

Fire høns blev til 500: Jan og Lene dyrker grønt til Fyns bedste restauranter



Særligt tomaterne er sjove at arbejde med. Parret dyrker cirka 30 forskellige sorter, og frøene køber de hos en kvinde i Odense, som har frø fra utallige sorter. Foto: Birgitte Carol Heiberg

På Kildegaard i Millinge har ægteparret Jan og Lene Andreassen drevet landbrug i over et årti. De er selvlærte, og i dag leverer de tomater, agurker og most til blandt andre Falsled Kro.

04 okt. 2023 kl. 18:30

Peter Lilja peli@jfm.dk

- Det begyndte med fire høns og en hane, fortæller Lene Andreassen fra sin plads på terrassen under de store klaser af modne vindruer, som er lige på nippet til at blive for tunge til grenene. Hendes mand, Jan Andreassen, brygger kaffe og forsøger at holde styr på familiens nyeste medlem, den 12 uger gamle cockerspaniel Bella. Sammen flyttede parret ind på Kildegaard i sydfynske Millinge for godt 13 år siden. Jan er skibsfører på færgen fra Spodsbjerg på Langeland til Tårs på Lolland, og Lene Andreassen arbejdede i mange år som rejsekonsulent.

Det er dog efterhånden nogle år siden, hun stoppede som lønmodtager, for de fire høns og en hane er hen over årene vokset til at være et regulært landbrug med frilandskvæg, æble- og pæremost og sprøjtefri grøntsager. Det var ellers ikke det, der var planen, da parret med deres to børn flyttede ind på landejendommen i Millinge.

- Vi kom fra et klassisk parcelhus i en forstad til Odense med en have på 396 kvadratmeter. Nu har vi 13 hektar jord, så det var noget af en omvæltning, fortæller Jan Andreasen.

Vejsideboden

De første dyr på grunden - udover hønsene - kom til, fordi parret skulle finde ud af, hvordan de skulle passe de mange hektar landbrugsjord, som strækker sig fra gården helt nede ved landevejen og op over et stejlt højdedrag, hvorfra man kan se ud over hele Det Sydfynske Øhav.



Jan og Lene Andreasen har haft høns, vagtler, svin og kvæg. Nu fokuserer de mere på grøntsagsavl, og af dyr har de kun kvæg - og så nogle geder, der holder græsset på den 13 hektar store grund nede. Foto: Birgitte Carol Heiberg

Køb en gris, lød rådet fra en af Jan Andreasens kolleger, og således gjort. Tre svin flyttede ind på de tilgroede arealer og fik hurtigt pløjet jorden i bund. Derfra kom en gryende efterspørgsel af sig selv. Nogle ville gerne købe æg, naboen ville gerne købe et halvt svin, og stille og roligt udviklede det sig, og fra en vejsidebod begyndte parret at sælge æg og grøntsager, mens kød fra kaniner, hereford-kvæg og svin blev solgt fra gårdbutikken ved stalden bag huset. Over en

årrække trappede Lene Andreassen ned på sit arbejde, mens hun optrappede arbejdet på Kildegaard.

- Vi fik givet os selv enormt travlt. Hvis nogle kom efter æg, og der ikke var flere, så farede jeg jo ud til hønsene for at samle nogle, siger Lene Andreassen.

Sådan gør de ikke i dag. Det blev for hektisk altid at skulle være klar til at servicere de handlende. Nu er der udsolgt, når der er udsolgt, og gårdbutikken har også fundet et prisleje, hvor det kan betale sig for Jan og Lene Andreassen samtidig med, at kunderne gerne vil betale for varerne.

- I begyndelsen troede vi, at vi skulle konkurrere med supermarkederne på prisen på grøntsager. Det kan vi slet ikke, men så er der andre parametre, hvor vi er mere end konkurrencedygtige. Vores grøntsager er alle høstet på dagen, siger Jan Andreassen.

Færre dyr, mere grønt

I dag har Jan og Lene Andreassen 11 fritgående og græsfodrede hereford-kvæg. Det er lige nu de eneste dyr på landbruget, som er med henblik på salg. Desuden har parret lidt høns, og så seks geder, som er med til at holde bevoksningen nede. Tidligere har parret haft hundredvis af høns hvert år, vagtler og kaniner. Vagtlerne satte coronanedlukningerne en stopper for, for pludselig var alle de restauranter, som plejede at købe æggene, lukkede.



