



Mark Geuze – en pionjär

En fredag i mars när vintern gör ett sista försök, beger jag mig till Stackvallen i Krokshult i östra Småland.

Här bor Mark Geuze med sin fru och barn sedan augusti 2017. Innan dess bodde de i ett gammalt Ålderdomshem mitt i Kristdala, byggt i början 1900 talet. Där föddes intresset för byggnadsvård och att renovera fönster med traditionella metoder. Mark har haft höns som hobby som många av oss andra. Han berättar:
- Vi hade värphybrider samt Ölandshöns i början. När äggförsäljningen utökades för att fler och fler bekanta ville köpa ägg så köpte jag fler värphybrider och byggde den första mobila hönsvagnen. Sen kom jag i kontakt med dig Ingemar och började köpa massvis med avelsågg av olika raser i Kulturhönsföreningen. Bl.a. Skånsk Blommehöna. Jag tröttnade fort på värphybrider och har aldrig gillat hönsindustrin med allt vad det innebär, men det går (fortfarande) inte att köpa större mängder ägg eller värpklara höns av Kulturraser. Det är även stor konkurrens bland matäggförsäljare, då alla kör samma höns. I första hand pratade du och jag i början bara om värphöns av Kulturraser i olika korsningar men snart insåg jag att det inte var den vägen jag ville gå. Framför allt p.g.a. tappar av värpraser inte blir någon större slaktkropp. Då blir det små fåglar d.v.s samma jobb att slakta men mindre intäkter. Då började du prata om Delaware och



Plymouth Rock och då började jag fundera på slakteri och så kom jag i kontakt med Mattias Dernelid och Stefan Eriksson på Exceptionell Råvara genom dig. När Mark började slakta fågel och delta på Exceptionell Råvara, visade sig att Rosa Skatllådan redan jobbade med Skånsk Blomme, Pärlhöns och vaktlar och hade gjort så i tio år och byggt upp sig ett namn bland krögarna. Då kändes det smartare att nischa in sig på andra raser som ingen annan har satsat på tidigare. Mark föll för Plymouth Rock i första hand p.g.a. att det är lugna vackra fåglar med gammal anknytning till Svensk matproduktion från svunna tider och dessutom är de kända för sitt goda kött. Sen pushades Mark som sagt av undertecknad till att skaffa Delaware, vilket visade sig vara en fullträff. Många ägg och gott om kött är ju vad Mark vill ha. Rasen är ännu inte färgren utan ett projekt, men kunde för den skull användas i köttproduktion. Australorp kom sen. En ras som sägs värpa bra trots fin storlek så även den borde vara en bra kombinationsras. Dessutom gillade Mark de mycket vackra djuren. Bresse är den grupp som han startade upp sist. Orsaken var att rasen är känd världen över för sitt unika kött. Det blir att korsa en del framöver för att hitta fina kombinationer. Mark har får på gården och odlar olika grödor i bland annat stora tunnelväxthus. Hans tanke är att allt hänger ihop. Fåren betar i en hage och detta skapar parasittryck. Hönsen släpps på bete i hagen när fåren byter till nytt bete. Parasittrycket hålls nere av sprättande höns. Detta möjliggör att Mark slipper



avmaskning som rutin då träckprov oftast visar att trycket är tillräckligt lågt för att avstå. Vintertid går unghöns på tillväxt i tunnelväxthuset på 144 m². De sprätter och gödslar växthuset, som sedan är preparerat för sommarhalvårets odlingar. Detta sparar in på gödsel och maskiner för utlastning av ströbädden som istället kan användas direkt till att odla i. Matjordslagret är tunt så detta är ett förnämligt sätt att själv hålla sig med prima jord för sina odlingar. Frun tar hand om odlingarna, dels på friland och dels i odlingsstunnel. I tunnel odlar de gurka, tomater, sallad och kryddor på sommaren. Mark tror på resistensavel och tar bort ev "pellar" (sent utvecklade kycklingar) eller sjuka djur för att få

en frisk stam som är resistent emot vanliga smittor. Mark berättar:

- En smitta slog ut många unghöns av mina alldeles nya Plymouth rock. Dom mötte tydligen en ny smitta de andra tålde. Då var jag nära att lägga av. Jag blev så ledsen. Sen finns det ju alltid djur som inte riktig växer lika bra eller får någon typ av sjukdom eller annat som gör att vi tar in de i sjukstugan eller tar bort de beroende på hur dåligt de mår.

