

★ DEN SISTA ★

# BIEFFEN

TEXT: MATTIAS GÖRANSSON FOTO: MAGNUS BERGSTRÖM

Fiser inte kossorna sönder atmosfären,  
så bälgar de i sig jordens vatten och  
korpar åt sig odlingsmark som annars  
hade kunnat göda världens fattiga.  
Det är vad du har kunnat läsa  
allt oftare den senaste tiden.  
*Men är det verkligen sant?*



# M

in ryggbiff kommer in perfekt tillagad: grillad på så hög värme att den omsluts av en på gränsen till svartbränd yta, men inte längre än att proteinet i dess mitt precis har hunnit stelna. När jag låter kniven sjunka in i den blandar sig den ljusröda köttsaften med det smältande rosépepparsmöret.

Michael Pollan nöjer sig med två kalla förrätter; han är inne i en intensiv skrivperiod och vill inte sega ner sig genom att fylla magen redan på lunchen. Om den nya boken avslöjar han inte mer än att den handlar om »matlagning«. Förstås.

Michael Pollan är med all säkerhet den enda matskribent som inkluderats i både Newsweeks tio-i-topplista över »Ledande tänkare« och Times årliga summering av planetens »hundra mest inflytelserika personer«. Hans genombrottsbok *The Omnivore's Dilemma* har sedan den kom ut för fem år sedan sålts i långt över en miljon exemplar, och påverkat hundrafalt fler genom alla de artiklar, nyhetsinslag och intervjuer andra journalister har gjort med och om honom eller de teman han för fram.

Tillsammans med vännen och kollegan Eric Schlosser, författare till den globala bästsäljaren *Snabbmatslandet*, är han tveklöst den person som gjort mest för att popularisera en fråga som tidigare främst sysselsatte jordbruksforskare och miljödebattörer: vad är det egentligen vi stoppar i oss, och hur påverkar våra matval planeten vi bor på?

Genom att metodiskt plocka isär några populära måltider, och spåra varenda råvara och ingrediens till sitt ursprung, visar Michael Pollan verkligheten bakom de lyckliga djuren på matindustrins

förpackningar. I korthet går hans budskap ut på att dagens högeffektiva jordbruk har gett oss mycket mat till ett lågt butikspris – på bekostnad av miljön och matens kvalitet.

Det mest slående exemplet i såväl *The Omnivore's Dilemma* och *Snabbmatslandet* som den dokumentärfilm – *Food Inc.* – Eric Schlosser och Michael Pollan nyligen gjorde tillsammans är den amerikanska biffkon. Dessa ursprungligen kringströvande och gräsätande varelser hålls numera inträngda i fållor där de matas med en sörja av majs, spannmål och olika tillsatser. Allt för att de ska växa så mycket som möjligt på så kort tid som möjligt, på en plats som är så praktisk för människan som möjligt. För att de inte ska bli sjuka av den diet som är helt främmande för deras matsmältningssystem proppas de dessutom fulla av antibiotika och andra läkemedel.

Systemet ger hamburgare för 99 cent. Dessutom bidrar det till ett enormt slöseri med jordens resurser, vållar avfallsproblem, åsamkar djuren magsår och leverskador samt ger sämre kött. Att ekvationen trots allt går ihop beror enligt Michael Pollan och hans meningsfränder på två saker: att de flesta av minusposterna saknar prislapp eller hamnar på någon annans konto än matproducentens, och att konsumenterna hålls omedvetna om de verkliga förhållandena.

– När vi säger att systemet är »ohållbart« är det inte bara ett ord vi använder, säger Michael Pollan på lunchrestaurangen i Berkeley. Det är en analys. Den bygger på att den moderna jordbruksindustrin dels utarmar jorden, dels är beroende av billig olja, som är en ändlig resurs. Om vi har rätt kommer

systemet förr eller senare att bryta samman. När jag argumenterar för en förändring handlar det därför bara delvis om etik, eller moral ... lika mycket handlar det om omtanke om jordbruket.

För Pollan är det en viktig poäng. Han är en populär föreläsare. På sistone har en rad universitet och lantbrukshögskolor som bokat honom kontaktats av företrädare för jordbruksindustrin som ifrågasatt valet av talare. På California Polytechnic hotade en stor donator – som visade sig vara ägare till delstatens största biffuppfödning – med indragna bidrag, och fick Pollans tal utbytt mot en debatt.

På University of Wisconsin möttes han av tusentals bönder som trummats ihop av lobbyorganisationen Farm Bureau, iklädda gröna tröjor med texten »Till jordbrukarnas försvar«, en travesti på hans senaste boktitel *Till matens försvar*. Föreläsningen fick flyttas till en baseballarena. Väl där bad Michael Pollan om en egen tröja och förklarade att han skulle bära den med stolthet; som han ser det tillhör jordbrukarna de största förlorarna i dagens system. Därefter förlöpte eftermiddagen lyckligt.

– I framtiden kommer man förmodligen att se tillbaka på vår tid som en kort parentes. Genom hela historien har kött varit något åtråvärt, som man inte har kunnat unna sig jämt. I dag äter många amerikaner kött tre gånger om dagen. Men billig mat är i själva verket väldigt dyr. För att kunna producera den – se vad vi är tvungna att göra!

På restaurangbordet mellan oss ryker min biff fortfarande inbjudande. Jag tar ännu en tugga. Borde den vara min sista?

**V**egetarianer har hävdad det i alla tider. I princip brukar deras argumentation gå ut på att människan är ett djur bland andra, och att vi inte har moralisk rätt att utsläcka andra djurs liv för att föda oss själva. Samtidigt är människodjuret långt ifrån ensamt om att äta kött, och på det brukar vegetarianerna svara att vi är det enda djuret med de mentala resurserna att välja. Vilket samtidigt innebär att människan inte längre är ett djur bland andra – ett argument som bland annat kristna använder för köttätande.

Det finns fler paradoxer – dagens kossor har till exempel uppstått genom årtusenden av avel och samverkan med människor, och slutade vi föda upp dem och äta dem upphörde de förmodligen att existera, vilket knappast kan vara till deras fördel. Istället för att räkna upp paradoxerna kan man konstatera att kärnan kvarstår: vad man äter är ett moraliskt val. Alla, köttätare eller inte, drar en gräns någonstans. I Sverige äter vi inte hundar, muslimer undviker fläsk och nästan överallt är det tabu att äta andra människor.

Den nyväckta miljörörelsen har dock lyft kött-diskussionen från att handla om privat moral till att vara en ödesfråga för hela planeten. Då blir det mer komplicerat.

Alla tillgängliga vetenskapliga data visar att homo sapiens sapiens har levt på mat från både växt- och djurriket under de ungefär 200 000 år vi



har existerat. Våra förhållandevis stora hjärnor och små magar har dessutom alltid krävt energirik kost. Resultatet är ett extremt anpassningsbart djur – vi kan ju äta det mesta – som gjort för att sprida sig över planeten i sin ständiga jakt på nya energikällor att exploatera.

