

# Møltrup-grisen

## - en gris med mening og krølle på halen

Den 2. juni 2016 holdt Møltrup indflytter-grisefest. Festlighederne blev holdt på Bakkegården (den ejendom i nabolaget, Møltrup opkøbte i december 2014) i forbindelse med, at det første hold grise flyttede ind i nye omgivelser i den nyopførte 'natur-grisestald'. Det var en dejlig dag, som vi staldfolk havde set frem til med længsel. Stalden havde været under planlægning de seneste par år, og der havde været tænkt mange (rigtig mange!) tanker omkring, hvordan sådan en grisestald kunne bygges, så den kunne tilgodese alle de detaljer, vi havde ambitioner om.

Formålet med at bygge en grisestald er selvsagt at producere grisekød. Under normale omstændigheder skal kødet kunne produceres så billigt som muligt uden at gå på kompromis med kødkvalitet og dyrevelfærd. Det lykkes også langt de fleste steder i traditionel svineproduktion, men vi havde ambitioner om at gå et skridt videre med både kødkvalitet og dyrevelfærd. Vi vidste erfaringsmæssigt, at der findes et kundesegment, der er villig til at betale den højere pris, der naturligvis bliver konsekvensen. Vi havde erfaring fra tidligere års produktion af grise, som gik ude på marken med adgang til en halmstrøet hytte. Vi vidste, at denne produktionsform (hvor grisene levede i naturlige klimaforhold, med masser af plads, med mulighed for leg og motion, med adgang til en hytte, hvor de til enhver tid kunne holde varmen under hvile, med muligheden for at bruge trynen til at rode i jorden) at netop denne produktionsform gav noget supergodt grisekød, og vi kunne jo se, at grisene havde det godt. De havde det faktisk så godt, at vi *ingen* medicin brugte, de sidste to år grisene var på marken.



Desværre er det sådan, at produktion af slagtegrise på marken giver stor forurening, da det ikke er muligt at kontrollere, hvor grisene afsætter gødningen, så kommunen stillede krav om færre dyr eller opsamling af gylle. Vi ønskede naturligvis at bevare de gode resultater, så derfor planlagde vi at kopiere mark-frilandsgrisens produktionsform, så vi kunne tage markens gode egenskaber med ind i vores nye 'natur-grisestald'.

Hvordan presser man så lige en mark på flere tusinde kvadratmeter, ind i en stald på langt færre kvadratmeter? - En stald som nødvendigvis må bestå af stål, træ og beton. Ja, det kan jo ikke gøres helt uden kompromiser, og det gav også anledning til mange overvejelser, tegninger, diskussioner og ind imellem frustrationer.

Men i februar 2016 var vi overbeviste om, at vi nu havde fundet den rigtige model, og vi var klar til at begynde at bygge. Resultatet blev en åben 'shelter-stald' med ni store grisestier, som havde et stort spalteareal, to hytter, som både kunne åbnes og lukkes alt efter temperaturen, og et roderum hvor der skulle tildeles jord, som grisene kunne rode i. Over det hele var en stålbuekonstruktion, hvorpå der var udspændt en teltdug som tag. Siderne var helt åbne. I denne stald fik vi tilladelse til at producere 1.100 grise årligt.

Vi har nu produceret grise i denne stald i to et halvt år. Vi er stolte af at kunne sige, at vi har ramt rigtigt på mange områder. Men der er også områder, hvor vi må erkende, at vi er blevet klogere undervejs. Specielt roderummet med jord og tørv har vist sig at være en udfordring. I den første lange tid tilførte vi jord et par gange om ugen, og grisene var vilde med at rode i jorden. Der var bare den ulempe ved jorden, at grisene ikke nøjedes med at *rode* i den. De afsætter også gødning, og i løbet af kort tid udviklede jord og tørv sig til en velvoksen mudderpøl af jord, urin og møg. Det kan grisene såmænd også godt lide, og specielt når det er varmt, vil de gerne lægge

sig i det, men nogle grise gør det faktisk hele året. Dette gav anmærkninger fra slagteriet, for når grisene ligger i mudder og møg, får de eksem, og så kan kødet ikke bruges til flæskesteg. Så enten skulle vi muge ud i rodeboksene meget ofte, hvilket er meget tidskrævende, eller også skulle vi finde et andet materiale end jord, som måske kunne fungere bedre. Vi har forsøgt med ensilage, men det giver et meget stort spild. For tiden bruger vi enghø, og det fungerer egentligt meget godt, men vi kunne godt tænke os at finde et materiale, som giver lidt mere beskæftigelse til trynen. Vi har forsøgt at få fat i noget lyngflis, som er det materiale, der 'skrælles af' i forbindelse med vedligeholdelse af hedearalerne, men det er ikke lykkedes at skaffe noget. Så indtil videre fortsætter vi med enghøen.