Mark berättar att han har haft andra sysselsättningar. Bland annat som chef på frukt och grönt på ICA Maxi i flera år. Han har en ekonomiutbildning för småföretagare i botten från hemlandet Holland. För några år sedan startade han en fönsterrenoveringsfirma. Där ligger idag huvudinkomsten och det som betalar uppbyggnaden av kött- och äggproduktionen. För det är detta som Mark nu investerar en hel del i.

Tanken Mark har är att bedriva en hållbar produktion där Kombinationsraser föds upp ur egen produktion. Tuppar väljs ut till avel och överskottet går till slakt, Hönorna går till äggproduktion. Utom möjligen utselektade hönor som inte uppfyller avelskrav på storlek, värpförmåga eller har andra avvikelser.

Föreningen har sedan flera år kontakt med Exceptionell råvara. En organisation som smaktestar svenska råvaror och bedömer dem ur olika vinklar och vill verka för en mer hållbar produktion. De kontaktpersoner som Mark rekommenderar för den som planerar liknande verksamhet är Stefan Eriksson eller Fredrik Jonsson.

Du hittar dem här

<https://exceptionellravara.se/kontakt/>

På sidan finns mycket mer information för den som söker det.

Resultatrapporter från smaktesterna finns på deras hemsida i länken nedan:

<https://exceptionellravara.se/resultat-fran-utvecklingsmoten/>

Mark berättar om sina kontakter och smaktesterna:

- Det började med att jag kontaktade Mattias Dernelid i Facebookgruppen för Ägg- och köttproducenter som föreningen skapat och han hänvisade mig till Stefan Eriksson som håller i Exceptionell Råvara. Han ringde och var mycket intresserad och bjöd upp oss till Stockholm. Det kändes ovant att sitta med toppkockar som skulle testa våra tuppar. De första vi åkte upp med var handplockade och kockarna såg lite fundersamma ut när de såg våra fåglar. Men när de fick smaka ändrades attityden helt. De tyckte tupparna var mycket goda. Första gången föll ju omdömet lite på hanteringen och utseendet, då vi var okunniga och inte hade utrustning att göra finhanteringen av fåglarna. Men efter den bekräftelsen blev ju drivkraften starkare hos mig och längtan att bygga en hållbar verksamhet på gården och att samtidigt kunna bidra med att rädda utrotningshotade raser för framtiden blev större. Men sen när man satsar och investerar stort i en sån här verksamhet behöver man ju kunder och vi kom in precis under pandemin. Nu ser man ju att en hel del av topprestaurangerna har fått



Här bredvid Växthustunneln, har Mark börjat röja för en ny Växthustunnel.

stänga igen. Bressen ska vi ta med nu på Utvecklingsmöte i Maj. Korsningar har jag inte än men hoppas kunna ta fram till SMAK-möte i november.

Mark berättar vidare:

- Vi var med första gången 2021, då med handplockade fåglar bara för att de ville ha med oss för det finns inte många som håller på med långsamväxande fågel. De här kockarna har ju ingen intresse av broiler men använder dem troligtvis i alla fall därför att det inte finns många alternativ att välja på i Sverige. På Exceptionell Råvaras hemsida finns testresultat av olika raser att beskåda. Det är Utvecklingsmöte i maj där man kan testa olika fåglar. Sedan är det Smakmöte i november och då är det mer officiellt. Eftersom man kan få poäng och diplom då, vill de gärna att man har djur med som man kan upprepa "receptet" på. Alltså när kockar vill köpa ska det vara just t.ex PR-tupp på 18 veckor eller Delaware-tupp på 20 veckor. En Delaware vi hade med i höstas fick 40 poäng. En av de högsta poäng som delats ut under de år man smaktestat!

