

Hus

og

Have



Fra Bølling til bord

Bølling Angus kommer fremover til at afsætte en god del af familiens Angus-kvæg til Scandic

Af Sophie Preisler Nørgaard

viox@vafo.dk

BØLLING - På markerne ved et hus i Bølling går en flok sorte og rødbrune køer, kalve og tyre og hygger sig med at gumle græs. På Hotel Scandic serveres veludmaltede røde bøffer med et fintmasket trådnnet af fedt.

Dansk Angus Forening har fra april indgået et samarbejde med Scandic om fremover at levere kød til hotelkæden, og det lader til at være en god aftale for begge parter. Jane og hendes mand Anders har en besætning på omkring 20-25 stykker Aberdeen Angus-kvæg

og er nogle af de kvægavlere, der får gavn af aftalen. Det betyder, at de kommer til at afsætte omtrent 10 stykker kvæg om året til Scandic, og at de fremover får en merpris på 5 kr. pr. kg.

- Indtil nu har det vist sig som et meget positivt samarbejde. Begge parter vil det gerne, og det er da dejligt at blive støttet af en dansk virksomhed, fortæller Jane.

Hidtil har parret især afsat levedyr til andre dele af verden - fra Azorerne til Bilbao og Italien. Det er et arbejde, som begynder fra før dyret bliver undfanget og til det afsættes enten som avlskvæg eller til slagtning.

- Vi skal levere et ensartet produkt, og den skal gerne sidde i skabet hver gang, forklarer Jane med henvisning til dyrets størrelse, som både betyder noget for kælvingen såvel som den bøf, der skal ende på Scandics tal-

lerkner, og som næsten skal passe på centimetermål. Der må ikke være for store variation i kødets udskæringer.

Det er Angus-kvægets optimale fedtintegrering, der gør kødet populært, forklarer Jane. Fedtet ligger "intramuskulært", så marmoreringen ligger fint fordel inden i kødet, hvilket er godt for mørhed og smag.

Det bliver fortrinsvis de unge tyre på 12 måneder, som går til slagtning. Markedet efterspørger som regel ungt kød, forklarer Jane. Selv foretrækker hun dog en "mor-ko", som har græsset i nogle sæsoner.

- Der er masser af saft og kraft i sådan et stykke kød. Det er faktisk bare et spørgsmål om tid og behandling, så bliver det lige så mørt som det unge kød. Men det unge kød går så til blandt andet Scandic, fortæller hun.

Miljøvenlig ukrudtsbekæmpelse

Den langsomme nedbrydning af træflisen tilfører pryddplanterne vigtige næringsstoffer.

Læg træflisen ud i bedene nu og kom ukrudtet i forkøbet.

Ring for aftale.

Søren H. Thomsen

Egelandvej 11 · Ø. Starup · 6040 Egtved
Tlf. 20 48 82 74

Se også www.kalvekød.dk

TRÆFLIS
LAVET PRIMÆRT
AF LÆRKETRÆ

Angus-køerne er gode mødre, og som en del af målsætningen om en høj dyrevelfærd går kalvene derfor de første seks- syv måneder hos koen. FOTO:

MADS HANSEN

ER DU TRÆT AF AT MALE STERN, VINDSKEDER OG GAVLE PÅ DIT HUS?

► Vi renoverer din gavl så den bliver vedligeholdelsesfri - du behøver aldrig at male den igen - medmindre du ønsker at skifte farven



FØR



EFTER



Lippert Byg.dk

Tømrer og snedker
Nybyg, ombyg eller tilbyg - vi klarer opgaven

Mobil 21 42 44 13
Ammitsbølvej 39 · Ødsted · 7100 Vejle



Lej en lift - så kan du nå

- Låsearbejde
- Tømrerarbejde
- Forsikringsskader

LÅSE & TØMRERFIRMAET
Kristian Kristensen

Rodalvej 58 - Randbøl - 75883739 - 40163739

På verdensplan er anguskvæg en udbredt race, men i dansk sammenhæng er den mere sjælden. Jane og Anders Hjorths køer græsser ude hele sommeren græsser køerne, og om vinteren spiser kvæget en egenproduceret kornblanding.

Husk at booke din annonce til næste uge

EGTVED POSTEN

en del af Nyk Nyttige tjenester