För knappt 10 000 år sedan lärde sig människan att bruka jorden, och i ungefär samma veva började vi domesticera de djur som attraherades av våra odlingar. Michael Pollan har formulerat resultatet som ett slags socialt kontrakt mellan oss och djuren: vi gav dem mat och husrum och såg till att inga andra rovdjur kom åt dem och deras avkomma, i gengäld utförde de en mängd sysslor åt oss fram till den dag då vi åt upp dem.

Tamdjuren blev en integrerad del av jordbruket: hästar och oxar hjälpte till som dragdjur; grisarna och hönsen höll rent genom att leva på avfall och restprodukter; får och getter rensade upp och jordförbättrade de lite kargare markerna så att de fungerade som exempelvis olivlundar; de gräsätande korna omstartade åkrar som behövde ligga i träda och gav ett värde åt ytor mindre lämpliga för odling. Med sin avföring bidrog de alla dessutom med den gödsel jorden behöver när man börjar skörda grödorna istället för att låta växtdelarna ligga kvar och förmultna.

Med djuren och mejeriprodukterna som proteinreserv över vintern kunde människan dessutom bosätta sig på ännu mer oländiga platser. Ju sämre odlingsförhållanden, desto större beroende av animalieprotein.

Först under 1800-talet begrep man vad det var i djurbajset som gjorde åkrarna bördiga. Grundämnena fosfor, kalium och kväve gick att utvinna även ur bergarter och fossila bränslen som kol, olja och naturgas – trots allt handlar det om samma nedbrutna växtdelar, om än några miljoner år äldre och inte förnybara som resurs. 1900-talets storskaliga konstgödselproduktion ökade skördarna, samtidigt som den berövade vår samverkan med djuren en dimension. Grisarna och hönorna, och senare även vissa av korna, inledde vandringen från gårdarna till de avskärmade skjul där deras uppgift numera begränsar sig till att vara vid liv.

Kruxet är att vi människor har förökat oss från en miljard till nästan sju miljarder under samma moderna tid. Bortsett från i Afrika börjar den odlingsbara marken ta slut. Dagens enorma, konstgödslande engrödesodlingar – så kallade monokulturer – visar sig dessutom ha lakat ut jorden på ett sätt som 1900-talsagronomerna inte tänkte sig. Det gör att skördarna inte ökar längre, och att exempelvis stora delar av den forna Sovjetunionen i princip har börjat omvandlas till öken. Den billiga olja som drev

på hela processen är också på väg att ta slut, och som om inte det vore nog visar sig jordbrukomvandlingen vara en av bovarna bakom växthuseffekten.

Samtidigt pekar FN:s beräkningar på att vi kommer att vara nio miljarder människor år 2050. Vad ska alla äta? Och hur ska vi få stopp på växthuseffekten?

**D**e som argumenterar för eliminering av köttindustrin som lösning håller sig huvudsakligen till några få grundfakta. Känner du inte igen dem från insändare, debattartiklar och nyhetstexter har du säkert hört dem på radio eller sett dem i något inslag på TV.

Till att börja med brukar man påpeka att jorden i dag rymmer ungefär fem miljarder hektar jordbruksmark. Av denna yta är ungefär två tredjedelar betesmark och resten är odlingsmark där ris, spannmål, grönsaker och andra grödor som kan ätas av människan odlas. Men även där inkräktar djuren – en tredjedel används till att odla foder.

Bland de djur vi oftast ställer fram på middagsbordet – kycklingar, grisar och kor – tar kossorna överlägset mest landyta i anspråk. Det är en av orsakerna till att de oftast används som skräckexempel.

Samtidigt går energi till spillo på sin väg genom djurkroppen. För att få fram ett kilo kycklingkött går det i runda slängar åt tre kilo kycklingfoder. För grisarna är förhållandet ungefär 1:5. Och för nötboskapen: någonstans mellan 1:8 och 1:13 beroende på vem som räknar, vilket gör att man för enkelhetens skull brukar använda medelvärdet 1:10.

Därför härstammar veganernas favoritpåställe: »Samma mat som går åt till att föda upp en enda ko, skulle kunna föda tio gånger så många människor.«

På senare tid har man också börjat uppmärksamma hur mycket vatten det går åt till att producera olika livsmedel. Återigen är kossan värst i klassen: enligt David Pimentel, professor i ekologi vid Cornelluniversitetet i USA, går det åt 100 000 liter vatten för att producera ett kilo nötkött.

För att få ett hum om hur uppseendeväckande den siffran är behöver man bara googla ordkombinationen »Pimentel« och »100 000« – resultatet blir 2 850 000 träffar, även om några procent av dem rör helt andra saker.

Sist men inte minst: 2006 fastslog FN-rapporten Livestock's Long Shadow att köttindustrins andel av växthusgaserna var långt större än man dittills trott. Enligt författarna är den 18 procent – mer än transportsektorns andel, som med bilar, långtradare, båtar och allt annat kommer upp i 14 procent. Rapporten blev enormt uppmärksam, om

inte annat för att FN:s Food and Agriculture Organization redan i sitt pressutskick retoriskt frågade vilket som var värst: »Föda upp kor eller köra bil?« Att svaret blev korna berodde framför allt på att de tillskrivits skövlandet av Brasiliens regnskogar, och för att deras fisar och rapar innehåller metan – »en 25 gånger starkare växthusgas än koldioxid«.

Inför sådana uppgifter är det inte svårt att komma fram till samma slutsats som den kände brittiske författaren och miljöaktivisten George Monbiot:

»Som köttätare har jag länge funnit det bekvämt att avfärda veganismen som ett svar på djurplågeri eller som en trenddiet. Ställd inför dessa fakta framstår den dock tydligt som det enda etiska svaret på världens uppenbarligen mest brännande sociala fråga.«

**A**lla mina mor- och farföräldrar växte upp på bondgårdar. En generation senare var bara min farbror bonde. När jag var liten brukade vi tillbringa somrarna på hans gård i Nordingrå några mil söder om Örnköldsvik.

Min faster och farbror hade 27 mjölkkor. Min storebror lärde sig namnet på allihop. När han fick sin första Kodak Instamatic fotograferade han dem en och en och satte upp bilderna i ett album. Själv hade jag bara koll på de ovanligaste bland dem, de som min farbror av någon märklig anledning döpt till mansnamn. Dels Martin – en ovanligt ståtlig, rödbrun låglandsko som gav mest mjölk av alla, och dels Bernt – en galen, svartvit höglandsko med ett horn som pekade uppåt och ett horn som pekade nedåt.

Bernt brydde sig inte ens om elstängsel. Ibland fick hon för sig att hon ville ut, och buffade ner någon av stolparna. Då fick vi alla – vuxna som barn – lufsa runt nejden för att samla in »kossara« igen.

Och så fanns förstås »lill-ockarna«, tjurkalvarna som inte kunde växa upp till mjölkkor och som därför togs åt sidan för att växa upp till mat. Höll man fram handen slurpade de begärligt i sig fingrarna med sina sträva, starka tungor, men där fanns ju ingen mjölk att få, vilket gjorde att de bara såg ännu hårdare. Då kunde man passa på att klla

dem mellan öronen, där hornen skulle växa fram. Det var det bästa de visste.

