

# Högsäsong i hönshuset

Händerna är noga tvättade. Mina egna skor utbytta mot vita låneträskor. Det dämpade, nästan ohörbara kacklet inifrån lokalen höjer förväntningarna. Jag tar ett djupt andetag och rättar till kragen. Redo att möta Karolinas 6000 värphöns!

Påsktider är äggtider. Det målas ägg, det kokas ägg och pappersägg fylls av godis. Prydnadsägg hängs i ris och färgglada godisägg frestar i var och varannan konfektskål.

I Sverige äter vi nästan 200 ägg per person och år, och under påskveckan exploderar konsumtionen.

– Under påsken är det rena anstormningen till vår äggbod, berättar Karolina Schneider på Berga Gård utanför Örebro.

– Vi har fullt upp med att hinna bära ut äggen och vi tredubb-lar antalet kunder per dag.

Kunderna som handlar direkt från äggboden med självbetjäning är boende i trakten och ryktet har spridit sig om de goda äggen.

– Det kanske är för att de är så färska, för våra ägg finns ju i butik också. Det enda negativa med riktigt färska ägg är att de kan vara svåra att skala då de är kokta, men slår man av toppen med kniv så går det ju bra.

Hönshuset är byggt så sent som 2002 och de första hönorna flyttade in i januari året därpå.

– Jag har alltid gillat höns, men ville inte börja med äggproduktion då normen var att man skulle ha burhöns. Skall jag ha höns skall de kunna gå utomhus, så det fick bli KRAV-höns.

Och utomhus går de. Allihop. Åtminstone på sommarhalvåret när det är tillräckligt med bete. Inhägnaden är stor och hönorna har gott om plats. Det är ingen risk att de flyger över staketet. Så länge de har mat och trivs, känner de sig tryggast här och då stannar de kvar.

Med 6000 höns blir äggskörden runt 5000 ägg – varje dag! Äggen värps i reden och rullar försiktigt ner i en mittfåra och hamnar på ett rullbart band. Bandet sätts igång från andra sidan väggen, i packrummet, och det är här äggen samlas upp och plockas. För hand. Varje dag, 5000 stycken.

– Svenska Lantägg, som vi levererar till, kommer hit en gång i veckan för att hämta ägg. Det brukar vara 3-4 pallar med 8640 ägg på varje pall. Vi förvarar äggen i ett kylrum.

På packeriet märks äggen med "0SE624". "0" betyder att äggen är KRAV-märkta, "SE" står för att det är svenska ägg och "624" är numret för Berga Gård. Äggen säljs på Konsums butiker i Mellansverige under det miljöprofilerade varumärket "Änglamark".



KACKLET BLIR TYDLIGARE. VI NÄRMAR OSS DÖRREN. KAROLINA KNACKAR ARTIGT PÅ. ETT VILT FLAXANDE OCH UPPRÖRDA KÄNSLOR FRÅN INSIDAN. VI AVVAKTAR TILLS DET LUGNAT NER SIG EN ANING.

FÖRSIKTIGT GLÄNTAR VI PÅ DÖRREN. DAMMET SOM RÖRTS UPP AV FLAXANDET LÄGGER SIG LÅNGSAMT. KACKLANDET HAR STILLAT SIG. EFTER EN STUND TAR HÖNORNAS NYFIKENHET ÖVER. FÖRSIKTIGT KOMMER DE FRAM FÖR ATT TA SIG EN NÄRMARE TITT PÅ BESÖKARNA I VITA LÅNETRÄSKOR.

En höna dricker ungefär två deciliter vatten på en dag och får äta så mycket hon vill av fodret som består till 70% av spannmål. Karolinas hö-nor har dessutom hö att plocka med för sysselsättningens skull. Under den dagliga rundan inne hos hönsen kollas så att allt fungerar med dricksvattnet och maten, att det finns hö och att hönorna verkar pigga och krya.

Gästerna på Berga Gård får gärna hjälpa till med att plocka ägg. En del ägg är så nyvärpta att de fortfarande är varma! Äggen läggs i kartor med den trubbiga änden uppåt. Detta för att luftblåsan sitter där och skyddar äggulan. Ju längre den håller, desto längre håller sig ägget färskt.

