

KANINER KANINER KANINER SEMINARIUM 22 MARS 2012

Jag heter Gösta Johnsson och är ordförande i branschorganisationen Sveriges Kaninproducenters Förening sedan 20 år. Jag tillsammans med min Sambo Vanja driver Vreta Kaningårdsslakteri utanför Enköping. Det har vi gjort nu i 30 år.

Verksamheten består i uppfödning, slakt samt utbildning avseende slaktkaniner. Både för produktion och tidigare även slakt

Varför började vi då med kaniner? Det var väl ingen som åt kaniner , eller....?

Första tiden sa vi att det skulle vara till oss själva och släktingar och att vi bara skulle ha 5 – 10 honor. Nu är det ju så att 10 honor ger ca 300 ungar per år vilket motsvarar ca 450 kg kött. Kan ju verka lite riskfyllt med så mycket kött bara till familjen och slakten.

Nu visade det sig, eftersom jag alltid har pratat vitt och brett om vad jag håller på med, att folk ville ha tag på kaninkött. Jag var tvungen att gömma undan lite kött så vi själva skulle få till matbordet.

Här visade det sig att mina funderingar inte var så tokiga. Borde gå att kunna driva som företag!

Mellan 1982 (startåret) fram till 1991 byggde vi upp erfarenhet och kunskap samt ökade upp antalet djur väldigt försiktigt. 1991 hade vi ca 30 avelshonor i verksamhet. Det gav ca 1.500 kg kött. Nu hade ryktet spridit sig så bra att allt såldes i stort sett direkt.

Fram till 1991 jobbade vi båda heltid i Stockholm. Åkte kl. 06.00 och kom hem runt 18.30 måndag till fredag. 1991 på våren slutade jag min tjänst och satsade mera på verksamheten. Vi byggde upp den till ca 200 avelsdjur, byggde till slakteriet med en styckningsavdelning samt började marknadsföra köttet via demo i olika butiker. Vi fick också bra marknadsföring mot restauranger via media. 2001 fick vi också restaurangbranschens högsta utmärkelse, Guldtallriken för småskalig uppfödning av svensk tamkanin.! Motiveringen var följande: **Vreta kaningård jobbar för att stärka samarbetet mellan uppfödare, anordna kurser samt få till stånd ett fungerande regelverk för uppfödningen där djuren mår bra i alla led.**

Hur ser då framtiden ut?

En mindre undersökning gjordes för ett 10-tal år sedan som visade att behovet var ca 1 miljon djur/år

Antalet slaktade kaniner 2009 beräknas till ca 300.000.

Sedan dess har både tillgång och efterfrågan ökat. Vi beräknar att det kommer att slaktas ca 400.000 kaniner 2012. Detta inkluderar då alla kaniner som slaktas/avlivas både för eget bruk och för försäljning.

Hur saluförs då kaninkött i dagsläget?

Att äta kaniner är ju för många personer lite ovanligt vilket gör att media gärna tar upp ämnet. Eftersom media har nappat så förekommer det nu minst en gång i veckan att TV-kockar i något program lagar kanin. Detta resulterar i att allmänheten börjar efterfråga kaninkött i butikerna vilket i sin tur gör att butiker börjar lägga in kanin i sitt bassortiment eller som möjlig beställningsvara till sina kunder.

Kaniner säljs både som helkropp men också i olika styckningsdetaljer. Framför allt restaurangerna vill ha styckningsdelar vilket gör att de kan laga till menyer i större mängd utan att behöva handha hela kaninkroppen. Priset ökar naturligtvis ju mera detaljerad styckningen blir.

Hur ska vi nu möta denna ökade efterfrågan och samtidigt minska importen av kaninkött? Importen beräknas till ca 50 ton/år (50.000 kaniner)

Vi ska inte ha någon form av djurfabriker typ kyckling utan detta är ett komplement till annan verksamhet på gården.

Detta är ju idealiskt för mindre gårdar som i dag har lite sämre ekonomi och då ofta måste arbeta utanför gården för att få ekonomin att gå ihop. De har ofta stallar som lätt kan iordningställas för kaninproduktion och på så vis öka sina intäkter samtidigt som byggnaderna kan användas.