Slaktaren bodde nedanför de sluttande »läggderna«, på andra sidan vägen. Ibland stod dörren på glänt när vi ungar gick förbi. Att snegla in kändes spännande och förbjudet. Några av de hängande djurkropparna hade min bror och jag klappat och fotograferat medan de fortfarande levde.

På dagens veganer låter det ofta som om den australiensiske djurrättsfilosofen Peter Singer uppfann djuretiken. Så är det förstas inte. I såväl urgamla indiska skrifter som i de antika mosaiska lagarna och Koranen påbjuds att man behandlar sina tamdjur väl, men från motsatt utgångspunkt: om vi nu delar tillvaro med djuren, och dessutom tar deras liv till slut, då förtjänar de vår respekt medan de ännu är i livet.

För några år sedan tröttnade min faster och farbror: Inger fick problem med axlarna, och Lasse satsade på skogen och började arbeta som snickare. En bidragande faktor var det ständigt sjunkande mjölkpriset som tvingade dem att hålla fler och fler mjölkkor för att få det att gå runt. Istället blev deras ladugård ännu en av alla outnyttjade byggnader på den svenska landsbygden. Även ängarna kommer snart att förfalla och tas över av naturen igen, för där går ju inte att odla mycket annat än vall – det vi stadsbor kallar för gräs, men som för bönderna och korna är en blandning av uppemot tjugo smaskiga gräs-, klöver- och örtsorter.

Mina släktingars öde syns i den svenska klimatstatistiken. När Sik, The Swedish Institute for Food and Biotechnology, utredde det svenska jordbrukets

---

**»SKULLE JAG LEVERERA EN ENDA BIFF AV DEN SORT DU HITTAR I SNABBKÖPET TILL EN STJÄRNKRÖGARE, SKULLE JAG FÅ SLÅ IGEN IMORGON.«**

---



utsläpp av växthusgaser kom forskarna fram till att de faktiskt krympte med 14 procent mellan åren 1990 och 2005. Den främsta anledningen: minskad produktion av kött och mejeriprodukter.

Under samma tid ökade svenskarnas köttkonsumtion med drygt femtio procent – från 460 000



till 706 000 ton. Med andra ord ökade ändå utsläppen från den svenska konsumtionen av animaliska livsmedel kraftigt.

I Naturvårdsverkets rapport Den svenska konsumtionens globala miljöpåverkan pekas en av bovorna ut mer specifikt: importen av runt 6 400 ton

– Det är ju mest *grasslands*, säger Christel Cederberg om de två tredjedelarna. Där räknar man till exempel in hela Mongoliet, den amerikanska prärien, Nya Zeeland...

– Nya Zeeland? avbryter jag.

– Ja, för där går ju kor och får, säger Cederberg. Man skulle hur som helst inte kunna odla särskilt mycket på de markerna.

Så vad skulle man kunna odla? Håller man sig till Sverige: »Lite mer spannmål, sockerbetor, raps och annat«, gissar Cederberg. Ingen har räknat. Men rent generellt utgår forskarna

ifrån att den bördiga mark där det är rationellt att odla grödor i princip är den vi använder i dag.

Relevant i sammanhanget är att omvandlandet av gräsmark till spannmålsodling – det mesta går trots allt om man bara bestämmer sig, i den saudiarabiska öknen finns numera hypermoderna jättejordbruk – förutsätter stora insatser av fossila bränslen. Dels för brukandet av jorden, men också i form av gödning – ska djuren bort återstår ju enbart konstgödsel.

– Sverige har nästan en halv miljon hektar permanenta betesmarker, så kallade naturbetesmarker, konstaterar Christel Cederberg. Det innebär att den är blandad med skog, och får stöd för biologisk mångfald. Den betas lagom, konstgödselas inte...

Hon behöver inte säga mer för att budskapet ska gå fram: att börja ultraprocessa den skulle skapa nya problem.

Men vattnet då? De 100 000 literna?

Christel Cederberg säger att frågan uppmärksamhets alltmer bland livsmedelsforskare på sistone, men erkänner att hon har svårt att inse varför den är så viktig. Vattnet försvinner trots allt inte. Det korna får i sig åker ut igen: en del som vattenånga, det mesta i form av urin eller komocker. Sedan återvänder det till kretsloppet.

I områden med vattenbrist, som i delar av USA och Afrika, eller i arabvärlden, är det en annan sak. Där konkurrerar djuren med andra användningsområden. Men i Sverige och på de flesta andra platser där man föder upp nötboskap är frågan helt enkelt irrelevant.

– Svenska betesmarker bevattnas inte ens, säger

hon. Det behövs inte. Om det ändå regnar spelar det ju ingen roll om en ko äter upp gräset eller inte.

– Men varför använder då så många det argumentet? undrar jag.

– Jag vet inte, säger Christel Cederberg. Det är skitdumt. Ibland förstår jag inte vad folk håller på med.

Samtidigt påpekar hon att vår kunskap hela tiden förändras. På sistone har köttuppfödare till exempel påpekat att ekvationen för nötkreaturens klimatpåverkan enbart räknar negativa effekter, när faktum är att naturbetesmarker binder kol. Där spannmålsodling urlakar jorden bidrar traditionell djuruppfödning till att lagret av näringsrik, det vill säga kolrik, humus tvärtom ökar. Till skillnad från de flesta odlingsgrödorna är gräsväxter dessutom fleråriga, vilket gör att upp emot nittio procent av deras växtmassa finns i rotsystem som aldrig äts upp.

– Gräs binder koldioxid, men hur mycket vet vi inte. Skulle ökad gräsodling leda till ökad kolbindning? Den frågan är omdebatterad.

Sorterar man bort alla komplikationer och stickspår menar Christel Cederberg att grundproblemet hur som helst kvarstår: vi svenskar äter onödigt mycket kött. Att ökningen kommer från importerat kött innebär dessutom att vi har dålig koll på produktionsförhållandena, och dess miljöpåverkan.

Men att därifrån lansera förenklade lösningar gör inte saken bättre:

– Det är att lura folk, säger hon.

**D**en brittiske författaren och miljödebattören Simon Fairlie är redaktör för tidningen *The Land* och leder lantbruksorganisationen Chapter 7. Han har också arbetat som uppfödare av kor, grisar och hästar. Fairlie har ägnat de senaste fem åren åt att sätta sig in i och granska den moderna kritiken mot köttuppfödningen.

I september i fjol sammanfattade han sisyfosarbetet i *Meat, a Benign Extravagance*. Där går han igenom alla de komplicerande faktorer och motsägelsefulla uppgifter som så många andra har ignorerat.

Till att börja med ger han köttkritikerna rätt på ett antal punkter, framför allt vad det gäller de olje- och resursslukande uppfödningmetoder Michael Pollan och Eric Schlosser har beskrivit. Att föda upp djur på näring som lika gärna kunnat föda människor, i en värld där 800 miljoner svälter, är »perverst«. Sedan visar han att ovanan begränsas till några av de rikaste delarna av världen, och är ett relativt nytt påfund. Lyckligtvis har den inte heller orsakat någon svält – den globala mattillgången har varit tillräcklig: alla moderna svältkatastrofer har

faktiskt haft ekonomiska eller politiska orsaker.

