

Lufttorkat kött och kalkoner i Alperna

En resa till slakterier och charkuterier
i Schweiz, Österrike och Tyskland
23-27 januari 2008



Resanteckningar av Christina Holmberg

Innehållsförteckning

INTRODUKTION	2
UELIHOF – SCHWEIZ	3
BRÜGGER – PARPAN – SCHWEIZ	5
KRISTAHOF - ÖSTERRIKE.....	7
TRUTHAHN MARTE – ÖSTERRIKE	8
LANDWIRTSCHAFTLICHE FACH- UND BERUFSSCHULE – ÖSTERRIKE.....	9
TONI'S SCHAFHOF – TYSKLAND.....	10
ALTSTETTERS HOFLADEN	11
HERRMANDSOLF - TYSKLAND.....	12
HISTORIA	12
LANTBRUKET	12
SLAKTERI.....	12
DELTAGARLISTA	16

Introduktion

Under fem dagar guidade Susanné Jäggi runt en skara charkentusiaster bland dalgångarna i Schweiz, Österrike och Tyskland. Deltagarna besökte köttproducenter, slakterier, en kalkongård, en lantbruksskola och även det antroposofiska centret Herrmansdorf.



Uelihof – Schweiz

Första studiebesöket var på en Schweizisk gård, Uelihof. Där producerades korvar, skinka och lufttorkade produkter. Gården lade stor omsorg om utseende och den låg mycket naturskönt med både berg och sjö i närheten. De hade vackra broschyrer, pedagogiska planscher, fint upplagda produkter, välstädat på gården vilket allt var en genomtänkt strategi för att presentera sina produkterna på bästa sätt.

Uelihof har fem grundpelare för deras verksamhet:

1. Verksamheten är heltigenom **ekologisk**
2. **Djurhälsan** är mycket viktig och tanke läggs vid raser, transporter med mera.
3. **Regionalitet**; de vill ha ett regionalt kretslopp med djuren. Djuren som levereras till dem skall komma från regionen och vara anpassade till klimatet i regionen.
4. **Kunderna skall vara nära**, Uelihof vill knyta dem till sig och utbilda dem om kvalitet
5. **Hantverksmässighet**, vilket är viktigt för kvaliteten. De har utbildade personer som jobbar med köttfärdlingen. De har maskiner som ersätter tunga slitsamma lyft, men inte maskiner som ersätter kunskap.

Gården köptes för 20 år sedan av Hans Ruedi Jung som i dag är chef för verksamheten. Det var 15 ha till gården och han insåg att det inte gick att leva på ett traditionellt lantbruk på en så liten areal. Byggnaderna var i dåligt skick när köpet ingicks och det gjorde att han kunde köpa ändamålsenliga lokaler för den diko verksamhet han byggde upp. I dag har gården både nötdjur, får och grisar. Han vill visa att grisar kan ha det mycket bättre än vad många konventionella grisar har det.

Hans Ruedi Jung förklarar att det är mycket viktigt att hitta bra samarbetspartners för att överleva på ett jordbruk idag. Det går inte att konkurrera på pris och volym utan det gäller att hitta andra vägar. För Uelihof är ekologi och kvalitet något som genomsyrar hela verksamheten och gör att de kan sälja sina produkter.

Nitrit används på Uelihof, mest för färgens skull. Det skulle inte vara något problem att ta bort den, men konsumenterna är vana vid färgen. Inga fosfater tillsätts och det gör att det är upp till hantverkaren att avgöra när det är en bra korv. Gården drivs ekologiskt och de är certifierade av den Schweiziska kontrollorganisationen BioSuisse. Det kostar ca 5000 kr för den varje år att bli kontrollerad av dem, men de måste även betala en avgift för att använda BioSuisse logo. På gården får de göra levandedjursbesiktning själva, men en veterinär kommer och gör köttbesiktningen. Lantbrukaren måste dock vara utbildad för att få lov att göra sin egen levandedjursbesiktning.



