheter och handel bestämt. Det är fritt från salmonella och campylobacter och kycklingdelarna har samma storlek.

Men vad är hög kvalitet egentligen? Är det enbart god hygien och samma storlek på kycklingfilén? Är det inte något feltänkt när levande djur inte kan vistas ute någon gång under sin livstid? Och för mig är det en definitiv nackdel att den storskaliga produktionen gör att utbudet av kyckling har blivit totalt likriktat. För mig vore hög kvalitet en möjlighet att kunna välja olika kycklingssorter i flera storlekar och med olika smak.

Uppfödning av Kravkyckling är exempelvis så svårt att få lönsam att det i nuläget bara finns en uppfödare i hela Sverige. Eftersom Kravkycklingar kräver dyrare foder och får leva längre så väger de mer och köttet kostar mer per kilo. De allra flesta väljer då hellre den billigare industrikycklingen. Det beror långtifrån alltid på att konsumenterna inte har råd. Inte ens i Östermalmshallen i Stockholm går det att med framgång sälja dyrare kyckling.



FOTO ASA MAGNUSSON

Vi tänker med avund på fransmän och italienare och deras rika utbud av kött, charkuterier och ost. I fallet kyckling är skillnaden avgrundsdeep jämfört med Sverige. I Frankrike finns 17 olika sorters kyckling. Men så har fransmännen också en annan attityd till mat. Där är många beredda att betala lite mer för att få en speciell kvalitet.

Tänk om vi kunde förändra vår attityd till mat lite till mans, tänker jag. Då skulle vi dricka mindre läsk och äta mindre chips och lägga pengarna på att köpa en Kravkyckling någon gång. Den smakar annorlunda, eftersom fågeln levtt längre och vistas utomhus. Varför håller vi tillgodo med en kycklingsort när vi tycker att det är självklart att läsk ska finnas i en mängd olika smaker? □

”Varför håller vi tillgodo med en kycklingsort när vi tycker att det är självklart att läsk ska finnas i en mängd olika smaker?”

Carina Lundgren
Chefredaktör

FOTO HELENA BÉVINGUT-LASSON