

# Fra 400 kvadratmeter til 11 hektar

**ERHVERV:** Lene og Jan Andreasen flyttede til Millinge for at få plads til frugttræer og køkkenhave. Men det udviklede sig til et helt landbrug. Lene sagt sit job op, og åbner nu en gårdbutik med kød fra egne dyr

AF ANNE JØRGENSEN

annj@faa.dk

**MILLINGE:** Indtil for fire år siden, havde Lene og Jan Andreasen aldrig arbejdet med landbrug, dyr eller planter.

Lene Andreasen er kontoruddannet og Jan Andreasen arbejder som styrmand på Spodsbjerg Tårs.

Men i dag har de 11 hektar fyldt med kvæg, får, grise, høns, grøntsager, frugttræer og vinplanter på Kildegården i Millinge.

Parret, der stammer fra Vejle og Nakskov, har to børn og de flyttede til Millinge for fire år siden.

Før boede de i et villakvarter i Højby, og havde en grund på 400 kvadratmeter. Det svarer til størrelsen på deres nuværende gårdsplads i Millinge.

De ville gerne have noget større, hvor de kunne have frugttræer og grøntsager og mere plads til at dyrke jord.

- Vi ville have et sted tæt på skole, hvor der var naboer og som lå tæt ved vandet og var på minimum fem hektar, fortæller Lene Andreasen.

Og de fik stort set det hele og mere til i Millinge, hvor de faldt for Kildegården, der har en grund på 11 hektar.

★ Lene Andreasen ved sin gårdbutik, der endnu ikke rummer så meget andet end kød. Men det kommer.

## 5 blev til 150

Det første år gik med at renovere huset, hvor de i flere måneder boede i en skurvogn på gårdspladsen. Herefter skulle de begynde at dyrke jorden.

Men Lene kunne ikke vente, og satte straks 150 frugttræer.

De fik også fem høns, så de kunne få æg.

- Og de høns blev hurtigt til 150. Men det var jo smart, for så kunne hønsene gå og holde græsset og holde skadedyrene væk fra frugttræerne, fortæller Lene Andreasen.

Men med 150 høns havde de også pludselig 150 æg, og derfor startede de en æggebod ved vejen.

Lene lavede også en stor grøntsagshave, hvor hun plantede det, hun kunne lide, men med fx. 100 meter ærter og et ton læggekartofler, giver det også et pænt overskud, så det begyndte de at sælge ud af i et stalddørssalg.

## Flere dyr

Med tiden måtte parret indse, at to mennesker ikke kunne pleje 11 hektar. De måtte have hjælp fra dyr.

- Dyrene var min mands ide, men jeg indså, at det var meget godt, fortæller Lene Andreasen og sådan gik det til, at de fik grise.

- Vi skulle have noget til at holde buskadset, og så sagde folk, at vi skulle have grise. Så vi afprøvede tre forskellige.

- Vi er jo nybegyndere, så når vi vælger dyr, skal de være omgængelige, da vi har dem på friland, og så skal de smage godt, siger Lene Andreasen. Og valget



faldt på racen Duroc.

Herefter kom også kvæg til, så de kunne gå og græsse af. Og i dag har de både Hereford og Simmerthal. 12 i alt.

## Sagde jobbet op

I takt med at besætningen voksede, gik Lene Andreasen mere og mere ned i tid på hendes kontorjob, og til sidst sagde hun helt op.

- Jeg befinder mig godt med, at jeg selv kan bestemme. Jeg arbejder mere nu, men jeg forsøger at arbejde, mens børnene er i skole, fortæller hun.

- Men det kan stadig kun lade sig gøre, fordi Jan arbejder 24 timer og så har tre dage fri. Jeg mangler jo en til at køre traktoren, siger Lene Andreasen, der holder sig til at køre ATV.

De seneste dyr, der er ankommet til Kildegården er Gotlænderfår, som kom sidste forår.

- Det var min ide, for vi havde et stykke jord, der ikke måtte

pløjes på. Så vi manglede dyr til at græsse det af.

## Overproduktion af kød

Det var slet ikke meningen at Lene og Jan skulle have en butik, men alle de dyr gav meget mere kød end den lille familie nogensinde selv kunne nå at spise.

Så de besluttede at lave en gårdbutik, hvor de kunne sælge ud af kødet.

Og i sidste uge godkendte Fødevarekontrollen butikken, som nu er åben på adressen Assensvej 302 i Millinge.

Hvad gårdbutikken skal indeholde udover kød og uld fra egne får, går Lene Andreasen nu og spekulerer over.

## Flere projekter venter

Parret har altid projekter, og der er mange flere planer for fremtiden.

Først og fremmest skal de lægge sig helt fast på, hvilke dyr, grøntsager og frugter de satse vil avle og dyrke.

- Vi prøver os jo lidt frem, siger Lena Andreasen.

- Jeg er jo bare en kontormus, der prøver kræfter med landbruget.

Herudover skal de have ænder og gæs igen til sommer.

De skal også prøve kræfter



★ Lene Andreasen ved Duroc grisene, Lene og Jans grund strækker sig så langt øjet rækker, og for fodan af bakken løber en kilde. Så alle dyrene på gården får kildevand.



★ Duroc-grisene giver rigtigt gourmetkød, så det er nogen ordentlige flæskestege Lene og Jan og børnene får for tiden. Alle dyrene bliver slagtet hos slagteren i Vester Hæsingø.

med egen vin, da de har sat 750 vinplanter. Æblemost er også på programmet, da de har købt en kæmpe æblepresse og så har de også lige tre tomme bistader.

Gårdbutikken er åben, når skiltet er ude, eller efter aftale med Lene Andreasen på tlf. 24859787

## Birthe Andersen

født 09.03.1945 af Else og Laurits Caspersen, er efter lang tids sygdom sovet ind den 22. december 2013.

Bisættelsen fandt sted den 3. januar 2014.

Tak til dem der var der den sidste tid samt for deltagelse og blomster.

På vegne af familien  
Lilly.

## Hjertelig tak

for venlig deltagelse ved

**Erik Møller Hansens**

bisættelse den 30.12.2013.

På familiens vegne  
Greta.

Når du har brug for os, er vi tæt på – også søn- og helligdage

Jan Lindberg,  
Anita Grundahl  
og Morten Bytoft



Knud Hansens Begravelsesforretning  
Valdemarsgade 50, Svendborg – Telefon 6221 9909

Ring-Midtfyns Begravelsesforretning  
Gørtlervej 7, Ringe – Telefon 6262 1638

Den lokale bedemand®

www.dlbg.dk

## Faaborg og Omegns Begravelsesforretning



Din lokale  
bedemand

Vi er der altid...

Svarer også i weekenden.

Tlf 6261 1144

www.faaborgbegravelse.dk



H. C.  
Glasdam

Helge  
Hermansen

## Bedemanden

I FAABORG-MIDTFYN & BROBY



Lars Askholm

63 60 00 11  
Svarer altid!

Begravelse  
Danmark



Niels Sigh