

Företagare samlas under kvalitetssigillet Renlycka

Svenskarna konsumerar i snitt 2 hg renkött per person och år. Det kan jämföras med snus som ligger på ett halvt kg per år. Renlycka är ett kvalitetssigill som arbetats fram för att bidra till att fler ska få tillgång till ett renkött av god kvalitet.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: SVEN SKALTJE OCH ANNA-KARIN HALLGREN

Enligt Eva Wiklund, som tillsammans med Ol-Johán Sikku är projektledare för Renlycka, är renkött i en klass för sig, med en smak som varierar beroende på vad renen ätit: lav på vintern, örter på våren och sommaren och svamp på hösten. Hon borde veta, det är ingen i hela världen som forskat så mycket på kvaliteten på renkött, som hon.

– Renlycka består av två delar: att ta fram ett kvalitetssigill för renkött och att bilda en branschorganisation för alla som arbetar med eller har intresse för ren, berättar Eva Wiklund.

Kriterierna för kvalitetssigillet arbetades fram och samlades i en manual inom ramen för en Menycirkel under 2009. Deltagare i den cirkeln var renägare och representanter för renförädlingsföretag. Flera av dem har sedan hållit i nya Menycirklar för att införa arbetet med sigillet hos 25 - 30 företag. Då har det handlat om att fördjupa deltagarnas kunskaper om köttkvalitet,

livsmedelshygien och miljö samt framhålla värdet av att bevara kopplingen mellan renkött och det samiska ursprunget.

– Sigillet Renlycka ska garantera att renprodukter från svenska Sápmi håller hög kvalitet, förklarar Eva Wiklund.

Svenska Sápmi, Sameland, sträcker sig från Idre i norra Dalarna till Treriksröset. Här vandrar djuren fritt och betar av det som naturen erbjuder. Det är detta som får köttet att smaka som bara ren smakar.

Just smakupplevelsen är en av de fyra värdegrunder som kvalitetssigillet Renlycka står för, tillsammans med samiskt ursprung, kvalitet och omsorg om djur och natur.

God efterfrågan

Efterfrågan på renkött är stor, men idag är det bara i ett fåtal exklusiva butiker man kan få tag på renkött om man inte bor i närheten av renbeteslanden. Antalet renar begränsas av hur tillgången till bete ser ut, men antalet

djur som slaktas varje år beror också på hur ”ostört” renskötseln får ske. 100 000 skulle kunna slaktas varje år, men förra årets slaktades bara 50 000 renar.

Rovdjur står för den största störningen.

– Renägarna vill inte utrota rovdjuren, men man vill ha en balans, förklarar Eva.

Hon berättar att slakt av ren idag till största delen sker på moderna slakterier, men att renen får stå ute i hägn och vänta.

– Lassohanteringen vid slakt som används ibland – men inte av alla renägare – är stressande och höjer köttets pH-värde, vilket ger sämre köttkvalitet och hållbarhet.

Ny branschorganisation

Samerna är Europas enda urfolk. Själva är Eva Wiklund urstockholmare. Hon är utbildad husdjursagronom vid SLU, Sveriges lantbruksuniversitet och började forska på renkött för tjugo år sedan.

Målet med Renlycka är att renkött ska kunna köpas i fler butiker runt om i landet, hålla en jämn och god kvalitet och att producenterna ska få en bättre ekonomi i renskötseln. Ett sätt att nå dit är att fler småföretag själva förädlar renköttet och dessutom samarbetar med varandra. Därför har det inom ramen för Renlycka bildats en branschorganisation, Renek, som är en ekonomisk förening.

– Med hjälp av Renek kan vi bli en mer samlad kraft. Nu finns ren äntligen representerad i både Livsmedelsverkets köttråd och Jordbruksverkets klassificeringsråd. Det är ett viktigt steg framåt. ■



”På Jokkmokks marknad i februari 2011 blir det premiär för kvalitetssigillet Renlycka. Då kommer de godkända företagarna att diplomerats och produkter med Renlyckas logga att säljas”, berättar Eva Wiklund.