

Smagen af Nordfyn - Kød i verdensklasse - Enemærket Kalveproduktion



Tid: 1 time

Handicapvenlig:
Ja

Guide: Ja –
ejereren viser
rundt

Pris: Kr. 50,- inkl.
smagsprøve og
drikkevarer

Kom på rundtur i stalden, hvor mere end 100 tyrekalve trives med luft og masser af halm

Henrik og Mette driver et landbrug på 60 ha og opdrætter ca. 100 tyrekalve til direkte salg i deres gårdbutik. Tyrekalvene er "overskud" fra traditionel produktion, og Henrik og Mette henter dem fra 2 mælkeproducenter og opdrætter dem derefter med fokus på dyrevelfærd. Som noget nyt er Enemærket begyndt at krydse Jersey køer med kødkvæg, hvilket giver lidt mere størrelse og smag til kødet.

Enemærket Kalveproduktion har udviklet kalveopdræt til en niche med kød i verdensklasse – i hvert fald efter Henriks udsagn, men smag selv.

Ægteparret sælger de mange udskæringer fra gårdbutikken; både fersk og som frossent kød. Desuden sælges æg fra deres fritgående høns.

Henrik viser rundt på gården og fortæller historien fra jord til bord, og i den store stald kommer man rigtig tæt på de mange tyre i forskellige størrelser.

Mette disket op med smagsprøver og en forfriskning.

Læs mere på www.tyrekalve.dk

KONTAKT: Salgschef Jette Kærgaard, jek@neet.dk og tlf. 4043 4885

Læs mere på www.visitnordfyn.dk