



TEXT OCH BILD HANS JONSSON

Lammprodukter för matintresserade

– Vi vill erbjuda gastronomiska upplevelser och matglädje för de konsumenter som fortfarande kan »tänka mat«, säger Krister Mattsson vid Smultronboda Lammprodukter i Stora Björka, Västra Ed.

MOTSATSEN TILL SMULTRONBODAS filosofi och affärsidé är den stordrift och lågprisimport som blir allt starkare idag.

– Allra värst är kanske den sneddrivna fokuseringen på billigt, konstaterar Krister Mattsson. Han och hans fru och medarbetare Eva Lis vill hjälpa konsumenten att höja blicken en smula och se till andra värden. Merparten av förädlingen i form av bl.a. styckning, rökning och marinering sker i anläggningen på gården. Slakten däremot utförs utanför gården. Likaså en del av charkprodukterna som tillverkas i små serier i anrika

Krister och Eva Lis Mattsson tar tillvara kött, ull, skinn och allt som tänkas kan. De har satsat på rasen Leicester, en köttras med vit päls. Av pälsen blir det bland annat mössor och handledsvärmare.

Eklunds Chark i Linköping, allt efter Smultronbodas egna recept.

– Vi dagtingar inte med kvalitet. Vi gör inte korv på luft, och surrogat göre sig icke besvär bland våra produkter, dundrar Krister.

Som ett led i företagets utveckling har Krister lärt sig styckningens ädla konst. De har också fått god kontakt med flera charkuterier som medverkat i utvecklingen av de produkter som idag är Smultronbodas signum.



– Vi märker en renässans för husmanskosten och det gamla traditionella, flickar Eva Lis in och fortsätter: just för lammköttets del så har vi invandrarna att tacka för en stor del av det ökade intresset.

Produkterna säljs i butiken hemma på gården, »Butiken-på-väg«, en välutrustad kylbil för leverans till butiker och privatpersoner eller så beställer man varorna per telefon eller på Internet, och får hem varorna per post. Bor man i Linköping hittar man köttet på några försäljningsställen och restauranger.

SMULTRONBODA LAMMPRODUKTER

Beläget	I Stora Björka mellan Åtvidaberg, Valdemarsvik och Västervik.
Ägare	Eva Lis och Krister Mattsson
Omsättning	Strax under en miljon kronor.
Areal	Cirka 25 hektar odlat, 20 hektar bete.
Animalieproduktion	135 tackor, 600 lamm (delvis inköpta)
Produktion	Förädling av lammkött, produktutveckling, marknadsföring och försäljning.
Styrka	Optimal anpassad litenhet.
Hot	Stordrift, lågprisimport, fokusering på billig mat.
Möjlighet	Fortsatt renässans för husmanskost och lammkött.