Lene Andreassen stoppede på sit job for flere år siden for helt at hengive sig til Kildegaard. Jan arbejder døgnvagter og har så fri i to til tre dage efterfølgende. I de dage arbejder han også i parrets landbrug. Foto: Birgitte Carol Heiberg

For tiden har parret heller ikke høns, og kaninerne er på pause. Parret er med andre ord ved at finde ud af, hvor de skal lægge deres kræfter, og pilen peger mod en øget produktion af grøntsager, frugt og bær, som de især sælger til restauranter. Og noget tyder på, at parret har fundet en formel, der virker. I hvert fald er store spillere på den fynske madscene som Falsled Kro, Sortebro Kro og Bacchus blandt kunderne, og i madmagasinet Gastros sommerudgave figurerede deres vejsidebod på listen over steder, der var værd at besøge.

Grønne tomater

Jan og Lene træder ind i deres tomattunnel, der stråler af farver. Der er flere end 30 forskellige sorter af tomater fra store madtomater, grønne, aflange tomater og til orange cherrytomater.

- Vi har et skilt i vores vejbod, hvor der står, at alle tomater er modne - også de grønne. Ellers er der for mange, som ikke tør købe dem, siger Jan Andreassen med et kort grin.



Jan og Lene Andreassen har skullet lære at være landmænd hen ad vejen. Særligt i forhold til dyrene har de været glade for den hjælp, de har fået af andre lokale landmænd, som har øst ud af deres viden. Foto: Birgitte Carol Heiberg

I tunnelen ved siden af dyrker Jan og Lene Andreassen peberfrugter, chilier, som de sælger til en producent af chilisaucer, og forskellige agurker. Blandt andet en variant, som i form og udseende ligner miniature-vandmelon. Dem sælger de til en restaurant, som vil sylte dem.

Desuden har Kildegaard frugttræer og bærbuske, og særligt kirsebærhøsten har været god i år, fortæller de.

Det er et gennemgående tema på Kildegaard, at alt er til evig evaluering. Hverken Jan eller Lene er landbrugsuddannede, så de har måttet lære det hele hen ad vejen. Derfor har de også forsøgt sig med mange forskellige forgreninger af forretningen, og nogle har været succeser, mens andre har været fejlskud. Så justerer parret kursen igen.

Kildegaard

Kildegaard ligger i Millinge nordvest for Faaborg.

For tiden venter de på at få leveret en mostpresser, som skal gøre det muligt at lave en væsentligt større produktion af most. Kildegaard laver enkelsorts-æblemose på elstar og pæremose af clara frijs. Sidste år var produktionen på 4,5 ton, og i år regner Jan og Lene Andreasen med at kunne producere dobbelt så meget.

- Vi googler stadig meget, men vi har også lært meget hen ad vejen. Og så holder vi os til det, vi har forstand på, siger Lene Andreasen.

- Gode, friske råvarer

Mens vi taler, har Lene og Jan Andreasen ført an op mod den store dyreindhegning, hvor de 11 stykker kvæg og seks geder går. Dyrene står nærmest forventningsfuldt og kigger, da de åbner lågen, og især gederne er hurtigt henne at hilse på. Avlen er ikke økologisk, men alle frugter og grøntsager er sprøjtefri. Kvæget spiser kun græs og går ude hele året. Vandet til kreaturerne kommer fra de naturlige kilder, der udspringer på grunden og giver faste forsyninger af rent vand.

- I alle de år, vi har haft Kildegaard, har jeg ikke båret en eneste spand vand til dyrene. Kilderne er forudsætningen for, at det kan lade sig gøre for os, siger Jan Andreasen.



5/6

Der er hele tiden nye forsøg i gang på Kildegaard. I år har Lene Andreassen plantet en række kålsorter. Foto: Birgitte Carol Heiberg



6/6

Kildegards æble- og pæremost kan findes i en række specialforretninger og til morgenmaden på Falsled Kro. Foto: Birgitte Carol Heiberg

På toppen af højdedraget vender vi os om og betragter udsigten. Helnæs stikker frem mod vest, midtfor ligger Als, og lidt længere østpå øhavets småøer.

- Vi gør det jo for at tjene penge, men vi tæller ikke timer, for så var der nok andre måder, vi bedre kunne bruge vores tid på. Men der er så andre goder, som gør, at vores landbrug har værdi for os. Det er en belønning i sig selv at få lov at gå herude, siger Jan Andreasen.

- Det er jo også vores hobby, siger Lene Andreasen.

Adspurgte, hvad de håber, at deres kunder kender Kildegård for, falder svaret promte:

- Jeg håber, de kender os for gode, friske råvarer. Så kort kan det siges, lyder det fra Jan Andreasen.