

Åbent Landbrug hos **Axel Månsson A/S**

Igen i år var der inviteret til "Åbent Landbrug" hos Axel Månsson A/S, og endnu engang var der lagt store kræfter i, at lave et informativt og underholdende arrangement med mange forskellige aktiviteter, herunder informationsaktiviteter om virksomhedens forskellige produktioner, fra økologisk ægproduktion, produktion af 20 forskellige økologiske grøntsager til produktion af økologisk biogas.



Af Niels Finn Johansen,
SEGES

Desuden var der underholdningsaktiviteter som kålkastning, veterantraktorer og opvisning med Friser heste mm. Der var 3.531 besøgende, og Månsson står derfor for en stor andel af de i alt ca. 85.000, der i år besøgte Åbent Landbrug.



Janne har travlt

Økologisk ægproduktion

Den økologiske ægproduktion blev eksponeret lidt mindre denne gang, sammenlignet med tidligere år, hvilket primært skyldes at hus 20, som ligger lige ud til "åbent hus arealet", lige bestemt i denne periode var uden høns. Som erstatning og til ære for publikum, var der bygget et minihønsehus med 9 høner, der var sat baljer frem med hønsefoder, så publikum kunne se, hvad hønerne spiser, der var posters, der fortalte om æg og ægproduktion, og endelig var Janne Beck hele tiden klar til at fortælle og svare på spørgsmål. Yderligere blev der to steder på virksomheden vist en super flot og informativ video om ægproduktionen. Fjerkræet hos Månssons var således hverken glemt eller gemt.

Bæredygtighed og klima

Axel Månsson A/S har fokus på bæredygtighed og klima. Ved årets Åbent Landbrug arrangement blev brugt overskriften "Bæredygtig økologi i storskala". Og storskala er det jo, med et dyrkningsareal på 1.400 ha og 201.000 økologiske høner, og bæredygtigheden sikres bl.a. ved fokus på udvikling af effektive produktionsmetoder, og effektiv udnyttelse af gødning og biomasse til fremstilling af biogas og økologisk gødning til afgrøderne.

ÅBENT LANDBRUG



Hønsefilm



Sidste nye hønsehus

Åbent Landbrug på Skyttegården og Eliselund

ÅBENT
LANDBRUG



Af Tokke Munk Schou og, Jette Søholm Petersen SEGES samt Hanne Castenschiold og Lærke Kirstine Lund, Landbrug & Fødevarer



de perfekte rammer som værter for alle de glade gæster, der fik inspiration, leg og læring og ikke mindst svar på alle deres interessante spørgsmål. På Eliselund kunne man se stude opfedet efter biodynamiske principper, store landbrugsmaskiner og forskellige kornsorter og meltyper. På Eliselund er der 170 store stude, som fedes langsomt op og er ca. tre år, når de bliver slagtet – hvilket giver biodynamisk kvalitetskød, som primært sælges til restauranter.

Biodynamisk og økologisk landbrug

Nikolaj Dalsgaard og Andreas Barsøe afholdt med stor succes deres første Åbent Landbrug og så endda på begge deres ejendomme, der er beliggende mellem Christiansfeldt og Haderslev. På Skyttegården var økologiske slagtekyllinger i fokus. Her startede Nikolaj og Andreas deres økologiske kyllingeproduktion i 2016, hvor de nu årligt producerer 125.000 kyllinger, som sælges som led i de Danske Familiegårde. Nikolaj og Andreas og deres store hjælpeteam leverede

Økologisk kylling i fokus

På Skyttegården kunne de besøgende høre om alle aspekter af produktionen af økologisk kylling, hvilket knap 700 gæster benyttede sig af. På dagen havde SEGES og Landbrug & Fødevarer arrangeret en faglig økokyllingdag, hvor de besøgende kunne lære alt om forældredyr og racer til økologisk slagtekylling på tallerkenen. Og de besøgende benyttede sig af muligheden for at blive klogere på alle leddene inden for produktionen af økologisk kylling.

