



Nu kommer CHARKARNA!

De är allt fler som ser framtiden i att förädla kött från den egna gården eller från grannarnas lantbruk. En och annan har också funnit en nisch i att förädla vilt. Råvaran ska vara lokal, av högsta kvalitet, helst ekologisk.

Charkföretagarna tillgodoser en växande, medveten kundkrets. Möt några av dem här!



NITRITFRI KORV - KANSKE MED SURDEGSBRÖD!



Att skapa mathantverk ligger henne verkligen varmt om hjärtat. Riktiga råvaror och så få tillsatser som det bara är möjligt. Allt mer har hon gått över till att göra nitritfri korv, det är mest färskkorv, falu- och grillkorv.

Pappa Åke, idag pensionär, har namngett företaget: Åkes chark och styckning. Nu är det dottern Annelie Andersson som basar. Företaget ligger i Söderbärke, södra Dalarna, och är idag etablerat i branschen. Så starkt att Annelie törs avslöja sin dröm:

–Jag vill så småningom ha ett bageri i anslutning till charken, så nu ska jag gå kurs i surdegsbakning!



Men än så länge är det slakt och chark som står i centrum för Annelie och hennes närmaste medarbetare Annika Westman:

–Vi arbetar just nu på att utveckla torkade produkter, både korvar och kött, berättar hon.

Pappa Åke startade företaget med att slakta älg. Från och med 1992 började han och Annelie bedriva slakteri med vidare rammar. Sedan tillkom chark, rökeri och gårdsbutik. Råvaran är kött från närområdet. Dessutom legoslaktar de. Det gäller inte minst lammköttet på hösten, men också cirka 50 procent av allt nötkött de slaktar.

Åke håller fortfarande i köttklassificeringen och har dessutom gett namn åt en av de mest säljande korvarna: Åkes krut.

För en tid sedan hade Annelie planer på att flytta butiken till centralorten Söderbärke och satsa på att sälja ett bredare sortiment mathantverk.

–Det blev för dyrt, säger hon. Men går verksamheten bra i höst, så kommer vi att bygga ut butiken här. Det är bra att ha allt på plats.

En stor del av köttet och korven köps av en restaurang i trakten och fler restauranger är intresserade av finare styckningsdetaljer. Men Annelie vill framför allt satsa på den egna vidareförädlingen.

Företaget har från och med oktober 2014 fyra anställda på heltid och ytterligare personal vid högsäsong.



GUSTAV SATSAR PÅ LUFTTORKAT

Arbetet med boken "Expedition Mathantverk" (NATUR & KULTUR 2012) blev den tändande gnistan.

Gustav Lindström har nyligen startat sitt charkuteri "Gustavs charkuteriverkstad" i Skärsta, Järvsö. Han är ung och idérik, men har ändå en gedigen grund att stå på i sitt mathantverk. Under flera år samarbetade han med Mikael Einarsson, kökschef på restaurang Djuret i Gamla Stan, Stockholm. Han utvecklade olika lufttorkade charkuterier för restaurangens räkning. Det var också tillsammans med Mikael och Henrik Franke som Gustav gjorde *Expedition Mathantverk*.

–Jag ville satsa mer just på lufttorkat och bestämde mig för att börja förädla kött i eget företag, säger han.

I februari 2014 blev det flytt från Stockholm till Järvsö, en ort där mathantverket redan finns på kartan. Hustrun Anna Björner arbetade som formgivare i Stockholm, men har nu fått jobb i trakten. De har två söner, fem respektive två och ett halvt år gamla. Det är fullt upp på gården med barnen, uppbyggnaden av företaget och den hantverksmässiga tillverkningen av charkuteriprodukter; mest lufttorkat. Gustav arbetar i huvudsak med griskött som råvara. Köttet köper han av en bonde i Delsbo som föder upp kravgodkända grisar.

–Grisarna slaktas och styckas i Delsbo, jag finstyckar dem sedan här, lufttorkar skinkor och andra finare styckningsdelar, säger Gustav. Jag röker en del också; både skinka och sidfläsk. Men det roligaste är att göra korvar av salamityp. Kursen i lufttorkning hos Eldrimner i somras gav verkligen mersmak.

