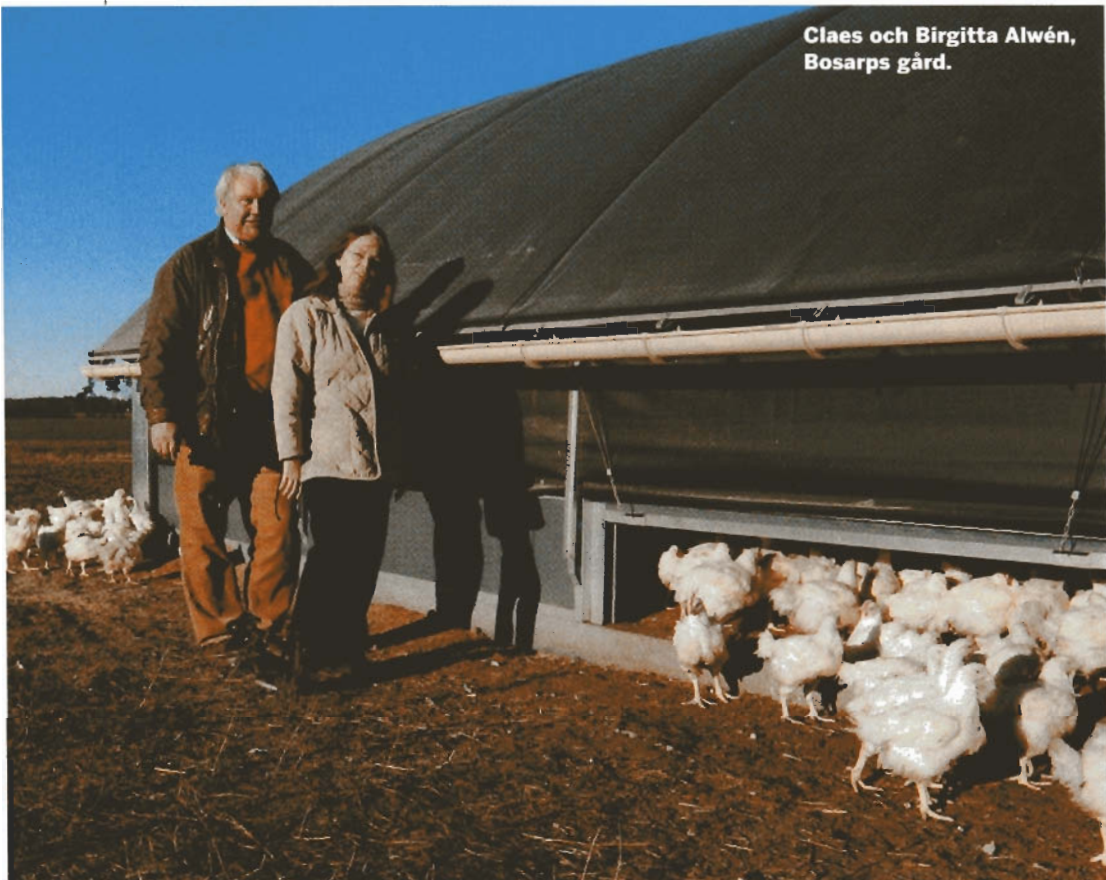


Claes och Birgitta Alwén,  
Bosarps gård.



## Lyckliga kycklingar

**BLENTARP** Tänk er en stor äng med skog runt omkring. Där bor alla kycklingarna. De kan spatsera runt i gräset precis som de vill, de kan burra upp fjädrarna, sprätta i sanden, sitta med näbben mot solen, plocka mask, huka för gladorna som glider högt ovanför dem. De lever nog precis det liv som kycklingar allra helst vill leva, ja medan de lever, alltså. När det blaser kryper de in i sina stora lador och är det kallt trycker de ihop sig och ligger tätt ihop. Men ändå inte så tätt som konventionellt uppfödda kycklingar, som ju också måste tillbringa hela sin levnad inomhus.

Vi har varit på besök på Bosarps gård som har Sveriges enda KRAV uppfödning för kycklingar. Den ligger strax utanför Blentarp och drivs av Birgitta och Claes Alwén. De startade verksamheten för sex år sedan och till en början var det mest ett sätt att få lönsamhet på en vacker gård med mager jord. Men när de visar runt märks det hur stolta de är över att kunna driva en djurfarm på detta anständiga vis.

- Det här med etiken har blivit viktigare och viktigare, ju mer vi lär oss, säger båda två. Deras kycklingar har inte bara haft frihet

och bra mat, de får också leva betydligt längre än hart drivna broilers och är därför också godare. Som konsument kan man konstatera att det finns flera skäl att jaga Bosarpsycklingar i affärerna. De är helt enkelt bra både för samvetet och gommen. Så serveras de också på lyxrogar som Operakällaren och Bon Iloc i Stockholm. I Skåne kan man alltså hitta de goda pullorna på bland annat Salt & Brygga, Broströms Kök och Butik och Brogatan, alla i Malmö.

Bosarpsycklingar går att köpa i Konsumaffärer och i en del andra butiker, men man kan behöva tjata för att handlaren ska ta hem dem. De är dyrare än andra kycklingar, men väl värda sitt pris.

### **BOSARPS GÅRD**

Tel: 0416-24400, 070-5858111  
[www.bosarpsyckling.org](http://www.bosarpsyckling.org)

### **BIRGITTAS KYCKLINGSALLAD**

Stek kycklingfilé, låt svalna, skär den i sneda skivor, blanda med salladsblad av olika slag, rostade pinjenötter, strimlade soltorkade tomater och hyvlad parmesan. Låt var och en ringla sesamolja över sin portion.