

Kilsby Gård i sydöstra Värmland har anor från 1300-talet. En stor del av gårdens byggnader är från 1700- och 1800-talen.

Under blomstringstiden fanns det trädgårdsodlingar, kvarn och mejeri.



Lås till magasinet Där lagrades spannmål, kött och andra förnödenheter.

Sedan 2009 bor och driver Anna, Thomas och barnen Vilhelm, Elsa och Märta gården. Produktionen är skogsbruk, vall- och lammproduktion. Därtill säljs jaktpaket och gårdsboende med vandring & fågelskådning. Gården omfattar cirka 600 ha produktiv skogsmark och 100 ha åker- och betsmark.



Märta och tackan Lea. Den blåfärgen på Lea visar att hon blivit betäckt av baggen. Baggen bär en sele med en färgkrita som färgar av sig på tackan under betäckningen

## Lammproduktion

På gården finns idag ca 220 tackor som lamar under vintern och våren. Under vinterhalvåret är tackor, lamm och baggar inhysta i den gamla ladugården och fähuset. Två mycket funktionsdugliga hus med bra stallmiljö. Djuren går lösa på en halmströbädd och har fri tillgång till vatten och ensilage.



Lamm på vårbete

För att få tidig lamning, bra moders-egenskaper, bra slaktkroppar på lammen, med avseende på smak, marmorering och köttansättning har vi valt följande fåraser och korsningar. En tackgrupp av korsningen finull/dorset och renrasiga texelbaggar. Samt en grupp med texeltackor. Tackan föder mellan en till två lamm per år.



Tackor och lamm på vårbete



Betsmarkerna vid de gamla järnåldersgravarna

Runt gården ligger de gamla beteshagarna som röjts fram under de senaste tre åren. Fåren betar där under sommarhalvåret. Ensilaget som fåren äter under vinterhalvåret skördas på gårdens åkrar.

## Slakt & styckning

När lammen är slaktmogna kör vi själva lammen till det lokala, EU godkända, slakteriet Sörgården. Transporten tar ungefär en halvtimme med traktor och djurvagn. Lammen går på vagnen i beteshagen. Mottagningsstallet på slakteriet har öppna väggar mot åkrar och ängar.

Före och efter slakt inspekteras djuren av veterinär. Därtill klassas slaktkroppen inom ett dygn. Innan styckning får slaktkroppen hänga ett antal dagar i kylrum i 5 °C.



Årstackor på bete

## Styckningsalternativ

Lammen säljs styckade i lammlådor om helt el. halvt lamm enligt nedan. En hel låda väger mellan 17 och 28 kg. Styckningsdetaljerna är etiketterade i påsar. På etiketten står detaljens namn och vikt.

- **Grillstyckning**  
Hela lammet skivas i grillskivor förutom grillrevben, lägg och kokben. Ingen färs!
- **Klassisk 1:**  
Lammstek m.ben, inner- & ytterfilé, entrecote, bog till grytbitar, färs, lägg och kokben
- **Klassisk 2:**  
Lammstek m.ben, kotletter, entrecote, färs, lägg och kokben.
- **Helfall**  
Hel slaktkropp erbjuds för t.ex. grillning

## Kontakt

[www.kilsby.se](http://www.kilsby.se)

Anna : 072- 221 47 87  
anna@kilsby.se

Thomas: 070-829 25 21  
thomas@kilsby.se

Kilsby Gård  
Visnums-Kil, Kilsby Gård  
681 93 Kristinehamn

GPS koordinater:  
Lat: N59°6'51.06"  
Long: E14°2'53.23"



Infarten till Kilsby Gård. Välkomna!