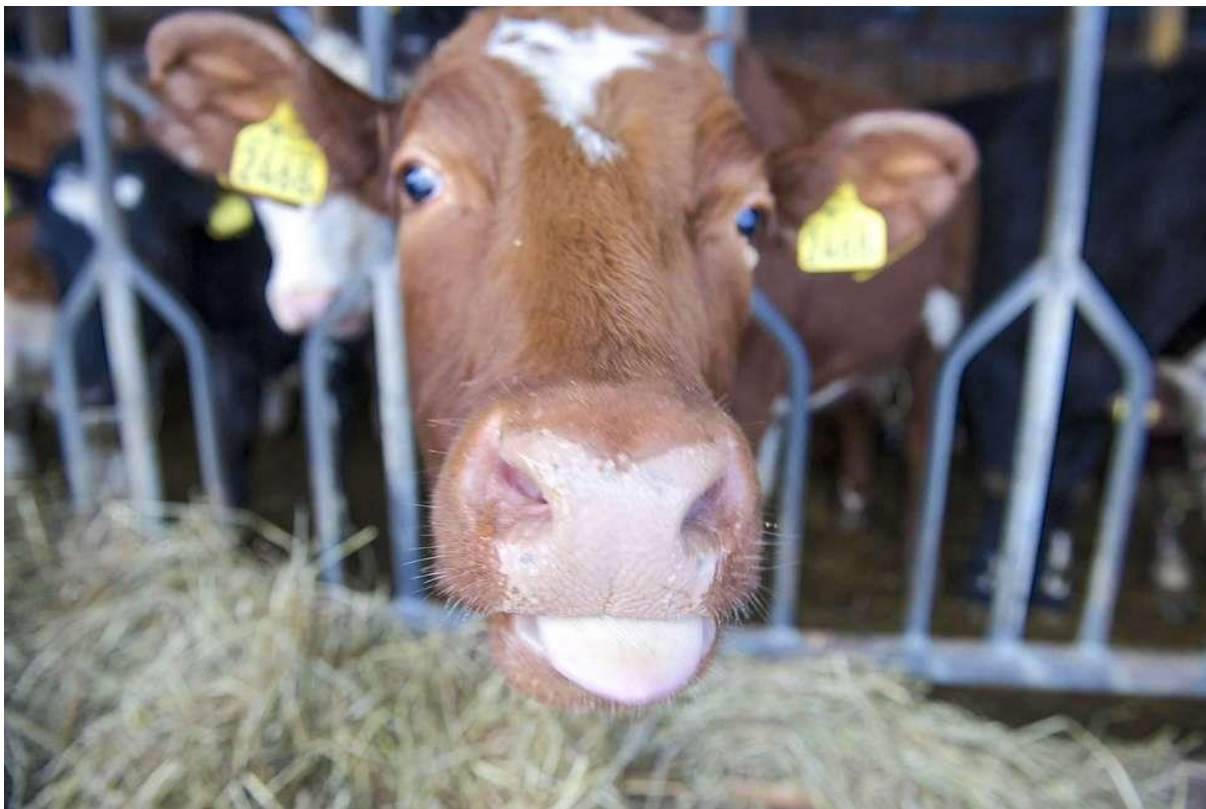


Härjedalens kommun köper kor för att servera lokala köttbullar på dagis



Härjedalens kommun har köpt sina första fyra kor som till våren blir köttbullar på dagisborden. Korna bor tills vidare i Hedevisken och Hede. Var de ska bo framöver är ännu inte klart, det ska avgöras i en upphandling under våren.

– Tyvärr fick vi bara in två anbud, på två kor vardera, säger kommunens kostchef Klaus Dudenhöfer. Vi ville egentligen köpa åtta, tio kor.

Han vill ha mer närproducerad mat. Det är därför kommunen upphandlar kor.

– Jag vill att bönderna i Härjedalen ska sköta korna åt oss. Kommunens köttbehov för ett år är fyrtio kor, säger Klaus Dudenhöfer.

En av bönderna som lämnade anbud är Folke Bäck i Hedevisken.

– Det är synd att det inte var fler bönder som var intresserade. Det här kan vara en möjlighet för oss köttproducenter. Närproducerat och miljövänligt kött är bra, säger Folke Bäck.

De två anbudslämnarna har uttryckt att de inte vill att djuren ska byta miljö under sin livstid.

– Jag tror på idén men upphandlingen måste göras enklare. Nu var vi bara två som räknade på det här; två pensionärer som hade tid att ägna oss åt räkning. Det bästa är att sälja korna när de ska slaktas. Då skulle det inte vara något problem för kommunen att köpa fyrtio djur, säger krav-bonden Erik Daabach vid Per-Hans jordbruk i Hede.

Han menar att kommunens upphandling är för komplicerad. Den är uppdelad i tre delar: En för inköp av kor, en för mat och skötsel under ett år och en för slakt och styckning.

– Till att börja med måste korna få vara kvar där de föds. Vi vill inte att de ska byta miljö. De är flockdjur som mår bäst av att gå tillsammans i samma flock hela livet, säger Erik Daabach. Det kräver även krav-reglerna.

Nästa steg för kommunen är att upphandla skötsel och mat till korna fram till att de ska slaktas om ett år. Under mars är beslutet om var skorna ska bo klart. Då återstår en tredje fas i kommunens roll som koägare; att upphandla slakt och styckning.

Vox humanas starke man Pelle Persson tycker att själva idén är bra.

– Jag kan inte detaljerna i den här upphandlingen men jag vet att det inte kan bli perfekt från början. Det som är bra är att fel kan rättas till. Gör man ingenting kan man aldrig göra fel, men gör man fel kan man rätta till dem, säger han.

Han tycker att det viktiga är att ungdomarna och de äldre i kommunen får äta lokalt kött istället för kött från belgisk blå eller Nya Zeeland.

– Det klart att det kommer att bli bra på sikt när vi har fått det att fungera, säger Pelle Persson.

Åsa Evertsdotter

[0680-553 90asa.evertsdotter@mittmedia.se](mailto:0680-55390asa.evertsdotter@mittmedia.se)

<http://www.tidningenharjedalen.se/>