

# Rekordhøst på efterskole

Det er to år siden, at Bråskovgård Efterskole, der med 70 ha jord arealmæssigt er Danmarks største efterskole, omlagde sin jord og sine besætninger til økologisk drift. Den sidste omlægningshøst er gået over al forventning

## OMLÆGNING

TEKST OG FOTO: IRENE BRANDT

- Vores udbytter i år er 20 procent bedre end sidste år - og salgspriserne er 33 procent bedre på afdroderne, fortæller Svend Jørgen Smidstrup, der er driftsleder på Landbrugslinjen på Bråskovgård Efterskole. 1. november går han på pension; men han er med rette stolt af det landbrug, han har stået i spidsen for i 12 år.

- Vi omlagde Bråskovgård Efterskole til økologi i august 2015, samtidig udviklede vi et nyt koncept: Fra jord til bord, som er en kokkelinje på efterskolen. I år er de første elever på den nye linje startet, fortæller Svend Jørgen Smidstrup.

Eleverne på kokkelinjen skal udforske og udvikle fra jord til bord-konceptet. Det er blandt andet elevernes ansvar at etablere og vedligeholde de nødvendige økologiske køkken- og urtehaver, som madlavningen i undervisningen kræver. Derudover får de indsigt i landbrugslinjens produktion.

### En stor udfordring

Med 5 ton byg pr. ha og 7 ton havre pr. ha er det forståeligt, at Svend Jørgen Smidstrup synes, at han afleverer et veldrevet landbrug til sin efterfølger.

- Jeg har været landmand hele mit liv; men de sidste tolv år her på skolen har været en stor udfordring i mit liv. Det er fantastisk at have med de unge mennesker at gøre, og de sidste år, hvor vi har været under omlægning til økologi, har været spændende. Det er en stor tilfredsstillelse, at omlægningen er lykkedes, siger Svend Jørgen Smidstrup.

I gennemsnit har efterskolen fået en indtægt på kornafgrøder på 15.000 kr. pr. ha inklusive omlægningstilskuddet. Det gode resultat er nået gennem sædskifter, gødning med dybstrøelse fra kvæg- og hestestaldene samt svinegylle.

- Ikke mindst er det også et resultat af den grønmasse, vi pløjede ned i februar, inden vi såede kornet, konkluderer Svend Jørgen Smidstrup.

Kornmarkerne blev blindstriglet en uges tid efter såning, og igen i forbindelse med udsåning af udlæg, da kornet havde busket sig.

### Økologisk kød

Sammen med en halv snes elever fra landbrugslinjen viser Svend Jørgen Smidstrup rundt på den del af skolens marker, der i år er køkkenhave. Arealet dækker 1 ha, og her dyrker landbrugslinjen rodfrugter, kål m.m. i lange rækker. Langs vejen står en transportabel grisefold, som Svend Jørgen Smidstrup selv har udviklet.

Folden spændes én gang om dagen efter skolens traktor, som flytter de ti grise, der fedes op i folden, til frisk græs. Terrænet er lidt ujævnt, og jorden skubbes op i den ene side af folden, samtidig med at der er hul under hegnet i den anden side. Eleverne springer hurtigt til med skovle og flytter det opskrabede jord over i hullet, så grisene ikke smutter ud af folden.

- I alt foder vi tyve grise op om året, som vi får fra Flintholm. Derudover har vi en limousineavlsbesætning og får, så vi kan forsyne både det store køkken og kokkelinjen med økologisk kød, fortæller Svend Jørgen Smidstrup. Han fortsætter:

- Eleverne er med, når vi slagter dyrene på marken, så de får helt basal viden om, hvor maden kommer fra.

Tilsvarende inddrages eleverne også i andre opgaver omkring pasningen af dyrene.

- De er meget engagerede, hvilket vi blandt andet oplevede, da en kvie skulle kælle, og fødslen var ved at gå galt. Da kalven endelig kom ud, trak den ikke vejret, og tre af pigerne sprang spontant ned til den nyfødte kalv og fik fjernet slimet fra dens svælg, så den kunne trække vejret, fortæller Svend Jørgen Smidstrup.



