

köket

Recept, trend & inspiration

Featureredaktör **D** Stina Cederholm
e-post stina.cederholm@svd.se

VIN & MATKULTUR Överpris för hyggliga kändisviner. Oemotståndlig är koreanska nationalrätten kimchi.

Mikael Mölsted sid 25
Mats-Eric Nilsson sid 22



svd.se
Alla SvD:s
recept finns på
tasteline.com

URSPRUNGLIGT Rödkullakorna gläds åt att få komma på grönbete. Dessa tåliga gamla lantraser är åter i ropet – och deras kött gör succé. SvD:s Milena Bergquist besökte uppfödarna David och Lina Lindegren och åkte sedan vidare till Bistro Lycklig där det bjöds gröna recept. Följ med SvD Köket på en liten Bjäreturné.

TEXT MILENA BERGQUIST FOTO ANN LINDBERG

Smaker från Skåne

I Sinarpsdalen strax utanför Båstad betar hjordar av rödkullakossor i ett mångtusenårigt och vidunderligt vackert kulturlandskap. Man kan inte låta bli att undra om de faktiskt är medvetna om hur fint de bor i hagar omgärdade av stengårdar. Kanske är det just skönheten som gör att köttet smakar så bra och gör succé bland Bjärebor och bland kockarna på välkända Skånekrogar.

– Det där med köttsmak är en komplex historia och beror på många saker: avel, foder, bete och inte minst slaktålder. Men, jag tror att det finns en ingrediens här som har en avgörande betydelse. Det är att kossorna går i ett brant landskap. Varje dag och flera gånger måste de gå ner till bäcken för att dricka och så upp igen. De får röra på sig ordentligt, säger David Lindgren som tillsammans med sin fru Lina driver Bjäre rödkulla.

Just denna dag är det kosläpp. Fast inte från en ladugård. Sinarpsdalens rödkullor går ute året runt.

– Rödkulla är en tålig ras. De får en fantastiskt tjock och fin vinterpäls och det är bara en av rasens fördelar, berättar David medan han går mot ägnornas högsta del samtidigt som har ropar: "Kom då kossorna".

De 70 korna står med sina kalvar och äter hö i en upptrampad och snustorr vinterhage. En efter en vrider de på sina huvuden och tittar upp mot honom. Långsamt lämnar de höbalarna, men ju

närmare de kommer det illande vårglöda desto fortare går det. Sista biten rusar de i full galopp och lyfter sina knotiga ändor mot himlen och sparkar bakut. De nästan nyfödda kalvarna följer försiktigt efter och blir snart lika galet grönbetesrusiga som sina mödrar.

– Hagarna här är fulla av gammaldags örter och gräs vilket också ger köttet dess speciella smak och karaktär, säger David medan han försöker få djuren att inte spåra ur totalt och lämna de gamla betesgångarna.

Få kostnadseffektiva producenter med enbart lönsamhet för ögonen skulle acceptera så svårödlad mark som den i Sinarpsdalen, de skulle istället satsa på uppfödningshägn och odlad vall. Men för familjen Lindegren handlar det om mycket mer än bara pengar. Lina arbetar med stadsbyggnation i Halmstad, men David har lämnat sitt arbete som utvecklingsstrateg på Länsstyrelsen för att satsa fullt ut på köttproduktion.

– Vi köpte gården 2004 och vår granne Bengt hade då rödkulla. Det var så vi fick idén och man måste ju följa sina drömmar och idéer. Jag gick dräng hos Bengt och fick lära mig från grunden. Att få jobba på det här sättet är en gåva och det gör tillvaron mera begriplig. Här finns ett sammanhang som många gånger annars har gått förlorat i dag, berättar David.

Förr var rödkullan Sveriges vanligaste kossa, men höll näs-

tan på att försvinna i stordriftens fotspår. På 1970-talet fanns bara ett tjugotal kvar. Tack vara Lindgrens och andra entusiaster är den nu "räddad".

