

Myten om älgköttet kan avlivas

– Jämtar gillar också KRAV-kött från tamboskap

Ekobeställarna har fått konsumenter och producenter i Jämtland att hitta varandra.



FOTO: IDA HALLQUIST

Anders Olsson hämtar en gryt/nötfärslåda på 6 kg.

ANN-HELEN MEYER von BREMEN

Länge har det hetat det har varit omöjligt att sälja ekologiskt kött i Norrland. Nu har dock Ekobeställarna etablerat sig i Östersund och visat att det är fullt möjligt. Försäljningen har hittills gått över förväntan.

KRAV-slakten i Norrland har länge varit ett sorgebarn. I Jämtland försvann möjligheten till KRAV-slakt 2004 när Swedish Meats slakteri i Östersund la ner, men kom tillbaka förra året då privata Jämtlandsgården i Hammerdal startade upp. Försäljningen har dock varit en olöst uppgift, eftersom slakteriet inte har ansett sig ha resurser för att marknadsföra ett KRAV-sortiment. Men nu kommer KRAV-köttet ut på marknaden i alla fall. I början av året etablerade sig nämligen konsumentkooperativet Ekobeställarna i Östersund, och för första gången på fyra

år kan nu jämtlänningarna köpa ekologiskt kött igen.

Och de gör det sannerligen också.

– Jag trodde inte att det skulle gå att sälja köttet här, för folk har väl frysarna fulla med älgkött, men jag har sålt allt jag har. Jag har till och med varit tvungen att säga nej till kunder. Det kommer folk från 20 mils avstånd, säger Mats Hallquist på Hallquists gård i Fåker, utanför Östersund.

Årsproduktionen går åt

Mats har 45 dikor och slaktar årligen drygt 20 tjurar samt en del kor och kvigor. Han har varit med i KRAV sedan 1995 och sålde mellan 1995 och 2004 KRAV-kött till Hemköp, men efter att Swedish Meats lämnade Jämtland fick han precis som alla andra KRAV-producenter, sälja sitt kött konventionellt. Mats finns också

med i styrelsen för Ekologiska Lantbrukarnas distrikt i Jämtland-Härjedalen.

Han har hittills sålt köttlådor motsvarande 1 000 kg vid två utlämningstillfällen. Fortsätter försäljningen i denna takt, kommer han gott och väl att sälja hela sin årsproduktion via Ekobeställarna.

Initiativet togs av Hushållningssällskapet som i sitt projekt Ekokött i Norr under en längre tid har arbetat för att få till stånd slakt och försäljning av ekologiskt kött. Tidigare projektledaren Hilda Runsten tog kontakt med Ekobeställarna i Göteborg och bad dem försöka etablera en filial även i Jämtland.

En enda modig man

– I och med att Jämtlandsgården startade upp sin verksamhet och hade certifierat sig när det gällde slakt

och styckning, blev det återigen möjligt att KRAV-slakta. Men vi märkte att det var trögt att få ut köttet. Därför ville bönderna ta hand om försäljningen, vilket ledde till kontakten med Ekobeställarna, säger nuvarande projektledaren för Ekokött i Norr, Camilla Wolgers.

Leif Strandh från Ekobeställarna reste upp från Göteborg och höll möte med ett antal intresserade bönder, men bara en vågade hoppa på tåget och det var Mats Hallquist.

– Det var på vippen att inte jag heller ställde upp, men till slut sa jag ja, berättar Mats.

Ett skäl till tvekan kan vara att det krävs en del arbete av bönderna själva, arbetsuppgifter som dessutom är nya. Försäljningen är webbaserad och sköts från Ekobeställarnas hemsida. På hemsidan presenteras vilka varor som finns till försäljning, och via det beställningssystemet sköts även faktureringen gentemot konsumenterna. Bönderna själva ska se till att logistiken gentemot slakteri och styckning fungerar samt sköta utlämningen till konsumenterna. För Mats Hallquist innebär det att han planerar slakten och skriver kontrakt med slakteriet, packar köttet själv, tar fram förpackningar och levererar köttet till konsumenterna.

Pristäckning

– Bara en sådan sak som att räkna ut priset på köttlådorna var inte så lätt, men där har jag fått hjälp av Bonnakött, säger Mats Hallquist.

För honom innebär detta att han får en merbetalning på sju kronor, inklusive KRAV-tillägget på fyra kronor. Men det täcker inte det merarbetet som han lägger ned.

