



I gårdsbutikken tilbys varmslaktet kjøtt og andre økologiske produkter.



Hovedbygningen fra 1300-tallet er omgitt av vannfylte vollgraver.

Økologisk landbruk med bærekraft

– Det er viktig at kunne se sin mad i øjnene. Med disse ordene innleder Henning Wiesinger sin orientering om driftsprinsippene til Steensgaard Gods. For 5 år siden overtok han det gamle godset sammen med sin kone Ann, og i fellesskap har de endret herregårdsdriften til å bli en selv-forsynt, sertifisert og økologisk landbruksvirksomhet.

Befinner man seg på Fyn, og har interesse for økologiske råvarer, er Steensgaard Gods ved Millinge et ideelt mål for en dags-utflukt, om man oppholder seg på en campingplass i nærheten.

– Alt foret til dyrene blir produsert her på gården, forklarer Henning, der han står utenfor den kombinerte restauranten og gårdsbutikken og forteller om driften, samt herregårdens historie med aner tilbake til 1310.

Driften er selvhjulpulpen i hele verdikjeden forteller han, med



Wiesinger: Godseierparet Ann og Henning Wiesinger har drevet sitt økologiske landbruk i 5 år. (Pressefoto)

egen landman (bonde), formester og slakter. Slakteren går gjerne ut på beitet til dyrene med en liten godbit i hånden. – Slikt gjør at dyrene ikke blir stresset, men tenker på ham som snille-Stefan når de blir ledet til slaktebenken, håper vi, tilføyer godseieren med et smil.

Denne holdningen med omtanke for besetningens ve og vel gjennomsyrrer hele produksjonen,

får vi inntrykk av der den velutdannede juristen og økonomen forteller at de måtte til Tyskland for å finne en slakter som hadde kunnskap om varmslaktning. – Etter at den industrielle slaktingen tok over i landbruket, gikk disse gamle slakterprinsippene i glemmeboken her i Danmark, forklarer Wiesinger, innen vi får en innføring i den tradisjonelle håndverksmessige slaktingen som innebærer at man begynner bearbeidelsen av slaktet mens det fortsatt holder dyrets kroppsvarme innen kjøttets ph-verdi endres. Dermed utnyttes den

kjemiske prosessen kjøttet naturlig gjennomgår ved varmslaktning. Dette innebærer at man unngår tilsetning av kunstige konserveringsmidler som fosfater og citrater, kan vi notere.

– Men la oss heller komme ut på marken og se til dyrene enn å stå her og tørrprate om dem, fortsetter Henning idet han viser vei mot beiten.

Der går de fleste dyrene ute i det fri på den 8.000 mål store eiendommen, hele året. – Om vinteren er det viktig at de har tørr halm å ligge på i leskurene sine, forklarer Henning der vi vandrer langs stiene på godset. Ved stiene har de plassert informasjonspunkter slik at besøkende kan gjennomføre Steensgaardrunden på egen hånd.

Dyrenes velferd står i høysetet, noe som avspeiler seg med det allerede omtalte gårds slakteriet. Med et eget slakteri unngår man å transportere dyrene over lengre avstander, med risiko for skader og stress som kan sette dårlig smak på kjøttet, blir vi informert om, der vi trekker inn duftene av frodige jorder med levende dyr på beite.

På Steensgaard slakter de hver mandag, og i løpet av uken finnes ferskt kjøtt i gårdsbutikken og spiseriet. Der tilbys også skinke som har blitt lagret i nærmere to år i deres underjordiske modningskjeller, samt andre lekkrier som pølser og pålegg smaksatt med krydder fra herregårdens egen krydderhage. I spiseriet har den egenkomponerte pizzaen, stekt i deres italienske pizzaovn, blitt en suksess hos lokalbefolkningen på fredagskvelder. Restauranten innehar det økologiske spisemerket i gull, noe som innebærer at råvarene til alle retter på menyen er minst 90 % økologiske.

Etter Steensgaardrunden fikk vi servert lunch i form av en ”planke” med skinke og et utvalg av pølser samt hjemmebak



Steensgaards skinken har hengt til tork i underjordisk modningskjeller innen de tilbys i gårdsbutikken.

brød, og for at sansene virkelig skulle fornemme duftene og smakene best mulig, drakk vi kun rent kildevann til. Det hele smakte fortreffelig, og viste til fulle at dansk økologisk landbruk er verdt et besøk for alle som er opptatt av kulinariske

lekkerheter.

Selv om buskapen for det meste klarer seg selv ute på markene, så sysselsetter virksomheten mellom 15-20 medarbeidere, alt etter hva sesong og arrangementer på godset krever.

Ekteparet Wiesinger er tydelig fornøyd med utviklingen av sitt økologiske prinsipplandbruk. Henning, med bakgrunn som bankmann fra Londons city-miljø, uttalte i et intervju med det danske Fødevare-magasinet at dette ikke var et hippie-prosjekt, men skulle være økonomisk rentabelt fra første dag. Siden overtagelsen av godset har de klart å holde sine budsjetter og følge alle planer de har lagt for driften.

Fru Ann kommer fra en familie med dype røtter i dansk landbruk, og som utdannet antropolog og ernæringsspesialist bruker hun gården til å formidle kunnskap om hvordan vår tidsalders livsstilssykdommer kan forebygges med riktig ernæring. Deres bakgrunn og felles interesser danner grunnlag for mange av de kveldsarrangementene som finner sted på Steensgaard i løpet av året.

I løpet av noen timer på Steensgaard Gods, vil besøkende oppleve hvorledes dansk økologisk landbruk drives, og kunne få en smakebit av lokale retter i gårdsspiseriet.

Er man på gjennomreise og trenger et sted å overnatte, ligger Sandager Næs Camping kun 4 mil unna, ut mot kysten ved Lillebælt, litt nord for Assens.

Tekst og foto: Torodd Lie



På Steensgaard går grisene ute hele året med tilgang til friskt beite og gjørme hvor de kan avkjøle seg på varme sommerdager.



Lunchplanken med økologisk skinke og pølser smaker fortreffelig med kildevann til.



Sauene beiter fritt i naturskjønne omgivelser.