Fyra parametrar har Uelihof för att kunna sälja sina produkter:

1. Ett bra **råmaterial** som kommer ifrån bra och långsamväxande djur
2. Hanteringen kräver **professionell hantverksmässighet**
3. **Presentation** av produkterna är viktigt, hur produkterna visas, kläder på personal, med mera
4. Vill man göra något så måste man **överbevisa** omvärlden

Försäljning

Det är viktigt att ha en bra kundstruktur, eftersom en producent måste sälja alla kött detaljer och försäljningen måste vara ganska regelbunden över tiden. Uelihof säljer ca 60 % av sina produkter till storkök och restauranger, 25 % säljs i egen butik, en liten andel säljs via beställningar på Internet och resten säljs till butiker som säljer den vidare. Grunden är att göra produkter som inte finns i vanliga affärer/snabbköp.

www.uelihof.ch



Brügger Parpan – Schweiz

Upe på 1000 meter över havet i Parpan besöktes familjen Brügger som producerade lufttorkat kött, som i denna trakt kallas för Bündnerfleisch. Det är en produkt med långa anor som har producerats i generationer i denna trakt. Familjen Brügger tycker att det är viktigt att bevara hantverkstraditionerna. Bündnerfleisch är ett skyddat varumärke, men det är främst industrierna som använder märkningen eftersom den kostar pengar.



Jörg Brügger visade och förklarade grunderna i lufttorkning och visade de enkla metoder han använde. Det var endast under den kalla årstiden som han producerade, eftersom det blev för hög luftfuktighet när det blev varmt. Saltning av köttet började i augusti och september och sedan följde långa arbetspass ända tills mars, då det blev lite lugnare igen. Produktionen uppgick till 60 – 70 000 kg om året. Det är en liten mängd om en jämförelse görs till industrin, då samma mängd görs på 2 veckor.



Slaktar och styckar gör inte Thomas själv, utan han köper in endast de detaljer som han önskar att förädla. Kvalitet är det viktigaste när han köper in kött. Han betalar 3-4 CH Franc mer än vad industrin betalar och kan på det viset få bättre kvalitet. De kött detaljer han använder är inner och ytterlår, rulle och någon ytterligare. Djuren skall vara 6-8 år gamla, för då har djuren fått en lägre vattenhalt i köttet och ger en mer intensiv smak. De gör samma produkt som industrin gör, men de har en mycket högre kvalitet.

Jörg har fyra faktorer för att kunna sälja sina produkter:

1. Service
2. Kvalitet
3. Kvalitet
4. Kvalitet

Saltning

Familjen har ett gammalt recept på salt och kryddblandning som Jörg använder. Varje köttbit gnides in i saltblandningen och lägges sedan i ett kar. De största bitarna lägges nederst och de minsta överst. Köttet får ligga i karet och då tar köttet upp salt och tränger ut vatten. Vattnet tappas av och hålls över köttet. Små köttbitar ligger i 9-11 dagar och de stora ligger i 20-25 dagar. De största köttbitarna ligger på 5,5-6 kg.



Familjen Brügger anser att köttet skall smaka mycket kött och inte massor med salt och kryddor. Kryddblandningen tvättades därför av efter att köttet legat i karet. De har också lagt sig på en mininivå med saltmängd med mängden salt för att få en fin smak. Industrin använder tillsatser i processen, men det används inte på detta ställe. Brügger använder salpeter, men inte nitrit.



Torkning

Köttet hängs ute på en balkong några dagar och sedan tas det in i ett kallt rum. Saltet kristalliserar på ytan och det bildas ett bra mögel på ytan. Är ytan av mögel bra, är det en indikation på att köttet också är bra inuti. Utseendet är mycket viktigt för att kunna sälja sina produkter. De använder en form för att få en fyrkandig produkt. De pressar tre gånger under en torkning. Varje köttbit ligger då i en press i tre dagar.

En köttbit tappar ca 50 % av sin vikt under torkningstiden. Tiden det tar för att torka köttet är lite olika beroende på vädret. 3-6 månader tar det, men för industrin går det fortare, eftersom de har konstant "rätt" temperatur och fuktighet.

