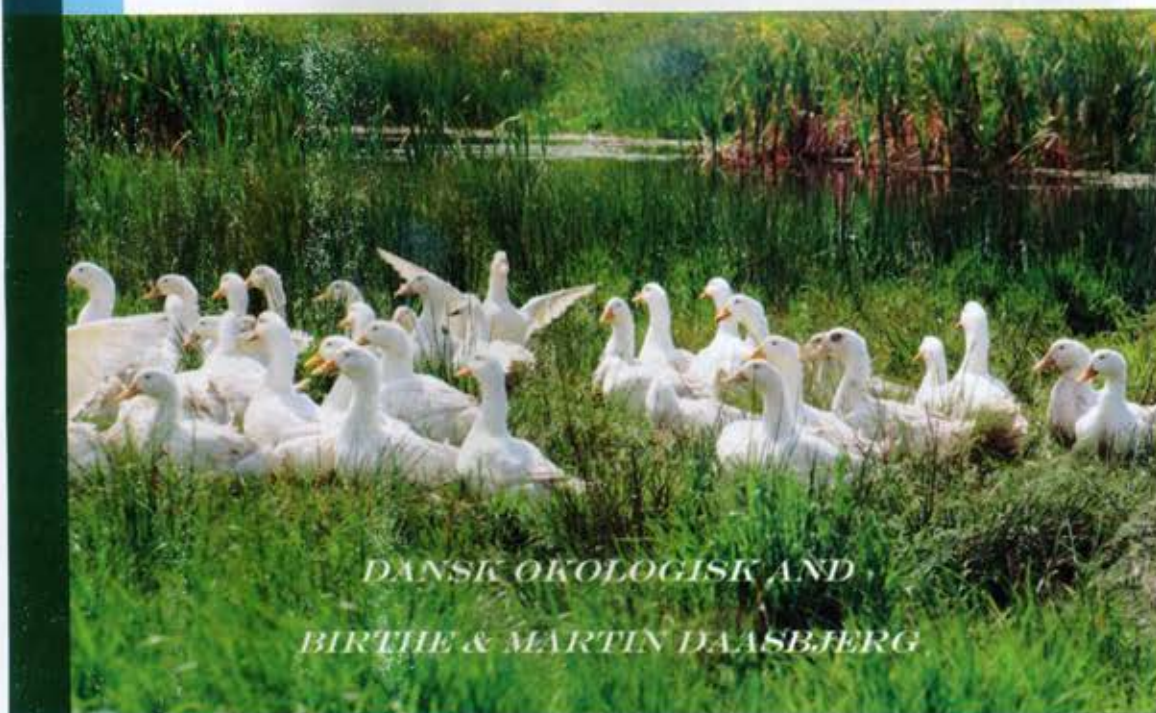


VELKOMMEN TIL
**ÅBENT
 LANDBRUG™**
 VESTERGAARD OG
 LANDTING HOVEDGAARD
 SØNDAG 15.09.2013
 KL. 10-16



Landbrug & Fødevarer



Åbent Landbrug hos Birthe og Martin Daasbjerg



Ydning Sørensen

Af Ydning Sørensen

Som den eneste andeproducent inviterede Martin og Birthe Daasbjerg til åbent Landbrug søndag den 15. september. Endda på hele 2 adresser: Vestergård, Fjordbakken 9, Handbjerg, 7830 Vinderup samt Landting Hovedgård, Landtingvej 23, 7830 Vinderup.

Landting Hovedgårds historie kan spores tilbage før år 1200. Der er dog ikke meget hovedgård tilbage, idet størstedelen af jorden er solgt fra. Men går man på nettet får man at vide, at det er et rigtigt uhyggeligt sted om natten med adskillige onde ånder og gengangere. Men nu var Dansk Erhvervsfjerkræ der ikke om natten, og i dagtimerne ligger gården naturskønt ned til Venø bugt i Limfjorden, og det væsentligste liv på gården og dens marker var de store flokke af økologiske udegående ænder og gæs.

Andeproduktionen

På de to gårde produceres årligt ca. 145.000 økologiske ænder for afsætningsselskabet Dansk And A/S, hvor Birthe Daasbjerg er formand for bestyrelsen og Martin Daasbjerg er direktør.

De daggamle ællinger kommer fra Danmarks eneste anderugeri, der ligger på Fyn. De startes indendørs på Vestergård, og går herefter i haller med løbegårde. Senere går de på nærliggende marker på Vestergård eller på store markarealer ved Landting Hovedgård. Der er to fastansatte medarbejdere, som

hjælper med til at passe ænderne.

Der medgår i alt ca. 60 ha til andefolde i et 2-skifte med kornproduktion imellem, og udover dette dyrkes der økologisk korn på ca. 80 ha.

Når ænderne er slagteklare enten som 8 ugers eller som 14 ugers bringes de til slagtning på et slagteri i Holland, idet der ikke længere er danske slagterier, der beskæftiger sig med svømmefugle.

I år forsøges der for første gang med gæs, og Martin Daasbjerg regner med at opdrætte 1.200 økologiske gæs.

Dansk And A/S

Det er selskabet Dansk And A/S, der opkøber de økologiske ænder og gæs hos Martin og Birthe Daasbjerg samt konventionelle ænder fra 4 andre andeproducenter, og der omsættes små 600.000 ænder årligt.

