

HKSCAN SATSAR FÖR ATT SÄTTA SVENSKT LAMM PÅ KARTAN

Ofta pratas det om lamm och lammkött i media runt påsk. Men det är ju faktiskt på hösten som det finns riktigt god tillgång på svenska kvalitetslamm som dessutom slaktas direkt från betet.

TEXT: SARA HOFF, FOTO: HANS BJÖRLING

FLER OCH FLER KONSUMENTER upptäcker hur utsökt och mört lammkött är. Ofta först på restaurang och sedan väljer man att handla själv i butik. För att öka intresset ytterligare för just det svenska lammköttet kommer HKScan tillsammans med Svenskt Kött, Svensk märkning och Handels aktörer försöka etablera en årligen återkommande lammvecka i oktober med start nu i år.

– I oktober är de svenska höstlammerna fina och vi har en naturligt god tillgång på djur. Jag ser en stor potential i att vi långsiktigt lyfter fram det svenska lammet och på så sätt även kan kommunicera mervärdena med att just välja svenskt lammkött, säger Elisabet Qvarford, VD Svenskt Kött.

UPPSKATTADE STUDIERESOR

För att öka intresset och kunskapen om svenskt lamm har HKScan tillsammans med övriga aktörer bjudit in olika matbloggare och matjournalister till lammresor under våren. Intresset att få delta har varit stort och under den aktuella dagen har journalisterna bland annat fått besöka en lammgård, se produktionen i Linköping, men också lärt sig stycka lamm för att få en anatomisk känsla av alla delar på ett djur. Givetvis har man även fått smaka olika lamm detaljer och reaktionerna på de goda smakerna var mycket positiva.

– Det är roligt när matskribenter berömmar det svenska lammköttet och den höga kvalitet som det håller. Lamm

har tidigare fått oförtjänt dåligt rykte att det ska smaka kofta, men så är det inte längre. De nya lamraser som tagits fram har gett en bredd i smakutbudet till våra konsumenter. Jag hoppas fler vågar prova när vår gemensamma lammvecka i oktober drar igång säger **Elisabeth Svensson**, Lammansvarig på HKScan Agri.

En av gårdarna som tagit emot journalister drivs av **Lolo Sörelius** och **Jan Thieme** i Östergötland. Lolo och Jan har en storskalig och professionell KRAV-lammproduktion med lamning vinter, vår samt under sommaren. De är erfarna och skickliga lammproducenter som tar gärna emot besök, till exempel lantbruksskolor eller universitetens biologutbildningar, som får komma ut och titta och lära sig mera om svensk djurproduktion.

Lammkött är en exklusiv vara. För att få fram fina djur krävs nära kontakt med djuren, där man följer varje individ och ser deras behov. Lammen går ute i hagarna med sina mödrar en stor del av året, från tidig vår till sen höst förklarar Lolo. Sommarlammen skiljs av från tackorna i mitten av oktober och stallas in i början av november. De är färdiga för slakt i december-januari och är då runt ett halvår gamla.

I Sverige finns idag en mångfald av olika raser som ger konsumenterna olika smakupplevelser beroende på vad man gillar. Några vanligt förekommande kötraser är texel, suffolk, dorset, oxford down med flera. Hos Lolo och Jan är den relativt nya rasen dorper en ny favorit, med friska lätthanterliga djur och ett fint kött. ●

DET ÄR ROLIGT
NÄR MATSKRIBENTER
BERÖMMER DET
SVENSKA
LAMMKÖTTET

FAKTA OM LAMMVECKAN

- Tid: Lammveckan pågår som en gemensam aktivitet i branschen under två veckor i oktober
- Aktiviteter: Pressmeddelanden, bloggar, inlägg i sociala medier för att lyfta det svenska lammköttet
- För matinspiration, besök: www.scan.se eller www.svensktkott.se

Nöjda deltagare på gårdsbesök på gården Kruseboholm utanför Linköping.



Redaktionen för kundtidningen Buffé på styckningskola hos HKScan.