

Rapport från 2019-05-02 angående kurs i vilthantering med fokus på vildsvin i Tingsryd

Torsdagen den 2 maj deltog jag på en kurs som arrangerades via länsstyrelsen (Rebecka Wikström) och livsmedelsstrategin. Syftet med kursen var att öka kompetensen hos jägare om hur ett skjutet vildsvin blir ett bra livsmedel vars efterfrågan kan öka. Vildsvinskött är ett fint komplement till älg-, hjort-, och rådjurskött med mycket smak.

Vildsvinen har ökat stort och med ökande risk att sprida både trikiner och afrikansk svinpest är det viktigt att hålla nere vildsvinsstammarna. Det kräver att fler djur skjuts och då det inte är tillåtet för jägare att sälja viltköttet utan besiktning, vars stämpel är en garant för att köttet har undersökts och blivit godkänt som livsmedel, kan en ökad kunskap om hanteringen fram till leverans hos vilthanteringsanläggningen dels ge jägaren en högre utdelning i mindre kassation och en möjlighet att skjuta av större antal än vad den själv kan förbruka. Det finns inte någon ansvarsfull jägare som skjuter djur och lämnar dem i skogen åt asätarna. Istället undviker man att jaga dem.

Andra positiva effekter av ökad jakt, som jag ser, är att djuren blir skyggare och förhoppningsvis undviker människor och bebyggelse där de kan ställa till med skador, inte bara hos lantbrukare utan också i villaträdgårdar och idrottsanläggningar. En annan risk med stora vildsvinsstammar är att de kan orsaka viltolyckor i trafiken då de gärna går längs vägkanterna och bökar efter mat. Själv såg jag fyra lite mer än halvstora vildsvin som gick i vägkanten utanför Osby. Som tur var blev de inte skrämnda av något och rusade inte ut på vägen. Att de stod kvar när bilen kom visar också hur orädda de är för bilarna och deras ljuskäglor då det var mörkt och jag körde med helljuset på.

Kursen hölls i Söderportkyrkan i Tingsryd och kursledare var Per-Ola Andersson från Skånska Vilt AB i Sjunkeby. Vid pausen serverades fralla och smörgås med ost men också rökt vildsvinsskinka som en av deltagarna producerar.

En givande kurs vars inbjudan egentligen var adresserad till min man. Då han inte kunde åka dit tog jag chansen att få en djupare inblick i hur vi ska få vildsvinskött att bli den delikatess det är när det hanteras på rätt sätt från jord till bord.

Åsa Dahlström