På vinterhalvåret går avelsgrupperna på Stackvallen i den gamla ladugården. Där går de rasrent för att producera ägg för kläckning eller för att skickas till andra uppfödare som vill delta i vår avel. Mark planerar även att testa olika korsningar mellan raserna för att se om han kan hitta en lämplig korsning som ger finare eller mer kött eller fler ägg ur avkommorna. För närvarande är verksamheten under uppbyggnad. Mark hinner inte ta fram



En tupp tillreds på Exceptionell Råvaras smaktest.



Tuppstekar upplagda för avsmakning.

tillräckligt med kött för att tillfredsställa efterfrågan. Han säljer till privatpersoner som kan boka via REKO-ringen men har också stora önskemål till restauranger i regionen. Hittills har han levererat Delaware- och Plymouth rock-tuppar och har fått mycket fin respons av kockar och privatkunder på kvaliteten. Ingen har ifrågasatt priset. Priserna kommer att ses över årligen och sättas efter förutsättningar, kostnader på foder, el, lön, mm. För närvarande ligger priset för en hel tupp (urtagen, hjärta och lever kvar) på 239:-/kg för privatpersoner. Restauranger köper mer så de får lite billigare.

Restaurangkunderna har olika önskemål, vissa vill ha varje månad, vissa vill varje vecka under olika perioder. Mark har tagit kontakt med Hotell och Restaurang själv. Vissa efter möte på Exceptionell Råvara och vissa via mejl eller besök. Bland kunderna finns Petri, Brutalisten i Stockholm men även på lite närmare håll stjärnkrögare som Hotell Borgholm på Öland och PM&Vänner i Växjö. Privatpersoner tingar i förväg genom att delbetala 100 kr varpå Mark samlar beställningar och levererar när de vuxit klart. Eftersom han inte har större produktion än, så tar han det lugnt med att kontakta fler.

Den stora svårigheten just nu är som sagt att få upp volymerna för att kunna täcka efterfrågan. Det finns troligtvis efterfrågan i andra delar av landet men väldigt liten tillgång. Exceptionell råvara behöver leveranser i Mälardalen så utrymme för fler uppfödare finns troligen där. Efterfrågan är troligtvis stor men det vet vi inte med säkerhet då prisbilden är hög och tillgången nästan obefintlig. Vårdsbilden är orolig och även i restaurangbranschen är det mycket tufft ekonomiskt. I fjol producerade vi ca 150 ungtuppar men kunde troligtvis ha sålt betydligt fler. Djuren mark säljer har levt hela sitt liv på gården. De kläcks här, de går på grönbete sommartid och växer på det de kan hitta ute samt det färdigfoder de har tillgång till. De slaktas och hängs i några dagar i kylrummet på gården i väntan på leverans. Detta gör att man får ett fint torrt skinn på fåglarna och smaken utvecklas.

Mark var tvungen att investera en hel del för att kunna få till en bra verksamhet som kändes hållbar. Den gamla ladan har renoverats. Stenfoten lagats, betonggolvgjutits, ett slaktrum inretts med skållningskärl, plockmaskin och kylrum, äggpackningsrum och kontor likaså. Invid slaktrummet finns verkstaden så att han kan bedriva fönserrenoveringarna på hemmaplan och slipper åka till den gamla verkstaden han har på annan plats i kommunen. Den kommer istället att användas till odling av mikrogrönsaker vintertid, som är till försäljning på Rekoring och till restauranger men även skall bli ett nyttigt kosttillskott för hönsen vintertid när det inte finns grönfoder.

Slaktrummet. Trattar till vänster. Skållkärl och plockmaskin till höger. Under det resten av rummet, vagnar för flytt och sist kylrummet.





