

Småskaligt slakteri fem minuter från Bergvik

KARLSTAD Slakteriet är redan igång, på ägorna spatserar 800 hjortar och till sommaren öppnar gårdsbutiken. När Pernilla Thelin förlorade sina föräldrar i tsunamin kände hon att det enda rätta var att ta över släktgården Tranhem i Önnerud.

– Det blev som vi tänkt – fast större.

2009-03-13 11:17

Sedan Scans slakteri i Kil lades ner 1998 har Torsby haft länets enda slakteri. Många köttbönder i söder har fått köra sina djur utomläns, som till Swedish Meats i Skara. Något som inte alls ligger i tidens anda.

– Vi vill ha närproducerat och småskaligt. Det har varit en dröm sedan jag var liten; att kunna ha djur och föda upp dem hela vägen, säger Gustaf Thelin på bredaste göteborgska. Tranhems gård ligger en mil väster om Karlstad. Slakteriet mjukstartade i november och går ännu på sparlåga; fem nötdjur i veckan och en del älg och hjort. Ungefär hälften av djuren köps in från gårdar i närområdet.

– Intresset är jättestort. Jag trodde inte att bönder brydde sig så mycket om sina djur men de bryr sig verkligen om var de slaktas, säger Pernilla.

– Här hinner inte djuren må dåligt. Transporten hit är kort, inte längre än till sommarbetet, och de behöver inte blandas med andra djur, säger Gustaf.

För det 120-tal köttdjur som föds upp på gården blir det inga transporter alls. Slakteriet ligger i ett av gårdens äldre hus som tidigare var potatislager. Djuren tas emot i ena ändan och styckningen sker i den andra.

– Det är ofta lite dubbelmoral när det gäller kött. Det viktigaste för mig är att veta att djuren haft det bra, säger Pernilla.

Köttet säljs under varunamnet Tranhems till olika butiker, de flesta är Ica-handlare, samt till restauranger och privatpersoner.

– Vi skulle kunna slakta mycket mer. Just nu har vi mer kunder än kött men vi vill inte förlora kvaliteten på vägen. Därför har vi valt ut butiker som har egen köttthantering och är intresserade av närproducerat.

Gårdsbutiken som ska öppna till sommaren ska ligga i samma hus som slakteriet och planen är ett brett utbud av närproducerat kött.

– Läget här vid vägen, fem minuter från Bergviks köpcenter, kan ju inte vara fel, konstaterar Gustaf.

Han och Pernilla träffades i Värmland genom gemensamma kompisar. De bosatte sig i ett litet torp i Mellerudstorp, inte långt ifrån hennes föräldrar på Tranhems gård. Peter och Sonja Damstedt var storbönder och ägde mycket mark och gårdar runtom i länet.

Bondelivet lockade även Gustaf och Pernilla och de hade spanat in en lämplig gård på västkusten när tsunamin julen 2004 förändrade allt.

– Det kändes naturligt att ta över släktgården. Men spannmål hade vi inget intresse för. Så vi lade om allt till vall och började skaffa djur. Vi tycker ju om att ha djur, säger Pernilla.

Att starta Värmlands andra hjortuppfödning, den första finns i Kristinehamn, var lite av en

chansning. Det är vanligare söderut. Gustaf Thelin tror att rädslan från 1980-talet sitter i – då hjortuppfödare fick tuberkulos i sina besättningar.

– Det har gått bättre än vi trodde. Det är lönsamt och arbetsinsatsen liten.

De 800 hjortarna går i ett stort hägn alldeles invid boningshuset. De sköter sig nästan själva. Under vintern har de fått stödfoder och just nu pågår sortering. En gång om året tas de nämligen in i fållor, likt samerna gör med renar. De sorteras, öronmärks, avmaskas och några sorteras ut för slakt eller försäljning. Suget efter hjortkött är stort.

Att starta uppfödning av nöt och hjort och ett slakteri med fem anställda samtidigt som man har småbarn tar kraft. Men efter fyra år är paret Thelin nöjda med sitt val.

– Vi ska ha kompetent personal som driver anläggning – det är planen, säger Gustaf.

– Så vi kan åka på semester någon gång, säger Pernilla och skrattar.

Fakta

- Tranhems gård strax utanför Karlstad har tillstånd att slakta allt utom fågel och hare. Hittills har det mest blivit nöt, hjort och älg. Som enda slakteri i länet utförs här även legoslakt; det görs åt bönder som vill ha tillbaka djuren slaktade och styckade. Förutom ägarparet ger gårdens verksamhet nästan heltidsarbete till fem personer däribland en slaktare och en styckare. När gårdsbutiken öppnar behövs ytterligare två.



Ansvarig utgivare:

Peter Franke

Värmlands Folkblad, Box 67, 651 03 KARLSTAD