

Aktiviteter

- Deltag i en rundvisning og hør om dyrkning af champignon
- Se maskinerne i produktionen
- Nyd en smagsprøve: Lækkerier med champignon v/ familieudvalget i Nordjysk Familielandbrug
- Lav pandekager over bål
- Deltag i familiequizen og vind en præmie
- Få en ridetur på ponyen
- Mulighed for køb af øl og vand



St. Restrup Champignon

Bodil, Allan og Per Simonsen

Tostrupvej 210, 9240 Nibe

strc@mail.dk

www.strc.dk og www.facebook.dk/spis-danske-champignon

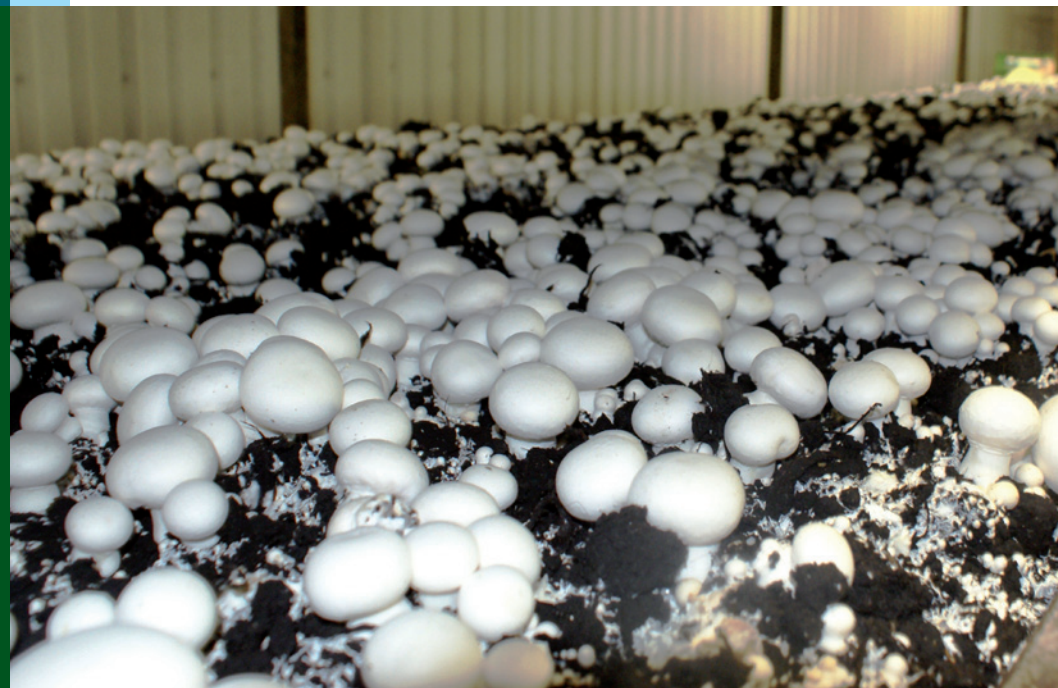
Se mere på
www.aabentlandbrug.dk
www.facebook.com/aabentlandbrug

Åbent Landbrug
er arrangeret
i samarbejde med



ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ ST. RESTRUP CHAMPIGNON 18.09.2011



Landbrug & Fødevarer



Velkommen til St. Restrup Champignon

I anledning af Åbent Landbrug vil vi gerne byde vores gæster indenfor på St. Restrup Champignon. Vores produktion er én af de tre sidste champignonproduktioner i Danmark, og den eneste i Jylland.

Vi håber, I vil deltage i rundvisningerne, hvor vi vil fortælle om dyrkning af svampene fra processens begyndelse og indtil de ligger i butikkerne.

Vi håber, I vil få en hyggelig og spændende dag, og at I også vil deltage i de øvrige aktiviteter, vi har på programmet. God fornøjelse!

Om os

Vi hedder Bodil og Per Simonsen. Bodil arbejder som sygehjælper og Per som anlægsgartner. Vi driver St. Restrup Champignon i fællesskab med den yngste af vores to sønner, Allan, der er rustfast klejnsmed, og med hjælp fra vores fire ansatte medarbejdere.

Vi etablerede produktionen i 1988, hvor vi købte gården af Pers mor. Per fik mange spørgsmål om dyrkning af svampe gennem sit arbejde. Da vi overtog gården, byggede vi de første fire dyrkningsrum til champignon i den gamle kostald. Siden da er produktionen vokset støt fra 30 tons svampe årligt til 320 tons champignon årligt.

Om produktionen

Hver uge modtager vi 25-32 tons kompost, der lægges på hylder i to-tre huse af de i alt 12 dyrkningsrum. Komposten består af hestegødning, der er blandet med sterile rugkerner, hvor svampesporene er podet på. Komposten er komposteret i fire uger inden vi modtager den. Vi lægger et lag spagnum ovenpå komposten, vander og holder rummet varmt, og allerede efter otte dage kan vi se de lange hvide tråde, der bliver til svampe. 19-22 dage senere er svampene

fuldt udviklede, og vi kan høste det første hold - i fagsprog kaldes høsten for "et bræk". Næste bræk er klar 27-29 dage efter at komposten er lagt ud. Svampene plukkes fra hylderne ved håndkraft direkte ned i bakkerne, der allerede dagen efter plukningen ligger klar i supermarkedet. Vi lader roden sidde på svampene, for så holder de sig friske i længere tid.

Efter andet bræk lukkes for ventilationen, og rummet desinficeres med damp i 12 timer, så alle tilbageværende sporer bliver slået ihjel. Rummet er nu klar til, at vi kan begynde forfra. Den kompost, der flyttes ud af rummet, sælges som havekompost. Vi bruger ingen sprøjtemidler eller kemikalier i processen. Hør mere under rundvisningerne.



- 12 dyrkningsrum med hylder til dyrkning
- Leverer 320 tons champignon til butikkerne om året
- Modtager 25-27 tons kompost hver uge
- Fire ansatte
- Vinder af Årets Nordjyske Landbrugsgazelle i 2005
- Ingen brug af sprøjtemidler eller kemikalier i processen
- Salg af champignon gennem Gaza i Odense