Kylboxen.

Mark visar mig en begagnad kylbox på 900 liter han använder till transport av tuppstekar. Den drar han manuellt upp i skåpbilen. så den fungerar som kylbil och kan leverera kylda produkter direkt till kund. Kylboxen står normalt i verkstaden. Den kan drivas på nätets el men också kopplas till bilens 12-voltsbatteri.

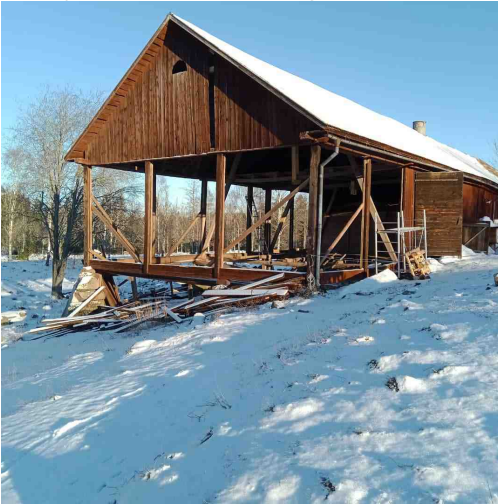
Kunderna är naturligtvis informerade om Marks idéer om hållbar uppfödning och gillar det småskaliga i hans drift. Många söker idag alternativ till den storskaliga livsmedelsproduktionen och precis som jag tänker många kunder att detta är en del av framtiden som man vill stödja.

Själv har jag varit fascinerad av Marks satsning och stött den från den första dagen vi talades vid. För mig och föreningen är detta självklart. Vi såg redan vid föreningens bildande att Kulturhönsen kunde bli ett alternativ för den som ville satsa på småskalig äggproduktion. I takt med att Kombinationsraserna kom in i föreningen, har Marks idéer känts ännu mer intressanta. Detta då hela idén bygger på en hållbar produkt där både tupp och höna har en given roll. Båda tas tillvara i alla led. Tupparna som kött eller avelsdjur. Utsorterade hönor likaså. Utvärpta hönor som kokhöna efter ett par år i värpning.

Mark berättar om sina tankar med detta projekt och idéerna bakom. Två entreprenörer som inspirerat Mark är Joel Salatin (Polyface Farm) och Richard Perkins (Ridgedale, Värmland) men även en Tysk firma: Ökologische Tierzucht som arbetar med kombinationsraser



Familjen Geuzes Smålandsgård.



Ladan med ny stenfot och panel innan rödfärgning.

Mycket jobb med den gamla ladan. Här panelen nedtagen och hörnet rätas upp. Mycket jobb innan allt är klart på Stackvallens lantgård.



Grundidén är att driva en mer än hållbar hönsuppfödning där man inte bara tar vara på äggen utan även på tuppar.

Mark berättar:

- Vi kläcker allt själva, föder upp tuppar för kött. De slaktas vid 16-20 veckors ålder. Hönorna sparas för äggproduktion. Jag kalkylerar lågt med att varje höna levererar ägg ungefär hälften av årets dagar.

Hönorna går i värpflock i två säsonger. Därefter får de bästa bli avelsdjur. De djur som visar bra överlevnadsinstinkt, födosök, mm. Resten blir kokhöna. Mark tror att det borde finnas marknad för detta. Han vill så långt bort från industrin som möjligt. Alltså inga industrihöns, utan Kulturraser och endast Kombinationsraser. De Kombinationsraser han nu håller är för Plymouth Rock (PR), Delaware, Australorp (AO) (svart och vit) samt Bresse. Han ska utvärdera raserna och testa olika korsningar dem emellan, men har i dagsläget svårt att se att han skulle sluta att använda någon av dem. Han är för fäst vid dem alla. Eftersom Mark inte ännu är uppe i volym med egen produktion av ovan nämnda Kombinationsraser har han köpt in 350 Dominant CZ kycklingar. Det är hybrider av Kulturraser som värper färgglada ägg och där hönsen värper 250-300 ägg/år och håller åtminstone 2 år. Ett betydligt mer hållbart alternativ - om än dock dubbelt så dyrt - än Lohman eller Bovan. Tuppsycklingar av Dominant CZ får dessutom leva ett längre liv än om man kläckte könsvisande värpkorsningar och tog bort tuppsycklingarna, då de



