

Succé när Grön Ko startade saluhall i stationshuset

Grön Ko Café & Saluhall i Värmlandsbro har gjort succé sedan starten i september och ska redan utvidga verksamheten. – Om två år hoppas vi även kunna öppna en saluhall i Karlstad, säger Knut Lillienau, en av ägarna.

Lunchrusch råder i den före detta järnvägsstationen i Värmlandsbro där Grön Ko huserar sedan skördefesten i september. Gästboken är full av superlativer från besökare som prisar den mysiga atmosfären, maten och bakverken.

– Vi är Östermalms saluhall, Mc Donald's och Starbucks i miniformat. Uppenbarligen fanns det ett uppdämt intresse för vår affärsidé för responsen har varit fantastisk, säger Knut Lillienau.

På öppningsdagen den 6 september rådde totalt kaos och de fem anställda jobbade in i det sista för att få allt i ordning.

– Hela parkeringen var full av bilar och det gick nästan inte att röra sig i kafé, så mycket folk var det. De tre första dagarna såldes hela 92 köttlådor, sen var vi tvungna att sätta stopp. Vi slaktar bara två djur i veckan, förklarar Knut Lillienau som även driver Mässviks säteri, vilket huvudsakligen förser Grön Ko med kött.

I grund och botten är han jägmästare men har också jobbat inom data- och finansbranschen under många år. Mässvik tog han över efter sin far 1999 och la ner mjölkproduktionen på grund av dålig lönsamhet och växlade istället över till köttproduktion.

– Först funderade jag på att starta ett gårdsslakteri men insåg att det skulle bli för dyrt. Så när stationshu-



Eftertraktat ekologiskt kött. Knut Lillienau och Christina Jonsson driver kafé och saluhallen Grön Ko i Värmlandsbro. Deras köttlådor har blivit väldigt populära och står för 50 procent av intäkterna. Det mesta av köttet kommer från Mässviks säteri som Knut äger.

set blev till salu slog vi till. "Vi" är, förutom Knut, sambon Christina Jonsson som också äger hälften av företaget. I egenskap av inredningsarkitekt är det hon som svarat för inredningen av det kombinerade kafé, saluhallen och vägkrogen som är Grön Ko.

– Dessutom säljer vi närproducerade varor från värmländska livsmedelsproducenter. Vi vill vara deras portal, säger Christina Jonsson som brinner för det närproducerade.

2003-2006 var hon med och byggde upp Värmlandsmat åt Hushållningssällskapet och har sålunda ett väl inarbetat nätverk bland

länets små livsmedelsproducenter.

Försäljningen av köttlådorna har hittills stått för 50 procent av intäkterna, grovstyckningen av köttet gör Dahlbergs slakteri utanför Mellerud.

” – Vi är Östermalms saluhall, Mc Donald's och Starbucks i miniformat.

– Vi kör med flera slags köttlådor; allt ifrån höstlåda, grytlåda, grilllåda och lyxlåda till veckolåda som är populärt, säger Knut Lillienau som tycker att svensk köttindustri har varit dåliga på att ta fram

mervärdet med att köpa ekologiskt kött.

Själv har han dock inga som helst problem med att tala om varför köttet från Mässvik smakar så bra: djuren är långsamt uppfödda och slaktas efter två år istället för ett. Bara

kvigor och stutar slaktas vilka smakar bättre än tjurar. Djuren äter endast gräs som förr i tiden, vilket gör att de innehåller mer naturligt och nyttigt fett som gör smaken mycket godare.

– Och sist men inte minst

mörar vi köttet i tre veckor, varav en veckas hängmöring som är sällsynt hos andra producenter. Därför är köttet väldigt mörkt, säger Knut övertygande.

För att kunna vidareutveckla satsningen på köttlådor har

och packning av köttlådor. Dessutom finns stora kylutrymmen till förfogande.

– Men vi kommer bara att använda mellanvåningen. Över- och undervåningen ska vi hyra ut, säger Knut Lillienau som inte saknar framtidsoptimism.

Inom kort ska kunderna kunna göra sina beställningar via hemsidan och på sikt kanske Grön Ko startar distansleveranser till Göteborg och Stockholm.

– Vi vill också öppna en saluhall i Karlstad inom två år, alternativt Töcksfors eller Göteborg. Men vi måste hitta rätt lokal först.

TEXT OCH FOTO: ANNA BÄCKSHOLM



Expanderar. Grön Ko har bara på ett halvår vuxit ur sina lokaler. Nyligen köpte man därför det gamla storköket vid Säffle sjukhus där de populära köttlådorna ska göras i ordning.



Uppskattat. Fjällenresenärer, pensionärer på dagsutflykt, nyfikna lokalinvånare och andra värmlänningar på genomresa lovordar den mysiga atmosfären och maten i gästboken.



Närproducerat. I saluhallen kan man köpa ost, korv, sylt, kött etcetera från värmländska livsmedelsproducenter. Inom två år vill Grön Ko öppna en saluhall även i Karlstad, alternativt Töcksfors eller Göteborg.