

Aktiviteter

- Gårdquiz om produktionen på Mannerup Møllegård. Deltag i lodtrækningen om to køletasker med mejeriprodukter fra Arla. Kuponen afleveres hos spejderne. Der udtrækkes en vinder klokken 12.00 og klokken 14.00
- Gå tur i staldene
- Aktiviteter v/ de lokale spejdere
- Tal med en landmand
- Kæl med kalvene og prøv at malke "koen" Maren
- Køretur med traktor og vogn
- Halmlegeplads og pedaltraktorer
- Smagsprøver på mejeriprodukter fra Arla
- Salg af mad og drikke
- Salg af honning v/ gårdens biavler
- 4H viser kaninhop



Mannerup Møllegård

Lotte og Peter Chr. Sivertsen
Hovedvejen 227, Osted
4320 Lejre
moelleg@os.dk

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

Åbent Landbrug er arrangeret i samarbejde med



ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ MANNERUP MØLLEGÅRD 18.09.2011 KL. 10-16



Landbrug & Fødevarer



Velkommen til Mannerup Møllegård

Her på Mannerup Møllegård har vi i anledning af Åbent Landbrug åbnet vores gård med økologisk mælkeproduktion, for besøg. Vi håber, at I vil benytte lejligheden til at kigge jer omkring - både i stalden hos dyrene og på resten af gården.

Vi er naturligvis selv til stede på gården, og ud over familien har vi en række hjælpere hos os i dagens anledning. I kan kende os på Åbent Landbrug-kasketterne. Har I spørgsmål, er det os, I skal gribe fat i - vi vil gerne fortælle.

Der er nogle få regler, som vi beder jer om at overholde:

- Rygning er FORBUDT på gården på grund af brandfaren.
- Det er ikke tilladt at gå på fodersiloerne, som er dækket af sort plastik og grønt net, da det ødelægger dyrenes foder.
- Der er mange farlige steder på en gård, så derfor: Husk, at det er forældrenes ansvar at holde øje med, hvor deres børn opholder sig under besøget.

Værtsfamilien og gårdens historie

Vi hedder Lotte og Peter, og bor her på Mannerup Møllegård. Vi passer gården sammen med to medhjælpere: Erik, der er fodermester, og Jens, der er elev. Peter blev uddannet landmand på Bygholm Landbrugsskole i 1986 og købte halvpart i gården i 1990. I 2000 overtog vi hele



gården og er nu fjerde generation efter Peters far Ole Sivertsen. Lotte er kontoruddannet og klarer alle administrative opgaver på gården.

Vi har tre børn: Christian på 20 år, Line på 17 år og Ida på 14 år. I fritiden dyrker familien gymnastik, og Peter er medlem af skolebestyrelsen.

Produktionen

Vi var fuldt omlagt til økologi den 1. september 1998. De tre vigtigste mantraer i økologisk mælkeproduktion er:

1. Dyr over fire måneder skal på græs mindst 150 dage om året
2. Ingen brug af kemikalier
3. Ingen brug af kunstgødning

Malkekøerne

Vi har 150 malkekøer af racen Rød Dansk Malke race, som er kendt for et højt proteinindhold i mælken. Køerne går i en løsdriftsstald med sengebåse med en sengeplads pr. ko. Køerne bliver malket af to malkerobotter, og bestemmer selv, hvornår de vil malkes. Er der problemer under malkningen, for eksempel at en ko ikke er gået ud af robotten, at der mangler rengøringsmiddel eller at en slange er sparket af, så ringer robotten op til Peters mobil, så han kan rette fejlen.

Mælken bliver afhentet dagligt af Arlas tankvogn, og hver ko giver omkring 25 liter mælk om dagen. Til gengæld æder en ko også 55 kilo foder hver dag og drikker 80 liter vand. Køerne æder en fuld foderblanding af majs, græs, korn, kraftfoder, vitaminer og mineraler. Den samlede daglige mælkeproduktion på gården er cirka 3.000 liter mælk, og vores årlige mælkekvote er på 1,1 million kilo mælk. Ud over malkekøerne har vi 160 kalve og ungdyr (kvier) - en kvie er en ung ko, som endnu ikke har fået en kalv. Når tyrekalvene er fire uger gamle, bliver de solgt til opfedning hos en økologisk kalveproducent ved Kalundborg.

Markerne

Der dyrkes i alt 250 hektar jord på gården - en hektar svarer til to fodboldbaner. På markerne har vi majs, græs, byg, hvede, rug og triticale, som er en krydsning af hvede og rug. Alle afgrøder bruges som foder til vores dyr.

Endnu en gang velkommen på Mannerup Møllegård.

Besøg også Åbent Landbrug med minkproduktion på Tadregaard v/ Henrik og Marianne Svendsen, Tadre Møllevej 12, 4330 Hvalsø.