Grisene går i en hjemmelavet fold, som dagligt flyttes til frisk græs ved hjælp af skolens traktor.



I september bugner grøntsagsmarken af afgrøder til skolens køkkener.

### Fakta:

- ▶ Bråskovgård Efterskole er Danmarks største efterskole - målt i udendørs areal - med 70 ha land. Landbrugslinjen passer skolens agerbrug og skov, og af de 70 ha er de 40 ha under plov. Heraf var 19 ha i år tilsået med byg, 3 ha med havre, 17 udlagt i græs og 1 ha med grøntsager.
- ▶ Det er også landbrugslinjens opgave at passe skolens dyr, som tæller limousinekøer, grise og får.
- ▶ 28 af skolens 125 elever går på landbrugslinjen.
- ▶ Bråskovgård Efterskole ligger i den lille by Bråskov syd for Horsens.



Bråskovgård Efterskole er kommet godt igennem de to omlægningsår, konstaterer Svend Jørgen Smidstrup.



At kigge på er også en slags arbejde ....



Eleverne på landbrugslinjen lærer dyrehold og markarbejde. De kan få internt traktorkørekort, og om vinteren får de mekaniker- og §17-kurser, hvor eleverne lærer om sikkerhed og at svejse m.m.



## Ting kommer ikke bare til én gratis

Bråskovgård Efterskole anser en omlægning til 100 pct. økologisk landbrug som et naturligt skridt, og værdien i at behandle jorden og fødevarerne på en god og forsvarlig måde og at producere sunde og usprøjtede råvarer til skolens egne elever er af stor betydning.

- På skolen har vi en holdning til miljøet og bæredygtighed, som økologi passer godt ind i. Det meste af vores landbrugsproduktion går til skolen, og i vores køkkener får vi derfor leveret højkvalitets-råvarer, siger skolens forstander Preben Brunsgaard.

Økologiprocenten i køkkenet er pt. 50. Næste mål er et sølvmærke, som kræver minimum 60 pct.; men i takt med, at produktionen fra skolens landbrug i disse måneder får økologistatus, er målet absolut inden for rækkevidde.

**En forskel skal kunne mærkes**  
Preben Brunsgaard understreger også betydningen af de økologiske råvarer fra skolens landbrug på skolens nye fra jord til bord-kokkelinje.

- Eleverne på denne linje får et særligt indblik i og forståelse for, hvor råvarerne kommer fra, hvad god dyrevelfærd betyder, og hvordan man laver mad uden tilsætningsstoffer. Målet er, at de, den dag de selv skal stå for indkøbet af mad, kan kende forskel på underlødige mad og på den gode kvalitet, der er dyrket bæredygtigt, og uden at der er spredt gift på markerne, siger Preben Brunsgaard. Han tilføjer:

- At være på efterskole er i sig selv en god læring til at tage ansvar. Vi tilføjer endnu en læring om miljø og bæredygtighed, og at ting ikke bare kommer til én gratis.

### Agerhøns trives

På Bråskovgård Efterskole er der blandt andet også en jagtlinje, og elever og undervisere på jagtlinjen har allerede set den positive effekt, som overgangen fra konventionelt landbrug til økologisk landbrug har haft på vildtbestanden.

- Vildtbestanden er vokset, nu hvor der ikke længere sprøjtes på markerne, og hvor de ligger grønne hele vinteren, siger Preben Brunsgaard.

Tilsvarende har landbrugslinjen erfaret, at agerhønen har fundet ind i grøntsagsmarken, hvor den har ynglet hen over sommeren.

ib@okologi.dk

Læs mere her: [www.bge.dk](http://www.bge.dk)

# Køkken uden saks og dåseåbner

**Supergode råvarer lige uden for døren - det bliver ikke vildere! Kokkene på Bråskovgård Efterskole føler sig privilegerede**

## OMLÆGNING

TEKST OG FOTO: IRENE BRANDT

Når der hver dag er fire efterskole-elever udover det faste køkkenpersonale til at hjælpe med at tilberede maden til en hel efterskole, så er der også hænder til at rense grøntsager. Og i disse måneder vælter grøntsagerne op af jorden på skolens økologiske grøntsagsmark. Kartofflerne er taget op og lagt i kasser i en transportabel kølecontainer, og der syltes asier og laves ketchup, pickles og chutney i krukkevis, for sensommerens overflod skal række langt.

