

SMÅLÄNDSKA GRISAR MED KNORR PÅ SVANSEN

På Siv och Håkan Jonssons grisgård utanför Vimmerby har grisarna knorr på svansen. Där är uppfödningen så långt från industriell som man kan tänka sig.

Text och foto: Anna-Karin Hallgren

Mitt i Astrid Lindgren-bygden ligger företaget "Fläsk från glada utegrisar". Grisarna kommer till gården när de är 12 veckor gamla. De bor utomhus och har möjlighet att gå in i hyddor med halm när de vill. När vi hälsar på kommer de springande som ett gäng nyfikna hundvalpar och buffar och nafsar kärvänligt på oss.

Som ung hade Håkan Jonsson planer på att bli kock, men när familjen flyttade till Småland blev det inte så. I stället hjälpte han byslaktaren och tog sina egna uppdrag medan han fortfarande åkte moppe. Slakten har sedan funnits med parallellt med lantarbetar- eller skogsjobb.

1996 fick han och hustrun möjlighet att ta över en gård och började föda upp grisar utomhus. Där tillgodoses grisarnas naturliga beteende och deras välmående kommer i första hand. I dag har de en egen styckhall och ett eget slakteri, där Håkan själv kan bestämma hur grisarna ska slaktas. Han använder helst inte bultpistol, för det innebär att han måste använda tryn- brems och då skriker grisen. I stället använder han elektrisk bedövning.

Dessutom slipper grisarna långa transporter till stora slakterier.

–Jag är glad över att slippa åtminstone en lastbilstransport, säger Håkan.

Han är väl medveten om att han inte klarar sig utan lastbilstransporter, men har erfarenheter som gör att han undviker dem där det är möjligt. 2010 och 2011 drabbades gården av salmonellautbrott och det visade sig vara en lastbil som var smittospridaren.



Håkan berättar om de fasansfulla dagarna då hela besättningarna fick slaktas.

–Vi gjorde det själva i stället för att ta in något saneringsföretag. Jag ville kunna stå för hur det gjordes. Nu gick det lugnt och stilla, så värdigt som det kunde bli under omständigheterna.

Håkan hade tänkt avsluta hela verksamheten, men först tog han bilen och åkte runt till sina kunder för att förklara vad som hade hänt.

–Jag ville att de skulle höra det från mig direkt.

Första kunden var också den största, restaurangerna på Astrid Lindgrens värld.

–Vd:n ställde tre frågor till mig: Kan

Grisarna samlas som en flock valpar kring Håkan Jonsson, när han kommer och tittar till dem varje dag.

"Allt som inträffar gör att vi blir tvungna att se över våra rutiner och vårt arbets-sätt, på så vis blir vi hela tiden bättre."

du leverera nästa sommar? Vad gör vi med det vi har i frysen? Hur kan vi hjälpa dig?

Alla kunderna frågade när han kunde vara igång igen. Det och mellansonens önskan att driva företaget med honom avgjorde det hela. Håkan meddelade personalen att det blev en fortsättning, laddade om och byggde upp allt igen.

Kronan på verket blev gårdens eget slakteri som stod färdigt för ett drygt år sedan. Både Håkan och sonen Anton har gått DISA-kursen, Djurväl-färd i samband med slakt och annan avlivning, som ges genom Meny, för att sedan kunna ansöka hos Jordbruksverket för att få det kompetensbevis som EU kräver idag.

–Jag ser det som att 10 000 kronor ändå är ganska billigt för att få slakta själv, säger Håkan.

Han menar att en företagare måste kunna tänka positivt: Problem och utgifter som uppstår måste lösas, om man ska komma vidare. Håkan Jonsson lyckas se positiva effekter till och med av salmonellautbrottet och disk-bräck.

–Allt som inträffar gör att vi blir tvungna att se över våra rutiner och arbetssätt, på så vis blir vi hela tiden bättre.

Det är fortfarande tuffa år, men han ser framtiden an med tillförsikt. Efterfrågan är det inget fel på. Både handel och restauranger vill köpa kött från "Fläsk från glada utegrisar".

–Men jag kan inte utöka om jag inte kan hantera djuren så som jag vill.

Än så länge slaktas 60 egna grisar varje vecka. Därutöver erbjuder de legoslakt på nöt, lamm och gris.

Om tio år har han även ett kök, gör egen sylta, röker korv och tar vara på benen och gör buljong. Det var ju så det började – med intresset för mat.