



INGA SVENSKA KYCKLINGFÖTTER TILL KINA

► Med landsbygdsminister Eskil Erlandsson i spetsen besökte en svensk delegation, där bland annat Guldfågeln Jimmy Samuelsson ingick, Kina under fjolåret. Förhoppningarna om att få igång export till Kina av bland annat kycklingfötter var stora. Men därav blev intet. För närvarande köper inte Kina kyckling från något land i Europa.

POLARBRÖD DELAR UT UTSTICKARPRIS

► Genom åren har Polarbröd fått ta emot en lång rad priser. I fjol tyckte man därför att det var dags att dela ut ett eget. "Utstickarpriset" gavs då till ekonomen Bernhard Lietaer och arkitekten Margrit Kennedy för att de i frågasatte något så grundläggande som pengars funktion. I år ska pris-kommittén titta på ledarskap. Årets Utstickarpris kommer att delas ut den 26 november.

POLARBRÖD GÖR EGEN EL

► Polarbrödskoncernen har köpt tre vindkraftverk på Bösjövarde i Mora kommun för att bli självförsörjande på el. Investeringen görs i det nybildade bolaget Polarkraft, som bland annat ska syssla med förnybar energi - detta för att säkerställa en hållbar framtid för Polarbrödskoncernen.



FOTO: ULLALENA BOSTRÖM

Proteinhalten i åkerbönor är cirka 5 procentenheter högre än i ärter.

Premiumkyckling får äta åkerbönor

Kyckling runt om i världen föds ofta upp på ett foder som innehåller sojaprotein. Guldfågeln ville i stället ta fram en premiumkyckling, där både kycklingen och foderet är närproducerat. Resultatet blev Ventlinge Kyckling, som bland annat får äta åkerbönor.

Text: Åsa Leife

Guldfågeln med anläggningar i Mörbylånga och Falkenberg, ägs av familjen Jan Håkansson och tillhör B lenta-koncernen, där även Ingelsta Kalkon, Lantfågel och Torsåsens Kyckling ingår.

Redan i slutet av 90-talet försökte Guldfågeln att föda upp ekologiska kycklingar. Men det visade sig vara svårt. Djuren måste ju även kunna särskiljas i slakteriet.

Vi träffar Jimmy Samuelsson, företagets vd, på hans sista dag på jobbet. Nu, efter elva år i ledningen, lämnar han över till Martin Lindström, som innehar vd-posten på Ingelsta Kalkon.

Jimmy Samuelsson, som brinner för klimat- och miljöfrågor,

berättar att han tidigt drog igång ett projekt för att se om de kunde odla proteingrödor lokalt. För ett år sedan blev drömmen verklighet. Då lanserades Ventlinge Kyckling från egen uppfödning bara 15 minuters väg från slakteriet. Ventlingekycklingen får ett foder bestående av bland annat vete, raps, ärter och åkerbönor - allt odlat i närheten.

Genom ett samarbete med Kalmar Lantmän har man provat sig fram till rätt foderstatus. Foderet uppges inte kunna påverka köttkvaliteten på något sätt.

Än så länge säljs Ventlinge Kyckling, som tar en dag längre för att nå rätt slaktvikt (36 i stället för 35 dagar), bara på storhus-hållssidan.

- Det här är en premiumprodukt, som vi styckar lite annorlunda, avsedd för i första hand de finare krogarna, berättar Jimmy Samuelsson.

För 20 år sedan stod hel fryst kyckling för 80 - 90 procent av försäljningen - i dag bara för en procent.

Numera säljs allt fler kyckling-produkter färska, cirka 35 - 40

procent, men Ventlingekycklingen levereras fryst.

Den här kycklingen skulle kunna lanseras även på konsumentsidan, menar Jimmy Samuelsson, men merkostnaden utgör ett problem. I dag är ju drygt en tredjedel av all kyckling som



Jimmy Samuelsson, tidigare vd Guldfågeln.

konsumeras i Sverige billig importerad vara.

Själv hör Jimmy Samuelsson till dem som är helt övertygad om att kycklingkonsumtionen kommer att öka framöver, inte minst eftersom

kyckling är världens bästa foderomvandlare. Men frågan är alltså hur mycket av den som kommer att vara svensk.

Hos Guldfågeln slaktas för närvarande 37 000 ton kyckling per år, därav svarade Ventlingekycklingen för 120 ton detta första år. Lite större volymer krävs, konstaterar Jimmy Samuelsson, innan den här premiumkycklingen kan komma ut i butikerna. ●