Uden for køkkenet er håndværkerne i gang med at opføre et nyt, stort opbevaringsrum til rodfrugter og kål, og indenfor havner høsten i gryderne - enten i det store køkken eller i det helt nye undervisningskøkken, som er den fysiske ramme om Bråskovgård Efterskoles nye kokkelinje.

Kokkelinjen er den logiske sammenhæng mellem skolens økologiske landbrugslinje og køkkenet. Eleverne skal sammen med de to kokke og en lærer, der på skift underviser eleverne på holdet, udforske og udvikle fra jord til bord-konceptet. Eleverne får ansvar for at etablere og vedligeholde de økologiske køkken- og urtehaver, som madlavningen i undervisningen kræver. Derudover

skal de have indsigt i landbrugslinjens produktion og ad denne vej få en forståelse for processerne og biodynamikken på markerne.

### Øko-fans

5. september inviterede kokkelinjen på efterskolen beboerne i nabolaftet til en BBQ-aften, og hele dagen var eleverne i sving i undervisningskøkkenet, så de kunne servere en lækker menu for de 36 gæster, der havde taget imod indbydelsen.

Den ene af skolens to kokke, Kim Valentin-Petersen, dirigerer eleverne, så opgaverne løses i den rigtige rækkefølge. Oksekødet skal pudses og skæres ud, grøntsager skal gøres klar til spyd eller grilles, græskar-mousse og marinader skal gøres klar, kartoffelsalaten skal blandes, brødet skal bages og fonden, som på allerbedste kokkemaner har stået og kogt ind i et par dage, skal jævnes og monteres med iskoldt smør. Alt er tilberedt helt fra bunden.

- Jeg kan ret godt lide at lave god mad, og det kan jeg her, hvor vi har supergode råvarer lige uden for døren. Det bliver ikke vildere, siger Kim Valentin-Petersen, som kendte til Bråskovgård Efterskole gennem skolens anden kok, Dorthe Ravn.

- Jeg gik bare og ventede på, at der blev en ledig stilling, siger Kim Valentin-Petersen.



Kokkene på Bråskovgård Efterskole, Kim Valentin-Petersen og Dorthe Ravn, er fans af økologiske råvarer.

De er begge erklærede øko-fans.

- Jeg er ikke umiddelbart interesseret i at arbejde et sted, hvor der ikke er økologi i køkkenet, for det er fagligt udfordrende at arbejde med økologi, fordi vi arbejder med de råvarer, som er i sæson. Vi får ikke jordbær i januar måned. Og dåseåbnerne og saks er vi ikke særligt gode til at bruge, siger Dorthe Ravn.

### Hygiejne og remoulade

Når året er omme, har eleverne på kokkelinjen fået et grundigt kendskab til arbejdet i et køkken. De er startet med et hygiejne kursus, der ifølge i hvert fald et par af eleverne ikke var ret spændende, men som

ifølge kokkene er et must. Og selvom skoleåret stadig er ungt, har eleverne allerede været på syltekursus og lært at lave ketchup, mayonnaise og remoulade. De har været på bærtur og plukket frugt, og senere skal de salte makrel, have tema om kartofler, egnsretter, græskar, kål, mælk og slow fast food. Og mens eleverne snitter, hakker og rører, får de ernæringslære og anden nyttig viden serveret henover køkkenbordet.

Håndtering af kød er også på skemaet, og da dyrene kommer enten fra landbrugslinjens opdræt eller fra jagtlinjens bytte, så er der stor fokus på, at hele dyret skal anvendes.



Lea og Isabella kan sammen med køkkenmedhjælper Susan Strandbo Jensen hente økologiske, nyhøstede råvarer i skolens grøntsagsrum.



Køleskabet i undervisningskøkkenet er fyldt med syltede grøntsager.



Johan Østergaard laver sauce på kyllingefond.



Gæsterne til aftenens BBQ skal blandt andet have grillspyd ... og kartoffel-salat.

