

Stick inte
huvudet
i sanden...

Häng med till ett eggande utflyktsmål!

Att strutsen är världens snabbaste fågel visste du säkert. Men har du en aning om hur strutsglass smakar? Om inte kan du besöka familjen Sahlins farm i Dalarna.

Text och bild: SUSANNE JOBS

Att trafikradion bryter ordinarie lokalradioprogram för att varna för älgar på vägen är inte ovanligt. Mer sällan varnar de för lösspringande strutsar. Men det har Radio Dalarnas lyssnare fått uppleva minst ett par gånger de senaste åren.

Anledningen är att det finns en strutsfarm i närheten av riksväg 70, i höjd med Stora Tuna kyrka, utanför Borlänge. Det har hänt att något stängsel på gården gett vika och ett par av de drygt 200 långbenta fåglarna tagit

chansen att ge sig ut på egna äventyr.

Men för det mesta håller de

Av fjädrarna tillverkas dammvippor.



sig där de ska, och vill du kan du åka hit för att beundra dem och lära dig mer om strutsuppfödning.

– Här kommer man så nära djuren att man nästan går mitt uppe i dem, säger Gunnar Sahlin som tillsammans med sin fru Kerstin startat och utvecklat verksamheten. Gården på Tunaslätten har till-



Under sommarhalvåret kan strutsarna gå ut och in precis som de vill.

hört Kerstins släkt i flera generationer och kommer en dag att gå vidare till de egna sönerna, Karl, Erik och Martin.

– Ja, gården vill de ha kvar men jag vet inte om de vill ha några strutsar, säger Kerstin och ler.

Hon träffade Gunnar när hon läste vid Ultuna lantbruksuniversitet i Uppsala. Paret gifte sig 1979 och till en början delade de gården med Kerstins föräldrar, som ansvarade för mjölkorna medan de själva tog sig an spannmålsodlingen.



Kerstin visar äggen som ligger i ruvarn.

De nyfödda kycklingarna äter allt de kommer över och får därför inte gå på grus, utan på en cementerad gård som är lätt att spola ren.

Det var svårt att få lönsamhet och när makarna 1991 hälsade på bekanta i USA som bodde granne med en strutsfarm kläcktes idén.

– Vi visste ju absolut ingenting om strutsar så det var bara att börja samla information, säger Kerstin.

Blodad tand

Gunnar och Kerstin började med att köpa 30 strutsägg för 1 500 kronor styck av en leverantör. Det gick inte särskilt bra. Den kyckling som klarade sig längst blev tre månader. Men det gav blodad tand och undan för undan har de lärt sig av misstagen. Makarna startade så småningom Sveriges