



Pip Thoustrups godt 100 moderfår og lam lever under naturlige betingelser, og græsser blandt andet på lynskrænter, overdrev og strandenge sammen med en flok Shetlandsponyer.

# En heldig kartoffel

Pip Thoustrup sælger kartofler til gourmet-restauranter, hoteller og plejehjem, og fordi hun dyrker nærhedsprincippet får hun mere pr. kilo end traditionelle kartoffelavlere

## Af Gitte Klit

- Jeg ved ikke, om det er noget, der ligger i generne. Men hver eneste fri-weekend, jeg havde, mens jeg arbejdede som dyrlæge, tilbragte jeg på Venø, hvor jeg hjalp min far med landbruget og kartoffeldyrkningen, forklarer Pip Thoustrup.

Hun er anden-generations kartoffelavler på Venø, som ligger i den nordvestlige del af Limfjorden ud for Struer.

Efter 15 år som dyrlæge trak Venø og de små knolde så meget i den 52-årige Pip

Thoustrup, at hun fik overtalt gemalen, der oprindeligt er fra København, til at drage med og bosætte sig på hendes fødeø.

I dag lever hun på sjette år af at dyrke kartofler på gården Nørskov, som hendes far købte i 1943.

Og kartoflerne, der i sommermånederne er af sorten Arielle, køres op hver morgen, leveres i lystætte papirsække og sælges ikke mere end en times kørsel fra den mark, de kommer fra.

Pip Thoustrup dyrker nemlig nærhedsprincippet, og

den indsats belønnes noget bedre end, hvis hun afsatte kartoflerne til de store aftagerfirmaer.

## Direkte til forbrugerne

Pip Thoustrup står op ved seks-tiden hver dag fra mandag til lørdag, og ringer præcis klokken syv rundt til de steder, hun har aftaler om levering. Her aftaler de så hvor mange kilo kartofler, der skal leveres, og klokken otte har kartoflerne nået bestemmelsesstederne.

- På den måde sikrer jeg, at

mine kartofler altid er dagsfriske, og aldrig bliver på størrelse med tennisbolde, og så undgår jeg dyre mellemled, forklarer Pip Thoustrup.

- At jeg vælger at producere på denne måde, hænger sammen med, at jeg ønsker at værne om produkternes kvalitet og dermed mit omdømme og min troværdighed som producent.

- Men det er selvfølgelig også et spørgsmål om økonomi. For de store aftagerfirmaer er ikke villige til at betale for kvalitet, og jeg går ikke i bund med prisen på mine kartofler, understreger hun.

## En stadig kamp

Lige nu består kundekredsen blandt andet af Super Best i Struer, lokale plejehjem og daginstitutioner og flere restauranter og hoteller, der ligeledes er beliggende i regionen.

Og Pip Thoustrup har netop fået en aftale i hus med den nye gourmet-restaurant, der etableres i tilknytning til det B&O Museum, som er ved at blive bygget ved Struer Museum.

- Det er da hele tiden en kamp at få og bevare sine kunder. Men sådan noget som at få flyttet varerne kan også være lidt af en udfordring for en lille fødevarerproducent, erkender Pip Thoustrup.

Derfor er det på mange måder en fordel at være medlem af et af de mange fødevarer-netværk, der er dukket op i de seneste år.

- I Gourmet Vest, som jeg er medlem af, er det en høj prioriteret opgave at få etableret et logistik-system, så små-producenterne ➔



- Måske er det noget der ligger i generne, siger Pip Thoustrup på spørgsmålet om, hvorfor det er lykken at være kartoffelavler. Hun er tredje-generations kartoffelavler og har også to fætre, som lever af at dyrke de små knolde. På billedet ses hun med den 10 uger gamle Border Collie-tæve Sue Ellen, der om seks til otte måneder går i skarp træning til livet som fårehund.



→ kan køre deres varer til en opsamlingscentral, hvor de efterfølgende samles op og distribueres af et transport-firma.

- Den slags tiltag kan være med til at gøre det muligt for os at fokusere på dét, vi er gode til som producenter, siger hun.

### Fem millioner værd

Det med at være god og gøre sig umage, vægtes højt hos Pip Thoustrup, der fører mark-journaler og jævnlige inspiceringer af kartoffelrækkerne gennem hele vækstsæsonen.

- Jeg prøver hele tiden at blive bedre, og én af måderne består i at iagttage og nedskrive, hvad der virker, og hvad der ikke virker. Og så diskuterer jeg alt med Jørgen – og det er guld værd at have én medarbejder som ham, siger Pip Thoustrup.

Jørgen Heuer Rindom, der er landbrugsuddannet og har 17 års erfaring med eget landbrug, blev ansat hos Pip Thoustrup 1. januar 2007, og om medarbejderen siger hun:

- Det er utrolig svært at finde gode folk i landbruget, så da jeg så, at Jørgen havde svaret på det stillingsopslag, jeg havde i Struer Holstebro Dagblad, troede jeg ikke mine egne øjne.

- Han har simpelthen alle de kvaliteter, jeg kunne drømme om hos en medarbejder, og jeg vil hellere have Jørgen end vinde fem millioner i Lotto, siger Pip Thoustrup.