Dominant CZ-kycklingar



Mark diskuterar med Plymouth rock-tuppen om att han måste få sina hönor att raska på lite med värpandet.



Marks Delawaregrupp är inte helt färgren än, men här ett lovande exempel på en perfekt färgad hönkyckling.

tas tillvara som kött då de vuxit klart. Mark säger:

- Så kan vi öka äggförtjänsten medan vi bygger upp egna större avelsgrupper. För framtiden ser Mark möjliga inkomster på sina Kombinationsraser genom försäljning av matägg, avelsågg, kycklingar, värpklara hönor, avelsgrupper och tuppkött. En hållbar produktion där allt tas tillvara och man ”står på fler ben”. Mark berättar att han planerar för ett andra tunnelväxthus på 100 m² bredvid det han redan har och visar platsen det skall ställas upp på. Så fort det andra växthuset står upp flyttas Dominant CZ-kycklingarna dit. När spärren för utgång p.g.a. fågelinfluensan släpps - förhoppningsvis 1/5 - åker alla värphöns ut i hönsvagnen. Hönsvagnen flyttas 2 ggr/vecka. Den har elnät runt om i det gröna. En hönsvagn ymmer ca 350 höns. En Vattenvagn följer med djuren. Mark ska försöka fingertesta alla sina ungefär 50 st Delaware och PR-hönor som är i det ladugården idag innan dess. Sen ska alla PR och AO-hönor testas som nu är i stora växthuset. Alla hönor som inte är bra, åker till slakt då han inte har tillräcklig med tuppar att slakta kommande månad till restauranger. Sen vill Mark ha större avelsgrupper. Kanske på 20-25 hönor med fem tuppar ungefär. Mark är lite osäker på hur många han får plats med, men planen är att göra det nuvarande värpstallet till avelshus. Det är bättre höjd i tak, bra ventilation och belysning där. Tanken är fyra stora grupper med Bresse, PR, AO och Delaware. Då blir det plats



Ungtupp Australorp i väntan på slakt eller besked om förlängt liv i avel.

för kycklingar där Mark har avelsgrupperna nu, Mark siktar på tre utrymmen med plats för 150 kycklingar i vardera, samt ev. några avelsgrupper för produktion av korsningar som kanske visar sig dugliga.

Det är mycket jobb kvar såklart med avel för att få bra produktionsflockar. Och mycket att lära om avel, slakt, smak, mm.

Mark hade tidigare i vinter problem med att många kycklingar dog de första dagarna. Han funderade på om det kunde vara dragit åt dem och ställde skivor runt de daggamla i kommande kläck där överlevnaden blev mycket högre. En förändring som naturligtvis ökar inkomsten senare i år.

Då Stackvallen är en genuin gammal Smålandsgård med anor från 1700 talet vill Mark och hans fru inte förvanska den miljön genom att ställa ner containrar eller bodar som hade varit den billigaste lösningen för att bygga slakteri. Men vi hade ju den gamla ladugården. Kostallet byggdes om till avelshus, men då det blev fullt behövde vi mera plats. Ladan höll på att välta på en sida och gårdsplanen gick inte att köra på nio av tolv månader, så ett helhetsgrepp behövdes. De hade inte råd att anlita firma så det blev att göra det mesta själv. Han har rätat upp ladan, byggt ny grundmur i natursten, grävt ner vattenledning, gjort helt ny elinstallation till stall och verkstad, ny verkstadslokal, äggpackeri, fjäderfäslakteri, kylrum, lagt nytt bjälklag som gav kontor och lageryta på övervåningen där han också byggt



Fodersilo på det nybyggda loftet. Fodret tas ut en trappa ner.



