



**Södertälje
kommun**



**Här serveras svenskt
ekologiskt hönskött**



Industriell kycklinguppfödning.

Ekologiskt hönskött

Ekologiskt hönskött är ett gott, hälsosamt och miljövänligt kött. I modern äggproduktion slaktas värphönsen när de är endast ett år och några månader gamla. Hittills har en stor del av de slaktade hönorna gått till minkmat eller helt enkelt bränts upp, trots att deras kött är en värdefull resurs som vi i den rika världen inte borde tillåta oss att kasta bort. Det handlar om miljoner svenska höns som varje år gått på soptippen.

Nu finns ett företag i södra Storstockholm, **Scandinavian Organics**, som tar hand om värphöns som kommer från ekologiska hönserier och gör denna fina produkt tillgänglig för konsumenter och storkök.

De ekologiska hönorna har bara ätit ekologiskt odlat foder och de har fått vistas utomhus. Köttet är mörkare och mer smakrikt än kycklingkött samt kräver längre tillagningstid.



Hönsköttet hör till den svenska husmanskosten

Hönskött ingick för 40-50 år sedan som en självklar ingrediens i svensk husmanskost. Hönsen fick helt enkelt först värpa ägg och sedan bli kött – ett bra sätt att ta vara på resurserna.

Hela hönskroppen med ben kokades så att den gav både kött och en smakrik buljong som bildade grunden till härliga grytor.

Kyckling åt man mera sällan, det var en lyxprodukt som man fick fram när man födde upp de tuppkycklingar som av naturliga skäl inte kunde bli värphöns.

En värphönsflock på upp till 40 höns behövde bara en tupp, så de flesta tuppkycklingarna slaktades så fort de blivit fullvuxna inom ett halvår.

Ekologiskt hönskött – ett hållbart och miljövänligt alternativ till kyckling.

Fjäderfäproduktionen har förändrats och industrialiserats. Vi har glömt bort att äta hönskött och istället börjat konsumera stora mängder kyckling. Dagens kycklingar är avlade för att växa fort och slaktas vid tidig ålder, ca 5-6 veckor.

Kyckling föds upp inomhus med foder som människor skulle kunna äta direkt, och ekologisk kycklingproduktion finns endast i mycket liten skala i Sverige.

Ingen förebyggande antibiotika i Sverige – mindre antibiotikaresistens än i andra länder.

Sverige har världens strängaste djurskyddslagstiftning, men en stor del av det kycklingkött som äts i Sverige är importerat. Koncentrationer av kycklinggödsel riskerar att förorena vattendrag och skapa övergödning och dessutom används stora mängder antibiotika i många länder utanför Sverige.

FAKTA

| Sverige var först i världen (1986) med
| att förbjuda användning av antibiotika
| i fodret i syfte att öka djurens tillväxt.
| Ett sådant förbud kom också år 2006
| inom EU, men efterlevs inte då det går
| lätt att få undantag. Utanför EU saknas
| förbud helt.





www.scanorganics.com



**Södertälje
kommun**