Brügger kan bara reglera fuktigheten i sitt torkningsrum med hjälp av att öppna och stängda fönster. Han har fönster åt olika väderstreck, vilket gör att effekten blir olika beroende på vilket fönster han öppnar. Han eftersträvar en luftfuktighet på 75-85 %. Huset får inte någon sol på sig under vinterhalvåret och det är mycket viktigt för att kunna behålla rätt fuktighet.

Inredning

Brügger har mycket träinredning vilket är en tradition i dessa trakter. Jörg anser att de som skapar regler bara sitter på ett kontor och har för lite att göra och då vet de inte vilka konsekvenser reglerna får för konsekvenser.

Försäljning

Företaget får inte exportera till EU, men säljer i hela Schweiz. Han kan egentligen exportera till EU, men vill inte hantera all pappersexercis. Det är både restauranger och butiker som köper hans produkter, men mycket säljer han också i en egen butik på gården och i en butik i Davos.

www.bruegger-parpan.ch



Kristahof - Österrike

På 711 meter över havet ligger den lilla gården Kristahof i Tschagguns i dalgången Montafon. Området är populärt av skidåkare och ca 1 miljon besökare besöker trakten varje år.

Andrea och Daniel Mangeng är mångsysslare eftersom det inte går att leva på ett traditionellt jordbruk med endast 3 ha mark. De kombinerar köttdjur med slakteri, charkuteri, kallrökning, grisar, hönor, grönsaker, lägenhetsuthyrning, kurser om permakultur, butik i byn med mycket mera. De är inte ensamma om att vara mångsysslare utan hela 98% av lantbrukarna i trakten är och har varit mångsysslare eftersom markerna är så små. Förr i tiden åkte männen iväg till Tyskland för att arbeta under delar av året. Nu har dock turismen gett arbete till många personer i trakten.

Fäbod

I trakten används ett system för fäbodbruk. Det innebär att djuren är i dalen på vintern, på våren tas de upp på 1500 meter över havet och på sommaren är de 2000-2500 meter över havet. När djuren är på fäboden uppe i bergen, så är det inte lantbrukaren själv som tar hand om djuren, men lantbrukaren måste transportera djuren och hämta och sälja ost som produceras där. En av ostarna som produceras på fäboden är en syrad färskost.

Familjen Mangeng har kor som är en lantras från trakten. För tio år sedan slutade de med mjölkproduktion och nu har de dikoproduktion och på sommaren har de grisar och hönor. De är självförsörjande på foder, eftersom det är dyrt att köpa in. Korna är 6 månader i ladugården, vilket gör att de behöver lagra mycket foder för den perioden. Deras arealer ligger på upp till 1600 meter över havet, vilket gör att de får göra mycket arbete för hand och en del med specialmaskiner. Endast 30 % kan de bruka med traditionella maskiner. Huvudsakligen säljer de till restauranger och till sin egen butik.

Slakteri

I dalen finns det 5 slakterier där det totalt slaktas ca 1700 djur varje år. I familjen Mangengs slakteri slaktas ca 460 djur om året. Slakteriet hyrs ut till lantbrukare som slaktar sina djur där. Daniel upplever att myndigheterna är ganska hårda i lagtolkningarna i deras trakt och de fick bygga om slakteriet när Österrike gick med i EU. Mangengs har bara fått ett tillstånd att sälja kött inom regionen. Kontrollanterna vet bara vad man inte får göra och de har inga bra förslag om vad man kan göra. Förädling av köttet sker endast på hösten, då det är gynnsamma vindar från Italien.

Slaktavfall hämtas och skickas till Wien. Kostnaden för avfallet är högre än vad köttet ger i pengar. Att skicka hjärnan kostar 100 € och då får Mangengs betala 38 € och myndigheterna betalar resten. Gården får också andra bidrag till gården. Mest lönsamt är dock att hyra ut rum till turister. www.kristahof.com



Truthahn Marte – Österrike

På kalkongården Truthan Marte är allt i fin prydlig ordning. Andreas Marte visar på gården runt och gruppen får titta in hos kalkonerna som är inomhus på vintern. På sommaren är kalkonerna ute, vilket Andreas ser som sitt främsta försäljningsargument.