Bortser man från visst odlade av majs, spannmål och sojabönor till industriuppfött nötboskap, äter tamdjuren vad de alltid har ätit: sådant som vi människor inte kan äta. Det gäller även majoriteten av det foder man brukar tillskriva den sista tredjedelen effektiv odlingsmark. Fairlie förklarar varför: djuren äter restprodukter. Det handlar om överbliven sockerbetsmassa, skal från potatisindustrin, restmjöl från tillverkan av vegetabiliska oljor, de delar av det skördade sädesaxet som människan inte kan smälta. Djuren städar alltså fortfarande upp efter oss, men i en helt annan, ofta industriell, skala. Att säga att den sortens foder inkräktar på människans odlingsmöjligheter är helt enkelt ett feltänk.

Av den anledningen avfärdar Fairlie de populära omräkningstabellerna – som att det går åt tio kilo foder för att producera ett kilo nötkött – som tankeexperiment utan vidare praktisk betydelse. Han visar också hur de avslöjar ett snävt I-landsperspektiv genom att bara tillskriva djuren värde som »rent kött«. I tredje världen är djuren fortfarande så mycket mer: nötboskap ger värdefulla hudar, av deras bajs kan man gödsla, elda och bygga hus, deras kroppar kan värma upp bostaden, och så vidare.

David Pimentel, professorn bakom uppgiften att varje kilo nötkött förbrukar 100 000 liter vatten, blir fullständigt lustmördad. Den 2 850 000-fallt citerade siffran visar sig bygga på en helt stollig beräkning som omfattar exakt varenda droppe vätska som faller på de fält en ko beträder under sin livstid. »Att ens föreslå att den siffran avspeglar köttproduktionens inverkan på världens vattenreserver är absurd«, skriver Fairlie.

Istället för 100 000 liter kommer han fram till siffran 20 000 liter – för spannmålsuppfödda kor i Kalifornien. Och som ett eko av Christel Cederberg: »Utan tvekan konsumerar kor uppfödda på foder odlat på konstbevattnad mark i ökenliknande klimat stora mängder värdefullt vatten; men de utgör bara en bråkdel av jordens nötboskap, och hur som helst äts de flesta av dem av nordamerikaner, som konsumerar enorma mängder av nästan allting. [...] Trots det citeras dessa siffror regelmässigt av förståsigpåare utan någon som helst hänsyn till om de är meningsfulla eller korrekta.«

Lika skoningslös är han mot FAO-forskarna bakom *Livestock's Long Shadow*.

Till att börja med visar han hur tveksamt det är att ge köttindustrin hela skulden för avverkan av Amazonas. De bakomliggande orsakerna är oftast en kombination av landspekulation, exploatering av värdefullt timmer och politiska förändringar som har ökat den globala efterfrågan på sojaprotein:

## »NÄR JORDBRUKSMINISTERN VRÄKTE UR SIG ATT SVERIGE SKULLE BLI EUROPAS MATMECKA BLEV JAG SKITFÖRBANNAD. VAD MENAR HAN?«

brasilianskt nötkött. Samma misstänkt regnskogs-påverkande kött som i *Livestock's Long Shadow* ledde FAO till påståendet att kor var värre än bilar.

All denna statistik och alla dessa rapporter rymmer dock i princip inget stöd för veganernas grundpåstående: att mänskligheten skulle producera mer mat om vi slutade föda upp djur.

Ta mina släktingars marker. Istället för att producera mat åt tio gånger så många människor, producerar de numera ingen mat alls. Förklaringen är enkel: av klimatmässiga och geografiska orsaker är i princip hela Sverige en utmärkt plats för odlandet av vall. Rotfrukter går också bra, och längre söderut i landet vissa spannmålstyper, betor och grönsaker.

Men människor kan inte äta vall. Våra magar kan inte smälta så grova växtfibrer, det måste gräsätande djur göra åt oss. Som sagt: ju sämre odlingsförhållanden, desto större beroende av animalieprotein.

Den relevanta frågan är därför vilken typ av jordbruksmark som döljer sig bakom FN-statistiken som säger att två tredjedelar går åt till att föda upp djur, och om den istället lämpar sig för exempelvis ris- eller salladsodling.

Sikforskaren Christel Cederberg är landets främsta expert på den sortens frågor. Som agronom och livsmedelsforskare började hon med så kallade livscykelanalyser av mat redan i mitten av 1990-talet, långt innan ämnet nådde förstasidorna. Hon är inte bara medförfattare till imponerande många av de relevanta rapporterna, utan dessutom en engagerad debattör som ofta propagerat för att vi i västvärlden måste byta livsstil.



till exempel då EU förbjöd slaktavfall som grismat och snabbt behövde en ersättning, eller då USA:s biobränslesubventioner styrde om majsöverskottet från djurmat till etanolproduktion.

Att placera kor på den nyavverkade marken är ett effektivt sätt att förbereda den för annan odling, och efter tre, fyra år brukar sojaodlarna ta över. Soja är i sin tur ovanligt lämplig som förstagröda på nybruten mark, och bortsett från allt nyttjas oljan i sojan även av människan i form av vegetabilisk olja eller i tillverkningen av biodiesel. Djuren, och veganerna, äter upp mjölet.

FAO-beräkningen – att sex av de 18 procenten växthusutsläpp som tillskrivs djurindustrin härrör från skogsavverkningen – bygger dessutom på att skövlingen av Amazonas fortsätter i oavbruten takt. Det gör den inte. Det har i princip upphört.

Sedan ger sig Simon Fairlie på metanet, som ligger bakom nästa tredjedel i FAO:s fantastiskt höga siffra. Till att börja med konstaterar han att all växtlighet avger metan någon gång under sin livscykel. Bryts gräset ner av bakterier i marken räknas metanutsläppet inte, men bryts det ner av bakterier i kossans mage räknas det som »människoskapat«. På samma sätt påpekar han det ironiska i att pruttarna från USA:s 110 miljoner nötboskap räknas som onaturliga, när de ur ett historiskt perspektiv har ersatt de lika metanpruttande 60 miljoner bufflar och 100 miljoner hjortar som uppskattningsvis tidigare levde på prärien.

Simon Fairlie kommer fram till att det bara finns en rimlig slutsats:

»Den överdrivna fokuseringen på de påstådda fyra eller fem procenten växthusgaser

genererade av boskap, och den lögnaktiga retoriken om att kor skulle orsaka mer av uppvärmningen än bilar, är misstänkt lik ett försök att flytta upp skulden från underjorden; från fossila bränslen till den naturliga biosfären, från stad till landsbygd och från rika nationer till fattiga.«

Veganer gör ofta anspråk på att ha ett holistiskt perspektiv som ser till planetens bästa. Simon Fairlie visar att mycket av dagens köttkritik tvärtom är teknokratisk: den håller sig till teorier istället för verkliga förhållanden, ser varje faktor som en isolerad enhet utan att bry sig om dess plats i ett vidare perspektiv.

