



## Trodde han skulle dø. Så kjempet han seg tilbake

Inne i en butikk på Majorstua i Oslo sa det plutselig stopp for kyllingbonden Arnt Harald Stange (59).

Av [Tine Faltin](#) og [Morten Rakke](#) (Foto)

Hei, denne artikkelen er **over ett år gammel** og kan inneholde utdatert informasjon

Det var rett før jul 2002. Arnt Harald Stange (59) hadde som vanlig stått opp i firetida, hentet kassene med nyslaktet kylling, og kjørt de ti milene fra Vestfold til Oslo. Han hadde svingt inn foran restauranter, levert i butikker, fått klapp på skulderen, kjørt videre så fort han kunne.

Inne i en butikk på Majorstua i Oslo sa det plutselig stopp for kyllingbonden. Han segnet om på gulvet, sikker på at han skulle dø.

**16 år har gått siden da.** Arnt Harald Stange står ved vinduet på gården bestefaren kjøpte på Slagen utenfor Tønsberg for over hundre år siden. Rundt det gulmalte huset og et eksklusivt viktoriansk drivhus ligger 110 dekar jorder som tilhører gården hans.

**Det var her det begynte, eventyret om kyllingbedriften som tok hensyn til dyrevelferd før de fleste andre, men som nesten tok livet av bonden underveis.**

Stange kikker ut på en vandrefalk, den kommer nesten hver dag, og han kikker ut på jordene hvor det snart skal spire igjen. Ingenting skaper mer hjertebank hos den

Jo, kanskje, når det piper i metall søkeren og han plutselig kommer over en brosjé eller en øks fra vikingtida. Slik er det å bo midt i historien.

- Vikingene trakk Osebergskipet opp elva der nede, sier han og peker.

**Fram til slutten av 1980-tallet** drev Stange først og fremst med kalkuner for Prior. Men en dag dukket en venn av ham opp på gården med ti kyllinger i gave. Stange levde godt av kalkuner, han trengte ikke kyllingene, og lot dem trippe rundt, foret dem med havre, mais og hvete, og koste med dem på tunet. Kyllingene ble større. Og større. Og større.

- **Nærmest gigantiske. Jeg klarte ikke hogge hodet av dem.**

Han fikk tak i en slakter som gjorde jobben. Selv tilberedte Stange dem til middag, og fikk nærmest sjokk over hvor mye smak kjøttet hadde. Plutselig var ikke kalkun lenger så interessant. Bonden ville satse på saktevoksende kyllinger.

I Tønsberg lot han en kokk smake på kjøttet. Kokken kjørte ham rett til gourmetrestauranten D'Artagnan i Oslo. Stange hadde med smaksprøver til kjøkkensjef Freddy Nielsen og ventet spent på tilbakemelding. To dager seinere ringte han og sa: «Sats på de kyllingene, du».

Slik fikk Stange sin første faste leveranse.

**I Oslo begynte det å gå rykter** om «kyllingene til Freddy». Hvor kom de fra? En etter en ble restauranter introdusert for Stange. Kyllingene hans ble servert på Bagatelle og på Statholdergaarden.

Stange leverte rett på kjøkkenet, og hadde med seg ting han dyrket eller eksperimenterte med ved siden av. Han ble venn med alle, og ventelistene ble lengre og lengre.

- **Hvem skulle jeg si nei til? Det ble et problem.**

Arnt Harald Stange ville ikke øke volumet, ikke bløffe ved å fryse og tine og kalle kyllingen sin ferskvare. Ikke bruke kjøttbeinmel, som alle andre. Han hadde sett de råtne kadavrene som ble til slikt mel og betakket seg. Alle syntes han var skrullete, helt til kugalskapen inntok landet. Da ble han sett på med andre øyne.

- Dyrevelferd var ikke noe stort tema på begynnelsen av 90-tallet, sier Stange.



[TRODDE HAN SKULLE DØ](#)

---

Han ville heller ikke øke farten.

- Alt som vokser fort smaker lite, og alt som vokser sakte smaker mye. Det gjelder både kyllinger og grønnsaker.





**KYLLINGER:** Han startet med ti kyllinger som fikk vokse sakte og utvikle smak. Til slutt satt han med en millionbedrift. Foto: Morten Rakke [Vis mer](#)

**De første årene** leverte han hele kyllinger. Deretter fikk han godkjente lokaler for nedskjæring. Han kjørte til Oslo, og stelte dyra når han kom tilbake, noen ganger midt på natta. Tilbakemeldingene fra Oslo-kokkene ble drivstoffet hans. Han kaller dem «mentorene mine».

Han lyttet, dro hjem, og eksperimenterte med foret. Økte innholdet av mais og havre, hadde i mindre hvete. Resultatet ble bedre smak og enda lengre ventelister.

**Han prøvde å være overalt, hos kone og barn, kyllinger, rucola og artisjokker.**

Så ble han skilt. Kyllingbonden beit tennene sammen. Han klarte seg nesten uten ansatte, spørsmålet var om han skulle gi opp nå.

Det sto mellom å bremse og å satse. Han valgte det siste.

**David Bowie spiste kyllingen hans i Oslo**, det samme gjorde kongefamilien. Delegationene under fredsforhandlingene mellom Palestina og Israel spiste kyllingen hans mens de

HANNE WAL...