Samarbetet med grisuppfödaren Anders Persson på Kristians Gärd i Delsbo inleddes i mars 2014 och tanken är att Gustav ska kunna förädla en stor del av köttet därför.

–Det är viktigt för mig med lokalt och kraverifierat kött, säger han. Drömscenariot är att ha egna grisar, men det här konceptet med samarbete mellan Anders och mig är väldigt praktiskt. Jag får koncentrera mig på förädlingen och han får en enkel avsättning för sitt kött genom att leverera till mig.

Än så länge har Gustav ingen egen butik. Han säljer till ett antal restauranger i Stockholm och har också förfrågningar från en del andra håll.

–Jag vill förstås också gärna sälja lokalt och jag vill gärna samarbeta med andra mathantverkare här, just när det gäller försäljningen. Tyvärr hinner jag inte med att också stå i butik. //





TVÅ LANTBRUK MED GEMENSAM SLAKT OCH CHARK



Det är nära till Norrtälje och bara åtta mil till Stockholm. I Skebo mitt i Roslagen driver de två lantbrukarfamiljerna Sundström och Jansson Roslagens slakt & chark. Utgångspunkten är lång erfarenhet av djuruppfödning och en genuin omsorg om både djur och natur.

Vi ser kundernas intresse för närproducerat kött från djur som haft ett bra liv och som sedan slaktats utan behöva uppleva stress och långa transporter, säger Susanne Sundström som representerar den ena ägarfamiljen.

Hon och hennes man Micael är båda lantmästare. I början av 90-talet köpte de Billsta gård i Frösunda, belägen i ett landskap där Micael har sina rötter. De började i liten skala men har nu ett 80-tal slaktdjur per år.

Vi föder upp djur fram till slakten vår eller höst. Familjen Jansson på Snåttsta gård i Markim hade tidigare mjölkkor, men gick också över till att föda upp djur av kötttras. Dessutom slaktar vi både nöt, gris och lamm från övriga gårdar med god djurhållning här i Roslagen.

Slakteriet i Skebo byggdes 2009. Familjerna Sundström och Jansson tog över det 2013. De slaktade det första djuret där i oktober 2013. Nu finns hela kedjan med slakt, styckning, vidareförädling och butik.

Jag gick en kortkurs hos Eldrimner och fick blodad tand, säger Susanne. Det blev fler kurser och nu kan vi sälja korvar av eget kött i vår gårdsbutik.

Det är Susanne som står för charken. Hon tillverkar mest korv av bratwursttyp, men också wienerkorv, frukostkorv och lammkorv. I nästa steg ska det också bli salami och isterband.

Det är jätteroligt att arbeta med förädlingen av våra fina råvaror, säger Susanne. Och vi har stor efterfrågan på produkterna! //





TEXT Inez Backlund
FOTO Devilda

JÄGAREN SOM BÖRJADE FÖRÄDLA

Något har han det i generna efter morfar, slakthusdirektören. I 15 år har han dessutom varit yrkesjägare på ett stort gods. Han kan viltkött och har nära till råvaran; framför allt vildsvin och hjort. Han har en intresserad kundkrets inom räckhåll.



Mikael Löf heter han och när livsmedelslagstiftningen ändrades 2006 kunde han som enskild jägare inte sälja viltkött, framför allt inte kött från vildsvin, till kund. Han tvingades investera i ett företag men såg samtidigt möjligheterna i att utveckla hela kedjan från att slakta, stycka, förädla och sälja kött- och köttprodukter, allt under samma tak.

–Det finns gott om vildsvin här och även kron- och dovhjort, berättar Mikael. Vi skattar bara överskottet och kan erbjuda kunderna ett gott, vitamin- och mineralrikt kött från djur som dessutom haft ett bra liv. De har aldrig kommit i närheten av antibiotika och tillsatser i sin mat. De har dessutom sluppit obehagliga transporter och avlivats i sitt rätta element utan stress.

–Vilt ger verkligen ekologisk mat!

År 2009 startade han företaget Devilda AB i Järna inte så långt från Saltå Kvarn. Idag har han hela

kedjan, precis som han planerade, och det mesta köttet och charkprodukterna säljs i egna butiken.

