

De er vilde med Hereford-kvæg

- Vi fik så mange efterspørgsler på kød i mindre portioner, så derfor besluttede vi at åbne en lille gårdbutik, fortæller trekløveret Aase Ingerslev, Keld Balle og wMichael Ingerslev.

Foto: Hans Stuesson

Af Susanne Krøyer

Lørdag får Vester Hæsinge en gårdbutik, hvor man kan købe kød fra herefordkvæg i små udkæringer. - Vi har haft så mange forespørgsler, at vi blev enige om at lave en lille butik, fortæller Aase Ingerslev

V. HÆSINGE: En fælles interesse for Hereford kvæg resulterer nu i åbning af en gårdbutik hos Aase Ingerslev og Keld Balle i Vestergade i V. Hæsinge.



Aase Ingerslevs søn, 25-årige Michael Ingerslev, er også med i butikken. Han er blevet så smittet af sin mors interesse for Hereford, som han faktisk har fået ind med modermælken, at han på sin lille gård lidt længere ud ad Vestergade også har to-tre køer gående. Hjemme hos mor har de 5-6 køer. Køerne bruges både til kød og opdræt.

Aase Ingerslev begyndte allerede i 1984 med Hereford. Og hun har i mange år haft det at tage på dyrskuer som en hobby. Hun mødte også sin nuværende mand, Keld Balle, på et dyrskue, og da de i 1995 flyttede ind på gården i Vestergade, fulgte Hereford kvæget naturligvis med. Gården har otte hektar jord, som drives til græsning og foder til køerne.

Hobbylandbrug

Aase Ingerslev fortæller, at Hereford kvæget kun drives som hobbylandbrug.

Alle de tre kvæg-avlere har andre jobs ved siden af. Aase, der i tidernes morgen blev uddannet som damefrisør, lever i dag at sælge smøreprодукter. Keld er ansat på Vester Hæsinge Maskinstation mens Michael er ansat hos Vester Hæsinge Slagteren, som bl.a. lever af at slagte og opskære dyr fra omkring 30 gårdbutikker på Fyn og enkelte jyske.

- Og jeg slagter og opskærer også vores egne køer, fortæller Michael.

- Ja, han er fagmanden, griner mor.

Hidtil har Aase Ingerslev og Keld Balle haft deres firma, B.I. Hereford, som de startede i 1995.

Michael har sit eget firma, Ingerslevs Hereford, og nu slår de sig sammen om at etab-



lere en gårdbutik.

- Vi har hidtil kun solgt halve og kvarte køer, men vi har haft så mange forespørgsler på mindre udskæringer. Vi har rodet med idéen hen over sommeren, men beslutningen om at gøre det blev taget midt i september, hvor vi gik i gang med at gøre rummet, hvor vores fryserne skal stå, klart, fortæller Aase.

Forretningen kommer nemlig i første omgang kun til at bestå af to dybfrysere og en disk. Alle varerne skal nemlig ligge på frost, men der er masser af udskæringer.

Prisbelønnede køer

- Til rimelige priser, synes vi selv.

Vi planlægger jo ikke at sælge til hele Fyn. Vi vil meget gerne sælge kød til vores naboer, så vi har valgt et rimelig prisleje, fortæller Keld Balle.

Faste åbningstider bliver der ikke tale om i første omgang. Butikken holder åbent, når Aase er hjemme. Og det vil blive bekendtgjort med et åbent/lukket skilt ude ved vejen.

- Men når jeg er hjemme, er her åbent, siger Aase.

Det er ikke alt det kød, der ligger i fryserne, der stammer fra familiens egne køer. Noget købes hos andre avlere.

- Vi bruger jo også vores egne køer til avl, og vi tager dem også med på dyrskuer, hvor vi faktisk også har fået præmier. Sidst var det Michael, der fik kåret en af sine køer som den bedste i sin gruppe. Det betyder ikke noget for kødsalget, men gode avlsdyr betyder



noget inden for vore forening, fortæller Aase.

Så de bedste af hendes og Michaels køer sælges til avl, hvis der er kunder til det.

- Vi slagter kun de af vores egne, der er i overskud.

Gårdbutikken, der meget passende er blevet døbt Trekløver, har tilladelse til at sælge alle salgs vacuumpakket og dybfrosset kød. Så hvis man skulle få lyst til også at sælge svine eller lammekød, er det også en mulighed.

Gårdbutikken Trekløver åbner i morgen, og i den anledning er der åbent hus fra kl. 10.00-16.00 med lækre smagsprøver på pålæg og gode tilbud.

Grillen bliver tændt op i garagen, så der også bliver mulighed for at smage de hjemmelavede grillpølser og hakkebøffer.

Som en lille kuriositet sælger trekløveren også vin med en etikette med virksomhe-

dens logo.

- Den er ikke noget særligt, men der er jo nogen, der synes, der er sjovt at købe vin sammen med kødet, så det prøver vi så, siger det.