



# KÖTT – DET VACKRA, HÖGTIDSFULLA OCH STORA

DE SENASTE ÅRENS DEBATT OM MAT OCH KLIMAT HAR OFTA KRETSAT RUNT KÖTT. I DEBATTEN GÖRS INGEN SKILLNAD PÅ KÖTT OCH KÖTT, UTAN KÖTT ÄR JUST BARA KÖTT.

TEXT: Adam Arnesson ■ FOTO Bianca Brandon Cox

**D**et går inte att bortse från att idisslars utsläpp av metan står för en betydande klimatpåverkan, men samtidigt saknas en mängd nyanser. För den som jobbar med småskaligt mathantverk av olika slag kan hela debatten verka löjlig. Skulle min källarlagrade getost eller köttet från mina betande lantrasdjur vara värre än alla flygresor till Thailand?

Kött och klimat handlar inte bara om utsläpp av växthusgaser, utan också om livsviktiga ekosystemtjänster som biologisk mångfald och pollinering – saker som skulle försämrats om landskapsvårdande djur inte fanns. Nej, klimatdebatten om köttet handlar i grund och botten om mathantverk, som är respektfullt både mot djur och planet. Det handlar om det anonyma köttet, det som äts av slentrian utan respekt för allt det arbete och den kärlek som ligger bakom, det som en gång varit liv. Det kött som faktiskt inte är något annat än bara kött från dagen då djuret fötts.

## VAD ÄR KÖTT?

Karl Ludwig Schweisfurth, grundare av Herrmannsdorfer Landwerkstätten, beskrev under förra årets Særimner vad ordet agrikultur betyder. Först och främst ”att plöja åkermarken”, sedan ”att vårda och sköta om”, och till sist den spirituella betydelsen ”att tillbedja och dyrka”. Det är en betydelse som även faller väl in på kött. Kött är mat, det är att plöja marken och se till att maten hamnar på bordet. Att vårda och sköta om gör man dagligen som djurägare, och det är en vårdnad som följer med även efter att djuret blivit till kött, särskilt för dem som arbetar med hantverksmässig chark tillverkning. Att tillbedja och dyrka står för den respekt för djuret som varje djurägare som bryr sig om sina djur måste ha. Att ge sina djur namn, att dagligen se dem i ögonen med ett samvete som garanterar att de lever ett gott liv – allt det vore omöjligt att göra utan respekt.

Förutom dessa kulturella värden, bär vissa typer av kött på andra värden som inte syns på utsidan, men som starkt hänger ihop med smak och gastronomi. Jo, okej, ett tränat öga ser även skillnad på färg och marmorering.

Kött som kommer från djur som genom sitt betande bidragit till biologisk mångfald är något långt mer viktigt än att bara vara kött, och nog känns det på smaken. I grund och botten är bra kött alltså biologisk mångfald, det är fjärilar och blommor och det är relationen mellan människa och djur. Något oerhört vackert, högtidsfullt och stort. Något man bör äta med stor respekt och största njutning, men kanske inte för ofta.



ADAM ARNESSON  
Lantmästare och ekologisk bonde på Jannelunds Gård utanför Örebro. Skribent och opinionsbildare inom mat, lantbruk och hållbarhet. Medlem i Eldrimners branschråd för gårdsslakt och chark. Gick Eldrimners nystartutbildning 2015.



*"I grund och botten är bra kött alltså biologisk mångfald, det är fjärilar och blommor och det är relationen mellan människa och djur. Något oerhört vackert, högtidsfullt och stort."*





## KÖTT OCH KLIMAT

Johan Rockström, professor i miljövetenskap och chef för Stockholm Resilience Center, använder i sin forskning begreppet ”tipping points”. Vår planet har flera gränser där ett negativt skeende kan gå så pass långt att vågskålen tippas över, och då blir vägen tillbaka mycket svår. En sådan punkt är biologisk mångfald, där man nu kan konstatera att vi står inför en av de största utrotningen av arter någonsin. Det är något som talar för att vi måste vara extra rädda om de betande djur som bidrar till biologisk mångfald. En tjurkalv eller gris som aldrig får lämna sin ladugård bidrar inte till denna mångfald.

En annan ”tipping point” är klimatförändringarna som sker till följd av utsläpp av växthusgaser. Det kan verka rimligt att fokusera på utsläpp som sker till följd av fossil energi här, men det gör inte att man kan ignorera den stora andel som hänger ihop med livsmedelskedjan, närmare 30 procent totalt.

Med tanke på siffror om kött och klimat är det svårt att argumentera för att en fortsatt hög köttkonsumtion är rimlig ur ett klimatperspektiv. Statistik från FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO) visar att det 1961 fanns 942 miljoner nötdjur globalt sett, och 1,47 miljarder 2013. Ofrånkomligen ett ökat utsläpp av metan som inte kan bortses från. Som tidigare sagts betyder inte det här att kor i fäbodbruk är bovar, de är snarare ekosystemhjältar. Siffrorna används heller inte som en kritik mot den typen av djurhållning, utan mot den höga konsumtionen av kött globalt sett.

