



## HØ-MÆLK I SAMARBEJDE MED OSTERI

STØTTET AF

# Promilleafgiftsfonden for landbrug

Michael Andersen vil i samarbejde med osteri sælge frisk mælk og oste fra køer, der græsser på fredede enge.

Michael Andersen har et traditionelt landbrug med mælkeproduktion og grovfoderproduktion samt afgræsning af kvier. Han har 250 køer og 160 hektar jord med primært majs, græs og korn. Hans idé er at producere og sælge oste og frisk mælk på flasker fra køer, der afgræsser Tude Ådals fredede enge, hvilket giver en særlig smag fra urter og hø.

### Særlig fodersammensætning giver frisk hø-mælk

Ideen bag hø-mælk er, at køerne udover græs og hø fodres med bl.a. valset korn og roepiller, men ikke ensilage, og den særlige fodersammensætning sikrer, at fedtsyrerne omega 3 og omega 6 er i balance. Planen er, at hø-mælken skal forarbejdes og sælges via et samarbejde med et osteri, der i forvejen har afsætning til restauranter i København. I øjeblikket er Michael Andersen i gang med at beregne økonomien i projektet, men han mangler at udarbejde en forretningsplan, prissætte produktet, beregne produktionsomkostningerne samt sikre finansiering. Derudover er han ved at undersøge, hvordan produktionen kan gennemføres, bl.a. malkning af køerne på græs.

### Følg med på Facebook

Du kan følge Michael Andersens udviklingsvej på Facebook og se hans præsentation for ekspertpanelet i Løvens Hule [her](#) og læse hans power point-præsentation [her](#).

Hvis du vil se opslag om Michael Andersen, kan du følge hashtagget [#hømælk](#)