

Kreativ bonde satsar på gotländskt Kobe-kött

STOCKHOLM/GOTLAND

För två år sedan hade Ölandsbladet ett reportage om Ejmunds Gård i Roma på Gotland, där lantbrukarparet Odd och Maud Norman föder upp biffrasdjur vars hängmörade kött är mycket eftertraktat.

Sedan dess har företaget expanderat och vid sidan av den ordinarie produktionen håller Odd Norman på att ta fram ett gotländskt Kobe-kött.

Det världsberömda Kobe-köttet, som produceras i Japan, är ett välsmakerat och synnerligen mörkt kött som anses vara det mest exklusiva i världen. Förr var det enbart reserverat för den japanska kajsaren. Men nu finns det alltså i en gotländsk variant, även om produktionen ännu är blygsam.

□ Hur kom du på den här idén?

– Jag var i en butik där de sålde Kobe-kött och tog hem en bit som vi testade i familjen. Och kom till slutsatsen att det här kan vi nog göra själva, säger Odd Norman.

– Jag såg möjligheterna och vi beslutade att på prov ta fram ett Kobe-kött med gotländsk

touch. Djuren är en korsning mellan Simmenthal och Angus som vi kallar Singus.

FÖRST PÅ KROGEN

Som rådgivare har Odd Norman krögaren och landslagsköken Fredrik Malmstedt på finkrogen "50 kvadrat" vid Stora Torget i Visby och han blev följaktligen den som först kunde servera sina gäster det välsmakerade köttet.

Men Ejmunds Gård har även levererat köttet till Lettland!

– I början av september deltog vi på matmässan Riga Food Fair tillsammans med andra matföretag från Gotland. Vi fick bra kontakter med både restauranger och butiker och i mitten av oktober gick första

sändningen dit med kött, ägg, bröd och ost. Vårt kött levererades till en av Rigas allra bästa krogar, Vincents, och blev så väl mottaget att vi skickade mer veckan därpå, berättar Odd.

KUNGLIGA DJUR

Djuren, som köps in från kungens gods Stenhammar utanför Flen, föds upp med gårdens egenproducerade foder, där bland annat morötter och potatis ingår. Dessutom får de smaska i sig ölör från Spendrup. (ölör är en biprodukt från ölstillverkning, innehåller malkornets skal och är ett utmärkt djurfoder)

– Men så småningom ska jag servera djuren riktig öl att skölja ned maten med, precis som i Japan, säger Odd.

Men det räcker inte bara med ett speciellt foder för att få fram Kobe-köttet, djuren får också massage! I stallet finns något som liknar en automatisk biltvätt, flera roterande massagerullar som buffdjuren gärna trycker sig mot och står och krämar sig. Massagen är således viktig för att köttet ska få sin höga kvalitet.

Ejmunds Gård var som vanligt representerat på matmässan Det Goda Köket och här

föreläste Odd det gotländska Kobe-köttet. Samt bjöd på smakprov av en fullständigt underbar carpaccio av innarlår, enbart kryddad med flingsalt och kajpöja, och som verkligen smälte i munnen.

PRINSBESÖK

Och i tisdags förra veckan var det kungligt besök på Ejmunds Gård.

– Ja, prins Carl Philip var här på studiebesök och åt lunch, säger Odd.

Även prinsen fick smaka på carpaccio, som förrätt till lunchen, och som varmrätt blev det förstas en biff från gårdens kött, tillagad av krögaren Fredrik Malmstedt. Dessutom ostar från Stafva Gård. Och Odds hustru Maud svarade för desserten, gotländsk saffranspannkaka.

Carl Philip studerar jord- och skogsbruk vid Sveriges Lantbruksuniversitet och gör sin praktik på just Stenhammar.

Ejmunds Gård är idag en av landets största köttproducenter. För två år sedan bildade man ett nytt bolag tillsammans med "nästgrannen" Patrik von Corswant på Stafva Gård, som också har eget mejeri och tillverkar camembert, blåmögelost, kittost och hårdost med tryffel.

– Vi har byggt tre djurstallar och har idag närmare 1 000 djur. Men vid full produktion blir det 2 000, berättar Odd som på gårdens hemsida har devisen "Trivs djuren så trivs bonden".

BILTOKIGA

För övrigt kan tilläggas att Odd och Maud Norman är lite biltokiga. Maud är sedan tre år ägare till en svart Mustang Cab 2005, med rötter i Mustangerna från 60-talet. Lite retrostuk alltså. Odd äger flera äldre jänkare, bland annat en Plymouth från 1951.

– Nyligen köpte jag en Mustang från 1966, gul med svart vinyltopp och som bara gått 5 000 mil.

– Bilträffar och cruising är trevliga avbrott från arbetet

på gården, säger han och berättar att han och Maud i juni deltog i Classic Cruise Parade i Tallinn.

Och i slutet av samma månad var det Pony Car Meet, med Mustangar, på Gotland. Då besökte 45 bilar Ejmunds Gård där Odd grillade hamburgare till Raggarlunchen.