Efter att ha läst Simon Fairlies bok återvände George Monbiot i vintras till köttfrågan. Under rubriken »Jag hade fel om veganismen« skrev han i The Guardian:

»Den här texten blir inte lätt att skriva. Jag är på väg att hamra ner 1200 ord till stöd för en bok som börjar med att attackera mig, och som ofta återkommer till temat. Men den har övertygat mig om att jag hade fel. Mer exakt har den öppnat mina ögon för ett antal fascinerande komplikationer i vad jag betraktade som en enkel fråga.«

**V** arför har då alla dessa påståenden haft så lätt för att spridas? Vad gör att så många har tagit dem till sig?

Precis som alla andra effektiva myter utgår de från en kärna av sanning. Såväl veganer som flertalet livsmedelsforskare och matdebattörer är överens om att dagens oljeintensiva jordbruk rimligtvis inte är hållbart i längden, och att det krävs någon form av nytänkande om ännu fler ska dela på jordens resurser i framtiden. Likaså att den mest industrialiserade

djurproduktionen är en återvändsgränd: djuren far illa, avföring som tidigare var gödsel har förvandlats till en miljöbelastning, och så vidare.

När diskussionen sedan spinner vidare lånar mer luddiga argument kraft från den hårda kärnan. Och många av dem som hade kunnat säga emot, till exempel företrädare för livsmedelsindustrin, saknar trovärdighet eftersom de ses som medskapare av själva grundproblemet.

Frågar man styckmästare Håkan Fällman är svaret enklare:

– Folk i allmänhet vet ingenting om kött.

Fällmans kött är ett av alla charkuteriföretag i slakthusområdet i Johanneshov i de södra delarna av Stockholm. Håkan Fällmans far var kötthandlare här, likaså hans svärfar och hans sväger. Själv började han arbeta som köttpackarlärling 1972, innan han avancerade till ackordstyckare och så småningom blev ägare av sitt eget charkföretag. I dag levererar han kött till några av Sveriges mest kräsna konsumenter: ett antal av landets främsta krögare, några petiga saluhallscharkuterister och Hans Majestät Konungen.

Innanför de tunga plastförhängena i entrén till Fällmans kött väntar vakuumpackade köttbitar på att levereras i sina plastbackar. I de kalla, helkaklade rummen längre in hänger hela djurkroppar på mörning från krokställningar och styckare i vita rockar sågar igenom muskler och ben med skarpslipade skärmaskiner. På Håkan Fällmans kontor en trappa upp pryds väggen av utmärkelser: två diplom från Gastronomiska akademien, Sandahl Foundations Pour Le Merite Gastronomie, hovleverantörsbrevet samt utmärkelsen Årets måltidslitteratur 2009 i kategorin Speciallitteratur för boken *Kött – välja, hantera, tillaga*.

Boken är så långt ifrån dagens glansiga kändiskokböcker man kan komma. Omslaget pryds av det rödvita mönstret från en kökshandduk och när man slår upp den möts man av tecknade stycknings-scheman, bilder på upphängda djurkroppar och kliniska fotografier på olika sorters kött. En pedagogisk bild visar den vinröda biffen från ett stressat djur bredvid en biff från ett djur som mått bra. På en annan syns det kraftigt marmorade, djupt röda köttet från en ko som fött några kalvar bredvid

det något mörkare, helt strukturlösa och närmast blanka köttet från en ungtjur. Det senare ser ut som de biffar man finner i de flesta köttdiskarna. Håkan Fällman förklarar varför den köttbiten är seg och smaklös, och att den första – kulinariskt helt överlägsna – nästan bara går att finna i välsorterade,

## »VAD HAR BONDEN FÖR INCITAMENT ATT PRODUCERA ETT MÖRT OCH SMAKRIKT KÖTT? HAN FÅR LIKA BRA BETALT FÖR ETT SEGT OCH SMAKLÖST.«

manuella köttdiskar.

Håkan Fällman säger att han skrev boken som en reaktion mot den ökande okunskapen. Under sina år i branschen har han sett hur de tusentals hantverksskickliga lokalslakterna rationaliserats bort för att ersättas av dagens 15 jätteslakterier, och hur de familjedrivna jordbruken blivit allt färre till förmån för större och effektivare uppfödare. Samtidigt har konkurrensen från utlandet ökat och de stora matvarukedjorna gått mot allt större, centrala inköp. Resultatet enligt Håkan Fällman: snabbare, mer kostnadseffektiv produktion, på bekostnad av kvalitet och hantverksskunnande. Och kunder som helt lämnats i sticket.

– Skulle jag leverera en enda biff av den sort du hittar i snabbköpet till en stjärnkrögare, då skulle jag få slå igen i morgon.

Håkan Fällman äter kött varenda dag och hans livs passion är »bra biffar«. Man kan utan överdrift utnämna honom till veganernas motsats. Trots det delar han i princip deras uppfattning om hur djur bör behandlas när de är i livet, och är lika glödande som dem i sin kritik mot den moderna köttindustrin.

– Allt handlar om ekonomi, säger han. Allt handlar om volym. Om uppfödaren tjänar mest på en ungtjur som äter kraftfoder, då levererar han det. Men prissättningen är ju fel. Premierades kvalitet framför kvantitet skulle uppfödarna ändra sig.

Den som vill få det Håkan Fällman talar om svart på vitt kan gräva ner sig i Christel Cederbergs Sikrapporter. Bland tabellerna som förklarar hur hon och hennes kollegor räknat ut jordbrukets



klimatpåverkan finns några stycken som berättar vad svenska köttkor glufsar i sig. De 143 800 nötdjur som producerades 1990 åt sammanlagt 53 000 ton »koncentrat«. De 135 900 nötdjur som producerades 2005 matades med 130 000 ton av samma vara, nästan tre gånger så mycket per djur.

Allt för att de ska växa så snabbt att de i vissa fall är slaktfärdiga redan efter 14 månader, och inte efter två år som min fasters och farbrors gräsätande »lill-ockar«. Rörelsen mot de amerikanska köttuppfödningssfabrikerna går inte över en natt. Den sker gradvis.

Håkan Fällman förklarar varför det är extra dumt ur ett rent biffälskarperspektiv: kor som föds upp på kraftfoder bildar främst fett av typen omega 6. Gräsätande kor bildar främst fett av typen omega 3, den mest nyttiga sorten – den som återfinns i fet fisk och i vissa vegetabiliska oljor. Det gör att deras kött smakar annorlunda och får en annan marmorering.

För att finna kött av rätt kvalitet till sina kunder har Håkan Fällman övergivit den konventionella köttindustrin, och istället vänt sig till alternativa uppfödare i Sverige och utomlands. Köttaktivisten har blivit miljöaktivist.

De flesta av livsmedelsindustrins försök att marknadsföra svenskt kött med specialmärkningar och reklamkampanjer betraktar han som rena dimridåer. Begreppet »svenskt kött« på en förpackning säger ingenting, förutom att köttet förmodligen inte har fått hänga tillräckligt länge mellan slakt och styckning. »Närproducerat« är också ett helt urvattnat begrepp när svenska djur för det mesta får åka lastbil i flera timmar innan de kommer till något

om det är en ko, kvinga, tjur eller stut.