– Rasen är frisk och lätthanterlig. Korna är snälla, har lätta kalvningar och passar bra för utedrift. Dessutom är de fria från genetiska manipulationer. De växer av naturen långsammare än många konventionella raser. Så äter de nästan bara gräs. Valet av foder och den höga slaktåldern ligger till grund för smak, fettmarmorering, mörhet och saftighet, ja kvalitet, berättar David.

Forskning har ju också visat att kött från djur som äter gräs innehåller högre halter av de nyttiga omega-3-fettsyrorna.

Rödkullakorna passar för både mjölk- och köttproduktion. Hos familjen Lindegren fokuserar man på köttet och mjölken är enbart för kalvarna. Köttet styckas på det egna slakteriet och säljs i gårdsbutiken. I ett gammalt svinstall på gården pågår just nu ett intensivt renoveringsarbete. Här läggs grunden för ett charkuteri. Här kommer David och Lina att lufttorka och torrsalta sitt kött till bland annat coppa och salami. Till sin hjälp har de en tysk köttmästare och Leif Persson på Bjärhus.

En annan känd skånsk matprofil och värnare av djurens väl är Rolf Axel Nordström på Ängavallen i Vellinge. Sina första grisar köpte han av Scan. Men de klarade inte ett liv i frihet och

dog av hjärtinfarkt eller bröt benen.

– I djurindustrin har man avlat bort alla egenskaper som gör att djuren fungerar normalt. Grisen är en sprinter med stark bog och liten bak. En sönderavlad gris med stor skinka, tunn bog och skört skelett klarar inte naturligt grisliv. Efter att i många år avla på hälsa istället har jag nu den gamla svenska rasen Linderöd och korsningar av olika andra grisar, berättar Rolf Axel Nordström.

Hans högbenta, fläckiga grisar ses ofta galoppera fram över åkarna där de också arbetar med att äta upp ogräs och luckra jorden, nästan som traktorer.

Egentligen är ju allt så fiffigt uträknat och det är ingen slump att vissa raser passar i vissa miljöer. Små nätta ällkor trivs på steniga fäbodvallar, Linderödsgrisar trivs med att böka på leriga åkrar. Och rödkullakossor lever livet på Sinarpsdalens sluttningar. Varje miljö påverkar smaken på sitt alldeles unika sätt. Det är precis det som är begreppet terroir som nu är så aktuellt i matvärlden.

Sista biten rusar de i full galopp och lyfter sina knotiga ändor mot himlen och sparkar bakut.

”

Rätter från Bjäre.

koket@svd.se

svd.se

Heliga kor – mjölk, kött och öppna landskap. Läs Idag-sidans nyligen avslutade artikelserie på svd.se/idag



FOTO: TOBIAS LINDGREN/SCANPIX
Muskanka.

Svenska ursprungsraser

Linderödssvinet har sitt ursprung i det gamla svenska skogssvinet, som strövade i Sydsveriges bok- och ekskogar fram till slutet av 1800-talet. Rasen "räddades" 1952 av Skånes djurpark.

Svenska allmogefår: Under slutet av 1800-talet började man importera raser som passade spinnmaskinerna och gav mer kött. Några få gamla svenska raser finns bevarade som Skogsfår,

Gestrikefår, Värmlandsfår och Dala pälsfår.

Fjällnära ko: Den vita fjällkon berömd för sin mjölk lär vara både trogen, tillgiven men också ovanligt ilsk mot vilda djur.

Svenska lantfågelraser

Höns: Skånsk blombehöna, Åsbohöna, Ölandshöna, Gotlandshöna, Kindahöna, Hedemorahöna, Orusthöna, Bohus-

län-Dals svarthöna samt gammalsvensk dvärghöna och Öländsk dvärghöna. **Ankor:** Svensk gul anka, Svensk blå anka, Blekingeanka och Svensk myskanka. **Gäss:** Skånegås och Ölandsgås.

>
