

# Sven och Ida knyter ihop ko och kund

*Publicerad i Falköpings  
Handelstidning juni 2016*



Det bästa från förr och nu möts hos Ida och Sven Claesson på Duveredskött mellan Jäla och Börstig. Här är varje djur en individ, alla delar tas till vara vid slakt och gårdsägarna ordnar leverans av köttet hela vägen till kundens dörr.

Sedan 1500-talet har Sven Claessons släkt brukat marken i korspunkten mellan de tre kommunerna Falköping, Herrljunga och Ulricehamn. Om en 500-årig anfader plötsligt skulle dyka upp igen skulle han göra stora ögon åt traktorer, elstängsel och ensilagebalar, men förmodligen nicka godkännande åt sättet att hantera djuren.

På Duvered är varje djur något alldeles särskilt.

--Det började med att jag fick två kor i tidig bröllopspresent, berättar Ida Claesson och klappar om Valborg, den ena av dem, kelig som en kattunge.

Antalet djur ökades undan för undan, och i dag finns 30 kor på gården. De används till avel, och ungdjuren slaktas när de är omkring två år gamla.

Än så länge kan det låta som ganska vanliga köttbönder, om än i liten skala, och med ovanligt keliga djur. Men det finns mer som sticker ut. Djuren på Duvered rör sig fritt året om. Under sommaren går de i stora hagar, och på vintern i lösdrift.

--De kanske inte växer lika snabbt som djur som står stilla, men de rör sig mer, och när de använder sina muskler blir köttet marmorat, förklarar Sven.

**Även inför slakten** har Claessons en hantering som nog skulle tilltala den där anfadern. Djuren slaktas inte på gården, men väl på Hultets gårdsslakteri i Lerdala, där köttet hängs, styckas och packas för att sedan återvända till Duvered och säljas i lådor som levereras direkt till kunderna.

--Vår slogan är: "När du vill veta vad du äter", säger Sven, och det skulle faktiskt också kunna vara vem du äter. Vi har full spårbarhet på varje individ.

För Ida är det en självklarhet att följa produktionen ända fram till kundens matbord.

--Jag skulle ha svårt för att skicka iväg djuren och inte veta vad kunderna tycker. I början tyckte en del kunder att det var jobbigt att veta namnet på djuret som köttet kom ifrån, men nu kan de ringa och berätta att de har ätit upp Torsten, och beställa en ny låda.

**Än så länge** är köttproduktionen en bisyssla. Ida arbetar med landsbygdsutveckling på länsstyrelsen och Sven kör grävmaskin. Sakta men säkert utökar de köttproduktionen, och i sommar och höst finns de med på Malta Johanna marknad. Där säljs en korv av nötkött och lammkött, även det från gårdens djur.

--Det är helt underbart att få stå och sälja något som jag kan stå för till 100 procent, säger Sven Claesson.

--Många vill ha lokalt producerad mat, och vi hoppas att de ska hitta till torghandeln i Falköping på lördagar, säger Ida Claesson.

Torghandel på lördagar, man tackar, skulle anfadern nog säga.

Anna Nyberg/Fux Media

