

# inga stängsel

## På Bosarps gård lever kycklingarna ett fritt liv

**BLENTARP.** Här finns inte ett stängsel så långt ögat når. När luckorna öppnas på morgonen rör sig kycklingarna helt fritt ute på fältet.

På Bosarps gård har uttrycket "frigående" verkligen full täckning.

En blek vintersol lyser upp de snötäckta fältet. Temperaturen ligger strax under nollstreck. Men det pågår ändå aktiviteter kring de mobila fågelhusen som står i rad ute på fältet. Luckorna i sidoväggarna har hissats upp och några kycklingar tar en kort promenad och sprätter lite i snön, eller trycker mot väggen och fångar lite solvärme.

Det är en osannolik bild och den förstärks ytterligare av att kycklingarna mycket väl kan promenera i väg den korta biten bort till skogsbrynet. Här finns inga hinder.

### Rovdjuren tar sin tribut

Men friheten betyder också att rovdjuren tar sin tribut. Ett gäng glador cirklar kring gården, men de är egentligen inget problem, berättar Claes Alwén som driver uppödningsen tillsammans med hustrun Birgitta. Vårre är det när duvhöken hälsar på, eller mård och räv.

– Bara på ett år har vi skjutit tio råvar, ofta är det skabrävar som söker enkla vägar att hitta mat, berättar Claes Alwén.

Men stängsel, nej, det är både dyrt, klumpigt och oönskvänt, konstaterar han.

Deras projekt går på många sätt stick i stäv med konventionerna. Uppödningsen är ekologisk, faktiskt den enda KRAV-godkända i landet.

Det har inte heller saknats olycksöppor som skakat på huvudet åt satsningen.

– Visst har vi fått höra många kommentarer, om risken för salmonella när kycklingarna går ute, och att ekouppfödning inte kan bli annat än småskalig, berättar Claes Alwén.

Att det blir småskaligt ligger i sakens natur. Sådana är KRAV-villkoren, konstaterar han Och salmonellan? Ja, hittills har de varit förskonade ("peppar, peppar"), trots att

uppödningsen inte är hermetiskt tillsluten.

– Men 99 procent av den europeiska uppödningsen sker ju faktiskt inomhus - och den drabbas ändå av salmonella, påpekar Birgitta Alwén.

De sticker inte under stol med att de första åren varit en tuff lärotid, men efter sex år kan de konstatera att idén bär, och i år väntas den också ge överskott för första gången.

Deras affärsidé är inte att konkurrera med billiga importkycklingar. Ekouppödningsen handlar om kvalitet hela vägen; livskvalitet för kycklingarna, stora, saftiga kycklingar till konsumenterna. Och det ska vara färskvara, det är viktigt.

– Så fort man fryser svenskt kycklingkött får man konkurrera med den billiga importen, och det går bara inte, konstaterar Claes Alwén.

Bosarpskycklingarna har klart bättre svängrum än konventionella, 20 kg kyckling per kvadratmeter inomhus mot normalt max 36. Och kycklingarna spränger också med råge standardformatet.

– Normalt ligger kyckling i butik på cirka 1 100 gram - vilket nog snarare är en anpassning till slakterierna än till konsumentbehovet. Våra kycklingar ligger i snitt på 2 200 gram.

I vanlig uppödningsen sker slakten vid 33 dagar, Bosarpskycklingarna slaktas först kring 70-80 dagar.

### Dansk kunskap

Mycket av kunskapen har de hämtat i Danmark som till skillnad från Sverige har en omfattande ekoproduktion, uppåt 500 000 ekokycklingar per år. Det var också i Danmark, på Fyn, de hittade exakt rätt ekofoder.

– Kycklingarna får ett foder med en lägre proteinhalt än normalt. De växer lite långsammare, konstaterar Birgitta Alwén.

– Med den långsamma tillväxten blir det en saftigare och större kyckling - bröstfiléerna ligger på 250-300 gram.

Priset blir förstås också därefter, i butik kring 65-69 kronor kilot, vilket är tredubbel

mer än vad den konventionella frysta kostar.

En nischprodukt, javisst, men efterfrågan finns, och då handlar inte bara om miljömedvetna idealister och utan också om kvalitetsmedvetna, köpstarka kunder. Dessutom har Coop fattat tycke för Bosarpskycklingen och sett den som ett utmärkt inslag i miljöprofilen. Bosarpskycklingen distribueras till en rad butiker i Mellansverige och faktiskt ända upp till Östersund. Och det fungerar, även utan frysing.

– Slaktas den på onsdagen, så är den i butik i Östersund på fredagen. Hållbarheten är tio dagar från paketering.

### Lantmästare

Att det blev just kycklinguppödningsen de satsade på, var lite av en slump. Claes Alwén är lantmästare och har mångaårig lantbrukserfarenhet. Birgitta Alwén är däremot flygvärdinna och jobbar på SAS. Bosarpsgård, med hundra hektar, köpte de 1998.

– Vi var här och tittade, och Birgitta sa bara; "här vill jag leva". Men hundra hektar är ju ett gränsfall om man ska leva på växtodlingen, berättar Claes Alwén.

Dessutom är det rejält sandigt. Så de började grunna på vad de kunde göra istället.

– Vi brainstormade och ställde oss frågan, vad vill morgondagens konsument ha på tallriken? Vi tror att nästa generation kommer att vara mera medvetna.

På Claes Alwéns föräldragård hade de tidigare fött upp några kycklingar. Det räckte för att så ett frö. I år producerar de 40 000 ekokycklingar och de är övertygade om att det finns utrymme för mer.

– Vi har just annonserat efter fler uppödningsare. Det skulle ge oss jämnare leveranser och en möjlighet att täcka upp alla veckor. Det kan mycket väl bli en ökning upp till 70 000.

Birgitta Alwén har också tagit ett avgörande beslut. Ett pensionererbjudande har gett henne möjligheten att lämna flygvärdet för gott nu vid årsskiftet.

– Det känns bara bra. Jag har flugit tillräckligt i mitt liv.



En omöjlig idé, tyckte många. Men Claes och Birgitta...



Bosarpskycklingen hinner växa till sig rejält, slakt...