Thomas Andersen fra DanHatch bidrog og



Hanne Castenschiold fra L&F tilberedte og serverede smagsprøver af økologisk kylling fra Danpo. I mens lærte gæsterne om hvilke smagsnuancer der findes i økologisk kylling og hvordan de har en anden struktur



Thomas Andersen fra DanHatch formidlede og viste kyllinger frem til både børn og voksne



Kyllingernes udeareal blev vist frem til gæsterne



Værterne Nikolaj og Andreas og deres økologiske kyllinger

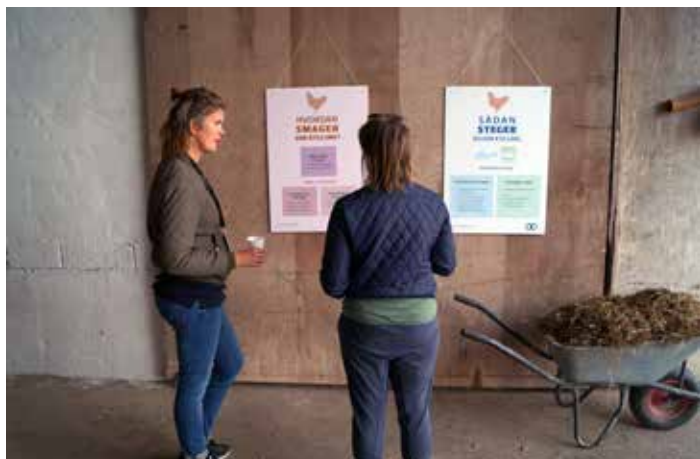
fortalte om slagtekyllingeavl og fremviste de små kyllinger – som var meget populære at komme helt tæt på for både børn og voksne. SEGES fjerkræteam fortalte om kyllingernes biologi, og hvordan kyllingernes adfærd bliver imødekommet under økologiske forhold. Gæsterne lærte om hvilke elementer, der er vigtige for et godt udeareal, hvilket blev gjort imens gæsterne selv fik syn for sagen og kunne se, hvilke elementer og områder

Citater fra dagens gæster:

"Mor, det er jo en kyllingebørnehave"

"Hvor kan man købe de her kyllinger henne"

"Mor, nu kan jeg alligevel godt lide kylling"



Lærke Kirstine Lund fra L&F formidler om den bedste metode til at tilberede kyllingekød for den bedste smagsoplevelse



Der var kø for at komme op og prøve den store mejetærsker



Det store hold af hjælpere m.m. der stod klar til at tage imod gæsterne og sørge for at alle fik en oplevelsesrig dag på Skyttegården og Eliselund

kyllingerne foretrak og benyttede til forskellig adfærd. Synet af kyllingerne på udearealet var så populært, at der var kø for at se kyllingerne blive lukket ud.

I en lade kunne de besøgende smage på brystfileter af økologisk kylling, som blev stegt på grill og serveret med hjemmelavet agurkesalat. Danpo havde leveret færdigstegte brystfileter, så det var nemt at servicere de mange besøgende. Ansatte fra Landbrug &

Fødevarer fortalte om de sammenligninger, Teknologisk Institut har lavet af økologisk, fri-lands og konventionel kylling, og der var stor interesse og en fin dialog med de besøgende om smag, saftighed og tekstur på kyllingerne, og om hvordan de forskellige racer og produktionsformer adskilte sig fra hinanden. Mange af de besøgende gav udtryk for, at de kun købte økologisk kylling af og til pga. prisen, de var til gengæld meget interesserede

i at høre om hvorfor, den økologiske kylling er dyrere, hvordan den skal tilberedes, og hvorfor den har mere "bid" end den konventionelle. Budskaberne blev også vist på store posters, der var et godt udgangspunkt for dialog, og som gav de besøgende et godt overblik over de vigtigste pointer.

De omtrent 700 besøgende kom således hele vejen rundt om produktionen af økokyllingerne fra jord til bord – og mange besø-



Aurion var også på plads i en af laderne hvor gæsterne kunne lære om forskellige økologiske og biodynamiske konsorter, som de også kunne købe med hjem



En ombygget brandbil bruges til at vaske loft, vægge, gulv og foderskåle - inden det næste hold kyllinger flytter ind i stalden

gende ville høre om, hvor de dog kunne købe disse flotte og lækre kyllinger.

