

A herd of reindeer is gathered in a mountainous landscape with patches of snow. The reindeer are in the foreground, some looking towards the camera. The background shows rolling hills and mountains under a blue sky with light clouds. The overall scene is a natural, outdoor setting.

SÄLLSYNT DELIKATESS

Renkött är ekologiskt, svenskt, hälsosamt och exklusivt – och smakar fantastiskt. Fanns det möjlighet skulle nog fler äta det oftare. Så varför ser vi det så sällan i butik? Följ med till renmärkningen i Jämtland.

TEXT ANN-HELEN MEYER VON BREMEN FOTO ANN-HELEN MEYER VON BREMEN OCH GUNNAR RUNDGREN

VI MÄRKER DET PÅ LÅNGT HÅLL, den fräna doften av vilt och de hostande grymtningarna och knäppningarna i lederna. Nej, renen liknar inget annat, inte renskötseln heller i sitt gränsland mellan det vilda och det tama. Köttet är liksom en motsägelse i sig själv, å ena sidan något av det mest exklusiva Sverige kan erbjuda, å andra sidan styvmoderligt behandlad renskav.

Det är i början av juli och dags för kalvmärkning i Handölsdalens sameby. Jeremias Kråik är nio år och har varit uppe sedan två på natten. Nu sitter han och flera andra barn och värmer sig vid elden, samtidigt som de bläddrar i boken med samebyns olika renmärken. För utomstående är de olika snitten i renarnas öron ett chiffer som en blivande renägare som Jeremias måste lära sig.

”Det är som att lära sig läsa”, säger Niklas Walkeapää, en av 20 renägare i Handölsdalen.

Det räcker inte med att kunna tyda märket på papper, det ska kunna urskiljas på de levande djuren när de springer runt, runt i en hage och det svåraste av allt, du ska klara av att sedan också skära till märket i öronen. Jag

”Underförstått vill man säga att rennäringen göds av skattemedel och att alla maskiner är fusk, att det uråldriga arbetet inte längre är så genuint. Kritikerna brukar dock sällan nämna att det även inom lantbruket finns både rejäla bidrag och maskinparker och att det i båda fallen är ett resultat av effektivisering.”

tänker ett ögonblick att det vore enklare att bara göra som landets övriga djurägare och i stället märka med gula, nummerade plastbrickor i öronen. Efter ett tag inser jag att märkningen är en av många delar som handlar om att förvalta ett kulturarv. Gula plastbitar må vara rationella och effektiva, men något kulturarv kan man inte beskylla dem för att vara.

ATT SKÖTA DJUR ÄR ALLTID EN KONST och jag vet inte om det är svårare att sköta ett par hundra renar eller kor, men en sak är säker, det är annorlunda.

Även om det tidigare nomadlivet i princip har upphört, är ändå renskötseln unik i sitt gränsland mellan det vilda och det tama. Det är vildare än all typ av extensiv betesdrift av kor eller får, men det är samtidigt tamare än jakt, även om vår viltstam också är reglerad av oss människor. De som har ett horn i sidan till vår ursprungsbefolkning brukar muttra avundsjukt om skottrar, helikoptrar, lastbilstransporter, fyrhjulingar och statliga stöd. Underförstått vill man säga att rennäringen göds av skattemedel och att alla maskiner är fusk, att det uråldriga arbetet inte längre är så genuint. Kritikerna brukar dock sällan nämna att det även inom lantbruket finns både rejäla bidrag och maskinparker och att det i båda fallen är ett resultat av effektivisering.

”På 1950-talet hade man lasso och skidor. I dag är det skoter och fyrhjuling. Då flyttade man ju med renen hela tiden, lite pö om pö. I dag flyttar vi ibland renarna med lastbil”, säger Niklas.

Och han själv och de andra renskötarna är numera bofasta, även om de tillbringar mycket tid ute på fjället. Att färdas tusen mil under ett år är inte ovanligt bland renskötare. Och trots moderna tider så går det inte att styra över renen. Den vandrar utifrån årstidernas skiftningar.



Jeremias Kråik har tillsammans med de andra barnen varit uppe nästan hela natten för att vara med om den stora händelsen – kalvmärkningen.



En av många kalvar som snart ska få sin märkning i örat.



Renskötsel innebär tålmod och varma kläder. Här är det Niklas Walkeapää som står och spanar efter vilka kalvar som han senare ska märka.