Det er også Dansk And A/S, der står for afsætningen til restauranter, engrøslid og supermarkedskæder i Danmark samt til eksport. Selskabet er certificeret til salg på det økologiske marked i EU. Efter ændringer i salgsorganisationen forløber afsætningen helt tilfredsstillende, siger Martin Daasbjerg.

En betydelig del af produktionen parteres eller forarbejdes til andre spændende produkter, og det sker på danske forarbejdningsvirksomheder, som Dansk And A/S har samarbejdsaftaler med.



Martin Daasbjerg inspicerer ænderne.

Andre aktiviteter

Det er indlysende, at det initiativrige og entusiastiske par Martin og Birthe Daasbjerg ikke kan nøjes med at passe et økologisk landbrug på halvandet hundrede ha, årligt opdrætte 145.000 økologiske ænder og administrere et afsætningselskab, der omsætter størsteparten af dansk andeproduktion. Der skal andre aktiviteter på bordet for at holde dem beskæftiget.

På det kulinariske område har de deres egen vingård med alle de klassiske Alsace druer – Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner, Tokay, Muscat, Gewurztraminer og Pinot Noir, og der produceres årligt mellem 450 og 900 liter vin.

Martin og Birthe Daasbjerg er også medlemmer af foreningen Regional Madkultur Vestjylland, som har til formål at øge omsætning og beskæftigelse i fødevarer- og oplevelsesvirksomheder i Vestjylland samt motivere og stimulere nye producenter og hermed skabe nye virksomheder og vækst. For at markedsføre produkterne fra Vestjylland er der investeret i en madcirkusvogn, hvorfra der sælges et udvalg af de spændende vestjyske kulinariske pro-



Gæssene nyder Birthe og Martin Daasbjergs selskab.

dukter. Medlemmerne af foreningen kan leje vognen ved deres arrangementer, og den var således opstillet på Vestergård ved Åbent Landbrug dagen.

Endelig har Martin Daasbjerg været drivkraften i den helt nye og mondæne Handbjerg Marina mellem Struer og Vinderup med plads til 350 både. Marinaen er færdiggjort i foråret 2013. Martin Daasbjerg er formand for bestyrelsen.

KORT NYT FRA UDlandet

2 Sisters modtager bøde på knap 1 mio. kr. for risiko for pølseforgiftning

Fjerkræproducenten 2 Sisters Food Group er blevet idømt en bøde på 110.000 pund (972.000 kr.) for at sætte for lange holdbarhedsdatoer på kogte kyllingeprodukter på deres Haughley Park fabrik.

Retten sagde også, at ledere på stedet efterfølgende havde skjult produkter, hvor mærkningen endnu ikke var i overensstemmelse med reglerne, og at disse produkter senere endte på supermarkedernes hylder.

Mid Suffolk District Council rejste tiltale mod 2 Sisters efter, at den fandt, at produkter havde fået en 14 dages holdbarhed – 4 dage mere end Food Standards Agency anbefaler til kølede fødevarer, der er pakket i vakuum og modificeret atmosfære.

Anbefalingerne er fastsat for at minimere risikoen for, at botulisme (pølseforgiftning) udvikler sig i de emballerede produkter.

Efter denne opdagelse udstedte retten en Remedial Action Notice, der beordrede 2 Sisters til at reducere produkternes holdbarhed til 10 dage, men ved en yderligere inspektion på et senere tidspunkt viste det sig, at 2 Sisters var vendt tilbage til at mærke med 14 dages holdbarhed.

Retten sagde, at 2 Sisters' ledere på Haughley Park havde skjult "betydelige mængder af produktet for kontrolgruppen, og nogle af disse blev senere fundet i detailforretninger af kontrollørerne, der mistænkte selskabet for ikke at have givet sandfærdige informationer." Retten tilføjede, at selskabet var over syv

uger om at dele produktionsoptegnelser, som viste, at store mængder var involveret, og det satte "et alvorligt spørgsmål til produktets sporbarhed." Den 27. september kom sagen for retten i Ipswich Crown Court, og 2 Sisters erkendte sig skyldig i flere lovovertrædelser, herunder ikke at overholde de afhjælpende foranstaltninger og varsler samt for ikke at have et passende management system for fødevarer sikkerhed på plads. Firmaet blev idømt en bøde 112.500 pund (994.000 kr.) og beordret til at betale Rådets omkostninger på 41.000 pund (362.295 kr.). John Grayling, leder af fødevarer sikkerhed hos myndighederne i Mid Suffolk og Barbergh sagde: "Nogen i organisationen satte profit før fødevarer sikkerhed, og det forekommer sandsynligt, at de gjorde det, fordi de troede, det var, hvad virksomheden ønskede."

En talsmand for 2 Sisters sagde: "Vi beklager dybt, at hvad der startede som en reel uenighed om den rette holdbarhed for visse produkter, endte i en retssag på grund af fejlkommunikation inden for vores organisation, som resulterede i en række proceduremæssige foregørelser."

Han tilføjede, at der ikke var nogen sikkerhedsrisiko ved de involverede produkter, men at virksomheden skulle have gjort mere for at handle på de afhjælpende foranstaltninger og varsler, man modtog fra myndighederne. Virksomheden accepterede også, at journalføringen burde have været ændret og ajourført.