På gården finns både uppfödning, slakteri och styckningslokaler. Kalkonkycklingarna köps in vid 4 veckors ålder och efter 20-24 veckor är det dags för slakt. Kalkonerna köps in ekologiska, men Andreas har själv inget ekologiskt certifikat. Under slaktperioderna slaktar Andreas varje torsdag 60 kalkoner som styckas på eftermiddagen. Fredagarna ägnar han åt finstyckning och hackning sker på lördagarna. Allt säljs från gården eftersom han inte har något tillstånd att sälja vidare till restauranger och butiker. Det är stor efterfrågan på köttet och han får ibland meddela kunderna att köttet tagit slut. Allt kött säljs färskt och kunderna kan inte bara köpa vingar eller filéer utan måste köpa en hel eller halv kalkon (styckad). De har haft matlagningskurser för att lära kunderna att ta hand om de olika kött detaljerna.

Andreas tog över gården efter sin far när han var 22 år gammal. Han insåg snabbt att 4-5 ha går det inte att leva på. Han ville inte gå samma väg som många andra i trakten: bli större eller lägga ned. Andreas och Carmen bestämde sig därför för att slå ihop sina båda släkters bakgrund, fjäderfä och slakteri. De byggde upp en verksamhet med försäljning av kalkonkött, sälja kycklingar och handel med fjäderfä. I dagsläget har de 600 kalkoner och det är inga problem att sälja köttet, utan begränsningen sätts i arbetsmängden.

De anställde en slaktare en gång och trots att han var mycket duktig, så lönade det sig knappt, eftersom de var tvungen att öka omsättningen betydligt. Styckning och försäljning sker i samma lokal, men är skilt i tid. Lokalen är placerad under familjens altan.



Landwirtschaftliche Fach- und Berufsschule – Österrike

Thomas Halbeisen är kött och chark lärare på lantbruksskolan BSBZ i Hohenems. Skolan har treåriga yrkesutbildningar inom flera olika ämnen. Traditionellt går många pojkar i den tekniska inriktningen och flickorna går inriktning mot hushåll och ekonomi. Den populäraste utbildningen idag för pojkarna är snickeriutbildning och för flickorna är det sjukvårdsinriktningen. Skolan har utvidgats de senaste åren eftersom efterfrågan är stor. De skulle kunna bygga skolan ännu större eftersom 30-40 % av de sökande inte kommer in på den utbildningen de söker.

Det är inte bara ungdomar som kan läsa på lantbruksskolan, utan även vuxna är välkomna. Varje fredag kväll är det lektioner för de vuxna i ett speciellt utbildningsprogram för dem. Lantbrukare i Österrike kan få högre bidrag om de har en yrkesexamen, vilket gör det intressant för bönder att läsa på skolan.

Slakteri

I de flesta lantbruksskolor finns inte slakt med på schemat, utan de som lär sig slakta gör de på de stora slakterierna. På denna skola får eleverna vara med i hela förloppet. Det är bra att kunna slakta, inte minst om nödslakt är nödvändig. Slakteriet och styckningslokalerna är byggda helt enligt EU reglerna. De har dock haft svårt att uppfylla alla reglerna och de har 2-3 punkter kvar där de fortfarande inte uppfyller reglerna. På skolan är de den småskaliga tekniken som lärs ut och mycket tonvikt läggs vid hur en bra kvalitet uppnås.

I regionen är gris och nöt vanligast, medan får och lamm är vanligare i Schweiz. På skolan kan alla köttslag slaktas och styckas, men de olika köttslagen måste dock slaktas skilt i tid. Köttet som produceras går främst till skolans eget behov, men en mindre mängd säljs till butiker. På skolan finns också en butik där eleverna säljer sina egna produkter.
www.bsbz.at



Toni's Schafhof – Tyskland

Tonis fårgård är ett företag som säljer sina egna produkter från gården. Anton Dempf köpte gården för 23 år sedan och satsade då på lamm och fjäderfä. När sönerna kom med i driften av företaget utökades köttslagen till att innefatta alla typer av kött. En del djur som till exempel grisar och nöt köps in, men de flesta av djuren föds upp, slaktas och förädlas på gården. Gården innefattar 50 ha vilket räcker till 300 tackor. Gården drivs ekologiskt, men utan någon certifiering.