Han var førstemann som drev med kylling på denne måten. Sammen med dyktige nordmenn, kurdere og vietnamesere hadde han skapt noe nytt.

Et par måneder før Arnt Harald Stange falt om inne i butikken på Majorstua, begynte hukommelsen å svikte. Han kunne sitte med regninger som skulle betales, men klarte ikke å taste kidnumrene.

**- Jeg ble så frustrert. Tallene ble borte for meg. En kveld satt jeg bare og grein.**

På vei til Oslo begynte han flere ganger å hyperventilere og måtte stoppe bilen. Da han sto utenfor en restaurant med leveranser, besvimte han.

- Jeg stupte framover og våknet med beina oppå kyllingkassa og hodet halvveis under bilen til Eyvind Hellstrøm.

Han kan smile av det nå. Der og da var opplevelsen bare skremmende.



**VENDEPUNKTET:** Inne på en butikk på Majorstua i Oslo sa det stopp for Stange. Nå har han lært. Foto: Morten Rakke [Vis mer](#)

HANNE WAL...

Mobilen kimte i lomma. Kroppen skalv, han hev etter pusten og klarte ikke ta telefonen.

På to timer hadde 87 personer ringt, de hadde lagt igjen beskjeder, stort sett med samme budskap: Hvor er du? Når kommer du?

**- Jeg måtte hentes, det var ikke snakk om å kunne kjøre videre. Alt føltes likegyldig, sier han.**

Etter flere slike opplevelser oppsøkte han lege og ble sykmeldt med det samme. Diagnosen var utbrenthet. De neste årene var angsten sjefen i livet hans. Han tok knapt telefonen på et år.

Anfallene kom uten forvarsel, uten noe mønster.

- Det bare skjer. Du blir så redd, og så jævlig redd for å få det igjen. Jeg vet ikke hvor mange ganger jeg trodde jeg skulle dø.

**En natt gikk han rundt** i huset og åpnet alle vinduene fordi han følte at han ble kvalt. En helg han hadde barna, kom anfallet i en matbutikk. Han hadde lovet dem masse godt til kvelden, men nå sto kroppen i helspenn.

- Jeg måtte bare ut av butikken. Barna var så skuffet, men jeg hadde overhodet ikke noe valg.

Han oppsøkte hjelp etter sammenbruddet i Oslo. Gikk til psykolog, forsøkte med lykkepiller, beveget seg ikke en meter uten Sobril i lomma. Det hjalp ikke.

- Naturen ble redningen. Sopptur i rolig tempo, sykkel og fiskestang. De tingene har gjort meg sterk igjen, sier han.

**Tempoet er betraktelig senket.** Året etter det første angstanfallet solgte han firmaet, de nye eierne har igjen solgt det videre til Rema industrier. Stange selv er tilbake der han startet, på gulvet hos kyllingene, noen meter fra våningshuset der han bor.

De fem årene han var borte, kom andre kyllingbedrifter seg opp og fram, men de nye eierne tok opp konkurransen og kundene sviktet ikke. Bedriften omsetter nå for 150 millioner i året, har et nettverk av gårder som produserer, og flere titalls ansatte.





**FANT ROEN:** Stange solgte bedriften og ble vanlig medarbeider, med fri nok til å hygge seg med barnebarnet Sophie.  
Foto: Morten Rakke [Vis mer](#)

En av dem er gründeren selv.

To ganger i uka kjører han til Oslo og leverer, to dager har han diverse oppgaver i bedriften. Fredag har han fri og kikker på fugl eller lufter metalldetektoren med en kompis som har samme interesse.

Angsten er borte. Hadde den dukket opp, ville han ikke blitt redd. Han vet at den ikke er farlig. At et angstanfall er en advarsel fra kroppen.

**En iskald vinternatt** i desember 2008 han gikk av toget i Tønsberg, og ikke fikk taxi videre, spaserte han en tur langs brygga. Der møtte han kjærligheten på nytt. Hun satt bak ham på handelsgym, og de hadde knapt sett hverandre siden.

- Vivien hadde vært forelsket i meg allerede da, men jeg skjønnte det ikke, sier han.

Nå bruker de vinterkveldene på å lage mat sammen.

HANNE WAL...

Når han i dag møter folk som skryter av matprisene i Spania, blir han forbannet. Norsk landbruk er transparent, ren og betaler folk anstendig. Da må maten koste, argumenterer han.

- Alle vil ha ren mat fra dyr som har hatt det godt. Men folk sier en ting og gjør noe annet. Snur du deg, tar de den billigste.

Det hender han ønsker seg en skikkelig matskandale i Europa, så folk skal skjønne hvor trygg norsk mat er.

**Han vet hva han gjorde feil.** Han var kontrollfrik. Han tok seg ikke råd til å ansette nok folk i starten. Han ville gjøre alle til lags og klarte ikke å si nei.

- Jeg gikk i alle de feller jeg kunne, sier han.

Litt overrasket ble Stange da han i år 2000 fikk en telefon om at han skulle tildeles Ingrid Espelid Hovigs matpris.

- **Jeg holdt på å legge på. Jeg hadde fått en telefon noen måneder før hvor en person etterliknet fru Hovig og bestilte masse varer. Det var bare tull.**

Men denne gangen var det sant.

- Jeg fikk prisen for jobben med kyllingene. Like god jobb kan jeg ikke si å ha gjort med meg selv.

