



Fårene på Nørskov er krydsninger mellem de to kødracer Texel og Suffolk samt gotlandsk pelsfår, hvilket resulterer i sunde kødfulde lam med et godt temperament. Foto: Ib Sørensen.

# Mad med mening

Midt i den skønne natur på Venø producerer Pip Thoustrup kartofler og lammekød af høj kvalitet.

AF HANNE RUNGØ HILLIGSØE

Det handler om at have viljen og lysten. Om at give dyr og afgrøder de bedste betingelser. Og om at gøre sig umage. Det er opskriften på et kvalitetsprodukt ifølge Pip Thoustrup, der driver gården Nørskov på den nordlige spids af Venø.

Nørskov er især kendt for sine kartofler, som har været dyrket uafbrudt siden Pip Thoustrups far kom til øen og købte gården. Men for fire år siden startede Pip Thoustrup også en produktion af lammekød, og i dag er omkring 100 får og deres lam med til at præge øens landskab.

## Heldig kartoffel

Sporbarhed er et nøgleord for produktionen på Nørskov, og Pip Thoustrup fører journal over alle hændelser i hver enkelt kartoffelmark.

”Forbruget af sprøjtemidler er meget begrænset, blandet andet fordi vestenvinden og den høje indstråling fra fjorden gør livet surt for bladlus og andre skadevoldere. Øens isolerede beliggenhed i forhold til andre kartoffelavlere er også med til at mindske smittepresset og give sunde planter”, fortæller hun.

Kartoflerne bliver behandlet meget nænsomt gennem hele processen, og kun de bedste ender som ”Venø kartofler” på middagsbordet hos kunderne.

”Vi sorterer hårdt i kartoflerne, og det giver nødvendigvis en højere pris. Vores målgruppe er derfor folk, som er villige til at betale prisen for en kvalitetsvare”, siger Pip Thoustrup. ”Vores princip er, at folk har reklamationsspligt - ikke reklameringsret. Vi vil vide, hvis produktet ikke er i orden. Det er den eneste måde, vi kan gøre det bedre på”, tilføjer hun.



Der dyrkes kartofler på ti hektar. Udbyttet opbevares på køl i store trækasser i kartoffelhuset. Foto: Ib Sørensen.



## Velsmagende lam

De frasorterede kartofler udnyttes som ekstra foder til fårene, der det meste af året går ude og græsser på blandt andet engarealer og hedeskrænter. De kommer dog indenfor på barselsorlov fra januar til maj, og alle de nye lam kommer til verden i april, som er en meget hektisk måned. "Vi vil nødigt miste lam, så derfor tilser vi fårene hver fjerde time døgnet rundt", fortæller Pip Thoustrup, der arbejdede 15 år som dyrlæge, før hun overtog sin fødegård for seks år siden.

Når lammene er omkring seks måneder gamle, bliver de kørt i flok til et lokalt slagteri, hvor de gruppevis slages med det samme. "Det betyder meget for kvaliteten af kødet, at dyrene ikke når at gå i panik, før de slages", fortæller Pip Thoustrup. Det betyder meget for hende, at kunderne ved, at lammene har haft det godt. "Vi skal sælge vores vare på historien", understreger hun.

Erfaringen siger, at det tager mange år at etablere sig som succesfuld fåreavler, men Nørskov har allerede høstet meget ros for det velsmagende og møre lammekød. "Fårene spiser mange forskellige vilde planter, for eksempel lyng og timian, og det er måske med til at give den gode smag", siger Pip Thoustrup, der i øvrigt arbejder på at åbne en gårdbutik.

*Pip Thoustrup tager sig god tid til at snakke med fårene.*

*Foto: Hanne Rungø Hilligsøe.*

**Hos Hole**

Forhandler af: **SOYA • PEPPERCORN • FRANSA • BRANTEX • ZIZZI**

Bredgade 19 . Hvidbjerg . 7790 Thyholm . Tlf. 9787 1023

**ÅBNINGSTIDER:**

Mandag - Torsdag	9:30 - 17:00
Fredag	9:30 - 18:00
Lørdag	9:30 - 12:30