Alla behövs i arbetet med kalvmärkningen, både vuxna och barn.



Samisk dress code – det karaktäristiska nitbältet och kniv!



Varje renskötare har sitt eget, personliga märke. Snabbt och skonsamt skärs det små snitt i öronen.

”Trots att vi har alla motorfordon så går det inte att flytta renen om den inte själv vill. Det ligger i deras gener att de ska upp till fjället på våren. Vajorna vill kalva på samma ställe.”

På fjället får de också svalka och skydd från knotten under sommaren. På vintern är det dags att flytta igen, ner till skogen, för att få bättre bete. Det är då som risken för rovdjursangrepp är som störst. Enligt Sametingets siffror dödas 30 000–50 000 renar varje år av rovdjur.

Det är vår första natt i kalvmärkningshagarna i Ljungris. En ung kille kastar sig upp på sin moped och sladdar iväg och det hörs nästan hur adrenalinet pumpar i hans ådror. Han ansluter till de vuxna männen på sina fyrhjulingar, åker iväg för att sedan komma tillbaka, mullrande över fjällen, sakta drivande renhjorden framför sig. Det är märktigt och jag förstår att den unga killen inte ville missa detta. Renarna dundrar ner mot den stora hagen som snabbt stängs till och nu börjar ”silandet”, det vill säga att skilja kalvarna från vajorna. Väl inne i ”silen”, den lilla märkningshagen, fångas kalvarna in och ”brickas”, får sina halsband med numrerade plastbrickor.

”Det är mycket mer effektivt här. I vår sameby, norr om Kiruna, där kör vi fortfarande med lasso”, säger en kvinna som är på besök.

Det är ett intensivt arbete. Inne i silen blir det varmt och barnen, för det är främst barn som håller fast kalvarna så att de kan ”brickas”, blir röda och svettiga i ansiktet, men ingen klagar. Det här är en upplevelse som är värd att svettas för. Till skillnad från jordbruket, där det är svårt att locka de unga att ta över gården, verkar det finnas ett glödande intresse för renskötseln bland den uppväxande generationen.

När kalvarna har silats igenom i omgångar

släpps de i en större hage tillsammans med de vuxna djuren – och nu börjar iakttagandet. Renarna väller fram som en böljande flod och vajorna kallar med sina hostgrymtningar hela tiden på sina kalvar som springer bredvid, samtidigt som renägarna står och tittar efter sina märken och skriver ner numren på kalvarna.

Det är arbete som tar sin tid och som sedan stäms av med övriga renägare. Alla ska vara överens och råder det minsta tvekan om vilken kalv som hör till vilken vaja, tittar man på den en gång till. Därefter är det dags att sila kalvar igen och denna gång märka dem i öronen. Vid lunch har man gjort en dryg arbetsdag och 800 kalvar är märkta. I morgon väntar en ny omgång och även då, en väldigt tidig dag, eller rättare sagt, natt. Anledningen till att man jobbar på natten är att man inte vill att det ska bli för varmt för kalvarna.

KNIVEN ÄR DET SOM FÖRENAR ALLA rensköterna, oavsett ålder eller kön. Kniven i bältet. Och den som vill vara lite mer macho, har flera knivar.

”Inne i silen blir det varmt och barnen, för det är främst barn som håller fast kalvarna så att de kan ’brickas’, blir röda och svettiga i ansiktet, men ingen klagar. Det här är en upplevelse som är värd att svettas för. Till skillnad från jordbruket, där det är svårt att locka de unga att ta över gården, verkar det finnas ett glödande intresse för renskötseln bland den uppväxande generationen.”

”Älgkniven, matkniven och två märkningsknivar”, får jag till svar när jag frågar en ung man med snabba solglasögon och fyra knivar i bältet.

Niklas Walkeapää nöjer sig med en kniv. Det var inte meningen att han skulle bli renskötare, utan byggnadsarbetare, men mamma såg att han var duktig med hunden i skogen och det smällde högre än femmor i betygen och stipendium.

Han fick gå i pappas fotspår och blev renskötare i stället. För 20 år sedan flyttade han till Handölsdalens sameby från Porjus.

”Här behöver man inte stödutfodra renarna på vintern och Mittådalens sameby, som ligger granne, har varit lite föregångare när det gäller att förädla ren”, säger Niklas.