På en datadisplay i ett litet rum med till synes tusen sladdar, kablar och högteknologisk apparatur, avläses hönornas medelvikt och hur mycket de äter och dricker. På en annan display registreras lokalens luftfuktighet och temperatur. En tredje dator ser till att rederna öppnas och stängs när de skall. Skulle något krångla, är ett larm kopplat direkt till Karolinas mobiltelefon.

I Sverige ställs det högre krav på hönsställningen än i övriga EU. Bland annat har de svenska värphönsen större utrymme och fodret är fritt från antibiotika. Hönorna kontrolleras för salmonella flera gånger om året.

– God djurhållning kostar, och det är därför svenska ägg är dyrare i handeln än importerade ägg. Om man bryr sig om hur hönorna har det, skall man välja ägg från svenska lantgårdar.

Svenska värphöns – och ägg – är i stort sett förskonade från salmonellabakterier, och detta är unikt. Det innebär att vi utan större risk kan laga maträtter som innehåller rå äggula som till exempel Spaghetti Carbonara och hemgjord glass. Att mumsa i sig den sista skvätten sockerkaksmet utan att riskera att bli allvarligt sjuk, är en självklarhet bara i Sverige. 🐣

## ÄGG-FAKTA

Koden som är stämplad på ägget talar om hur hönan som värpt ägget har det, på vilket sätt och på vilken gård hon bor. Första siffran anger produktionsform:

0 = Ekologiska ägg 1 = Ägg från frigående höns, utomhus 2 = Ägg från frigående höns, inomhus 3 = Ägg från burhöns med värprede, sittpinne och strö Bostäverna anger land. SE = Svenska ägg Sifferkod = Anger vilken producent äggen kommer ifrån.

Ägget har en egen dag; den 8 oktober! Det finns ca 5 miljoner värphöns i Sverige. En höna värper 5-6 ägg i veckan, dvs ca 300 ägg om året. Bruna ägg är i regel värpta av bruna höns, vita ägg av vita höns. Ett ägg är färskt om; det sjunker i vatten, om gulan är hög och vitan ligger tätt runt gulan när ägget slås upp, eller om luftblåsan är liten.



## Påsk på lantgård

Många lantgårdar inom Bo på Lantgård har egna höns. Kanske inte så många höns som 6000, men så att det räcker för husbehovet. Hönsen går ofta ute och plockar i gräset när vädret tillåter, eller sandbadar på någon torr plats. Trånga burar är dessa lantbrukare helt främmande. Att plocka påskäggen medan de fortfarande är varma är en speciell upplevelse. Ligger det en höna i redet så kacklar hon lite upprört då man försiktigt lyfter på henne för att se om det blivit något ägg. Doften är så där typiskt hönsbus.

– På våren händer det mycket på lantgårdarna runt om i Sverige, berättar Karolina.

– Höstsådden av råg, vete och oljeväxter får ny fart och färgar åkrarna gröna. Utsädet rensas, vårbruket förbereds och maskinerna servas och går igenom.

– När jorden "reder sig" är det dags att börja harva. Det innebär att man kan krama ihop jorden till en klump men då man släpper den på stöveln ska den falla sönder.

Traktorerna går från morgon till kväll. Då jorden är tillräckligt jämn och lagom finfördelad är det dags att så. Havre, korn, lin, timotej och vete. Ärtor, sockerbetor och raps. Alla gårdar har olika specialiteter.

Värmlammen blir allt fler i stallarna och släpps ut på bete när de är stora nog och gräset är grönt. Kalvarna tar sina första vingliga steg. Som gäst på Bo på Lantgård upplevs det på nära håll.

Naturen runt husknuten vaknar upp. Spröda grässtrån, tussilago och blåsippor sticker upp genom det vissna fjolårsgräset. Redan från tidig morgon hörs vårfåglarnas uppiggande sång. Påskriset hämtas direkt från skogen – glöm inte fråga om lov först, och små buketter av vårblommar lyser upp på köksbordet. De kvicka bäckarna av smältvatten manar till barkbåtssrace och gummistövlarna kommer väl till pass!

– Gästerna kan hyra kanoter och paddla på ån. Vill de, så lämnar vi cyklar dit de skall paddla så står de redo för cykelturen hem.

Efter en vardag i naturen är det skönt att komma tillbaka till stugan och tända en eld i den öppna spisen eller dricka varm choklad lutad mot en solvarm vägg. Och att måla äggen som plockats direkt från hönshuset, är en alldeles lagom lugn sysselsättning för att samtidigt smälta intrycken från dagens påhitt. 🐣