### Lyst til kvalitet

Selvom Pip Thoustrup nyder sin tilværelse som kartoffelavler, så medgiver hun, at hun godt kunne bruge ekstra tid – for eksempel til at etablere kontakt til nye kunder, produktudvikling og etablering af en gårdbutik.

- Jeg kunne godt tænke mig at udvikle nogle ø-specialiteter med fokus på kvalitet, som kunderne eventuelt kan købe på nettet eller i den gårdbutik, jeg har planer om at åbne, siger Pip Thoustrup og fortsætter:

- Jeg tror, der er behov for at fokusere mere på sammenhængen mellem pris og kvalitet, og jeg synes også, jeg kan mærke, at der er en større villighed til at bruge penge på god mad.

- Jeg har for eksempel lavet en slags livs-attest til mine lam med oplysninger om fødsels- og slagtedato, slagtevægt – og sidst men ikke mindst en opskrift og et par venlige formaninger om, hvordan kødet skal behandles for at bevare sin kvalitet, forklarer Pip Thoustrup.

- Og det er kunderne altså helt vilde med, understreger hun.

### Mad tager tid

At der stadig er forbrugere, der råber højt om kvalitetsfødevarer, og alligevel fylder lavpris-produkter i kurven, når de står ved køledisken, har Pip Thoustrup ikke meget tilovers for.

- Jeg synes, der er nogle forbrugere, som er lidt feje. Og det er altså ubegribeligt for mig, at der stadig er nogen, der ikke har forstået, at der er en sammenhæng mellem dyrevelfærd, behandlingen af råvarerne og prisen, når produkterne har nået supermarkedet, siger Pip Thoustrup med svinetransport-skandalen i tankerne.

- Jeg kunne godt tænke mig, at vi lærte lidt af sydeuropæerne i forhold til det at samles om et måltid. For dem er måltidet i høj grad en social foranstaltning og noget, der tager tid. Det handler om at fokusere på kvalitet – også i forhold til udvælgelsen af råvarer, siger hun.

- Under en ferie i Rom for nogle år siden spurgte jeg i forbindelse med en bord-reservation, hvad der var på aften-menuen. Svaret fra tjeneren var, at det kunne han da ikke vide, for han havde endnu ikke været på torvet og set hvilke råvarer, der var friske den dag.

- I Danmark har vi lidt den samme indstilling som sydeuropæerne om sommeren. For så griller vi, og det må meget gerne tage tid. Det har Weber lidt af æren for, siger Pip Thoustrup.

### Lucky potato

Tid, nænsomhed og respekt for naturen er nøgleord for Pip Thoustrup. I en fællesbrochure for små-producenter i fødevarer-netværket Gourmet Vest, fortæller hun, at hendes kartofler behandles som guldæg.

Og man tror hende gerne, når hun fortæller om, hvor-

dan de kommer i jorden ved en bestemt temperatur og i øvrigt behandles skånsomt hele vejen fra jord til bord for ikke at pådrage sig skrammer og rifter.

De 55.000 knolde, der hvert år lægges pr. hektar på de 10 Pip Thoustrup bruger til kartoffeldyrkning, må simpelthen være nogle af verdens heldigste kartofler. Selv siger hun om sit liv med kartoflerne:

- Jeg ved ikke, hvad det er med de kartofler, men jeg elsker mit arbejde. Det er sjovt, simpelthen.



Det nye "kartoffelhus" blev bygget i 2003. Hver sommer slår Pip Thoustrup dørene op for en hyggelig dag med kaffe og kartoffelkage for de ældre beboere på plejehjemmene, hun sælger kartofler til.

## Case IH ballepressere. Pressere til alle opgaver.

Case IH ballepressere er designet til at yde en høj produktivitet, uden at gå på kompromis med kvaliteten af ballerne. Med rundballer fra 90 til 180 cm og minibigballer fra 80\*70 til 120\*90 er der også en Case IH presser til dine behov. **LBX - Minibigballepressere** - Kan fåes med bl.a. snitter, bogieaksel, automatisk centralsmøring og fugtighedsmåler.

**CASE IH**  
AGRICULTURE  
FOR DEM, SOM FORLANGER MERE

bisadv.com



**RBX463 med variabelt kammer.** Rundballer på op til 1.8 m i diameter. Ballestørrelsen og balletæthed indstilles let fra førersædet.



**RBX343 med Fast kammer** - Rundballer med ballediameter på 125 cm og ballebredde på 120 cm. **RBX343 Silage Pack**, med wrapper, laver wrap-baller effektivt i een arbejds-gang.

Ønskes flere oplysninger om Case IH produkterne og de fleksible finansieringsløsninger fra CNH Capital, så kontakt din nærmeste Case IH forhandler. Se også [www.caseih.com](http://www.caseih.com)

Case IH anbefaler AKCELA™ smøremidler



På de 10 hektar jord Pip Thoustrup anvender til kartoffeldyrkning lægges 55.000 knolde pr. hektar. Kartoflerne ligger 65 dage under plastic, inden optagningen begynder. Om sommeren høster hun sorten Arielle, og om vinteren er det Sava, Fontane og Ditta.