



Lene Andreasen har med sin mand Kildegaardbutik i Millinge. Gederne skal dog ikke slagtes, så de er der for hyggens skyld og for at holde græsset nede. Foto: Rebecca Rønnest Storgaard Madsen

FAABORG-MIDTFYN

Det begyndte som et hobbyprojekt - nu leverer de fast til flere restauranter: - Kunderne går op i, hvor kødet kommer fra

Kildegaardbutik ejer kun frilandsdyr, og deres salg af lam er steget vældigt i dagene op til påske. Lige nu ligger de dog alle på frost, men til sommer skal de igen have gang i fårebesætningen på de 13 hektar.

26 mar. 2024 kl. 17:30

Rebecca Rønnest Storgaard Madsen rerma@jfm.dk



Lyt til denne artikel

4 min

Millinge: "Kanin, lamme- og oksekød" står der på skiltet foran huset på Assensvej 302 i Millinge.

Udefra ligner det en hvilken som helst anden villa, men når man kører ind i familien Andreasens gårdsplads dukker 13 hektar land op, som strækker sig så langt, øjet rækker.

Denne morgen ser markerne mere tomme ud, end de plejer. For alle hønsene er blevet taget af ræven, og grisene og fårene hører kun til sommersæsonen. Men helt oppe bagved i det fjerne bag mudder og træer går køerne og gederne, som holder ukrudtet nede.

Anledningen til visitten er påsken, som nærmer sig med hastige skridt. Og hvad er populært til påske? Det er lam såmænd - og især frilandsdelen er noget, som Lene og Jan Andreasen mærker, at der trækker hos kunderne.

- Kunderne går op i, hvor kødet kommer fra, fortæller Lene Andreasen om Kildegaardbutik, som hun og hendes mand Jan er indehavere af.

Meget arbejde i friland

I øjeblikket er de leverandører på alt fra grøntsager til kød til flere faste restauranter.

Parret kan mærke, at påsken nærmer sig, for der er stor efterspørgsel på deres lammekød, som i øjeblik ligger klar i fryseren fra sidste års slagting.

- Allerede efter vi har fået skrevet lam på skiltet, er der kommet flere kunder ind. Vi har mange kilo liggende, så det skal nok holde over påsken. Vi har alt fra koteletter til standardudskæringer.

Lene og Jan Andreasen flyttede til Millinge for 14 år siden med deres to børn, Rasmus og Katrine, og har det seneste årti haft Kildegaardbutik.

Det hele begyndte som et hyggeprojekt, hvor nogle få dyr skulle holde græs og ukrudt nede, men med tiden voksede drømmene og derfor antallet af dyr.



Lammene ligger på frost og er klar til at blive solgt. Flere restauranter har allerede efterspurgt nogle kilo. Foto: Rebecca Rønnest Storgaard Madsen

- Vi begyndte med tre grise, som vi kunne slagte med tiden. Så var der en til os, en til vores familie og en til vores nabo. Men det var også på det tidspunkt blevet populært at handle lokalt, så derfor udvidede vi, fortæller 50-årige Lene Andreasen, som før arbejdede i rejsebranchen, men i dag arbejder fuldtid på gården.

Siden da har de haft kaniner, geder, køer, grise, høns, får, gæs, ænder og en masse grøntsager samt pære og æbler, som de laver most af, men lige nu er mange af dyrene væk.

- Dyrene er født og opvokset på frilands, men det betyder også, at der er rigtig meget arbejde i at passe dem. Og så er vi alt for afhængige af det gode vejr, når de skal gå ude hele året. Fordi det har regnet sådan, er det meste én stor mudderpøl, forklarer Lene Andreasen og fortsætter:

- Derfor er nogle af dyrene sommerdyr - eksempelvis grise. Vi vælger også dyrene efter, hvad der er efterspørgsel på i den periode - og det samme med grøntsagerne - så vi pludselig ikke står og ikke kan få det solgt, fortæller hun.



Lene og Jans grund i Millinge er 13 hektar, så der er god plads til alle dyrene og grøntsagerne. Alt vand, som de bruger til at vande og give dyrene, kommer fra en kilde på ejendommen. Foto: Rebecca Rønnest Storgaard Madsen

Grisene skal veje 120 kilo, inden de skal slagtes, og køerne bliver skudt ude på marken, så de ikke skal stresse over at fragtes til slagteriet.

- Det er bedst for dyret, at de ikke skal fragtes til et slagteri. Grisene bliver dog fragtet til et slagteri tæt på. Strukturen er bedre i kødet, hvis dyret har levet på friland, og så har vi en påstand om, at man også spiser mindre kød, når man spiser frilands, fordi det mætter mere, fortæller parret.

Store planer

Nede ved markerne peger Lene Andreassen på et stort skovområde. Der skal grisene gå og grave, imens fårene skal gå på marken lige ved siden af.

- Vi tænker, at vi vil have andre racer end Gotlandsk Pelsfår, da andre er mere modstandsdygtige. Der findes jo alt ude på sådan en mark - eksempelvis snegle - og sådan nogle er det ikke alle får, der kan tåle, konstaterer frilandsbonden.

Og når de snart skal have får igen, har de bestemt sig for, at de skal være helårsdyr.



Lene og Jan Andreasen foran deres lille gårdbutik, som er åben efter aftale. Kører man forbi, kan man køre ind i gårdspladsen og ringe til nummeret, som står på glassdøren. Foto: Rebecca Rønnest Storgaard Madsen

Hønsene skal også tilbage, og sikkerheden må de forsøge at optimere endnu mere.

- Det er dyrt i drift. Vi har et to kilometer langt hegn, som både skulle være haretæt og rævetæt.

Og som noget nyt skal de til sommer have deres nye foodtruck med på Det Fynske Dyrskue, hvor de vil bruge deres frilandskød til en gourmetburger, hvor de bruger deres egne grøntsager, salat og mikrogrønt. I tre år har de også haft jordbær, ærter, æg, kartofler og most på fødevaremarkedet, og én ting er sikker:

- Vi er meget spændte. Vi håber, alle tager godt imod os.



Skiltet udefra vejen. Foto: Rebecca Rønne Storgaard Madsen



Gederne og køerne elsker hinanden. De sover sammen hver nat inde under køernes halvtag, selvom gederne har deres egen lille "seng". Foto: Rebecca Rønne Storgaard Madsen



I øjeblikket gror Lene lange rækker af kartofler, og til sommer skal hun atter i gang med alle grøntsagerne, og tomat- og vindruerankerne skal hænge fra loftet. Foto: Rebecca Rønne Storgaard Madsen



Kildegaardbutik er også meget kendte for deres æble- og pæremost. Foto: Rebecca Rønne Storgaard Madsen



I gårdbutikken hænger skindet fra de slagtede kaniner, som man også kan købe. Foto: Rebecca Rønnest Storgaard Madsen