

## Aktiviteter

- Rundvisning i væksthuse
- Se videoen med årets gang i væksthuset
- Hils på humlebieerne
- Smagsprøver på tomat, agurk og friske danske jordbær



### Gartneriet Alfred Pedersen & Søn ApS

Assensvej 217  
5250 Odense SV  
65 96 29 27  
[www.tomater.dk](http://www.tomater.dk)

Se mere på  
[www.aabentlandbrug.dk](http://www.aabentlandbrug.dk)  
[www.facebook.com/aabentlandbrug](https://www.facebook.com/aabentlandbrug)

Åbent Landbrug er arrangeret i samarbejde med



 Dansk Gartneri

ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

# VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ GARTNERIET ALFRED PEDERSEN & SØN APS 18.09.2011 KL. 10-16



Landbrug & Fødevarer



## Velkommen til Alfred Pedersen & Søn ApS

I anledning af Åbent Landbrug slår Alfred Pedersen & Søn ApS dørene op til gartneriet. I løbet af dagen er der rundvisningen i væksthuse, så I kan se, hvordan produktionen af tomat, agurk og jordbær foregår. Rundvisningen ender i kantinen, hvor der er smagsprøver fra vores produktion. Samtidig kan I få gode råd fra vores gartnere omkring dyrkning af tomatplanter i eget drivhus. Dagen igennem vil vi svare på jeres spørgsmål - I kan kende os på de hvide t-shirts. På grund af hygiejnen i væksthuse skal I bære skoovertræk under rundvisningen, og rygning er forbudt på hele området. Der kan være steder på gartneriet, hvor det ikke er en god ide at færdes eller kravle op, og derfor vil vi gerne opfordre forældre til at hjælpe børnene, så alle får en god oplevelse under besøget.

### Historien bag Alfred Pedersen & Søn ApS

Gartneriet blev grundlagt i 1948 af Katrine og Alfred Pedersen. Det startede med to små drivhuse, hvor der blev dyrket snitblomster. Snart blev der bygget flere drivhuse, og snitblomsterne blev skiftet ud med agurker. I 1976 startede Katrine og Alfred med at dyrke tomater, som blev solgt på auktionen i Odense.

I 1982 begyndte vi som de første i Europa at levere tomater, plukket direkte i bakkerne, og i 1995 begyndte vi at levere tomaterne under varemærket Katrine & Alfreds tomater.

I dag er Katrine og Alfreds søn Mads ejer og daglig leder af Gartneriet Alfred Pedersen & Søn ApS, og han er fjerde generation af gartnere i familien.

### Tomaterne

At dyrke tomater behøver ikke at være en videnskab. Grunden til at vores tomater skiller sig ud, hvad angår kvalitet og smag, er, at vi først er tilfredse, når vi kan levere den mest velsmagende tomat på det danske marked, og det tvinger os til at tænke anderledes.

Vores planter bliver sået primo november. Gartnerne passer fra begyndelsen planterne med stor omhu. Planterne bliver hver uge snoet op, og sideskuddene bliver fjernet. Vores tomatplanter er cirka 14 meter lange, når 1 år gamle bliver fældet om efteråret. For at få den bedste smag i tomater er det vigtigt, at de får lov at modne helt på planten. Katrine & Alfreds tomater bliver i modsætning til næsten alle andre tomater på markedet plukket helt solmodne. Grunden til at tomater som oftest ikke plukkes røde er, at det giver nedsat udbytte at lade tomaterne modne. Desuden kan en automatisk sorteringsmaskine ikke håndtere modne tomater, da de meget let revner. Men fordi vi sorterer og plukker med hånden fra planten og direkte i bakkerne, er det muligt at plukke tomaterne helt modne, og vi sparer tomaterne for stød. Undersøgelser viser, at holdbarheden på røde tomater forlænges med op til 50-60 procent ved at undgå sorteringsmaskine

### Miljø

Vi sætter en ære i at producere Katrine & Alfreds tomater under størst mulig hensyntagen til vores miljø og omgivelser.

Vi anvender spildvarme fra el-produktion til opvarmning af drivhuse, og som de første i Danmark har vi rensset røggassen fra el-produktionen for farlige stoffer. Tilbage er kun CO<sub>2</sub> og luft, der blæses ind i drivhuse til stor gavn for planterne, der bruger CO<sub>2</sub> til fotosyntesen. På den måde sparer vi naturen for et stort CO<sub>2</sub>-udslip.

Hvis man vil undgå pesticider og kemikalier er det vigtigt, at alle planter holdes under opsyn for skadedyr, og derfor har vi en medarbejder, der sætter rovtæger og andre nyttedyr ud i planterne. At undgå sprøjtemidler er en af hjørnestenene i produktionen af Katrine & Alfreds tomater, og alle vores tomatblomster bliver bestøvet naturligt ved hjælp af humlebier.

### Eget kraftvarmeværk

I forbindelse med gartneriet har vi et kraftvarmeværk, der producerer miljøvenlig el til de fynske el-forbrugere, og som har mange fordele for planterne og naturen. Kraftvarmeværket har tre motorer, der kører på naturgas, og motorerne udvikler meget varme, som vi bruger til at opvarme vand med. Det varme vand er et restprodukt fra el-produktionen, men i stedet for at lade det gå til spilde, varmer vi altså gartneriet op med "spildvarmen". Faktisk bliver godt 90 procent af vores samlede varmebehov dækket med denne spildvarme.

Vi håber, at I får en god dag her på gartneriet, hvor der vil være mulighed for at købe vores produkter, heriblandt økologiske.