Mark i Kontoret som är under byggnation.



Mark i sin nybyggda verkstad.



Mark i det nybyggda äggpackeriet.

en osynlig fodersilo på loftet. En hel del finns dock kvar att göra, som rödfärgsmålning, fönsterrenovering, solceller, mm.

Sommararbetet löser Mark genom att använda mobila hönsbusar av t.ex. plåtklädda balvagnar som används sommartid av hönsen medan de tjänstgör som mobil ligghall till fåren vintertid. Dessa mobila hönsbusar flyttas två gånger i veckan för värpflocken. Till de växande kycklingarna som ska äta upp sig inför slakt används mobila betesenheter på 3 x 4 meter. Nätrammar med plåttak som flyttas varje dag. En betesenhet brukar innehålla ca 80 kycklingar från sex veckors till arton veckors ålder.

- När de blir större slaktar vi bort hälften (de största) så kan de övriga gå kvar några dagar.

Man inspireras enormt av det Mark utvecklar på Stackvallen. Jag undrar lite över vilken byråkrati han behövt ta tag i för min fördom är ju att det är många bestämmelser att ta hänsyn till i en verksamhet där fågelkött är den huvudsakliga inkomstkällan. Mark tonar ner denna min lilla oro en hel del. Han berättar att det är ganska mycket att tänka på men att han fått bra hjälp av Per Nilsson (Profox, Eldrimner). För äggpackeriet krävs godkännande och kontroll av Livsmedelsverket. 852-slakteri, som det kallas där fågel ska slaktas, faller under kommunen. I och med att denna verksamhet även är helt ny för kommunen krävs bra dialog då de inte har kunskap om den här sortens verksamhet. Mark tror att Livsmedelsverket och Jordbruksverket kanske inte riktigt har full förståelse heller



för småskalig hållbar produktion. Regelverken är inte skrivna för småskaliga verksamheter som hans. Förprövning för stallet faller under Länsstyrelsen. Sammantaget menar Mark att det egentligen inte har varit några problem alls, då han har förhållit sig till regelverk, har en genomtänkt verksamhet och har fått bra hjälp av Per Nilsson.

Mark menar att ju fler småskaliga producenter det blir, så måste ju myndigheterna anpassa regelverket till detta. Han hoppas att vi kan få fler att tänka att småskalighet behöver kunna få plats och inte endast stora produktionsenheter.

- För den intresserade – vart exakt behöver man höra av sig för olika tillstånd och besiktningar? Mark berättar:

- Man kan söka mycket på nätet. På

Hönsvagnen flyttas två ggr/vecka. Mark har elnät runt. Rymmer ca 350 höns.

Vattenvagn följer med djuren.

hushållningssällskapet t.ex.

<https://hushallningssallskapet.se/forskning-utveckling/reko/vill-du-salja-reko/regler-vid-forsaljning-av-livsmedel/>

Eller på Livsmedelsverket;

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrfoldrar/forsaljning-sma-mangder.pdf>

Sen är det ju Livsmedelsverket man hör av sig till om man vill sälja ägg till detaljhandel och kommunens Miljö/Hälsa man hör av sig till om man väljer att starta 852-slakteri (upp till 10000 fjäderfä/år) Ska man bygga nytt stall för många höns kan det vara smart att läsa på Jordbruksverkets hemsida om olika krav och regler och kolla upp med Länsstyrelsen om det behövs förprövning t.ex. Sen är det obligatoriskt med Salmonellakontroll var 15:e vecka om man har fler än 200 höns. För dig som vill följa arbetet på Stackvallen på sociala medier finns de på Facebook som Stackvallen Lantgård <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063664747424>

På Instagram hittar du dem som Stackvallen

<https://www.instagram.com/stackvallen/>

Ingemar