



Jenny Strandberg och maken Anders driver gården Kristians där de föder upp KRAV-lamm.

LAMMEN
GER KÖTT,
ULL, SKINN
OCH HÅLLER
MARKERNA
ÖPPNA

TID FÖR LAMM

På Kristians gård i Hälsingland är lammslaktet nu i full gång. Så här på höstkanten börjar folk efterfråga lammkött och bonden Jenny Strandberg har många återkommande kunder.

– **VI SÄLJER** mycket kött till privatpersoner som kommer tillbaka år efter år.

Den personliga kontakten med bonden har stort värde för många konsumenter. Populära arrangemang som Bondens Egen Marknad och de många gårdsbutikerna i vårt land vittnar om det. För Jenny och maken Anders är det nödvändigt att få en bra relation med bygdens folk, eftersom de säljer det mesta av sitt kött lokalt.

ANDERS KÖPTE SIN gamla släktgård för många år sedan, men började jobba heltid med lantbruket först när Jenny kom in i bilden. Anders blev sjätte generationen på gården och förverkligade tillsammans med Jenny drömmen om att bygga upp ett KRAV-godkänt lantbruk.

Paret ville satsa på djuruppfödning och insåg att lamm både var billigare att köpa in och enklare att sköta än kor. Och många lamm blev det. I dag har Anders och Jenny uppfödning, förädling och försäljning av



lamm och lammprodukter av olika slag. I en äldre ladugårdsbyggnad har de inrymt en gårdsbutik.

På Kristians är det lokala centralt. Djuren körs till det närbelägna slakteriet i gårdens egen djurtransport och köttet säljs sedan i förbeställda köttlådor som hämtas av köparen. Styckade detaljer kan också köpas i gårdsbutiken, men det mesta säljs i lådor. Skinnen tas om hand av ett lokalt garveri där de bereds utan kromsalter för att sedan säljas i gårdsbutiken.

–Vårt utbud av produkter visar hur fantastiskt nyttiga får och lamm kan vara. De ger kött, ull, skinn och betar dessutom så att markerna hålls



öppna, säger Jenny lyriskt.

Gården har två lamningar varje år; en på vårvintern och en på sommaren. Då kan de slakta på hösten, som är den traditionella nordiska tiden för lammslakt, samt till påsk. Påsklammet är en sydeuropeisk tradition som har blivit vanligare i Sverige på senare tid.

Efterfrågan på lammkött från Kristians gård är ökande, men det finns utrymme för fler kunder.

– Jag hoppas att efterfrågan på ekologiskt, lokalproducerat lamm ska öka och att fler ska upptäcka hur gott det är med lamm, säger Jenny. ○

Text: JAKOB FALKERBY
Foto: SARA MAC KEY