Under de senaste åren har det kommit flera samiska företag som styckar och förädlar renkött. Det är något nytt. För tio år sedan var det framför allt svenska, icke-samiska, företag som dominerade marknaden. Eller finska. Marknadsledande Polarica, som köper upp cirka 40 procent av allt svenskt renkött, är finskägt.

KÖTTET ÄR SPECIELLT PÅ FLERA SÄTT. Och motsäggelsefullt. Det är det mest ekologiska kött som föds upp i Sverige, samtidigt som det inte finns någon ekologiskt märkt ren. Det är också ett av de mest exklusiva kött som serveras kan, möjligen med konkurrens

”Under de senaste åren har det kommit flera samiska företag som styckar och förädlar renkött. Det är något nytt. För tio år sedan var det framför allt svenska, icke-samiska, företag som dominerade marknaden. Eller finska. Marknadsledande Polarica, som köper upp cirka 40 procent av allt svenskt renkött, är finskägt.”

från skogsfågel, och inte för inte blev suosvas Sveriges första slow food-produkt. Samtidigt är det i den allmogliga formen renskav som vi oftast träffar på köttet. Av de cirka 250 ton renkött som säljs i butik är hela 200 ton i form av skav och om sanningen ska fram, ett inte särskilt roligt skav. Det är först när man reser norrut, till renarnas land, som man inser vad ett renskav egentligen kan vara, nämligen gudomligt gott.

”Renslav med snabbmakaroner, det är allt samisk husmanskost det”, sa en renägare till mig när jag reste genom Funäsdalen flera år tidigare.

Då tyckte jag att det lät torftigt. Efter att ha smakat renskavet i norr, blev jag i stället avundsjuk, snabbmakaroner eller inte. Niklas har en annan favorit.

”Kokköttet och att kunna dricka lite buljong också, det är fin vintermat det”, säger han.

Och allra helst ska det vara en lite fet vaja som hunnit äta upp sig under hösten.

Hösten är slakttid och det är också då som det går att äta färskt renkött. Resten av året är det fryst som gäller. Under hösten slaktas cirka 50 000–60 000 renar på slakterierna och numera är cirka 70 procent kalvar. Det är en förändring och bland annat en anpassning till gömmar som vill ha mörare och mildare kött.

”Men morsan vill inte ha kalvkött. Hon tycker inte att det smakar något”, säger Niklas.

Man räknar med att det blir cirka 1 300–1 400 ton ren per år, vilket är oerhört lite. När ben och annat är borta finns det cirka 1 000 ton kvar, vilket är en tiondel av det älgkött eller hälften av det vildsvinskött vi äter. Merparten av det köttet, cirka 750 ton, går till krogen och storhushåll, resten till butik. Utslaget per person äter vi bara ett hekto renkött per år, men det finns stora regionala skillnader. Merparten av köttet stannar nämligen i närområdena i Norrbotten, Västerbotten och Jämtland.

Det finns dock en ökande efterfrågan på renkött, vilket inte minst märks på att priset har stigit de senaste åren – för att i år vara rekordhög, runt 100 kronor kilot till renägaren.

”Ren är något av det mest exklusiva kött som serveras kan, möjligen med konkurrens från skogsfågel. Samtidigt är det i den allmogliga formen renskav som vi oftast träffar på köttet. Av de cirka 250 ton renkött som säljs i butik är hela 200 ton i form av skav och om sanningen ska fram, ett inte särskilt roligt skav.”



Renhjorden 2014-2015

Antalet renar varierar mellan 225 000 och 280 000 i vinterhjorden beroende på bland annat väder, bete och rovdjur. Vintern 2014–2015 bestod hjorden av 260 000 djur varav cirka 27 000 tjurar/oxar, 165 000 vajor och 69 000 kalvar. Det finns knappt 5 000 renägare (4 657 under 2015) som äger minst en ren och de flesta av dem, 85 procent, bor i Norrbotten. De flesta renägare är män, bara 18 procent är kvinnor som äger 23 procent av renarna. Renägarna är organiserade i cirka 1000 renskötsel-företag och tillhör någon av landets 51 samebyar. De är inte byar i egentlig mening, utan ekonomiska och administrativa föreningar inom ett visst geografiskt område. Enbart den som är same och medlem i en sameby får bedriva renskötsel.

