

# Bøffer fra bonde til bord



Oksekødet på middagsbordet hos familien Østergård er altid fra Limousine. - Når vi er ude at spise, bestiller vi aldrig oksekød, for vi bliver altid så skuffede, fortæller Gitte Østergård med et smil.

Dyrevelfærd og den gode smag er vigtige elementer for fritidslandmandsparret Gitte og Henrik Østergård. Ved siden af deres fuldtidsjob har parret en besætning af Limousine-kvæg på Urbagård ved Kragelund

TEKST OG FOTO:  
DORTHE MUNK NIELSEN

Når der kommer bøffer på bordet hos Gitte og Henrik Østergård, er det altid økologisk kød fra deres eget kødkvæg af racen Limousine.

De gyldenbrune dyr går rundt på markerne ved parrets landejendom på Kragelundvej, græsser og nyder tilsyneladende både solen og den friske sommervind.

Netop dyrevelfærd har stor betydning for Gitte og Henrik Østergård. De to fritidslandmænd oplever også, at mange af de kunder, der vælger at købe kød fra deres økologiske landbrug, Urbagård, værdsætter, at dyrene trives.

Gitte og Henrik Østergård købte deres første Limousine-dyr i år 2000, og i årene derefter solgte de kød til familie, venner og bekendte, men siden er kundekredsen vokset. Når de nu - cirka en gang om måneden - leverer kød, kommer der kunder fra både Herning, Viborg, Holstebro, Skanderborg, Aarhus og naturligvis fra Silkeborg-området.

Landmandsparret sælger nu omkring 12 tons Limousinekød om året.

Ligesom kundekredsen er udvidet, er antallet af dyr også steget. Nu går 41 moderdyr, 40 kalve, 10 kvier til avl, 22 slagtedyrs samt den store tyr, Bambi, og nyder livet på de grønne marker eller i løsdriftsstalden.

## Magert og mørt

Gitte og Henrik Østergård, som ved siden af deres fritidslandbrug har fuldtidsjob som henholdsvis miljøtekniker og politianklager, købte deres landejendom i 1997.

I 1998 lagde de om til økologi, og to år senere købte de så 13 køer og 11 kalve. Valget faldt på racen Limousine, blandt andet fordi parret havde hørt, at kødet skulle være magert, mørt og med en god smag.

- Den gode smag kommer også i kraft af økologien. Foderet skal indeholde 60 procent grovfoder og 40 procent korn, og det har betydning for kødsmagen, forklarer Henrik Østergård, som er vokset op på landet og er glad for, at hans kone også ønskede at kombinere et fuldtidsjob med fritidslandbrug.

For at kunne sælge økologisk kød kræver det også, at kvæget går på græs mindst 180 dage om året.





## De lokale fødevarer

I Silkeborg og omegn er der mange mindre producenter, der giver forbrugerne mulighed for at købe lokale fødevarer.

I nærområdet kan man blandt andet købe grøntsager, kød, fisk, marmelade og øl, som entusiastiske producenter står bag.

En del af de lokale produkter kan købes direkte ved producenten. Nogle af varerne forhandles også i byens butikker eller kan nydes på nogle af restauranterne i Silkeborg og omegn.

I en sommerserie tager Ekstra Posten på besøg hos nogle af de lokale producenter.

I denne uge besøger vi fritidslandmandsparret Gitte og Henrik Østergård på Urbakgård ved Kragelund, hvor de har Limousine-kvæg.

- Resten af tiden går de i løsdriftsstald. Nogle gange har vi mulighed for at forlænge sæsonen på græs. Det afhænger af vejret. Vi lukker altid dyrene på græs på Køernes Dansedag midt i april, fortæller fritidslandmanden, som i 2007 fik bygget en ny løsdriftsstald med plads til 50 moderdyr og opdræt.

Henrik Østergård vurderer, at det har stor betydning for kunderne, at de kan se det kvæg,



Henrik Østergård nyder at gå ud til kvæget, når han kommer hjem fra sit job som politianklager.

kødet kommer fra. Se dyrene gå rundt og græsse på markerne. At forbrugerne kan se foderet og i det hele taget se, hvordan dyrene har det.

- Jeg tror, det giver en tryghed. Åbenhed og ærlighed er vigtig, fastslår Henrik Østergård.

### Langt sejt træk

Han og Gitte Østergård hører mange give udtryk for, at de gerne vil købe økologisk og vide, hvor fødevarerne kommer fra, men alligevel oplever de, at det er et langt sejt træk at få folk til at købe økologisk direkte fra landmanden.

- Når man tænker på, hvor mange mennesker der bor i Silkeborg, og hvor mange der siger, de gerne vil dyrevelfærd, kan man godt undre sig over, at der ikke er en lang kø, hver gang

vi har leveringsdag, funderer Henrik Østergård, som bestemt ikke klager, men blot undrer sig.

### Måde og mængder

Urbakgård leverer kødet fra Limousine-kvæget som en 1/4 eller 1/8 ko - i en standard udskæring eller en luksus, som er uden ben. En 1/4 er cirka 70 kilo kød.

Gitte Østergård tror, at nogle forbrugere skal vænne sig til at købe kød på den måde, og måske også i de mængder.

- Nogle tror måske, at de får en kæmpe klump med hjem på køkkenbordet, og så skal til at i gang med at skære ud og så videre. De fleste ville jo ikke vide, hvad de så skulle gøre. Men sådan er det ikke, forsikrer hun.

- Kødet er skåret op i tykstegsfilet, cuvettesteg, gammeldags

oksesteg, fars og så videre. Altså ligesom man finder det i butikkerne, forklarer hun og tilføjer, at det er luksus-udskæringen uden stege- og kogebein, der er den populæreste.

- Når kunderne er kommet hjem med kødet, tager det en time fra start til slut at få det i fryseren, supplerer Henrik Østergård.

### Åbent hus

Fritidslandmandsparret nyder at komme hjem fra deres job og fortsætte arbejdsdagen ude i den friske luft på deres fritidslandbrug, hvor de bor sammen med deres tre børn.

Parret åbner også gerne landbruget for interesserede, der har lyst til at se og høre om Limousine-kvæg.

- Vi vil rigtig gerne have folk ind på gårdspladsen. I princippet har vi åbent hus hver dag. Folk er velkomne til at ringe og høre, om vi er hjemme, siger Henrik Østergård.

Et par gange om året er der dog særligt åbent hus med forskellige aktiviteter, og det næste store åbent hus er søndag 4. september, når Urbakgård inviterer til Økologisk Høstmarked.

## Slagter en gang om måneden

På Urbakgård er tyrene er mellem 14 og 18 månederne, mens kvierne er 18-22 måneder, når de slagtes.

Slagtninger er lidt sæsonbetonet, men gennemsnitligt slagtes der en gang om måneden.

Dyrene slagtes på Hårby Slagteshus ved Skanderborg, og derfra køres de til en slagter i Voerladegård - også ved Skanderborg, hvor dyrene hænger og modner i 14 dage.

Den dag, de skal leveres, parteres kødet til stege også videre.

I en kølevogn køres kødet til Urbakgård, hvor kunderne samme dag henter deres bestillinger.

Som nævnt i artiklen ved siden af sælges kødet i en 1/4 eller 1/8 ko, ligesom der er mulighed for at bestille en pakke med 20 kilo Limousine-kød.



Gitte og Henrik Østergård byggede i 2007 en ny løsdriftsstald, hvor der er plads til 50 moderdyr og opdræt.



Grillpølser og hjemmelavede spegepølser er også blandt produkterne fra Urbakgård.