Försäljning sker i den egna gårdsbutiken och från en bil som Anton kör på fredagar och lördagar till marknaden. Ovanpå gårdsbutiken ligger en gårdsrestaurang där också en del av köttet säljs i förädlad form. Exempel på produkter som tillverkas på gården är: falukorv av kalkonkött, lufttorkad salami, lufttorkad lammskinka, urbenat fårskt kött.

Slaktavfallet hämtas och det kostar 36 € för en tunna med 200 l. Kompostering är möjligt, men det är inte tillåtet enligt gällande lagstiftning. Biogasanläggningar är ganska vanliga, men de kräver speciella tillstånd. Från den 1 januari i år måste levandedjursbesiktning och köttbesiktning göras av veterinär, tidigare räckte det med en utbildad person som gjorde besiktningen.

På Toni's har de samma rum för slakt och styckning, men de gör sakerna skilt i tid. I lokalen torkas också kött, men det tas ut vid slakt. Slaktlokalen är avskild från gårdsbutiken, men det finns ingen stängd dörr, utan gårdsbutiken är runt hörnet.

Fåren går utomhus från april till december. Tackorna går in för att lamma och slaktlammen fortsätter att vara inne, medan tackorna går ut igen efter tre månader. I Tyskland är det tillåtet att lammen är inomhus även för ekologisk produktion, men tackorna måste vara utomhus. Lammen som är utomhus avmaskas var 6 vecka, medan de som är inne behöver inte avmaskas lika ofta.

Solceller

På många hustak och ladugårdar i Tyskland finns solceller som ger el och solfångare som ger värme. På Toni's Schafhof hade de investerat i solceller som kostat 250 000 €, som producerar 54kW. Elbolagen är tvingade att köpa elen som privatpersonerna producerar. Toni's säljer el för 0,49 € vilket är ett pris som är bundet på 20 år. Han köper sedan el för 0,16 €. Det ger honom en avbetalningstid på 10-12 år.

www.tonis-shafhof.de



Altstetters Hofladen - Tyskland

Altstetters gårdsbutik är ett företag som förädlar grisar och säljer i sin egen butik. Varje år är det 1000 grisar som förädlas på företaget. I dagsläget läggs mindre tid på lantbruket och därför köper in de flesta av grisarna till förädlingen. Varje vecka slaktas 70-80 grisar, 5 oxar och 3 kalvar. Mat säljs även genom catering och 400-700 portioner säljs varje vecka. Altstetter har 8 slaktare anställda och 12 personer som säljer i butiken. I butiken finns över 200 köttprodukter med allt från korvar till skinkor både kokta, rökta eller lufttorkade. Den bästa marknadsföringen är nöjda kunder.

Styckningen börjar klockan tre på morgonen och köttet sorteras då efter fetthalten. Varje korvtyp behöver olika mängder fett och olika mängder och sorters kött. Det tar tid att sortera kött, men det är viktigt för att korvarna skall se lika ut.

Lufttorkade produkter:

1. Köttet läggs 3 dagar i torrsaltning. Salthalten är då 40g salt och 20 g socker per kg kött.
2. Köttet läggs sedan i saltlake i 4 veckor. Salthalten är 7 %
3. Köttet sätts i kallrök i 2 veckor.
4. Köttet hängs i eftermogningsrum

En klimatanläggning torkar, kokar och röker korvarna. För salami är luftfuktigheten 92 % och temperaturen 24-25°C de första dagarna. För efterlagring är det 12°C och en luftfuktighet på 75 %. När salamin har tappat 30% i vikt är den klar.

Rökmaskinen har två olika typer av rök, dels förbränning med bokspån som ger en aggressiv röksmak samt friktionsvärme som ger en mildare röksmak.

www.altstetters.de



Herrmansdorf - Tyskland

Herrmansdorf är ett antroposofiskt center ett par mil söder om München. Där är Jürgen Körber, som Eldrimner har anlitat ett flertal gånger som föreläsare, chef över slakteriet och charkuteriet.