Och när Ölandsbladet upplyser honom om att det blir en Mustangträff i Borgholm helgen efter midsommar säger han:

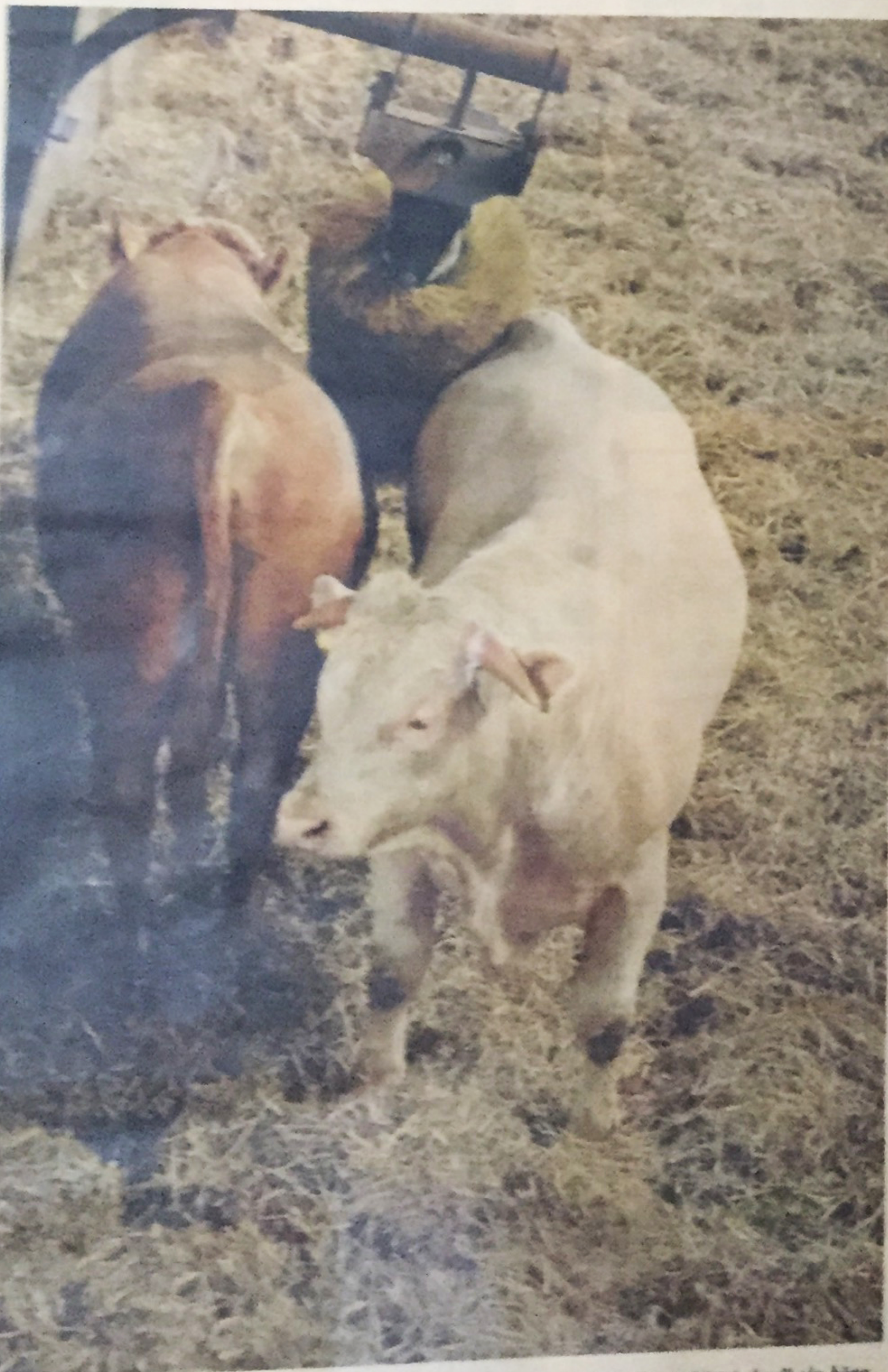
– Då kommer vi naturligtvis att åka över till Öland.

ROLF NILSSON

Fotnot: Den som vill läsa mer om den framgångsrika köttproduktionen kan gå in på webben, www.ejmunds.se och www.stafva.se



Odd Norman från Ejmunds Gård på Gotland deltar som vanligt på matmässan Det Goda Köket. Här föreläser han sitt välsmakerade Kobe-kött med gotlandstouch som han tagit fram efter japansk förebild.



Djuren njuter när de trycker sig mot massagerullarna. Massagen är viktig för att köttet ska få sin höga kvalitet.

FOTO: MARIANNE WESTERLUND.



Lantbrukarparet Maud och Odd Norman framför en del av djurhållningen på Ejmunds Gård. God omvårdnad och egenkomponerat foder är två förklaringar till deras framgångsrika köttproduktion. Eller som Odd säger: "Trivs djuren så trivs bonden."