Læring skal leges ind

På de to ejendomme kunne børn og voksne benytte sig af et stort udvalg af forlystelser og oplevelser. Der var mulighed for at komme på traktortur med jagtvogne ud til studene, der gik på græs. Var man sulten, kunne man købe et måltid med biodynamisk oksekød, og man kunne købe specielle meltyper med hjem. Havde man mod på det, kunne man også teste sin viden om kornsorter, og man kunne få de bedste tilberedningstricks til en saftig kylling. For børn var der også mulighed for at komme op i de store maskiner, lege på halmlegepladser, grave efter karameller i

korn, kører pedaltraktor, og ikke mindst prøve en trækketur på en pony. Nikolaj og Andreas anvender en tidligere brandbil, når de skal vaske vægge, lofter og gulve i kyllingehusene. Børn og andre interesserede fik lov til at komme ind og sidde i brandbilen. Alle aktiviteterne var med til at give gæsterne en rigtig god oplevelse, hvor de imellem sjov og leg lærte om produktionen af økologiske kyllinger og biodynamiske stude.

Anerkendelser

Der skal lyde en kæmpe tak til Nicolaj og Andreas, fordi I ville lægge ejendomme til Åbent Landbrug. Det er en fantastisk stort arbejde, som I og jeres dygtige medarbejdere, Lykke og Jeppe, samt en stor kreds af

familie og venner har lagt i at få dagen til at gå som smurt.

Mange tak til Danpo, fordi de sponsorerede de fineste brystfileter til smagsprøvning, og til DanHatch for at de stillede op og fremviste næsten daggamle økokyllinger. Landbrug & Fødevarers team Åbent Landbrug støttede arrangementet med tøj til hjælpere, skilte, toiletvogne, jagtvogn, solid markedsføring og hjælp med planlægning. SEGES Økologi Innovation og Landbrug & Fødevarers Team Marketing og Ernæring deltog via et projekt støttet af Fonden for Økologiske Landbrugs' særpulje for National afsætning.

Kort nyt fra udlandet

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ OKTOBER 2019

Den amerikanske fjerkræbranche hilser offentliggørelsen af en handelsaftale med Japan velkommen

Den amerikanske fjerkræbranche glæder sig over offentliggørelsen af en handelsaftale mellem USA og Japan, en aftale, der er til gavn for vores branche.

"Frosne kyllinger, kalkun og forarbejdede ægprodukter vil modtage gunstige toldnedsættelser, så vores produkter kan konkurrere mere effektivt med dem fra lande i Trans-Pacific Partnership" sagde USA Poultry & Egg Export Council (USAPEEC), National Chicken Council (NCC), National Turkey Federation (NTF) og United Egg Producers (UEP) i en fælles erklæring.

"Selvom dette kun er den første fase af en bilateral aftale, er det velkomne nyheder, og vi vil gerne takke præsident Trump, landbrudsminister Perdue og handelsminister Lighterizer for deres arbejde med at forhandle denne aftale på plads, for den vil være til gavn for amerikanske fjerkræ- og ægprodukter." Japan er det største marked for eksport amerikanske ægprodukter og det næststørste marked for amerikansk kalkunekспорт. Japan

er også et meget lovende marked for amerikanske kyllingevirksomheder, der er villige til at levere de specifikke udskæringer, som japanske købere søger.

National Chicken Council / jnl

"Efterspørgslen efter mørkt fjerkrækød i Kina er ubegrænset"

Som den anden fjerkræproducent i Polen udnytter SuperDrob eksporten til det kinesiske marked, forklarer Jan Wolff, viceeksportdirektør i SuperDrob.

Kina vil øge importen af fjerkræ i 2019 ud over mængden på 500.000 tons, der blev estimeret tidligere i år, siger Jan Wolff, i et interview til EuroMeat News.

"Det er gyldne tider for fjerkræ" sagde Wolff og henviste til skiftet i kødforbrug, der er sket på forskellige markeder af mange forskellige grunde.

Mens der på det europæiske marked foretrækkes fjerkræ på grund af sundhedsegenskaber, stiger efterspørgslen efter fjerkrækød i Asien på grund af situationen med afrikansk svinefeber i regionen.

Kina er et marked, der konstant øger sin import af fjerkrækød, men de importerede udskæringer er dem, der ikke er i så stor efterspørgsel efter på EU-markedet. Denne situation hjalp polske fjerkræproducenter, såsom SuperDrob, til at kapitalisere på begge markeder ved at sende brystfileter eller andre værdifulde udskæringer til forskellige europæiske markeder, mens vingerne går direkte til Kina, hvor forbrugerne foretrækker dem.

EuomeatNews.com / jnl

