

Griseavl slik kokkebonden vil ha det



Grisane har funne sin naturlege plass i hytter på heimegarden hos Jan Magne Meling.

Eit griseliv hos Meling Gardsmat er godt så lenge det varar. Her får dei gjørmebada så ofte dei vil og har rikeleg med tumleplass under den sorgfrie himmelen på Meling.

– Eg har ikkje dårleg samvit når eg leverer dei til slakt, seier gardbrukaren og kokken. Dei får gå fritt og avgjer sjølve når dei vil gå inn og ut. I kosten har dei mellom anna meska seg i mask som vart til overs etter ølbrygginga i Bømmeløen bryggerhus på Langevåg.

Fagutdanninga hans som kokk har vore med på å leggja lista for grisehaldet på garden. I tillegg merkar me ein varm respekt for jorda på småbruket, som han overtok for om lag tre år sidan. Han ønskjer ikkje å ta meir ut av jorda enn det ho gjev, og det uaktuelt å bruka kunstgjødning og sprøytemiddel.

– Når eg grev i bakken, finn eg makk. Med intensivt jordbruk risikerer eg å ta livet av makken. Vil eg ha ein bakke snudd, så sender eg inn så mykje dyr at dei snauar og snur han for meg. Som bonde produserer eg mat slik eg som kokk vil ha han, og eg ønskjer å vera ambassadør for at dyra skal få vera ute. Kjøtet blir prega av korleis grisen blir fora og korleis han har hatt det.



Herleg å «bada» litt når sola steikjer. Gjørma er svalande og sunt for grisekroppar.

På garden syter han for at dei 13 grisane får gå fritt og har nok plass. Det ser dei ut til å trivast med, og er rolege og harmoniske. Ingen knuffing eller halebiting. Han vil gjerne har meir feitt i kjøtet enn det som er standard i dag, og let dei difor bli tyngre enn 80 kg, som er gjennomsnittleg slaktevekt.



Lys og himmel er det rikeleg av her ute. I beitet går gammal norsk sau.

Han slepp dei gjerne til 120-130 kg. I tillegg til mask får dei overskotsfrukt og litt kraftfór.

Mange av kundane når han via Facebook, og det meste av kjøtet er selt på førehand før slaktebilen tar dei med på ein siste «ferietur». Han har bygt seg ein gardsutsal, der det førebels er frose kjøt og saueskinn å få kjøpt. Planen er å utvikla nye produkt som han også kan selja her. På bøane har han sauer på beite, av rasen gammal norsk sau. Dei er 70 vaksne, pluss lam. I fjøset har han to flokkar med høner. Dei produserer fargerike egg av god kvalitet, til glede for blant andre medlemmer i Matfatet Sunnhordland som held til på Bømlo.

I hønsegarden rår det lett forvirring for tida, for det enda med at han kvitta seg med dei tre hanane han hadde. Det blei i overkant mykje hanegal. No prøver hønene å finna ut korleis dei skal koma seg ut og inn av hønsehuset utan ein hane som viser veg.

– Det ser ut som eg må gjera den jobben til dei har funne ut av det, ler han.

Fakta:

1. Målgruppe: Spisestader, butikkar
2. Formål: Produsera kvalitetsmat utan rovdrift på dyr og jord
3. Overtok heimegarden på Meling i 2015
4. Adresse: Meling Gardsmat, Melingsgarden 7, 5430 Bremnes
5. Facebook: <https://www.facebook.com/MelingGardsmat/>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 16. juli 2018



Dei bestemmer mykje sjølve, grisane som boltrar seg i kystlandskapet hos Jan Magne Meling.