Beteslandet

Renbetesrätt gäller på nästan hälften av Sveriges areal, men därmed inte sagt att all marken lämpar sig för bete eller ens är möjlig att beta. Handölsdalens Sameby har cirka 6 000 renar som ägs av dryga 20-talet renägare inom tio renskötsel-företag. Samebyn omfattar drygt 6 800 kvadratkilometer i Härjedalen och Jämtland, främst inom Åre kommun.

Slakt

Cirka 55 000–60 000 renar slaktas årligen, cirka 70 procent är kalvar. Det här gör cirka 1 300–1 400 ton renkroppar, efter förädling 1 000 ton kött som kommer ut på marknaden. 250 ton när butik, varav 200 ton som renskav. 750 ton går till restaurang och storkök. Cirka 30 000–50 000 renar dödas av rovdjur eller i trafikolyckor. Cirka 9 000 renar blir ”matrenar”, det vill säga slaktas för husbehov.



Tjernobyll

Renkött kontrolleras sedan 1986 genom ett speciellt övervakningsprogram som beslutats av Livsmedelsverket. I icke-friklassade områden görs mätningar av radioaktivt cesium (cesium-137) vid varje slakt, antingen under hela året eller under bestämda delar av året. Under åren närmast efter Tjernobylyolocken kasserades över 20 % av de renar som slaktades. Minskning av cesiumnivåerna i renens betesväxter tillsammans med effektiva motåtgärder har kraftigt minskat kassationen. Under de senaste tio åren har mindre än 0,1 % av slaktkropparna kasserats (det vill säga en av tusen). Källa: Sametinget



Kalvarna är "brickade" och vaja och därmed ägare är bestämda. Nu återstår själva märkningen inne i "silen", den lilla inhägnaden.

"Det är ett bra, naturligt kött som passar bra in i den kraftiga hälsotrenden", säger Juha Ruohola, VD för Polarica.

Företaget importerar cirka 20 procent av sin försäljning från Ryssland för att någorlunda kunna täcka efterfrågan.

SÅ OM EFTERFRÅGAN ÄR STARK är det väl bara att skaffa fler renar?

Nej, riktigt så enkelt är det inte. Antalet renar har under många år legat på samma nivå och begränsas av tillgången på bete. Ökningen av rovdjur, etablering av vindkraftsparker, exploatering av gruvor och skogsbolag är alla faktorer som begränsar betet och renens rörlighet. Till skillnad från den gängse utvecklingen inom lantbruket är det också svårt för rennäringen att hitta omvägar för att strunta i de givna naturresurserna. Man måste i stället anpassa sig.

Men skulle man få ner rovdjurstrycket till den nivå som riksdagen tidigare har fastställt, då tror Lars-Ove Sjajn, ansvarig för rennäringen hos Sametinget, att det skulle gå att öka renslakten med en tredjedel. Minst.

"Efterfrågan och priset på renkött gör att det ser ljusst ut för rennäringen, men man får balansera det mot vindkraften, rovdjuren, gruvorna och skogsindustrin", säger han.

Sverige har femton nationella miljömål och ett av dem är "storslagen fjällmiljö", vilket alla som någon gång satt sin fot i fjällvärlden inser är en utmärkt beskrivning. Utan renen, renkötseln och den samiska kulturen skulle det inte vara någon storslagen fjällmiljö. Vi pratar ofta om öppna landskap och biologisk mångfald när det gäller betande kor och får inom lantbruket, men samma typ av arbete gör renen på fjället.

Mångfalden får sitt uttryck i köttet också. Renen äter cirka 250 olika slags växter vilket ger ett kött som är rikt på vitaminer och mineraler. Renkött innehåller mycket B-vitaminer, framför allt niacin och B12, men även riboflavin, tiamin och B6. Det innehåller också mycket järn, zink, fosfor, selen och kalium. I en portion renkött (cirka 125 gram) finns 30 procent av dagsbehovet av järn för unga kvinnor.

När detta skrivs har det hunnit bli senhöst och slakten pågår som bäst. Niklas och de andra renägarna kommer också att slakta renar för sina egna köttgrytor. Sametinget uppskattar att cirka 9000 renar slaktas för husbehov och alltså ligger utanför det som går ut på marknaden. Niklas själv brukar slakta 3-4 renar per år. Och vem skulle inte göra det, när man har tillgång till en sådan delikatess. ■

