

KÄVLINGE/LÖDDE DET LOKALA SKAFFERIET

I artikelserien "Det lokala skafferiet träffar vi dem som odlar, föder upp och säljer det som naturen ger.

Här är högsta hönset bland viltet

Det började som en hobby. Nu är Borgeby Fågel & Vilt ett renodlat familjeföretag – med färre odlingar.

Borgeby Fågel & Vilt ligger ganska anonymt en bit från E6, i gränstrakterna mellan Lomma och Kävlinge kommun.

– Vi har en bit mark vid Kävlinges kommungräns, säger Lars Einarsson, som driver företaget tillsammans med sin bror, Gerth Einarsson.

Bröderna har på sommaren jordgubbsodling, men resten av fälten är utarrenderade.

2003 fattade bröderna Einarsson beslutet att gå från det traditionella jordbruk som de sysslat med tidigare, till att slakta fjäderfå och vilt. I en lada finns för tillfället 130 tuppar, som ska slaktas på den egna anläggningen i byggnaden bredvid. Viltet är sådant som Lars Einarsson själv skjuter, eller köper in från jägare i södra Skåne.

– När vi kom igång var det mycket prat kring eko- och Kravmärkning, säger Lars.

– Men då var det inte så många som pratade om närproducerat.

Därför var det lite nervöst när företaget drog i gång.

Företaget producerar inte tillräckligt mycket för att leverera till grossister, utan säljer till restauranger, mataffärer och privatpersoner.

– Men vi har ingen speciell butik eller fasta öppettider, säger Gerth.

Utbudet varierar också med säsongen – på sommaren tar jordgubbsodlingen den mesta tiden och då säljs bara fryst kött, medan hösten är högsäsong med slakt varje vecka.

Runt månadskiftet oktober–november är efterfrågan som störst, när familjer samlas på Allhelgonahelgen och kring Märten gås.

– Det är många som har valt



250 tuppar finns det plats för på anläggningen. "Vi är inte ute efter kvantitet", säger Lars Einarsson.

FOTO: ANDERS HÖGMARK

bort gåsen och köper tupp i stället. Det har säkert lite med pris att göra eftersom det bara blir hälften kvar när man stekt gåsen, säger Lars.

Tupp är en av slakteriets storsäljare. Han beskriver smaken på den rökta tuppen som lik kyckling men smärrikare eftersom den växer långsammare.

Under hösten börjar också jakten på storsäljarna hjort och rådjur.

– Jättemånga säger att de inte kan laga till vilt men det är som att laga till en oxstek.

Man ska bara vara observant på temperaturerna eftersom det är fettsnålt och torkar ut lättare, säger Gerth.

Den mest udda förfrågan som företaget fått är hjortkind, som en restaurang i Malmö behövde till ett event. – Det är en delikatess men det är väldigt små bitar, säger Lars.

Lars Einarssons yngste son Fredrik Einarsson, 21 år, jobbar också i företaget.

– Jag har jobbat här i två år nu, säger han.

Hans storebror har inte alls slagit in på den agrara banan, utan utbildar sig till idrottslärare. Men det innebär inte att Fredrik måste bli den som tar över företaget så småningom.

– Det finns absolut inga krav. Jag tycker att man ska göra det som är roligt och stimulerande, säger pappa Lars Einarsson.

ANDERS HÖGMARK

✉ redaktion@tidningenhalla.se

📍 tidningenhalla



Borgeby Fågel & Vilt är ett riktigt familjeföretag. Från vänster Lars Einarsson, sonen Fredrik Einarsson och brodern Gerth Einarsson.