

#ØKOÆGSÆLGERGODT
#VIERHÅNDVÆRKERE
#MADIDETFRI
#STYRPÅIMAGE
#NATIONALPARKVADEHAVET



Gourmet i det grønne

Nyslået grønt græs giver de guleste æggeblommer, når det har været en tur igennem en af Torben og Evas 300 økologiske høns. Sønnen Anton har lige tømt endnu en opsamling af nyslået græs over i hønsegården, hvor de brune økohøns vimser omkring og kagler løs. Det er nu ikke hønsene, men derimod får og lam, familien Kousgaard er mest kendt for her på Vardeegnen. Med 400 moderfår rundt på engene i Varde Ådal giver det en produktion på 700 lam hvert år, og de sælges både lokalt og nationalt.

– Vi har aftaler med blandt andre Restaurant Kong Hans og Henne Kirkeby Kro, som vi leverer lam, æg og grøntsager til. Vi slagter hver mandag, da vi har en slagter på Østerbro som kunde, og han vil have, at de aflives her hos os, så de ikke får transportstress. Det betyder meget for mig, at vi kan levere kvalitet til vores kunder, og det er fedt selv at kunne styre afsætningen. Jeg er da stolt over at se mine produkter på en Michelin-menu, siger Torben, som har lovet at hente fårene ind til ære for fotografen.

Bag på ATV'en sidder hans hund, border collie Maggie, og den ved godt, at den nu skal på arbejde. På imponerende vis suser Maggie afsted for at holde flokken samlet, og så snart et får forsøger at gå sin egen vej, er Maggie straks over den og får den gelejdet retur til flokken. Torben kommer med ganske få og korte udbrud for at dirigere Maggie, som straks lystre ham.

– Vi startede med fem får for 15 år siden, og så har det ellers udviklet sig over tid. Fåreavl er perfekt til disse enge, hvor der er mange begrænsninger for brugen, da vi jo ligger i Nationalpark Vadehavet. Fårene går i engene til oktober eller november, og om vinteren går de her tæt omkring gården. Vi har haft tiden med os, for i dag hører vi sjældent den gamle sang om, at lam smager af uld. Den myte er heldigvis blevet aflivet ved, at danskerne har fået smagt på noget ordentligt lammekød, fortæller han.

Respekt for kæmpe gæld

Familien har boet her siden 1989, hvor de købte ejendommen af Torbens bedstefar. Han drev fuldtidslandbrug, men Torben vidste godt, at det ikke var en mulighed for ham.

– Det har altid været min drøm at blive landmand, men respekten for en kæmpe gæld var for stor for mig. Tegningerne har da ligget der, men de er aldrig blevet realiseret. Jeg har i dag en halv landbrugsuddannelse bag mig, ikke andet, fortæller han.

I starten havde de kun planteavl, men både Eva og Torben ville gerne have dyr. Også for børnenes skyld, og særligt den mellemste Anton havde plaget om at få et lam, og et lam blev så til fem får.

– Det er dejligt, at vi alle hjælpes ad. Landbruget er også børnenes interesse, og så snart de kunne køre traktor, var de med i marken. Vores drenge, de kan sgu tage



Torben er ikke den, der sætter sig i sofaen efter endt arbejde i Varde Kommune. Sammen med hustruen Eva leverer han lam, æg og grøntsager til gourmetrestauranter. Og driver gårdbutik.



Jeg er da stolt over at se mine produkter på en Michelin-menu.

TORBEN KOUSGAARD, Varde Ådal Lam



- >> fat, det er jeg stolt af, siger Torben. Og viser os over til den store grøntsagshave, hvor de dyrker økologiske grøntsager. Her står bønner, fennikel, porrer, squash, rødbeder og pastinak side om side. Alt sammen sælges fra stalddøren, eller rettere pavillondøren.

Fra jord til kunde

Der er nemlig fuld gang i salget direkte fra gården til slutkunden. Eva og Torben har bygget en sekskantet træpavillon, som står ved vejen. Herfra sælges økoæggene og grøntsagerne, som de selv dyrker, samt andre produkter, alle fra lokalområdet. Inde i den ene længe har parret indrettet en lille gårdbutik med salg af økologisk kød – ikke kun deres eget lammekød, men også økologisk oksekød fra Ho Bugt, økogris, olier, snaps, spegepølser og rullepølser.

– Vi er blevet ramt af økologi og er rigtig glade for den måde at producere på. Vi har ingen problemer med at afsætte vores produkter, æggene bliver nærmest solgt, inden de er lagt. Derfor forsøger vi nu med dobbelt så mange høns, nemlig 600, fortæller Torben og peger op mod et stykke jord, som er ved at blive heget ind.

Fællesspisning er imagepleje

Som hos så mange andre deltidslændmænd er livet på gården blevet en livsstil for hele familien, og trods sit



Border collie Maggie på arbejde. Sammen med Torben holder den sammen på flokken.

fuldtidsarbejde som madudbringer for Varde Kommune er Torben ikke den, der sætter sig i sofaen efter arbejde. Ifølge Eva, så er det også bedst for familien, at han ikke ligger der.

– Han skal ud og lave noget, ellers vil han drive os andre til vanvid, griner hun. Og der er nok at tage fat på, og familien gør det heller ikke nemmere for sig selv, da man elsker at åbne stalddøre for andre.

– Vi kan godt lide at lave arrangementer her på gården. I sommer havde vi 'Lammebal' i laden, hvor der var gourmetmad lavet af kokke fra Henne Kirkeby Kro og danseband. Sidste år var konceptet mad i det fri, hvor gæsterne blev kørt i traktor ud på marken, hvor der var dækket op ved borde, og kokkene lavede lam ude på marken. Det var fantastisk med høj sol og fantastisk stemning; den aften glemmer vi aldrig, fortæller Torben.

Men trods deres ønske om fest og mange mennesker på gården, så er der også en dybere mening med galskaben. Arrangementerne er nemlig en bevidst del af deres markedsføring. Det kommer altid i avisen, og de har endda ryddet forsiden på Jydske Vestkysten en enkelt gang.

– På den måde får vi skabt opmærksomhed om vores produkter. Vi skal som nicheproducenter tænke ud af boksen, og tænke som købmænd for at kunne tjene mest muligt på vores produkter, pointerer Eva. ■

BAGGRUND

Ejere Eva og Torben Kousgaard

Ejendom Varde Ådal lam

Købte ejendommen i 1989

Eva har indtil fornylig arbejdet i Enghavegård Osteri

Torben kører mad ud til pensionister for kommunen

Har tre sønner: Asger på efterskole, Anton er beslag-

smed, og Emil er slagter

Web vardeaadallam.dk

PRODUKTION

- Grøntsager til stalddørssalg
- 70 ha, hvoraf de 10 er forpagtet
- 300 øko høns, men i fuld gang med at udvide til 600 høns. Kun æg til stalddørssalg
- Laver alt foder selv på ca. halvdelen af jorden, og resten er paragraf 3
- Har desuden 30 gæs – bare for sjov.