

**LOKAL MAT** På många håll i STO produceras grödor, kött och olika sorters förädlad mat. De kommande sommarveckorna tittar Lokaltidningen in hos en lokal matproducent och pratar trender, fördelar, nackdelar och framtidsvisioner kring den lokala maten.



**BETE PÅ ÄNG.** Anna-Lena Relfsson driver tillsammans med maken Dag en KRAV-certifierad gård på södra Orust med uppfödning av köttdjur. Korna och kalvarna betar på strandängarna vid Stigfjordens naturreservat, gräs och örter ger ett smakrikt kött av hög kvalitet.

FOTO: ERIKA OLOFSSON

# Hängmörat ger bäst kött

## ■ Holm Kalvhagens köttdjur betar på Stigfjordens strandängar

**ORUST** På strandängarna vid Stigfjorden betar de stora Hereforddjuren. Korna håller markerna öppna samtidigt som deras kött blir smakrikt.

■ Djuren hos Holm Kalvhagen på södra Orust är köttdjur. Rasen är Hereford, de är lugna och riktiga naturvårdare.

– De är duktiga på att äta sly och det passar oss bra. Vi vill att de betar på naturbetesmarker och håller landskapet öppet, säger Anna-Lena Relfsson som tillsammans med sin Dag driver gården.

### Hennes föräldragård

De tog över föräldragården 2004. Tidigare drevs den av Anna-Lenas föräldrar, då bedrevs mjölkproduktion med 46 kor.

– Det var inte helt själv-

klart att vi skulle ta över, jag har en bakgrund inom vården och har inte tidigare varit intresserad av lantbruk. Skulle vi ta över så ville vi ändra inriktning, det var vi överens om.

### 45 köttdjur

Det blev också en annan inriktning. Gården är i dag KRAV-certifierad. Familjen har en besättning på 45 djur som går på markerna runt gården. Uppfödning av köttdjur är viktigt men även vårdandet av markerna. Att hålla betesmarkerna öppna och vårda det unika landskapet vid Stigfjorden är viktigt för familjen Relfsson. Deras marker ligger hänförande vackert vid fjorden. Djuren betar på de vackra strandängarna.

– Hade vi inte haft kor utan kört med betesputs här hade alla blommor, insekter och fjärilar varit

borta. Nu bevaras istället många arter som i dag är mer sällsynta, som kattfot, mandelblom och slättergubben. Korna ger oss en vacker natur och ett fantastiskt gott kött som vi är stolta över.

### I djurhall vintertid

Vintertid har djuren en ljus och luftig stallbyggnad där de kan röra sig fritt och välja var de vill ligga. Djuren får växa långsamt med ett ekologiskt foder som gör kvaliteten på köttet perfekt. Herefordrasen är känd för marmorering i köttet. Marmorering är fett insprängt i köttet. Djuren från Holm Kalvhagen slaktas i Varelkil, bara en mil från gården.

– Djuren körs i den egna djurtransporten som de är vana vid. Vi värderar den korta resvägen och fin djuromsorg vid slakten.

I slakteriet hängmöras

köttet, vilket ger ett mörare och mer smakrikt kött. Mörning kallas det när köttets egna enzymer bryter ner proteiner i celler och bindväv. Hängmörning var förr det vanligaste sättet att möras kött. Numera vakuummöras det mesta köttet som säljs i butikerna, köttet styckas och förpackas innan det får ligga och möras.

### Allt kött hängmöras

Vid hängmörning möras en hel djurkropp. Slaktkroppen får hänga ostyckat i ett kylrum i en låg temperatur innan det tas ner, styckas och förpackas. Genom att hängmöras köttet, får det en betydligt bättre smak då köttet blir mer koncentrerat eftersom vätskan avdunstar och smaken stannar. Köttet från Holm Kalvhagen vakuumpackas efter hängmörningen i hela kött detaljer, köttet märks,

en del blir nötfärs som vakuumpackas. Köttlådorna hämtas sen på gården hos familjen Relfsson på avtalad dag. Intresset för köttlådorna är stort.

– Vi märker ett ökat intresse för ekologiskt när-

producerat kött. Våra kunder uppskattar att köpa sitt kött direkt från gården, att kunna besöka oss, se hur djuren har det och att kunna följa verksamheten på gården.

ERIKA OLOFSSON

### FAKTA

#### KRAV - mer än ekologiskt

KRAV-märket visar att en vara är producerad på ekologisk grund med extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. Djuren lever ett bra liv, grödor odlas miljövänligt utan kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel, att maten inte innehåller konstiga tillsatser eller har producerats med GMO. De får ekologiskt KRAV-märkt foder producerat utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. De äter mycket gräs och annat grovfoder som är nyttigt för idisslare. Minst 60 procent av fodret ska vara lokalt producerat. Lantbrukaren ska ha extra koll på att djuren mår bra. Sjuka djur ska omedelbart få den vård de behöver enligt lag. Djuren får inte medicineras rutinmässigt. Det finns speciella regler kring slakt så att djuren stressas så lite som möjligt. Produktionen kontrolleras i hela kedjan från djurhållningen till färdig produkt.