

EKO-KYCKLINGAR

- Fodret ska vara ekologiskt och djuren ska ha tillgång till grovfoder som gräs och hö.
- Ekologiska kycklingar måste leva i minst 81 dagar innan slakt.
- Eftersom ekologiska kycklingar vistas mycket ute kommer de också i kontakt med fler bakterier. Därför måste djuren slaktas hos en KRAV-godkänd slaktare. Varje kyckling måste hanteras för sig och tarminnehållet får inte komma i kontakt med köttet.
- Kycklingarna ska kunna vistas utomhus mer än halva sin livslängd. Inomhus måste det finnas ströbädd och möjlighet till mörker minst åtta timmar per dygn.

Claes och Birgitta Alwén visste ingenting om ekokycklingar.

De hade inget kapital och ingen som trodde på deras idé.

Det enda som fanns var en gård i skånska Bosarp och övertygelsen om att det bara måste finnas andra som också vill äta godare kyckling.

TEXT Sara Wennerström FOTO Martin Goodwin

Lyckling



Tempot på Bosarps gård är lugnt. Det enda ljud som hörs är sydvästvinden som river i tallar och björkar. Och ett tyst ihållande regn över den mjukt böljande skånska slätten.

– Ni har verkligen valt att komma hit när det är som jävligast, säger Claes Alwén när vi huttrande korsar den kullerstensbelagda gårdsplanen, bort mot de gamla häststallarna.

Där inne bor Sveriges kanske just nu mest välmående kycklingar. Claes uppmanar oss att skynda in genom dörren, och han stänger den snabbt efter oss. Kylan får inte följa med in.

Nu är det inte så tyst längre. Inne i hästboxarna sprätter gula ulliga varelser omkring under röda värmelampor. Det är trettio grader varmt och luften är fuktig.

–Hit kommer kycklingar från kläckeriet varje torsdag, ropar Birgitta genom den kompakta ljudmattan av kvittrande läten.

Bosarpkycklingarna är de enda ekologiska i landet. De har dubbelt så mycket yta att röra sig på som traditionellt uppfödda kycklingar, blir dubbelt så tunga och får leva dubbelt så länge. 81 lyckliga dagar innan det är dags för den sista resan till slakteriet i Torekov. Sedan kostar de också dubbelt så mycket, mellan 60 och 70 kronor kilot.

–Långsamt är nyckelordet i all ekologisk uppfödning, menar Claes. Om en kyckling får röra på sig ordentligt under längre tid blir muskelfibrerna fler och längre. Vi tycker att köttet får en helt annan struktur och konsistens.

DET ÄR GANSKA PRECIS sju år sedan Claes och Birgitta för första gången fick se Bosarps gård.

–Vi föll direkt. Men en gård kräver inkomster, säger Birgitta. Och vad skulle vi göra här?

Det föll sig naturligt. Birgitta jobbade som flygvärdinna på SAS och hade redan som hobby att föda upp kycklingar för eget bruk. En del sålde hon till kollegor och vänner. Claes, som tidigare drivit eget lantbruk, kläckte till slut idén att de skulle föda upp kycklingar på riktigt. Tillsammans började de leta efter någon form av certifiering som skulle göra deras produktion unik och det visade sig att KRAV låg närmast deras idéer om uppfödning.

–KRAV, tänkte vi, och såg framför oss folk i fotriktiga skor och Fjällrävenryggsäck. Vi hade fördomar, helt klart, erkänner Claes. Men det här livet har gett oss helt andra värderingar och en ny syn på mat.

VI LÄMNAR BABYSTALLET och klafsar sammanbitna vidare över leräkern bort mot några jättelika hus med välvda tak. Hit flyttar kycklingarna när de fått fjädrar och klarar kylan bättre.

En räv stryker snabbt iväg när vi kommer gående. Det är inte bara människor som uppskattar Bosarpkycklingarnas spänstiga och smakrika kött.

–Förra året sköt vi tio rävar här, säger Claes. Rovfåglarna har vi också. Men dödligheten är ändå inte högre här än i vanlig produktion med tanke på djurens livslängd.

Kycklingarna är fria att röra sig ute på leräkern så mycket som de själva vill. Men i dag ligger de tätt



ihopkurade på den värmealstrande torv, halm och spån som täcker golvet. Bläst är det värsta de vet. Det kacklas oavbrutet inne i dunklet. Då och då rasslar det till i rören som leder från taket ner i foderbehållarna. Det låter nästan som ett slagregn när spannmål, ärtor och sojabönor strömmar in från fodersilon utanför. En Bosarpkyckling får foder för cirka 30 kronor under sin livstid. Motsvarande summa för vanlig kyckling är cirka fyra kronor.

–Fodret är oerhört viktigt för kvaliteten, säger Birgitta. Vi köper ekologiskt foder från Danmark. Sedan blandar vi ut det med ekologisk havre för att kycklingarna inte ska växa för mycket och för snabbt. Max 2,2 kilo försöker vi hålla oss till. Snäckskal får de också för att stärka benstommen.

När kycklingarna går till slakt flyttas husen till ny och ren mark, den gamla städas upp och kalkas för att sedan återhämta sig ett tag.

FÖR VARJE ÅR HAR produktionen växt, men nu är gränsen nådd. 41 000 kycklingar slaktades förra året, och nu letar Claes och Birgitta efter fler producenter i södra Sverige för att kunna möta efterfrågan.

–Vi tror att det finns en marknad för åtminstone 70 000. Men småskaligheten är en förutsättning för ekologisk djurhållning, därför kan vi inte ha fler kycklingar än vi har nu, menar Claes.

Det handlar också om att sprida riskerna. Hittills har de täta salmonellakontrollerna visat på negativa resultat. Men hotet finns där hela tiden, och den dag bakterien slår till kan det bli ett långt avbrott i produktionen.

MISSTAGEN HAR VARIT många under de år som Claes och Birgitta har drivit gården. De har sakta provat sig fram till metoder som fungerar. De har själva skött all marknadsföring, rest runt och demonstrerat kyckling och knackat dörr hos finkrogar i både Sverige och Danmark. Först nu har Birgitta kunnat säga upp sig från flygvärdinnejobbet för att satsa på heltid.

–Nu går vi runt. Men hade vi vetat vad det här skulle innebära hade vi aldrig gjort om det, säger hon.

Det som driver dem är också alla positiva reaktioner från såväl stjärnkoçar som helt vanliga konsumenter. Deras kyckling finns i hela landet, på Konsum, Coop och Hemköp. På krogar som Salt & Brygga, Rasoir och Operakällaren. På ekodagiset Myran i Oxie och Kristofferskolan i Bromma.

–Häromdagen ringde en äldre dam som var alldeles till sig över det faktum att hon kunde servera kyckling till festliga tillfällen, ler Birgitta. Jag är verkligen glad om vi har kunnat bidra till att kycklingen fått bättre status som råvara.

Själv tror hon inte att folk köper deras kyckling enbart för att den är KRAV-märkt.

–Det är klart att det är bra att kunna kombinera etik och kvalitet. Men för oss är det ekologiska inget självändamål. Ett gott liv ger en god kyckling, så enkelt är det. ☺