



Foto: Filip Sjöfors

Diskussion

Kunskapen om vad det innebär att starta ett gårdsslakteri byggde Adele Gillberg på genom diskussioner med Lasse Bengtsson. Foto: Filip Sjöfors

Småskalig slakt växer

VÄXJÖ i går 22:17 | Uppdaterad i går 22:26

Adele Gillberg, småskalig köttproducent utanför Åseda, har en vision i tiden – att om några år kunna slakta och stycka nöt- och viltkött i ett slakteri hemma på gården Måketorp för att sedan sälja det i närområdet. Förenklade regler har gjort att allt fler går i samma tankar. Men först gäller det att skaffa tillräcklig kunskap.

– Allra viktigast är att vara noga och tänka igenom allt från början, det är en process som måste ta sin tid. Ju mer underlag ju bättre, säger Lasse Bengtsson som i många år varit rådgivare och hjälpt köttproducenter att planera och starta slakterier. Han har också skrivit flera jaktböcker som handlar om hur avgörande det är för ett lyckat resultat i köket att köttet tas om hand på rätt sätt direkt efter skotten i skogen.

Under en kurs på Ryssbygymnasiet, fördelad på två dagar och med avslutning i går, spred han grundläggande kunskaper i att starta småskalig slakt och styckning. Kursen, ordnad inom ramen för LRF-projektet Mat och upplevelser i sydöstra Sverige, hade samlat 26 deltagare, många av dem lantbrukare på hel- eller deltid.

– De stora slakterierna tänker kvantitet och tittar inte på kvalitet. Men slakten påverkar hela processen och vad du sedan får på tallriken. Misstag i slakten kan inte repareras utan köttet blir torrt och trådigt. Slakt och styckning ska ses som en helhet. Kött är på sätt och vis levande även när djuret är dött och en jägare bör tänka mat redan när kniven tas fram i skogen, säger Lasse Bengtsson.

– Djur som kan tas in till slakt direkt från betesmaken ger ett helt annat kött än de som stressas i och på väg till stora slakterier, säger han.

Adele Gillberg, sjätte generationen på en gård 1,5 mil utanför Åseda, tog chansen att bygga på kunskapen via kursen i Ryssby. Redan säljs en del legoslaktat kött från gården till privatpersoner under namnet Måketorps köttflådor.

– Men vi vill utveckla verksamheten genom ett slakteri i egen regi och har så smått börjat

diskutera samarbete med andra köttproducenter i bygden och med jaktlag som kan bidra med vilt, förklarar hon.

Styckningskunskap finns på nära håll. Sambon Fredrik Johansson jobbar med just styckning vid Dackebygdens kött i Virserum.

– Vår besättning är bara på 30 djur vilket innebär att vi inte kan slakta mer än 10 egna djur om året. Förutom ett slakteri som vi hoppas kunna föreverkliga om två till fem år finns tankar på en gårdsbutik, men det ligger i så fall längre fram i tiden, säger Adele Gillberg.

– Jag vill helst undvika att skicka i väg och stressa djuren innan slakt, det är den jobbiga delen av djurhållningen, säger hon.

I går presenterade hon och de andra deltagarna sina affärsplaner som var läxa från förra träffen. På schemat fanns anars allt från hur man bygger lokaler som uppfyller kraven på hygien och arbetsmiljö till vilka bidrag det finns att söka.

–?Problemen är ofta på kommunnivå där miljökontoren kan ha lite olika synsätt. En fördel med vilthanteringen är att den styrs av Livsmedelsverket vilket ger samsyn över landet, säger Lasse Bengtsson.

Han poängterar vikten av att skaffa nätverk och inte glömma bort sådant som att informera grannarna på ett bra sätt.

Ingemar Nilsson, Agunnaryd, ordförande i LRF:s kommungrupp i Ljungby, satt också på skolbänken.

– Fler och fler ställer frågor om det här, det ligger verkligen i tiden. Hittills slaktar de flesta någon annanstans men tankar på att gå ihop några stycken om en anläggning blir allt vanligare. Då vill jag vara uppdaterad och veta vad som gäller, konstaterar han.

”De stora slakterierna tänker kvantitet och tittar inte på kvalitet. Misstag i slakten kan inte repareras utan köttet blir torrt och trådigt.”



Kent Axelsson
kent.axelsson@smp.se
Telefon: 0470-77 06 49

[Vad är det här?](#)

[Translate:](#)

Blogga om den här artikeln



Om du kommenterar och länkar den här artikeln i din blogg, så kommer det inlägget att länkas till härifrån.

[Pinga din blogg hos Twingly för att vi skall kunna hitta den.](#)



© SMÅLANDSPOSTEN. Allt material på smp.se är skyddat enligt upphovsrättslagen.