

Kycklingarna får gå ute. Inomhus har de nästan dubbelt så mycket utrymme att röra sig på som konventionellt uppfödda kycklingar.



Kycklingarna som smakar mer

Det var ingen tillfällighet att ett av finalrecepten i tävlingen Årets Kock innehöll Bosarpskyckling. Denna skånska fågel är inte bara ekologiskt uppförd, den är dessutom god.

TEXT ANN-HELEN MEYER VON BREMEN FOTO KLAS ANDERSSON

Smaken tycker om det långsamma. Oavsett om det gäller djur eller växter så smakar det ofta mer om inte växandet sker för snabbt.

På samma vis är det med den ekologiska Bosarpskycklingen. En vanlig kyckling växer så det knakar och är klar för slakt efter 32 dagar.

En ekologisk kyckling får vänta till 80 dagar. Då är den större, runt två kilo, köttigare och framför allt har den fått en mer utpräglad smak.

Birgitta Alwén på Bosarps gård i Blentarp, nära Veberöd i Skåne, gjorde den här upptäckten för ett antal år sedan. Då födde hon upp lite kycklingar för husbehov och upptäckte att de smakade bra mycket bättre än de i affären.

När hon sedan träffade Claes och de köpte Bosarps gård, var valet ganska lätt. Hos KRAV hittade de ett regelverk som gjorde det möjligt att certifiera sin produkt till konsumenten.

– Vi trodde att KRAV-människor var

lite udda, för vi visste för lite, men nu är vi ju själva med, säger Claes och skrattar.

VAD DE INTE VISSTE var att det ansågs omöjligt att föda upp ekologisk kyckling i Sverige, trots att det är möjligt i en rad andra länder. Efter fem år är de fortfarande ensamma som ekologiska uppfödare. All kunskap har de fått kämpa sig till och lära sig den hårda vägen – genom egna misstag.

Trots att den ekologiska kycklingen är

Fakta / kyckling

	KRAV-kyckling	Vanlig kyckling
Foder	Ekologiskt	Konventionellt
Livslängd	80 dagar	32 dagar
Utrymme	20 kg/m ²	36 kg/m ²
Utevistelse	Ja	Nej
Förebyggande medicin	Nej	Ja*

*Konventionellt uppfödd kyckling medicineras förebyggande med antibiotika för att undvika magsjukdomen coccidios som är vanlig bland slaktkycklingar. Magsjukdomen kan inte föras över till människor, men kan innebära störningar i produktionen. KRAV-kycklingar får inte medicineras på liknande sätt.

2–3 gånger dyrare än en vanlig kyckling, som är oerhört prispressad, upptäckte snart både svenska och danska finkrogar Bosarpskycklingen. För två år sedan började man i försiktig skala sälja kyckling till Konsum. Nu finns deras fåglar i cirka 70 butiker.

– Oftast har det varit mindre producenter som mött upp konsumentkooperationens ambitioner att ta fram ekologiska matvaror, precis som i fallet med den KRAV-märkta kycklingen från Bosarp. De större producenterna har visat mindre intresse att utveckla nya ekologiska livsmedel. Coop Konsum fortsätter att satsa på dem som vågar ta steget även om produktionen i startskedet kan vara liten. Vi vet att initiativen får efterföljare, säger Mikael Robertsson, miljöchef på Coop Konsum.

VI STÅR UTE PÅ ÖPPNA fältet vid de "franska husen", sex flyttbara kycklingstallar av franskt fabrikat. Kycklingarna får gå ute året om, men blåsiga vinterdagar är de helst inomhus i stallarna. Där har de också gott om plats, nästan dubbelt så mycket som vanliga kycklingar.

– Nej, vi har inget stängsel runt dem. Det går bra ändå. De går för det mesta in själva innan det blir mörkt – ljusa sommarkvällar får vi ibland hjälpa dem på traven, säger Birgitta.

Just att fåglarna går ute brukar anses som en extra risk för salmonella. Hittills har allt gått bra, men så tar de också salmonella-



– Djuren mår bättre om de får röra sig fritt, säger Birgitta Alwén.

prov på varje grupp som skickas till slakt.

Som dagsgamla små gula ulliga bollar kommer kycklingarna till Bosarp och börjar äta ekologiskt foder. Då får de vara inne i 30-gradiga stallar med dämpad belysning. Efter 3–4 veckor släpps de ut i "franska husen" och har möjlighet att gå ut. Alla stallarna är flyttbara och görs rena och flyttas var tionde vecka för att kycklingarna ska få friskt gräs att äta.

– Vi är övertygade om att djuren mår bättre av att kunna röra sig fritt, säger Birgitta.

Och goda är de som sagt också. □



KYCKLING FRÅN DIJON

4 portioner

600 g kycklingdelar
4 msk dijonsenap
smör och olja till stekning
apelsin saft av 1/2 apelsin
2 1/2 dl matlagingsgrädde
salt och peppar
1 röd paprika
1 gul paprika
1 purjolök
paprikapulver

500 g färsk pasta, till exempel tagliatelle

GÖR SÅ HÄR: Gnid in kycklingdelarna med senap. Smält matfettet i en stekpanna och bryn bitarna gyllene.

Slå på apelsin saft och grädde och låt kycklingen sjuda under lock på svag värme 10–15 minuter, beroende på storlek. Smaka av såsen med salt och peppar.

Skölj och strimla paprikorna och det gröna på purjolöken. Koka färsk pasta i 2–3 minuter tillsammans med paprika och purjolök.

Lägg upp kycklingen på varma tallrikar med pasta. Pudra paprikapulver över kycklingen

Fler kycklingrecept på nästa sida.

Tänk på ...
... att det är viktigt att kycklingen blir ordentligt genomkokt/genomstekt.