Vad jag vill framhålla också är att starta en kaninproduktion och få den lönsam görs inte på en kafferast! Det tar flera år att lära sig som med all djurhållning. Går ju inte att köpa in 100 tackor och tro att det ska fungera utan att införskaffa sig nödvändig erfarenhet. Samma med kaniner.

Finns det då några hinder eller svårigheter i övrigt för detta?

Svårigheterna består till största delen i att berörda myndigheter till stor del saknar kunskap om kaniner i produktionsyfte vilket ger dem lite kalla fötter som i sin tur resulterar i en hel del osäkerhet.

Några exempel i **dagsläget**:

Det saknas fortfarande ett regelverk för köttproduktion av kaniner. Vi har jobbat för att få fram detta nu i 10 år utan att lyckas. Kan ju tyckas då att det är väl jättebra att det saknas för då kan vi ju göra vad vi vill, eller...

Så enkelt är det inte!

För att få starta med en uppfödning krävs förprovning från **första** kaninen om den är avsedd att användas till kött, skinn eller ull. För att kunna förpröva krävs ett regelverk att förpröva mot. Alla andra lantbrukets djur har en undre gräns innan förprovning krävs. T.ex 500 höns eller 20 får, 5 hästar osv. Omräknat i djurenheter blir det i snitt 4 – 5 enheter men kaniner gäller från första kaninen. Nu finns det **funderingar** på att lägga en UG för kaniner på en djurenhet =20 avelshonor + ungar. Får se vad som händer

Detta bromsar upp nyetableringen kraftigt eftersom det då blir ett personligt tyckande från Länsstyrelsen som när (om) regelverket så småningom kommer

kanske inte alls stämmer överens med tjänstemannens tyckande och då kommer att kräva ombyggnad. Är en kostnad som skrämmer bort nyetableringar.

Som tredje hinder är slaktutbildningen. Från 1/1 2013 krävs i slakterilagstiftningen att alla som handhar slakt eller annan avlivning skall ha en dokumenterad utbildning. Detta är naturligtvis helt ok. Både för djuret och utövaren. Jag har ställt frågan till SJV om det finns någon UG för detta men inte fått något entydigt svar ännu.

Jag har under 20 år bedrivit grundkurs i kaninslakt riktat till personer som vill lära sig att slakta enligt gällande lagstiftning i första hand för eget bruk. Jag har också haft en fortsättningskurs för personer som vill starta kaninslakteri upp till 10.000 djur/år. Under dessa 20 år har jag hållit SJV informerad om verksamheten samt skickat in kursmaterial för granskning. Detta har fungerat utmärkt fram till juli månad 2011 då det helt plötsligt enligt SJV blev olagligt. Utbildning fick endast ske på försöksdjur. Jag har inte för avsikt att ansöka om en försöksdjursanläggning för djur avsedda för slaktutbildning så den sidan lägger jag tills vidare ner. Hur SJV skall lösa den biten från 2013 för att inte helt stoppa nya slakterier vet jag inte, eftersom någon utbildning inte längre är tillgänglig.

Sedan finns det naturligtvis en hotbild från aktivistsidan som anser att vi inte skall äta kött och absolut inte kaniner. Där har ju också Djurens Rätt agerat för att stoppa kaninproduktion. Bland annat genom att ge ut en DVD "Ett liv utan hopp". En hopklippt DVD blandad med svenskt och utländskt material men påstås vara från svensk uppfödning.

Nog om detta.

Hur ser ekonomin ut då?

Finns det en framtid i kaniner?

Kaninen är ju en väldigt duktig grovfoderomvandlare som håller foderkostnaden nere mot andra djurslag. Dessutom ett mycket klimatsmart djur med låga utsläpp.

Jämfört med kossor så ligger utsläppen på ca 20% per kg livvikt av vad en ko presterar enligt vissa forskare.

Kaninen är också högproduktiv. En kaninhona föder 4 kullar om vardera 8 ungar i snitt per år. Hon är dräktig i 30 dagar samt är i produktion ca 4 år. Det ger ca 110 – 130 ungar per hona under hennes livstid.

Ungarna är slaktfärdiga vid ca 16 veckors ålder och köns mogna vid 24 veckor.

