



Jenny och Peter Lundell började med småskalig fåruppfödning. De får ha max 18 tackor åt gången, annars rubbas balansen i flocken.

FOTO: LINNEA NYBOGÅRD

Lever i balans med naturen

■ **REPORTAGE.** Paret Lundell fyller skafferiet med naturliga råvaror

SJÖBO

När Jenny och Peter Lundell skaffade får växte intresset för att leva i balans med naturen. De ville ha sitt eget skafferiet av bra råvaror utan konserveringsmedel eller bekämpningsmedel och startade tillsammans med några andra gårdar Hagalunds gårdsmat, en butik för småskalig livsmedelsproduktion.

Jenny och Peter Lundell har bott på Romeleåsens topp mellan Skurup och Veberöd sedan 2002. Här har de en egen gård med får, hundar och katter. De sysslad emed travhästar innan men med fem barn blev det för mycket. När de letade efter andra verksamheter bestämde de sig för att bara äta kött som de själva fött upp eller som de visste haft det väldigt bra.

De köpte in två dräktiga tackor det och fick ett lamm. Hela sommaren undrade paret hur de skulle klara av slakten.

– Det var nära att vi blev vegetarianer, berättar Peter Lundell.

Framåt hösten blev fåret buffligt mot honorna och mamman sköt bort honom. Då visste paret Lundell att det var dags och



Fåren måste byta hage med några års mellanrum, annars kan det bli parasiter i marken. Nu står de hos grannen.

sedan dess har de inte haft några problem med att skiljas från lammen.

I dag har de hittat ett litet slakteri som avlivar ett får åt gången. Det är en långsam metod men de vill inte att fåren ska stressas. Småskaligt och naturligt (och långsamt) är ledorden i allt Lundells gör.

Gårdens fårbesättning kommer inte att bli större. Ett tag testade de att ha en besättning på 25 tackor men märkte genast att det inte fungerade. Det blev grupperingar i flocken.

– Det var som en skol-

klass, beskriver Jenny Lundell.

Nu har de 18 tackor och tycker det fungerar bäst. Fåren tar hand om varandra, de äldre lär upp de yngre och det blir inga konflikter. De går på en yta som varit godkänd för 120 får, men den stora ytan gör att fåren själva kan hitta det bästa betet.

För att undvika parasiter måste betet ibland vila, fåren kommer inte kunna återvända till sin hage förrän om tre år. Flytten är viktig för att slippa använ-

da bekämpningsmedel.

– Man måste ha det supersmåskaligt, då försvinner alla de där problemen, säger Peter Lundell.

Han säger att de inte vill rubba balansen i naturen och att forskningsstudier visar att kor faktiskt är bra för klimatet, om de drivs upp i balans med naturen.

– Mindre småskaligt jordbruk är fantastiskt för klimatet, säger Peter Lundell.

Paret låter lammen gå med tackorna tills tackorna själv skjuter bort sina barn.

– Vi ska följa naturens gång och inte påverka nägonting, berättar han.

Verksamheten har växt långsamt. Hagalunds gårdsmat, en webbutik som samlar olika matleverantörer som gör saker på ett naturligt och småskaligt sätt, är ett slags fritidsprojekt. Det består i grunden av fem gårdar med får, kor och grisar som samarbetar. Utöver detta är butiken återförsäljare för ett nätverk med fiskare som odlar certifierad fisk, mikromejerier, små slakterier, fruktdrycker med mera.

Hagalunds mat levererar ut mat till runt 70 hushåll varje helg under säsong. Köttet vakuumförpackas och levereras sedan så fort som möjligt till kunderna,

det är ett pussel. Nackdelen med att handla från butiken är att kunderna måste ha framförhållning. Nästa fårkötsleverans kommer inte förrän i april, grönsakerna kan dröja till midsommar om det blir en kall vår. Det kan irritera nya kunder men stamkunderna tycker det är värt väntan.

Målet är att bli kompletta i utbudet, så paret letar alltid efter leverantörer att samarbeta med.

– Väldigt många vi har pratat med vill göra annorlunda, berättar de.

Lönsamheten i småskalighet är dock för dålig för de flesta att överleva på.

– Det är jättesvårt att generera pengar på detta och det tar enormt med energi. Ibland säger vi att det är sista säsongen. Men vi gör det här för vår egen skull, vi bygger upp ett skafferiet med det vi själva vill äta, säger Peter Lundell.

Jenny och Peter handlar bara bröd och hygienartiklar från den vanliga mataffären, samt grönsaker under vintersäsongen. Det finns en gräns för hur mycket de orkar göra själva.

– Det måste ju funka också, säger de.

Linnea Nybogård
linnea.nybogard@skd.se