

Detta är en utskriftsvänlig version av en artikel från www.skanskan.se



Foto: Gabriella ShuLz

I boxen, sett ur djurens perspektiv.

De slaktar på egen gård

04:00 ILLSTORP

I 20 år har han närt drömmen om ett eget gårdsslakteri. Nu blir det verklighet.

– Jag har alltid varit intresserad av kött, säger Christer Strömbeck. Skylten med företagsnamnet satte han upp sent häromkvällen. Dagen efter var det besiktning av Livsmedelsverket.



Ulla Nilsson och Lena Strömbeck i full fart på Strömbecks slakteri i Illstorp. Foto: Gabriella ShuLz

Att bygga upp ett slakteri från grunden är nu inget latmangsgöra.

Här har krävts energi, finurlighet och resurser.

Hela slakteriet, med styckning, packning personalrum och allt, finns nu inrymt i en gammal maskinhall. Lite skamfilad utanpå – i toppskick på insidan.

– Det gick åt 364 kvadratmeter vitt kakel till väggarna på insidan, berättar Christer som nu förverkligat en gammal dröm.

Men varför just nu, och inte förr?

– Det var i princip omöjligt innan. Bara

startavgiften låg på 100 000 kronor för tio år sedan. Nu är det mycket lägre avgifter och enklare.

– Livsmedelsverket har stöttat med rådgivning och hjälpt till på alla sätt och vis. Det är en målsättning för staten numera att småskaliga slakterier ska etableras, fortsätter Christer.

Strömbecks Gårdsslakt & Chark kommer drivas av Christer med hustrun Lena som ett familjeföretag.

Syskon och barn griper också in efter behov.

Christers affärsidé är dels att slakta egna och närproducerade djur och sälja i köttlådor på 15 till 25 kilo. Dels ska han ta emot andras djur, slakta och lämna tillbaka köttet – så kallat legoslakt.

– Efterfrågan på sådan slakt är stor, säger Christer som inte räds rollen som pionjär. Men han tillstår att det varit många sömnlösa nätter inför satsningen, som han laddat upp inför i flera år nu.



Hur går då själva slakten till på ett gårdsslakteri? Ja, poängen med det hela är förstås litenheten, och djuren som tas emot har färdats ytterst lite, alternativt vandrat från egna stallängorna på gården.

Inne i mottagningen finns boxar där djuren samlas.

– Den som lämnar får en box till sina djur, jag blandar dem inte med andra djur, säger Christer som är mån om att skapa en lugn och avstressad atmosfär för slaktdjuret.

Slakteriet kommer också att bli Kravcertifierat, enligt Christer.

– Enda skillnaden vid Kravslakt är att djuren som väntar inte ska få se andra djur slaktas. Då stänger vi till dörren här, säger Christer och bommar igen till själva slaktavdelningen.

Där inne ska avlivas med eltång respektive bultpistol.

Djurkroppen går därefter omedelbart till snabbkylning och besiktning. Därefter till styckning och delvis till egen rök.

– Vi ska röka enligt gamla recept. Det här blir ett nischrokeri, berättar Christer Strömbeck med ett stort leende.

Kanske för att hans dröm ser ut att gå i uppfyllelse.

Christer Strömbeck (stora bilden) har förverkligat sitt gårdsslakteri, som gör livet drägligare för djuren. Nu slipper de långa transporter. Ulla Nilsson och Lena Strömbeck (översta lilla bilden) är i full fart på Strömbecks slakteri i Illstorp. På den understa lilla bilden kan man se boxen ur djurens perspektiv. Foto: Gabriella Schulz