## KÖTT OCH HÄLSA

I media förknippas kött ofta med ohälsa, i form av ökad risk för cancer eller hjärt- och kärlsjukdomar. Även här görs det sällan skillnad på kött och kött. Charkprodukter nämns överlag kunna innebära en förhöjd risk för cancer. Många av oss skulle säkert kunna minska köttkonsumtionen och det skulle kunna ge bra hälsoeffekter, men återigen behöver vi skilja på bra och dåligt. Charkprodukter från en mathantverkare, som förädlats med kunskap och där råvaran är ett djur som slaktats så stressfritt som möjligt, är inte att likställa med industricharkprodukter som dessutom innehåller höga tillsatser av nitritsalt. Nitrit används i konserveringssyfte men är också cancerogen. Ofta används det slentrianmässigt för att ge köttet extra röd färg. Forskning visar dock att tillsatsen av nitrit i vissa fall kan halveras med bibehållen bakteriehämmande effekt. Det är också det kunskapsbaserade mathantverket ett bevis på, där man helt kan utesluta nitrit i förädlingen.

Det är alltså skillnad på chark och chark, och i det valet är mathantverk det mer hälsosamma valet.

## KÖTTET IDAG

Jorden är människan väldigt förlåtande och absorberar många av våra misstag likt en tvättsvamp som suger åt sig vatten till den punkt då den inte kan bära mer och börjar släppa ifrån sig. Det är planetens reaktion på människans ohållbara planetskötsel. Precis som vår jord är djur ofta väldigt förlåtande mot mänskligheten. Men djur har också gränser. Martin Ragnar skriver i sin bok Grisens historia om hur kontraktet mellan gris och människa har brutits sedan länge. En gång i tiden gavs grisen ett värdigt liv, där den fick böka fritt i rika ollonskogor. I utbyte för detta blev den en högt uppskattad julmåltid eller kanske söndagsmiddag, köttet behandlades med samma respekt och vördnad som grisen behandlats med i sitt levande liv. Men sedan hände något. Skogen byttes ut mot kall betong och spaltgolv där den renliga grisen tvingades stå i sin egen avföring. Avtalet bröts av människan. Djuren har stilla, utan att tillåtas göra sin röst hörd, accepterat detta och bonden har i många fall blivit en maskinist. Kanske är de antibiotikaresistenta bakterierna djurens sätt att visa att avtalet nu är på väg att brytas även av dem. Deras resiliens är uppnådd, och först när det kan hota människan börjar det uppmärksammas som ett hot.

Den storskaliga köttindustrin handlar fortfarande om att effektivisera, rationalisera och kostnadsminimera. Trots att det lönsamhetsmässigt är rena katastrofen för lantbruksföretagen. För Sveriges lantbrukare som kan stoltsera med en bra djurskyddslag kommer det alltid att finnas någon annan som kan producera kött billigare. De ekonomiska marginalerna för jordbrukets bulkvaror är minimala, och det är alldeles uppenbart att det i framtiden kommer att handla om att skapa värden istället för att skära i kostnader. Här representerar mathantverket en hållbar väg in i framtiden.

*Det är något som talar för att vi måste vara extra rädda om de betande djur som bidrar till biologisk mångfald. En tjurkalv eller gris som aldrig får lämna sin ladugård bidrar inte till denna mångfald.*

## FRAMTIDEN

Vad som händer med köttet i framtiden är ovisst. Många trender tyder på att konsumtionen av kött kommer att minska. Fler efterfrågar vegetariskt och veganskt och det är förmodligen trender som är här för att stanna. Köttkonsumtionen i väst planar ut och börjar så småningom minska. Samtidigt kan snart kött odlas fram i laboratorium, och rent etiskt vore det kanske fördelaktigt – om det nu ersatte den typ av kött där djuren inte får utlopp för naturliga beteenden, eller ges möjlighet att bidra till biologisk mångfald. Fler former av växtprotein uppmärksammas, och där finns även en stor potential för odling i Sverige.

För mig själv, som lamm- gris- och nötdjursuppfödare, charktillverkare, men även odlare av flera proteingrödor, tror jag på en ljus framtid. Alla trender som nämnts ovan betyder nämligen: mindre men bättre kött. Den småskaliga djuruppfödningen och charktillverkningen med dess unika värden kommer aldrig att kunna ersättas av ett laboratorium eller en maskin. Den främsta anledningen till detta är att det bakom mathantverket finns en människa med passion. En passion som grundas i att plöja jorden, vårda den och dyrka den. Att vara mathantverkare är alltså själva innebörden av att vara en god planetskötare. Det är mathantverkarens plats i framtiden. //

*De ekonomiska marginalerna för jordbrukets bulkvaror är minimala, och det är alldeles uppenbart att det i framtiden kommer att handla om att skapa värden istället för att skära i kostnader. Här representerar mathantverket en hållbar väg in i framtiden.*

