

Klimatsmart urdjur på frammarsch

Med långa kliv, vajande fjäderplymer och hälsosamt gourmékött stegar strutsen rätt in i klimatdebatten. Mersmak besökte Stigtomta struts utanför Nyköping, en av Sveriges största strutsgårdar.

Skrovliga, morgonfuktiga björkar och tallar. Det kunde ha varit vilken gråbrun skogsdunge som helst, men så skymtar något stort mellan träden. Från alla håll kommer väldiga väsen i vaggande trav, sagodjur med långa fjädrar som böljar i varje sjumilasteg. Strutsarna har hört foderhinken skramla och störtar in i ladugården i vild galopp. Långa ben sladdar över halmen och ormlika halsar hittar ner i tråget med pellets. Snabbt upp för att svälja, och ner igen. Maten samlas i en bula på halsen och när de reser på huvudet glider bulan ner längs matstrupen, på klassiskt Kalle Anka-maner.

Peter Stenius tittar stolt på sina djur och plockar upp en pellets kub mellan tummen och pekfingret.

- Det är bara restprodukter alltihop. Sånt som blir över när man tillverkar mjöl, etanol och rapsolja. Förutom bete behöver de bara det här, och lite ensilage på vintern.

Här sätter strutsen ner en tung fot i klimatfrågan. Räknat per kilo kött behöver kor nästan dubbelt så mycket foder. Även i grenen fisande vinner strutsarna överlägset, med bara en femtedel av den metangas som en ko släpper ut. Kycklingars utsläpp är visserligen ännu lägre men struts används och smakar som nötkött, så därför är det kor man måste jämföra med, säger Peter.

- Strutsen är som en ko på två ben, brukar jag säga.

Dessutom behöver strutsarna ingen uppvärmning på vintern.

- De är anpassade efter kalla ökenätter. Blir det riktiga köldknäppar brukar jag bara stänga dörren på kvällen.

Han har varit strutsfarmare i drygt tio år och känner att tiden äntligen är mogen.

- Det har varit några svåra år. Många skaffade strutsar på 90-talet men hade svårt att få köttet sålt.

300 svenska strutsuppfödare minskade till omkring 50 men Peter gav inte upp.

- Jag trodde hela tiden på det här. Det är världens nyttigaste kött och jag har nog inte träffat nån som inte tycker om det. Det gäller bara att få folk att prova.

När vinden tillsist vände gick allting snabbt. Förra hösten stod Peter på Bondens marknad i Stockholm när en man kom fram och tog ett smakprov.

- Det här ska vi ha, sa han och presenterade sig som chef för Coop extra.

Förra julen levererade Peter kött till alla Coop extra-butiker och nu tillhör det sortimentet på många av dem. Plötsligt är enda problemet att uppfödarna är för få.

När maten är slut kliver strutsarna ut igen för att se vad som händer. De har trampat upp en bred stig längs sitt stängsel där de patrullerar med stora och skeptiska ögon. Nya besökare mönstras genomträngande. Om något verkar intressant kan en hals plötsligt sticka ut någon meter genom stålmaskorna. På savannen vill alla djur hålla sig nära strutsarna, berättar Peter, eftersom de är först med att upptäcka en fara. Att gå in i hagen och plocka ägg är inte helt riskfritt, för hannarna bevakar sitt revir och kan sparka hårt.

- Men Emil här är min snällaste tupp. Han brukar följa med mig och hålla de andra borta.

Äggen måste plockas för att honorna ska lägga fler. Befruktade ägg läggs i ruvmaskin och obefruktade säljs. De liknar små flytbojar och Peter behöver båda händerna för att lyfta ett av dem.

- Det motsvarar ungefär 25 hönsägg, eller 167 pannkakor.

Han öppnar grinden och pratar en stund med strutsarna, som smakar nyfiket på fingrar och jacka. Med vana rörelser tar han tag med en krok kring en av halsarna och trär något som liknar en benvärmare över huvudet. När strutsen inte ser något låter den sig lätt manövreras. Peter visar vingens undersida där det sitter en klolik tumme.

- Här syns det att de är urtidsfåglar – de härstammar direkt från dinosurierna.

Han känner på den rundade bröstkorgen.

- De har allt sitt fett samlat här, det är därför köttet blir så magert.

En del av fettet tas tillvara och blir till exklusiva hudvårdsprodukter i gårdsbutiken.

Där finns också strutsägg-glass, plånböcker i strutsskinn, ljushållare av målade äggskal och dammvippor av fjädrar. Kylen är full med filéer, korvar och färs av struts. Hos familjen Stenius är det vardagsmat.

- Vi köpte annan korv när vi skulle ha barnkalas häromveckan, för vi tänkte att kryddningen kanske skulle vara för stark. Men barnen ville bara ha strutskorv.

Ute i butikerna är struts fortfarande ganska dyrt, med omkring 95 kronor kilot för färs. Peter förklarar att det har med den småskaliga hanteringen att göra, men han tycker ändå att det är mycket kött för pengarna.

- Våra korvar är kanske dubbelt så dyra som falukorv, men då är de dubbelt så dryga också, eftersom de bara innehåller rent kött och kryddor.

Han får medhåll från Inga-Lena Eriksson som är köksmästare på Färna herrgård i Västmanland.

- Det är ett fantastiskt kvalitétsskött att arbeta med och det blir inget svinn. Sen är det ju så lätt att få mört och tacksamt att smaksätta.

Hon beskriver smaken som lik nötkött men något mer neutral. Struts ska också tillagas som nötkött, med lång tid på låg temperatur. Ett misstag som många gör är att behandla det som kyckling men då blir det lätt för torrt.

På Färna herrgård serveras struts varje dag i lunch- och frukostbuffén, och någon gång i veckan som middag, berättar Inga-Lena Eriksson.

- Jag gillar att testa nya saker och efter att jag fick prova Stigtomtas produkter för sex år sedan var jag fast. Det är ju lite yrkesstolthet att ha de bästa råvarorna.

Tips för tillagning av struts

- Ge köttet lång tid på låg värme. Behandla det som nötkött och sätt ugnen på 50-100 grader för filéer.

- Låt köttet behålla en lätt rosa ton. Precis som nötkött blir det allra mörast så.

- Använd en digitaltermometer så kan du följa receptet exakt och slipper skära i köttet.

Klimatsmart och nyttigt kött

- Strutsen växer 1 kg på 3,5 kg foder. Det kan jämföras med kor, som växer 1 kg på 6 kg foder.

- Kors matsmältning producerar stora mängder metangas som bidrar till en global uppvärmning. Även strutsar fiser metan men bara en femtedel så mycket per kg kött.

- Strutsar klarar kyla bra och behöver ingen uppvärmning vintertid.
- Strutskött innehåller nästan lika mycket protein som kyckling och nötkött, men mindre än en tredjedel så mycket fett som kyckling och en sjundedel jämfört med nöt. Strutsens kolesterolvärde är också betydligt lägre.

(Strutsfakta

Man skulle även kunna göra en ruta om struts, ifall det fanns plats. Om att de kan springa 65 km/h, kan bli 70 år gamla, osv.)

Bildtextförslag:

Sticker inte huvudet i sanden inför klimathotet. Faktiskt sticker strutsar aldrig huvudet i sanden, även om det kan se ut så på långt håll när den betar.

Peter Stenius lämnade staden och jobbet som naprapat för att bli strutsfarmare på sin farmors gamla gård utanför Nyköping. Idén fick han från en artikel i en kvällstidning.