– Med viner är det så noggrant, säger Håkan Fällman. Där får man veta exakt vilken druvsort det handlar om, var den är odlad, vilken årgång vinet är från. Men kött – det behandlar man som en skruv och en mutter!

Med en sådan märkning menar han att det skulle vara enklare att ta bättre betalt för kvalitetskött, vilket skulle leda till bättre förutsättningar att ställa om produktionen och, som han uttrycker det, »backa tillbaka till framtiden«.

– När jordbruksministern, den där Eskil Erlandsson, vräkte ur sig att Sverige skulle bli Europas matmecka blev jag skitförbannad. Vad menar han? Men så tänkte jag på det där. Tänk ändå vad nära sanningen han var. Tänk vilka förutsättningar vi har, Sverige är ju i princip en vildmark. Vi har fantastiskt bete, fantastiska djur, bra uppfödare. Det är ju perfekt. Vi skulle kunna bli Europas köttmecka. Och i Europa betalar man för köttet, där finns det många som kan bedöma kvalitet. Vi behöver bara tänka till. Om bara politikerna och alla de här stora förbunden som styr branschen ändrade sig...

– Men du har ju precis beskrivit hur alla de där krafterna jobbar i motsatt riktning, invänder jag. Vem skulle få dem att ändra sig? Bönderna?

– Jag tycker så synd om dem, säger Håkan Fällman. De behöver hjälp. Gå ihop för bövelen! Det är som ett gerillakrig. Kunde Castro ta Kuba med tjugo man... nej, visst var de bara tolv där uppe i bergen vid något tillfälle? Kunde de lyckas, då ska väl fan inte det här vara omöjligt.

## »JAG TYCKER SÅ SYND OM DEM. DE BEHÖVER HJÄLP. GÅ IHOP FÖR BÖVELEN! DET ÄR SOM ETT GERILLAKRIG. KUNDE CASTRO TA KUBA MED TJUGO MAN...«

av de få slakterierna – vilket enligt Fällman leder till ökad stress och sämre biffar.

Istället efterlyser han köttmärkning som verkligen hjälper konsumenten. Som inte bara säger var djuret levde och var det är slaktat, utan också vad det åt under sin livstid och hur länge det levde. Och

befinner sig redan i bergen, och det toviga, kvadratiske Rasputinskäggen han har hängande ner från hakan hade väckt avundsjuka hos vilken revolutionär som helst.

På 500 hektar åker- och ängsmark mellan de bohuslänska granitkullarna håller han nästan 700

**O**m

Håkan Fällman en dag börjar mönstra trupper för stormningen av Swedish Meats eller LRF:s huvudkontor finns en given rekryt i Bokenäs. Jan Karlsson

angus- och hereforddjur. Dessutom har han övertalat 25 andra uppfödare i Västsverige att enbart föda upp sin nötboskap på gräs och örter, och säljer även deras kött genom sitt familjeföretag Gröna gårdar.

Inne i det vedeldade köket i det hus där han själv föddes för 62 år sedan berättar han om sin väg från traditionell bonde till utmanare av systemet. Han har alltid varit intresserad av miljöfrågor, och anslöt sig till Krav redan 1988. Längre satsade han på ekogrisar, ett tag satt han till och med i Scans producentråd.

– Jag kände inte att de var särskilt intresserade av att lyssna på mig, det var mer som en klapp på axeln. Jag var mest där som ett exotiskt inslag.

Precis som alla andra fick han betalt per kilo djurkropp, och vid slakteridörren upphörde hans kontakt med köttet – det försvann in i det stora maskineriet, med den enda skillnaden att det hamnade i köttbackarna med märkningen »eko«.

I mitten av 90-talet startade en entusiast på Orust företaget Ekokött i Bohuslän. Idén var att sälja lokalt producerat kött direkt till kunderna, slaktat och styckat på plats. Som närboende själsfrände drogs Jan Karlsson in i verksamheten, som sakta men säkert havererade. Den lärde dock Jan Karlsson och hans nyfunne partner Thomas Ivarsson två saker: att de svenska livsmedelsregleringarna i princip omöjliggör drivandet av små, lokala slakterier, och att det trots allt fanns en växande kundkrets som var villig att betala mer för sin mat.

Samtidigt började han ifrågasätta sin egen grisuppfödning, och fundera mer och mer på sina nötdjur. Precis som alla andra kompletterade han deras kost med spannmål, och kände instinktivt att det var fel: »Det var ju grisuppfödning, men med kor«, som Karlsson uttrycker det.

På Sveriges lantbruksuniversitet i Uppsala pågick ett projekt där man undersökte vad som hände med renköttet om renarna bytte kost. Efter Tjernobyli blev de cesiumhaltiga av betet, och på SLU studerade man vad som hände om de istället åt spannmål. I sina analyser av köttet upptäckte forskarna ett antal förändringar, alla till det sämre. Trots att det skulle dröja några år innan amerikanska forskare visade att en samma diet gav liknande effekt på kor, blev Jan Karlsson övertygad där och då: kor ska äta gräs, punkt slut.

Han slutade med grisarna, investerade i fler kor och startade Gröna gårdar tillsammans med Thomas Ivarsson. Deras affärsplan var enkel: istället för att sälja djurkroppar till industrin, skulle de köpa in själva slakten som en tjänst, ta tillbaka kropparna, hängmöra dem, stycka dem och sedan själva paketera, marknadsföra och sälja köttet. Kort sagt: de skulle återta kontrollen över förädlingskedjan,

och därmed möjligheten att få vetligt betalt.

Gröna gårdar har vuxit successivt sedan dess. I dag säljer de till restauranger, storkök och några spridda stormarknader och köttdiskar i Västsverige, men även direkt till kund från styckeriet i Uddevalla och i form av köttboxar som kan beställas på internet.

– Det är ju en strukturförändring, säger Jan Karlsson. Jag ser det som en början på någonting, som kommer att sprida sig mer och mer på fem, tio, femton års sikt. Vad har den vanlige bonden för incitament att producera ett mörkt och smakrikt kött? Det finns inte. Han får lika bra betalt för ett segt och smaklöst. Det han belönas för är därför ett djur som vuxit jättesnabbt och fått jättestora muskler. Det finns ändå ingen återkoppling mellan honom och kunden.

Precis som Håkan Fällman är han därför kritisk till alla de märkningar branschen har börjat nedlutas av, inklusive den Kravmärkning han själv använder sig av. För Jan Karlsson är de bara ett uttryck för avståndet mellan uppfödaren och kunden. Hans drömkunder är så intresserade att de kommer och hälsar på. För att kunna göra det måste de givetvis veta exakt vad de köper.

– När det går igenom de här stora aktörerna, då blir det helt anonymt. Och då blir det precis som vilken maskindel som helst. Men det är ingen maskindel vi pratar om. Det är djur.

Hans familjegård Bjällansås slaktar ungefär 200 djur om året, som i förädlad form ger nästan 45 ton kött. Det är nog för att tillgodose minst 1 000 svenskars hela köttkonsumtion under ett helt år.