–Här i trakten är folk medvetna om vad de äter, säger Mikael och berättar att han till och med lyckats med att få leverera mindre mängder viltkött till skolorna i Södertälje. I övrigt säljer han också till livsmedelshallar och restauranger i hela Mälardalen och Stockholmsregionen.

Det är på senare tid som han och företagets styckansvarige Daniel Eriksson börjat utveckla charkprodukter av sitt fina kött. De har gått kurser i vidareförädling hos Eldrimner; senast sommaren 2014 då de lärde sig tillverka lufttorkade produkter.

–Vi har nu tagit fram egen salami, både av hjort och av vildsvin, med mycket gott resultat. Vildsvin är en spännande råvara med en tillräcklig egen fetthalt. Nu är nästa steg att vi ska investera i ett mognadsrum för det lufttorkade. Vi röker också en del korvar och andra produkter.

Mikael jagar gärna själv, men i huvudsak köper företaget kött

från större jaktlag, kommunala eller från större gods. Drottningholms slottsförvaltning är en leverantör. Mottot är att köttet aldrig ska ha längre än en timmes bilväg till Devilda och produkterna ska inte ha längre väg därifrån.

Tillgången på råvara varierar efter säsong, men färskt vildsvinskött finns alltid i Devildas butik liksom frysta detaljer av annat vilt och allt fler charkprodukter. Där kan man också köpa sådant som annars är svårt att få tag på som njurar, lever och blod, ben till hundar och puts till katter.

Företaget omsätter idag cirka 3,5 miljoner och Mikael ser nya projekt i framtiden:

–Vi har sex biodynamiska och ekologiska gårdar här i närheten och vi arbetar gentemot Livsmedelsverket för att få avliva tamdjur på de gårdarna och sedan kunna ta kropparna hit för att förädla köttet och införliva nötk- och lammköttprodukter i vårt sortiment. Vi hoppas kunna driva frågan tillsammans med Eldrimner och Ekolantbrukarna! //





ALLA SKA FÖRSTÅ ATT GRÅTT ÄR GOTT

— **M**in man har som mål att stå i vår egen chark och göra prinskorv till jul!

Det berättar Jenny Jonsson som tillsammans med maken Roger driver Sveoms jordbruk & chark och ett, ur norrlandsperspektiv, storjordbruk på Rogers hemgård i Kaxås, Krokoms kommun. De vill göra så mycket som möjligt av sin gård, men de har valt att ta ett steg i taget för att se att de får bärighet i verksamheten.

De har 200 nötkreatur varav 65 dikor, 36 tackor och ett 60-tal lamm. För sina djur arrenderar de bete på flera olika gårdar i trakten. De började bygga charkuteri på gården för två år sedan. De bygger i etapper och har nu bara inredningen kvar. Innan jul ska allt vara klart.

Men Jenny har varit igång med förädling av gårdens kött under flera år. De skickar sitt kött till Gårdscharken i Fågelberget och legotillverkar sina produkter där. De kommer även i fortsättningen att låta lufttorka där.

—Fast vi ska naturligtvis gå kurs och lära oss lufttorkning, säger hon.

Jenny gick Eldrimners nystartutbildning för några år sedan och har sedan fyllt på med fördjupningskurser i charkproduktion.

—Man får extremt mycket kunskaper på kurserna och dessutom ett nätverk av likasinnade över hela Sverige som är viktigt att ha, anser Jenny.

Redan tidigt myntade hon sitt motto ”grått är gott” och fortsätter hålla fast vid att inte använda nitrit i sina produkter.

—Jag vill att alla ska förstå att det är av omtanke om konsumenten, som vi använder så lite tillsatser som möjligt. Det är något som jag alltid talar om!

De har ”lånat” recept av Gårdscharken men också skapat egna. Just nu låter de tillverka tre olika typer av varmrökta korvar, fyra sorters lufttorkad korv och ett lufttorkat nötkött. Gårdens lufttorkade nötsalami med olika kryddningar innehåller 100 procent nötkött och lammssalami 100 procent lammkött.

I somras öppnade de gårdsbutik, men de säljer också via butiker i närområdet. //