– Det är alldeles för mycket arbete som det ser ut nu, men det är samtidigt ett rätt så roligt arbete. Nu har jag jobbat på det här lantbruket i 20 år och då kan det vara roligt med lite nytt tänkande.

Kontakten med kunderna tycker han särskilt mycket om.

– Första utlämningen hade jag 32 kunder och åtta av dem hörde av sig efteråt och tyckte att det var ett så gott kött.

Han tycker också att samarbetet med Ekobeställarna har fungerat väldigt bra.

– Det är ett seriöst företag, men samtidigt är det ju lite märkligt att man ska behöva anlita ett företag från Göteborg för att få det här att fungera. Jag försökte först intressera vår LRF-avdelning att arbeta med det här, men de ville inte, säger Mats Hallquist.

Framme vid vägsäl

Även Camilla Wolgers, projektledare på Ekokött i Norr, är nöjd med samarbetet. Flera bönder, även konventionella, har visat intresse för webb-försäljning. Snart väntar en utvärdering av projektet.

– Nu står vi vid ett vägsäl. Antingen fortsätter vi samarbetet med Ekobeställarna som redan är etablerade och har en fungerande verksamhet, eller så startar bönderna en egen jämtländsk webbplats. Men oavsett vad man väljer så verkar alla vara beredda att arbeta med webbförsäljning och även plocka in fler livsmedel än kött, säger hon.

Leif Strandh på Ekobeställarna är också väldigt nöjd med utvecklingen hittills. Även han trodde som så många andra att det skulle vara svårt att sälja kött i Jämtland. Myten om de överfyllda frysarna med älgkött var stark.

– Nu har det kommit med ytterligare en köttproducent, Gunnar Lögdberg, som säljer lådor på 45 kg. Det trodde jag aldrig skulle gå, men det gick visst, säger Leif Strandh.

Gunnar Lögdberg som bedriver mjölkproduktion på Lögdbergs gård i Krokomb ska när detta skrivs, precis göra sin första utlämning. Drygt 300 kilo är beställda och det känner han sig nöjd med.

Vidareutveckling

– Det vore intressant om vi framöver kunde sköta styckningen själva för där finns nog pengar att tjäna. Men då måste vi vara fler bönder och få mera snurr på försäljningen. Det finns ju flera KRAV-producenter här i Jämtland så det borde finnas möjligheter, säger Gunnar Lögdberg.

Mats Hallquist har också börjat fundera på om det inte skulle gå att göra en nötköttsskorv. Då skulle han få avsättning för det kött som inte håller måttet för att packas i kon-

sumentlådor. Han har kontakt med en mindre charkuterist och smider planer.

Visst intresse finns även från de offentliga köken och Mats Hallquist har även fått en förfrågan från Scandic Hotell i Östersund.

– Det vore jättekul om det gick i lås med Scandic. Tänk att få gå in på restaurangen och se en skylt med texten ”Här kommer köttet från Hallquists gård”. Den känslan skulle vara otrolig!

Starthjälp behövs

Ekobeställarna bedriver sin verksamhet i Göteborg, Uppsala, Stockholm och Östersund, men de märker hur intresset växer på flera ställen ute i landet. Just nu finns ett stort intresse i Malmö.

– När verksamheten i ett område väl är igång, ska den givetvis överleva på marknadens villkor, men att starta upp verksamheten kräver stöd och vi passar inte in i några stödmedel. Det borde finnas stöd för att bygga upp kanaler så att producenterna kan nå marknaden för här finns ett jättestort behov. Det vi kan hoppas på är Hushållningssällskapen, som i exemplet Östersund, säger Leif Strandh.

Ekobeställarna

- Drivs av Västfront ekonomisk förening som är ett konsumentkooperativ som köper in ekologisk mat. Ekobeställarna startades för att det var svårt att få tag på ekologisk mat. Genom att gå samman med andra konsumenter och göra gemensamma inköp vill man få tillgång till bra mat till ett bra pris.
- Försäljningen sker via webbplatsen www.ekobestallarna.se De beställda varorna hämtas sedan av konsumenterna på särskilda utlämningsställen.
- Startades i Göteborg för fem år sedan och finns nu med filialer i Uppsala, Stockholm och Östersund.
- Totalt är 2 200 konsumenter medlemmar och cirka 70–80 bönder är leverantörer. Försäljningsvärdet 2008 var 1,7 miljoner kronor.
- Arbetar enbart med ekologisk mat, merparten från närområdet, max 25 mil, men man importerar också livsmedel som inte odlas i Sverige.