På sistone har Jan Karlsson funderat på sätt att knyta konsumenterna närmare sig. På en välgödslad plätt i närheten av huset tillgodoser familjen Karlsson och fyra andra familjer husbehovet av rotfrukter och grönsaker. Han säger att markerna skulle räcka till många fler odlingslotter, och tänker sig ett system där stamkunder kunde få tillgång till en egen markplätt där de kunde odla vad de ville. Gödseln skulle han också bjuda på.

– Den sociala biten är så jäkla viktig, säger han. I början av 1970-talet lade svenskarna över 30 procent av sin disponibla inkomst på mat, i dag är siffran 11–12 procent. Alla är glada över att maten är billigare, men inte många tänker på allt man har tappat på vägen. För att förstå det tror jag att folk måste vara här och påta i jorden själva.



Jag påpekar att det skulle innebära en massa transporter om en massa stadsbor började åka fram och tillbaka till Bokenäs för att sköta om sina morötter. Jan Karlsson replikerar blixtnabbt:

– Ja men vem säger att det ska bo 500 000 människor i Göteborg?

– Tja, jag, svarar jag.

– På 300-talet bodde det en miljon människor i Rom, säger Karlsson. De som bodde där tyckte nog det var självklart att det bodde så många där, och förutsatte att det skulle bo så många där i framtiden också. De tänkte nog ungefär som vi gör i dag. Några hundra år senare bodde där bara 70–80 000 människor. Varför då? Systemet hade brakat samman. Jag tror inte på domedagen, jag tror nog att vi klarar upp det här hyfsat, men jag tror att vi måste sluta tänka i monokulturer och så stora strukturer. Vi måste motverka de stora strukturerna! För de stora strukturerna är emot allt.

Vi lufsar ut från huset. Flocken idisslar på andra sidan gårdsplanen, under enorma tak av korrugerad plåt som bärs upp av stolpar istället för inneslutande väggar. Kylan får ångan att ryka om de vinterraggiga djuren. Korna kan röra sig som de vill och några enstöringar spanar nyfiket på oss från det snöiga fältet bakom djurhallarna, annars håller de flesta sig tätt samman.

– De är ju flockdjur, säger Jan Karlsson.

Sommartid rör de sig över elva olika fält för att deras betande och gödslande ska spridas jämnt över markerna. Vintertid äter de gräsenilage och hö som konserverats i balar, och deras skit samlas upp i en nästan fem meter hög, öppen lada som är stor som en squashbana. Vartenda ett av de 2 000 ton de producerar per år återvänder till jorden.

Alla djur lever i minst två år på Bjällansås, men de som hamnar på finkrogarna slaktas vid 40–70 månaders ålder. Nyligen åt Jan Karlsson en biff från en ko som levit på gården i sju år – han säger att köttet var så marmorat att det blänkte och så mörkt att »man hade kunnat lägga det direkt på smörgåsen«. De slaktar inte fler djur än det föds nya kalvar på gården.

Det enda som tillförs utifrån är de 40 kubikmeter olja traktorerna förbrukar varje år. Den oljan står Jan Karlsson. Han har börjat studera biogas-anläggningar, bland annat har han hälsat på »en galen tysk« som tillverkat en småskalig

prototyp på Kuba. Om gödseln förvarades i en rök-kammare kunde bland annat metanet den avger tas till vara, och gården skulle bli självförsörjande även på drivmedel.

– Vem vet? I framtiden kanske vi till och med kan ge kunderna bilgas på köpet.

**N**är Eric Schlossers och Michael Pollans *Food Inc.* gick upp på biograferna för två år sedan fanns den bara i tre kopior, som visades på varsin biograf i New York, San Francisco och Los Angeles. Varenda visning var fullsatt; folk köade på gatorna för att komma in. Tidningarna skrev, TV-showerna gjorde inslag och snart visades filmen i ytterligare 48 städer. Vid en tidpunkt var »*Food Inc.*« det tjugonde mest googlade ordet i USA.

Den ganska smala kvalitetsmatrörelsen – »The Foodie Movement« – hade fått sitt masseevangelium. En av orsakerna är förmodligen att filmen inte bara är en dystopi: på slutet framhåller den att det trots allt finns alternativ till det mest destruktiva industrijordbruket. Den förklarar grunderna i organiskt uppfödande av såväl spannmål som djur, och visar att till och med utskällda företag som Walmart satsar på medvetna varor om kunderna efterfrågar dem.

Att åka till San Francisco är som att förflytta sig de »fem, tio, femton« år in i framtiden som Jan Karlsson drömmer om. Visst dominerar marknaden fortfarande av massproducerade produkter och snabbmatskedjor, men den som rör sig i områden som Fillmore, trendiga Hayes Valley eller grannstaden Berkeley kan numera inte ens beställa en taco utan att informeras om vilken ranch köttet kommer ifrån.

I en stad där medvetet ätande historiskt sett har inneburit veganism är den hetaste trenden att äta kött – med gott samvete. Hos de tre styckarna på Avedano's, grundarna av »The New School of Old School Charcuterie«, kan man köpa chokladkakor med bacon i. Mitt i deras köttdisk tronar ett gethuvud – för sju dollar kilot. På helgerna ordnar de populära styckarkurser där sex eldsjälur åtgången får lära sig finfördela en halv gris eller ko med kniv, såg och köttyxa. Cateringverksamheten, där de dyker upp med en hel, rostad spädgris, är lika populär.

I det stajlade trendcharkuteriet The Fatted Calf har väggarna till köttkylen ersatts av glas så att kunderna kan beundra de hängande djurkropparna, på disken vid kassan säljs kokböcker som

*The Whole Beast* med recept som tar till vara exakt varenda del av djurkroppen. San Francisco vore inte San Francisco om inte allt drogs till sin spets: den som verkligen bejaktar sitt köttätande, bör också äta allt kött. Alltså säljs även färhjärna, lammnacke, grismage och andra styckdetaljer som man sällan får tag på i Sverige.

– Det här är verkligen en rörelse, säger Sasha Wizansky, chefredaktör på kulturtidskriften Meatpaper. Det brukade heta: »Kött är dåligt, och du borde känna dig dålig för att du äter det.« Allt det där började ändras för fem, sex år sedan. Det intresserade mig. Jag blev nyfiken:

»Varför är kött så provocerande? Varför är folk så intresserade?«

I hennes tidning kan man läsa intervjuer med slaktare, kaninuppfödare och argentinska gauchos. I det senaste numret finns en text som berättar hur man dödar en igelkott och kokar en gryta av köttet: »Det gick att missa för ovanligt mörkt griskött – åtminstone tills min gaffel råkade fiska upp den där lilla, lilla bröstkorgen.« En annan artikel handlar om hundätande i Kina, där skribenten avslutar med orden: »Jag trodde att den första tuggan skulle vara svårast. Istället var det den andra. Först då förstod jag varför kineserna är så besatta av hundkött. Jag hade ingen aning om att det kunde vara så gott.«

– Vi är som ett rorschachtest, säger Wizansky. Folk ser sin agenda i oss. Vi har kokkar bland våra prenumeranter, vi har kötttalskare, men vi har också många veganer. Veganer tänker i allmänhet väldigt mycket på kött.

