

Öppna landskap ger naturbeteskött till offentliga kök



Foto: Andreas Gärdnert

I sitt uppdrag att stötta producenter att sälja sina råvaror till kommuner fick Pernilla Fischerström kontakt med Läckö kött. Ett familjeföretag där Mikael Karlsson och sonen Martin Karlsson har 400 kor som betar i naturmarker. Familjen producerar nu naturbeteskött till offentliga kök och djuren ser till att markerna inte växer igen. En viktig pusselbit för den biologiska mångfalden.

- De pollinerande insekterna har stor betydelse för vår livsmedelsproduktion. Det sägs att pollinering behövs för var tredje tugga vi tar. Våra ängs- och betesmarker är våra mest artrika marker. Därför är det så viktigt att landskap inte växer igen utan hålls öppna, säger Pernilla Fischerström, processledare offentlig upphandling, Länsstyrelsen.
- Det är fantastiskt när vi ser skillnaden. När djuren har betat och landskapet öppnar upp sig. När allt börjar slå ut på våren. Då ser vi verkligen vad det gör för naturen, säger Martin Karlsson.

Ett prioriterat målområde i åtgärdsprogrammet för miljömålen – Utmaningar för ett hållbart Västra Götaland 2022–2025 handlar om hållbart brukande av skog och odlingslandskap. Att öka mängden svenskt naturbeteskött i de offentliga inköpen är en åtgärd i programmet. Det blir en ekonomi i lantbruken och djuren håller markerna öppna. På så sätt bevaras livsmiljöer och ekosystem för djur och växter.

Det började med sju kor

Under försommaren 2022 skrev Mikael Karlsson och hans son Martin Karlsson avtal med Lidköpings kommun. Avtalet innebär att de ska leverera naturbeteskött till offentliga kök. Allt kött är ekologiskt och kravmärkt.

- Det var Pernilla som hörde av sig till oss. Vi fick frågan om vi ville delta i ett lokalt projekt där lokala producenter fick testa att leverera fyra leveranser under ett år till kommunen. Nu har vi skrivit kontrakt, säger Mikael Karlsson.

För Mikael började allt med sju kor. Han var egenföretagare och djuren var ett fritidsintresse. Men tack vare sonen Martins entusiasm och intresse för djur och gården har den vuxit ordentligt de senaste åren. Idag har de cirka 400 kor, 150 till 200 hektar naturbetesmark och ytterligare 200 hektar mark för att odla foder till djuren. Sedan 2016 driver familjen också sin egen gårdsbutik.

Pernilla Fischerström arbetar på Länsstyrelsen. Hon har en unik roll med uppdraget att få in mer lokal mat i de offentliga köken. Pernilla fungerar som en guide mellan producenter och kommuner.

- Lantbrukare eller producenter tar kontakt med mig eller jag med dem. Eller så får jag frågan från en kommun. Då kan det vara en måltidsansvarig, en upphandlare, en miljöstrateg eller en politiker som hör av sig. Sedan kopplar jag samman producent och kommun, säger Pernilla Fischerström.
- Det måste vara en bra affär för både säljare och köpare annars fungerar det inte långsiktigt. Jag är en neutral part och stöttar producenten i upphandlingen. Ofta kan den stora volymen bli en utmaning eller krav som att hålla en obruten kylkedja. Det är viktigt för att de ofta levererar till högriskpersoner som små barn och äldre, fortsätter hon.

Ett tungt arbete med mycket engagemang bakom

Mikael och Martins djur betar på 18 olika områden. De arrenderar marken av markägare. Djuren flyttas mellan de olika hagar som delar upp områdena.

- Att våra kor betar på naturmarker innebär att det är vilda marker som vi inte plöjer, gödslar eller brukar på något annat sätt, förklarar Mikael Karlsson.
- Det är tungjobb eftersom korna kan gå i skog, vid vattnet och i steniga marker vilket gör att vi har svårare att ta oss ut till dem. Det blir till fots eller med fyrhjuling. Korna behöver daglig tillsyn för att vi ska se att de mår bra och inget har hänt. Det innebär en resa på fyra mil ungefär varje dag för oss, fortsätter Martin Karlsson.

Både Mikael och Martin poängterar att naturbetesmarkerna är viktiga för framtiden. Men det ställs krav i offentlig upphandling och de har en regelbok att följa. Trots det har allt fungerat bra. Idag kan de lägga upp ett lager och har en jämnare efterfrågan under året. Kommunens behov ändrar sig inte i lika stor utsträckning som en privat konsument.

- I och med att vi levererar till köken själva får vi återkoppling direkt. Det lyfter när en får höra att barnen tar om för att det är så gott, säger Mikael Karlsson.



Foto: Andreas Gärdnert