

Aktiviteter

- Oplev vores økologiske kødkvægsbesætning i stald og på friland
- Smag på lækre kødprodukter fra egen produktion i gårdbutikken
- Gæt koens vægt
- Deltag i familiequizen og vind en præmie
- Prøv at sidde i en helt ny traktor
- Oplev halmlegepladsen
- Pedaltraktorer for de mindste
- Lav popcorn over bål og andre aktiviteter med Verringe spejderne
- Se udstillingen med de gamle restaurerede møbler
- Pluk selv blomster, Havearkitekt Fyn
- Glaskunst ved Conni Helgesen



Præsteskovgård

Susanne og Rasmus Lange
Lundegårdsvej 63, Verringe, 5690 Tommerup
rogslange@mail.dk
www.praesteskovgaard.dk

Se mere på
www.aabentlandbrug.dk
www.facebook.com/aabentlandbrug

Åbent Landbrug er arrangeret i samarbejde med



Centrovic 



ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ PRÆSTESKOVGÅRD 18.09.2011



Landbrug & Fødevarer



Velkommen til Præsteskovgård

I anledningen af Åbent Landbrug vil vi gerne byde indenfor på Præsteskovgård til en dag, hvor I kan komme tæt på vores besætning af økologisk kødkvæg i stald og på friland, og få indblik i, hvordan vi passer vores dyr og driver produktionen.

Vi håber I vil få en hyggelig og spændende dag og at I vil tage del i de aktiviteter, vi har på programmet. I er velkomne til at gå rundt på egen hånd, og skulle I have spørgsmål, kan I henvende jer til os og vores hjælpere. I kan kende os på Åbent Landbrug-kasketterne.

Om Præsteskovgård

Vi, Susanne og Rasmus Lange, bor på Præsteskovgård og står for pasningen af vores kødkvægsbesætning og for driften af gårdbutikken.

Vi er begge fuldtidsansatte på plejehjemmet i Verringe, Susanne i køkkenet og Rasmus som pedel. Vi har tre voksne drenge, der alle er flyttet hjemmefra og bor i Odense.

Vi købte Præsteskovgård i 1985 med en malkekvægsbesætning på 40 jerseykøer, der med tiden blev udvidet til 52 køer. Dengang drev vi mælkeproduktionen på fuld tid, indtil vi i 2000 besluttede at sælge mælkekvoten og omlægge til et fritidsbrug med kødkvægsproduktion i stedet. Vi indkøbte derfor ammekøer af racen Simmentaler, som sammen med enkelte jerseytyrekalve kunne afgræsse vores marker. Besætningen blev med tiden større, og i dag har vi 12 moderdyr, der udgør grundlaget for vores kødproduktion. Kødet sælger vi i vores gårdbutik og på lokale markeder.

For år tilbage bestemte vi os til at omlægge produktionen til økologi. I 2008 startede vi omlægning af markerne og året efter omlægning af dyrene, således at hele bedriften var fuldt omlagt 2010.



Om produktionen

Simmentaler er en forholdsvis stor race, der er kendt for sit rolige og omgængelige temperament. Kødet er kendetegnet ved at være mørt og saftigt med en naturlig fedtmarmorering, der dog er mindre end i kød fra for eksempel Angus- og Herefordkvæg. Det er fedtmarmoreringen, der er med til at give kødet smag.

Udover Simmentalerdyrene har vi valgt at opfodre jerseystude, som vi henter udefra, og som vi også bruger til kødproduktion. Jerseyracen har nemlig vist sig ikke kun at være en god malke- race, men kan også give rigtig mørt og meget smagfuldt kød.

Halvdelen af vores moderdyr får kalve om foråret, resten får dem om efteråret. Køerne får som regel én kalv hver om året, men det sker en gang i mellem at de får tvillinger. Tyrekalvene opfodres til slagtning, mens vi bruger kviekalvene til at udskifte moderdyrsbesætningen. Tyrekalvene er klar til slagtning, når de er omkring halvandet år gamle, og på det tidspunkt er kødkvaliteten optimal.

Vi har som regel selv en tyr, der sørger for at bedække køerne, dog bruger vi ind i mellem også inseminering. Tyren får lov at gå i besætningen i omkring to år, før den skiftes ud med en ny. Alle vores dyr går ude fra omkring april måned og frem til november, hvor det bliver for koldt. Om vinteren er de i stalden, hvor de går på et tykt lag halm.

- 12 økologiske moderdyr af racen Simmentaler
- Omkring 12 kalve om året
- Jerseystude til opfodning og kødproduktion
- Økologisk foder fra egne marker
- 30 ha økologisk drift med græs og korn
- Salg fra egen gårdbutik og på lokale markeder.
- Vester Hæsing Slagterforretning slagter dyrene og udskærer og pakker kødet

