



GULD VÄRT ATT HA HELA KEDJAN

BRÖDERNA LEIF OCH PER JONSSON DRIVER GÖRVIKS LANTBRUK MELLAN HAMMERDAL OCH RAMSELE. DE HAR ARBETAT MED GRISPRODUKTION SEDAN 2008 DÅ DE TOG ÖVER GÅRDEN EFTER FÖRÄLDRARNA. SEDAN TVÅ ÅR TILLBAKA HAR DE EGET SLAKTERI. GENOM ATT LÄGGA OM PRODUKTION OCH FÖRSÄLJNING OCH HOPPA ÖVER LEDET ATT SÄLJA TILL EN STOR LIVSMEDELSPRODUCENT HAR DE FÅTT ETT BÄTTRE EKONOMISKT LÄGE. ATT SATSA PÅ FÖRÄDLING HAR OCKSÅ VISAT SIG VARA ETT LYCKAT DRAG.

TEXT Catharina Andersson ■ FOTO Stéphane Lombard

Vi förädlar lite av varje, både lufttorkat och rökt. Vi gör färskkorv och julsinkor och säljer även kött till flera restauranger och butiker. Försäljning av köttlådor till privatpersoner är också en del av vår verksamhet, berättar Leif Jonsson.

Idag är grisar och skogsbruk huvudsysslan. De är nästan ensamma som grisbönder i Jämtland. Föräldrarna drev gården fram till 2008 och hade redan då gått över från mjölkproduktion till grisuppfödning för att få mer tid i skogen. När Leif och Per tog över efter sina föräldrar var de i valet och kvalet. Skulle de fortsätta eller lägga ner?

– Vi tänkte att om vi slutar med grisar så kommer vi nog inte att börja igen och det kändes inte kul att ha en tom ladugård.

De valde att satsa och behålla grisarna.

– Men det är ju lite mer att göra. Tidigare hämtades grisarna på gården och kördes iväg för slakt. Nu står vi själva för allt, säger Leif.

De jobbar inte med ekologisk uppfödning men i Görvik får grisarna leva ett lugnt liv och slaktas hemma vilket inte är så vanligt i dagens grisuppfödning. Leif och Per har bara 28 suggor på gården. Suggorna är en korsning mellan Yorkshire och Svensk lantras. Galten på gården är en Duroc.

– Våra suggor ger 500–600 slaktgrisar per år. Där vill vi vara och vi kan inte ta någon större volym.

På måndagar är det slakt som gäller. Att slakta 10 grisar tar en halv dag och börjar med att veterinären kommer på morgonen för att besikta alla djuren.

Grisarna sparas lite längre än 6 månader och får växa på sig och slaktas vid 8 månaders ålder. De har en 130–140 kg levandevikt. Leif och Per vill helst ha dem vid 110 kg slaktvikt.

Bröderna satsade drygt 1 miljon och byggde ett eget slakteri 2013. De har ett bra samarbete med livsmedelsinspektörerna.

– Allt har gått bra. Läser man på innan och gör studiebesök och ser hur andra gjort behöver det inte bli så krångligt, förklarar Leif. Vi åkte runt och tittade på olika slakterier. Per hade även erfarenheter och idéer från den tiden då han slaktade på gårdsslakteriet Turbogrisen i Strömsund.

Slakteriet är en ombyggd lokal som de tidigare använt för virkeshantering och mäter 9x3 meter. Där slaktar de 10–12 grisar åt gången, förutom kring jul då efterfrågan är större och det kan bli runt 20 grisar. De legoslaktar även litegrann och tar emot både gris, lamm och ibland älg.

MEDVETNA KUNDER

Via Svensk Cater levererar gården fläskkött till flera restauranger i Jämtland.

– De sista två åren har vi märkt stor skillnad på intresset för vårt företag. Debatten om lokalproducerat har gjort jättemycket. Det känns som om restaurangsidan har vaknat till på allvar och efterfrågar bra kött.

– Många har fläskrätter på menyn och många frågar efter lokalt kött. Just nu har vi större efterfrågan än vad vi kan producera. Detsamma gäller butikerna. Vi skulle kunna leverera till tio, men vi har helt enkelt inte fläsk så det räcker.



Bröderna har ett smidigt och bra samarbete med ett annat jämtländskt charkuteriföretag som heter Trångsvikens Chark.

– På torsdagar kör vi in våra produkter till Östersund och möter upp Trångsvikens Chark som tar våra varor i sin bil och levererar dem till butikerna västerut, längs E14. I gengäld tar vi deras produkter och kör dem norrut till butikerna som ligger längs E45.

Varje torsdag levererar dessutom Leif och Per färskkorvar och andra produkter till ett företag i Östersund som heter Glada Lådan, en plattform för webbhandel av lokal mat. Bröderna har även kunder som kommer till gården och handlar och de försöker också vara med på några marknader per år.

– Vi vill utöka verksamheten. Men problemet är att om vi utökar grisbeståndet så måste vi bygga en större ladugård och det blir en allt för stor investering just nu. Än så länge optimerar vi produktionen i ladugården med de resurser vi har.

Görviks lantbruk använder 100 kg korvkött per vecka. De vill öka förädlingen ännu mer och drömmer om att kunna använda allt eget korvkött själva så småningom. Vid förädlingen stiger försäljningsvärdet på köttet betydligt, till ungefär fyra gånger mer för en färskkorv och ännu mer för en salami.

Görviks Lantbruk är en av få grsigårdar i Jämtland.

– Att gården har en bra ekonomi idag är tack vare att vi gör allt själva: föder upp, slaktar och förädlar. Annars hade det aldrig gått, säger Leif. Vi tänker fortsätta och satsa på det här. Men det gäller att trenden håller i sig med intresset för det lokala. Man kan aldrig vara riktigt säker.

Om framtiden hoppas både Leif och Per att barnen vill stanna kvar och ta över efter dem. Bröderna är nionde generationen på gården.

Den svenska grisbranschen har många tuffa år bakom sig och de som gav upp för några år sedan kommer nog inte tillbaka.

– Men jag har märkt ett ökat intresse hos mjölkbönder, att en del funderar på grisuppfödning. Om vi blir flera ser jag inte dem som konkurrenter. Det är bra att vi blir fler grisbönder. Då syns vi mer. //



SCHYSST SVENSKT FLÄSKKÖTT

Svenska djur har ett bättre djurskydd och är friskare jämfört med många andra länder vilket en mycket låg antibiotikaanvändning visar. I Italien används cirka 24 gånger mer antibiotika inom grisuppfödning än i Sverige. Där har veterinärerna provision på medicin. Det ser tyvärr ut på liknande sätt i flera EU-länder.

Den svenska djurskyddslagen garanterar att djuren föds upp i en närmiljö där de kan utöva sina naturliga beteenden. Suggor ska gå fritt och inte hållas uppbundna eller vara fixerade. Smågrisar ska ha ett eget fredat och uppvärmt utrymme där de inte är i vägen för suggan.

Idag i Sverige finns det grisar på färre än 1 000 gårdar och den ekologiska grisproduktionen i Sverige är av liten omfattning. Knappt 2 procent av de slaktade grisarna är uppfödda med ekologiska produktionsmetoder.

Läs gärna mer om grisuppfödning och svensk djurhållning på www.svdhv.se