HISTORIA

Historien om Herrmansdorf började på 1980 talet när Karl Ludwig Schweifurths barn var i proteståldern. De ville inte ta över hans charkföretag, eftersom det moderna jordbruket innebar mycket dåliga förhållanden för djuren. Karl Ludwig sålde sitt charkimperium till Nestlé och fick på det viset en startplåt för att köpa det gamla godset Herrmansdorf. Han byggde upp ett center som skulle vara bra både för djuren och för de som jobbade där. De anställda skulle inte behöva pendla långt till jobbet utan erbjöds boende på plats. Olika förädlingslokaler byggdes upp efter hand; mejeri, charkuteri, bryggeri, bakstuga med mycket mera. Ludwig var en stor konstälskare vilket visar sig i att det finns mycket konst i olika former på gården, ända in i slaktlokalen finns det konst. Mycket av produkterna som produceras säljs i gårdsbutiken på Herrmansdorf och resten säljs i de 13 filialerna som finns i München.

I dag är ca 160 personer anställda av Herrmansdorf och därutöver är det ca 40 personer som har ett eget företag med verksamheten lagt på gården. Unga personer erbjuds plats i Herrmansdorfs lärlingsverksamhet. Detta för att ge unga personer en möjlighet att lära sig ett yrke och att sprida kunskaperna som finns på Herrmansdorf.

LANTBRUKET

Lantbruket är ekologiskt certifierat och de som levererar djur till gården har dessutom speciella krav angående kvalitet, bland annat med marmorering och fetthalt. På gården har de koncentrerat sig på grisuppfödning. De har ca 500- 600 smågrisar vilket är ca 20 % av grisköttsbehovet i charkförädlingen. Antibiotika är inte tillåtet i uppfödningen, utan homeopatiska preparat används istället. Om ett djur riskerar att dö får dock antibiotika användas.

SLAKTERI

Många lantbrukare arbetar med god djuromsorg och olika metoder för att få ett bra kött. Detta arbete kan dock raseras på mycket kort tid om djuret blir stressat vid slakten. På Herrmansdorf försöker de att få en lugn miljö för alla djur.

Vid Herrmansdorf skickas grisarna till slakt vid 9 månaders ålder. Detta är en förhållandevis lång tid, vilket innebär att mer foder och mer arbetstimmar krävs. Kvaliteten på köttet blir dock högre som man kan se bland annat på marmoreringen. I Tyskland är den vanliga slaktåldern 8-21 månader, men det blir ett bättre kött om djuret är fyra år gammalt. De äldre djuren är att föredra till lufttorkat kött. Slaktvikten är ca 110-120 kg. Samtliga djur skall vara ekologiskt certifierade och företagaren skall



dessutom ha ett avtal med Herrmansdorf där extra djuromsorgs krav ställs, eftersom de ekologiska reglerna har blivit för låga. Varje vecka slaktas 60 grisar, 10-12 nötdjur och 25-30 lamm.

Djuren levereras till slakteriet dagen före avlivning. Den maximala tiden för ett djur att färdas till slakteriet får vara två timmar. Det är viktigt att djur som har levt ihop fortsätter att vara tillsammans i väntan på slakten. Olika grupper skall inte blandas, eftersom erfarenheten är att djuren annars kan bli stressade. Den tid som ett djur är separerad från sin grupp skall vara kortast möjlig. En personlig kontakt med lantbrukaren är viktig och Herrmansdorf försöker bygga ett nätverk mellan alla leverantörer. Kontakten med lantbrukaren ger också en indikation om hur djuren har det.



Slakteriet på Herrmansdorf är omgjort och har endast varit igång i tre veckor innan besöket. Mycket tankearbete har lagts ned för att få ett bra flöde med djuren. Varje djur skall ha en mycket kort tid skilt från den övriga gruppen. Lugn och ro är mycket viktigt vid slakt och det kräver att personalen som jobbar med slakten har ett lugnt och bra handlag. Nötdjuret som avlivas måste gå runt, eftersom de vill komma tillbaka där de kom ifrån. Det är viktigt att de kan röra sig och att det är en öppen miljö. Den tidigare lösningen i slakteriet innebar att kon inte ville gå in i boxen, eftersom det var trångt och kon kunde inte se var den kom ifrån.