Kiera Butler är miljökolonnist på den radikala San Francisco-tidskriften Mother Jones. I fjolårets sommarnummer skrev hon om kött: »Trots vår lokale matgud Michael Pollans dekret om att vi bör äta »mest grönsaker«, tycks mina vänner äta mer kött, inte mindre. Fester är inte längre fester – de är grisfester, chili-koksitioner eller krabbfrossor. På Bondens marknad trängs mammor med barnvagnar framför köttståndet för att flirta med den muskulöse, skäggyrde slaktaren.«

Som vegetarian hade hon svårt att förstå fenomenet. Texten fortsatte med en jämförelse mellan det processade sojaprotein hon brukade sätta i sig, och det kött hennes vänner kompletterade sina

grönsaker med.

Hennes sojakorvar och fejkbacon visade sig till hennes förvåning ha ungefär samma miljöpåverkan, bland annat hittade hon en undersökning från svenska Sik som visade att det går åt lika mycket energi för att skapa en vegoburgare som för att

## »NÄR FOLK FLYTTAR HEMIFRÅN BRUKAR DE SAKNA MAMMAS MAT, MEN FÖR MIG VAR DET BARA: »WOW! MAN KAN ÄTA ANNAT ÄN RIS OCH BÖNOR!««

producera en fläskkotlett. Dessutom upptäckte hon att flertalet stora tillverkare av köttsubstitut använde lösningsmedlet hexan, ett misstänkt nervgift och en högpotent växthusgas framställd ur råolja, för att separera sojaproteinet från fettet. Bland mycket annat.

Texten slutade med att hon åt sitt livs första – givetvis gräsuppfödda – hamburgare. Hon skrev att den var god. »Plus, den gav en bestående mättnad. Jag blev inte hungrig igen på hela kvällen.«

– För mig började det på en *slow food*-middag, berättar Kiera Butler. Jag hamnade med en grupp före detta vegetarianer. Kvinnan som satt bredvid mig sade helt nonchalant: »Tjejen, du borde verkligen börja äta kött.« »Förlåt mig?« svarade jag, för så uppför man sig ju bara inte. Och hon bara: »Jag gissar att du fryser hela tiden?« »Jaaa...« »Jag gissar att du är vegetarian för miljöns skull?« »Jaaa...« »Jag gissar att du äter saker som fejkbacon och sojaburgare?« När jag svarade »ja« igen bara skakade hon på huvudet.

Keira Butler säger att diskussionen gjorde henne fruktansvärt provocerad. Sedan började hon gräva ner sig i alla motsägelsefulla fakta.

– Jag är uppfostrad med att ska man vara god mot naturen, då är man vegetarian. Mina föräldrar var hippies. Jag växte upp på ångade grönsaker, ris och bönor. När folk flyttar hemifrån brukar de sakna mammas mat, men för mig var det bara: »Wow! Man kan äta annat än ris och bönor!« Jag vill inte snacka skit om mina föräldrar, men... de är verkligen spartanska. Egentligen är de inte så hemskt intresserade av mat. Jag bjöd nyligen ut dem på en riktigt





bra restaurang i San Francisco, och det enda min pappa pratade om var priset: »Det här kunde jag få för en tredjedel på thairestaurangen hemma i Berkeley.«

Artikeln väckte ett ramaskri i tidningens kommentatorsfält, Mother Jones har trots allt en hel del djurrättsaktivister och veganer i läsekretsen. Även Kiera Butlers mejlkorg fylldes av angrepp.

– Den vanligaste synpunkten var: »Hur kan du förespråka köttätande? Det är omoraliskt!« Och jag kan inte säga något om det. Om det är anledningen till att du inte äter kött, om det är vad du tror på – okej. Jag säger ingenting om det. Min poäng var bara att om du är vegetarian av miljöhänsyn, då har du anledning att tänka efter.

**P**å Café Rouge i Berkeley lutar sig Michael Pollan över bordet.

– Köttet ser riktigt bra ut. Får jag smaka?

Jag skjuter över tallriken, och han skär av en rejäl bit av ryggbiffen.

– Våldigt bra... väldigt bra. Jag känner faktiskt han som födde upp djuret, Bill Niman. Han var en av de allra första förespråkarna för naturligt kött i det här landet. Hans företag Niman Ranch tog över fler och fler gårdar och växte enormt, men nu har de blivit uppköpta av ett jättekonglomerat. Så fungerar marknaden. Nu driver han en liten ranch i Bolinas norr om San Francisco, där korna har havsutsikt.

På menyn står det därför bara att köttet kommer från »BN Ranch«. Bill Niman får nämligen inte använda sitt eget namn i kommersiella sammanhang längre – rätten att kapitalisera på det har köpts av det företag som numera förser restauranger och livsmedelskedjor som Whole Foods med *grassfed beef*.

Michael Pollan berättar att han ibland själv kan häpna över de krafter han varit med om att sätta i rullning. Nyligen delade han taxi med en kvinna som berättade att hennes son, en mycket framgångsrik kock, sagt upp sig för att bli slaktare. »Kan du förstå det? Slaktare!«

– Och det kunde jag ju inte, säger Pollan. Men jag sade att det var väldigt fascinerande. Det finns en glamour i det som jag inte riktigt förstår, men som intresserar mig.

På det stora hela brukar han nås av två, radikalt olika, reaktioner. Dels får han brev och mejl från dem som tidigare »levde i en dröm« om var köttet i hamburgaren kommer ifrån, och som berättar att de nu blivit vegetarianer. Dels blir han kontaktad av vegetarianer som säger att han fått dem att förstå

djurens roll i kulturen, och att de nu börjat äta kött.

– Om vi ska äta kött eller inte är inte längre rätt fråga. Frågan är snarare: »Vilket kött äter du?« Det finns platser, som Sverige, där det bästa sättet att ta tillvara på jordens resurser är att föda upp djur. Då stödjer jag hellre den sortens jordbruk än ser soja åka runt världen i tankers.

Som den ledande auktoriteten i ämnet blir han givetvis också attackerad. Den vanligaste invändningen är att han är en snobb: den mat han förespråkar kostar trots allt mer än en Big Mac. Och det håller han med om – det är till och med en av hans poängar. Hur kan det komma sig att dålig mat är så billig, och bra mat så dyr?

– Jag säger inte vad någon annan ska tycka och tänka, säger Michael Pollan. Det enda jag säger är: »Det här är mitt svar.« Det viktigaste är tankeprocessen, att man sätter sig in i frågor och blir medveten. Det är hela poängen med kultur. Det viktiga är att folk läser, funderar, och drar sina egna slutsatser.

*Mattias Göransson är Filters chefredaktör.*

*Magnus Bergström är bildredaktör.*

# iPad.

Magisk och  
*revolutionerande.*

iPhone | iPad | Mac



macforum



ÖSTRA HAMNGATAN 16 vard 9-19 • lörd 10-17 • sönd 11-16 KUNSGATAN 28 vard 10.30-19 • lörd 11-16