Ungar som föds i januari hinner själva få ungar som blir slaktfärdiga samma år.

Ett litet räkneexempel 10 honor föder 1/1 8 ungar var. Hälften är honor som då är köns mogna vecka 25. Föder sina ungar vecka 29. Ungarna är slaktfärdiga vecka 45. 10 honor presterar då totalt via sina ungar ca 700 slaktdjur första året.

Kvar finns ca 50 avelsdjur. År två ger dessa djur totalt 1.600 slaktdjur. Inte illa!

Först, vad kostar det att föda upp en kanin till slakt? Naturligtvis beror det på hur och var man skaffar foder. Kostnaden ligger på ca 40:-/kanin fram till slakt.

Här är kostnaden för t.ex. gräs sommartid medtagen som kostnadsfritt foder
Detta gäller då gårdar som har minst 50 avelsdjur.

Man kan säga att skillnaden mellan en kostsam hobby och verksamhet ligger på 30 avelsdjur.

Vad består då en kanin av egentligen som kan generera pengar?

Om vi börjar från nosen så har kaninen ca 15 morrhår som är utmärkta till flugfiskebinding. I dag är det Kina som jobbar med detta.

Öron används på några restauranger som snacks De är då flådda och friterade!

Mals också ner till BARF

Pälsen är i dag eftertraktad. Tyvärr är beredningskostnaderna i Sverige väldigt höga på grund av höga miljöavgifter. Vi har tyvärr svårt att skicka råskinn utomlands på grund av gällande lagstiftning om animaliska ej veterinärbesiktigade produkter.

Kaninköttet naturligtvis. Lever samt njurar är en delikatess. Tittar vi sedan på resterande innehåll så används magsäck (med innehåll) som BARF till hundar. Samma sak med hjärta och lungor. Tassar, tarpaket, urin och gallblåsa görs metangas på till fordonsindustrin. Metangas från ett slakteri (10.000 djur) blir gas för 1000 mil. Finns ingenting på en kanin som inte går att använda!

Gödsel används till jordförbättring för exempelvis Rododendronjord

Allt används från en kanin.

Vad kostar då kaninkött ute i butik? Priset ligger på 145:- - 180:-/kg för helkropp.

Ytterfilé betingar ett pris på över 300:-/kg.

En kanin väger slaktad ca 1.5 – 2.0 kg

En kanin som kostar ca 40:- att föda upp + moms 25% = 50:- ger ett utpris över disk på 250 – 360:-/st

Vad får då slakteriet för den kaninen? Ca 150:- 200:-/st beroende på i typ av kund.

Det var alltså för köttet. Utöver detta så tillkommer ju vad jag räknade upp tidigare.

I Europa är kaninkött en vanlig produkt som finns i stort sett i alla livsmedelsbutiker. Det land som konsumerar mest kaninkött per person är Malta. De ligger på ca 8,5 kg/person och år. Är också deras nationalrätt. Skulle vi omsätta detta till Sverige skulle det bli ca 75 tusen ton per år. I kaniner blir det ca 40 miljoner.

Nåväl dit kommer vi inte men logiskt borde vi komma upp till 0,5 kg/person/år vilket ger 4.500 ton kaninkött. Omräknat i kaniner blir det 2,6 miljoner kaniner!

I värde ger det ca 700 miljoner. Gäller köttet

För att klara detta behövs 250 småskaliga slakterier för kaniner med en kapacitet på 10.000 kaniner/slakteri Ger 500 arbetstillfällen. I uppfödningssledet ger det ca 200 arbetstillfällen eller att ca 1000 lantbrukare kan vara kvar på sin gård utan att behöva ta externa jobb.

En fantastisk foderomvandlare. För att få fram 2 kg kaninkött åtgår 6 kg kraftfoder, 8 kg hö, 3 kg halm samt ca 25 liter vatten.

Näringsinnehållet är

1,6% mättade fettsyror samt 2,4 % omättade fettsyror. 22 % protein.

Vill vi uppnå de högt ställda miljökraven så borde vi övergå till kaninkött som animalieproducerande mat!

Och till sist Kaninkött är väldigt gott!!

Gösta Johnsson

ordförande

Sveriges Kaninproducenters Förening