Herrmansdorf har ett eget klassificerings sätt för att ge betalt till lantbrukarna. Priset på gris ligger ca tre gånger högre än vad en lantbrukare kan få på andra ställen. Vikten skall ligga över 120 kg och endast vissa raser är godkända. 3,20 € är grundpriset. Det är viktigt att kommunicera med kunderna varför priset är högre än på andra ställen. Fester och olika arrangemang görs för att nå ut med information. Om kunden inte är nöjd med pris, kvalitet, bakgrunds information och service – då vill inte kunden betala.



Varmslakt

På Herrmansdorf används varmslakt vilket innebär att djuret inte kyls ned innan det styckas. Detta innebär att processen måste vara mycket kort från slakt till styckning, för att inte likstelhet skall uppnås. Detta är en gammal tradition som numera är nästan utdöd. Det var förr vanligt att ha både slakteri och restaurang i samma byggnad. Varmslakt ger en bra grund för bra kvalitet, men organisering av verksamheten måste göras på ett annat sätt, eftersom slakt måste ske varje dag för att kunna förädla produkterna. Ytterligare en fördel med varmslakt är att bakterierna inte får tid att växa. Veterinären måste överbevisas att samarbeta och vara med när det händer, eftersom det inte går att vänta på en veterinär när väl arbetet satt igång.



Det är viktigt att hela arbetslaget hjälps åt vid varmslakt, eftersom det gäller att allt sker på kort tid. Några djur kyls dock ned och de är de som skall BSC testas. Lamm styckas också kalla.

Tarmarna från nötdjuren rengörs och rensas och tas till korvfälster. Får och gristarmar köps dock in från Iran och Kina.

Personal

Det arbetar 20 personer med slakt och chark på Herrmasdorf. De har också 4 lärlingar vilka går hos dem i 3 år. Efter dessa tre år får de ett gesällbrev. På Herrmansdorf kan alla lära sig hela kedjan, vilket gör att de har lärlingar från hela Tyskland och till och med en person från Japan. Det är idag vanligare med specialisering även på Herrmansdorf, trots att det är en tillfredsställelse att kunna säga att "jag har gjort allt från slakt till korv". De har dock löst det genom att alla skall kunna allt, men alla har ett eget ansvarsområde exempelvis snabbhacken.

Köttet möras i vakuum. Griskött möras i tre dagar, kalv i 10 dagar och nötkött till kokning 14 dagar och nötkött till stekning 21 dagar. När köttet säljs tas det upp ur vakuumförpackningen.

I mindre anläggningar är det inte möjligt att ha hygienbarriärer på samma sätt som i industrin. Varje hantverkare **måste** därför kunna vad en bra hygien är. De måste veta vad de gör och chefen måste plantera in hygien i medarbetarna.

Lufttorkad skinka

På Herrmansdorf har de ett reservbankkonto. Det är lufttorkade skinkor som hänger på rad i mogningskällare under jorden. Källarna kyls genom isvatten och luftas genom friskluftsintag. På Herrmansdorf eftersträvar de en naturlig process som i Bündnerfleisch.

En lufttorkad skinka av sorten Parmaskinka skall lagras i totalt 10-12 månader. På Herrmansdorf följer de ett schema för att få en bra produkt:

1. Skinkan skall läggas i havssalt i 1 dag/kg skinka.
2. Borsta av saltet
3. Pressa skinkan och lagra på varandra. Temperaturen skall då vara 4-6°C, 70-80 % luftfuktighet och lagring 3-4 månader. 20 % av vikten skall tappas.
4. Skär och tvätta skinkan
5. Flytta skinkan till ett sommarrum där 20 % av vikten skall tappas
6. Flytta skinkan till ett mognadsrum där 10 % av vikten skall tappas
7. Påför en pasta av fett och mjöl på skinkan, så att inte mer fuktighet mistes
8. Låt skinkan efter mogna i 20°C

Fler fakta om lufttorkning på Herrmansdorf:

- En startkultur påföres på ytan (penicillum) som ger ett naturligt beskydd och en karakteristisk smak.
- Nitrit används inte, utan genom att ändra temperaturen kan en fin färg ändå uppnås.
- Botulinum bakterier har svårt att överleva under 8 °C, vilket gör det viktigt att hålla en låg temperatur i början.
- För att torkningen skall gå bra får torkningen inte gå för fort. En timmes torkning skall påföljas av en timme vila.



- Det är en viktig kontrollpunkt att se om tillräckligt med vatten har lämnat skinkan.
- Salthalt/kg: 24g/kg skinka, 23g/kg hals, 32g/kg sidfläsk

Biogas

I Tyskland finns ett flertal små biogasanläggningar. Herrmansdorf har en av dessa biogasanläggningar, men de lägger inget slaktavfall i denna. Det är enligt Jürgen vanligt att de små biogasanläggningarna inte får använda något animaliskt avfall alls. Animaliskt avfall måste hygieniseras innan det läggs i biogasanläggningen. De företag som hämtar slaktavfall är ofta kopplade till någon stor biogasanläggning som är klassad så att de kan ta emot slaktavfall. Regeringen ger bidrag till biogasanläggningar och de som bryter mot riktlinjerna om vilken typ av avfall som får läggas i, mister sina bidrag. Herrmansdorf har byggt om sin biogasanläggning så att den nu även kan köras på vintern. Anläggningen minskar oljekostnaderna på Herrmansdorf med 50 000€/år och ger el och ett högvärdigt gödsel som inte bränner sönder växterna.



Deltagarlista

Johan Lind	0171-44 81 31, 0708-44 81 31	Johan.lind@lundbygard.se
Pär Magnusson	0241-300 47, 070-175 49 08	raltagarden@telia.com
Ulrika Franzén	0526/250 48, 070-95 44 999	echometis@telia.com
Per Nilsson	0526/250 48	echometis@telia.com
Krister Mattsson	0493-710 22 , 070-246 9822	Kel@smultronboda.se
Andreas Wadsten	076-825 79 95	Tommywadsten@telia.com
Tommy Wadsten	013-10 25 22, 070-514 79 27	Tommywadsten@telia.com
Åke Karlsson	011-391674, 070-2008544	krokeksgard@telia.com
Emilie Karlsson	073-705 04 33 0175-720 80, 070-215 65 95	
Sten Königsson		staffan@husagard.se
Staffan Ahren		staffan@husagard.se
Conny Larsson	0435-10295, 070-712 27 58 070-743 05 92	
Leif Persson	Tel. 0435-10295, 0435-18480	
Christina Holmberg	063-14 60 33, 070-207 59 92	christina@eldrimner.com
Charlotte Leijon	063-35224, 070-395 01 45	Charlotte.lagerfalk-leijon@ptj.se
Per Leijon	063-35224, 070-395 01 45	Charlotte.lagerfalk-leijon@ptj.se
Boel Friberg	063-51 84 40, 070-337 1374 063-51 84 40, 070-646 47 45	boel.friberg@telia.com
Bo Friberg		boel.friberg@telia.com
Per Nilsson	0491-440071, 070-492 75 95	
Linda Nilsson	0491-611 78, 073-2770138	linda@gardsbutiken.com
Ing-Marie Nilsson-Berg	0491-611 78, 073-650 37 37	linda@gardsbutiken.com
Elisabet Ericson	0175-735 35, 070-311 98 10 070-75228 48	info@adamsberg.com
Lennart Ericson	0175-735 35, 070-311 98 10 070-75228 48 0176-541 09, 070-99 462 39	info@adamsberg.com
Per-Henrik Pettersson	0176-541 09, 070-99 462 39	
Åsa Pettersson		
André Jonsson	0691-41044, 070-550 15 15	Oraagarden@telia.com
Göran Björkroth	070-231 38 28	