Da vi planlagde stalden, var vi meget fokuserede på, at vi gerne ville have det naturlige klima med ind i stalden. Derfor har vi bygget stalden sådan, at begge sider er helt åbne, og der kun er et tag til at skærme for sol og regn. Kun inde i hytterne er der lukket af for det naturlige klima med mulighed for en højere temperatur end udetemperaturen. Langt de fleste dage fungerer det fint, men vi kan ikke benægte, at når man sætter tag over og hænger lamper, foderstreng mv. op, så opfører vinden sig anderledes, end den gør ude i det fri. På nogle dage skaber det træk og turbulens, som kan virke generende for grisene. Indtil videre har det ikke skabt de store problemer, men vi overvejer, om vi evt. skulle sætte et gardin op i sydsiden af stalden. Dermed vil det være muligt at lukke af, så der kun er åbent mod nord. Dette vil minimere trækgenerne og muligvis være til fordel for grisene.

Vi havde håbet, at vi – som på marken - kunne producere uden brug af medicin. Det kan vi ikke. Vi har et meget lavt medicinforbrug, men helt at undlade at bruge medicin, vil ikke kunne forsvares. Vi må erkende, at når man lukker grise sammen i



hold på beton, kan det ikke undgås, at de sommetider kommer lidt til skade under leg. Dette kræver til tider en medicin- og smertebehandling.

Når man lukker mange grise sammen på lidt plads (vores 250 grise er ikke mange og med tre kvadratmeter pr. gris, har de forholdsvis meget plads - men alligevel) vil der ind imellem tilståde noget sygdom, og til tider kan det være smitsomt. Dette kan også være behandlingskrævende.

Vi har tidligere overvejet, om vi skulle aflive de grise, som udviklede en behandlingskrævende lidelse, men konklusionen er blevet, at det etisk og ressourcemæssigt ikke vil være forsvarligt at aflive en gris, som med rette behandling hurtigt kan komme på fode igen. Naturligvis må grisen ikke lide unødigt og alle love og regler bliver overholdt. Dertil kommer, at grisen ikke bliver slagtet, før alle medicinrester er ude af kroppen igen.

Møltrup-grisens fremtid ser lys ud. Vi producerer gode og sunde grise og den respons, vi får fra slagteriet er, at de er tilfredse med kødet. Så i forhold til kødkvalitet, dyrevelfærd og sundhed, går det rigtig godt. Ikke desto mindre ser vi stadig stalden lidt som et forsøg. Vi forsøger til stadighed at få nye ideer til, hvordan vi kan forbedre og optimere.

Fra vi tog stalden i brug og frem til i dag, har vi forsynet vores eget slagteri med grise, og dem de ikke har kunnet aftage, har vi solgt til "Friland" hos Danish Crown. I fremtiden kommer det til at se anderledes ud. Vi har meldt os ud af Danish Crown fra og med 1. april 2019. Derefter skal vi have fundet anden afsætning til den del af vores grise, som vi ikke selv kan afsætte. Vi har nogle forhandlinger i gang, og planen er, at man i udvalgte butikker skal kunne købe produkter af 'Møltrup-grisen', som bliver solgt som en specialvare med en tilknyttet historie.

Det har været godt at afsætte grise til 'Friland'. Samtidig håber vi meget, at den



nye afsætningsform vil komme til at bære frugt. For os at se, vil det give rigtig god mening at få nogle kvalitets-madprodukter spredt ud i et større område sammen med den gode historie om sønnerne fra Møltrup Optagelseshjem. Det er jo dette særlige sted, som bl.a. danner rammen omkring en griseproduktion af en anden og lidt bedre karakter end den traditionelle produktionsform. – Synes vi selv. Det må da være 'Mad med Mening'!

*- Per Hald, landmand  
og ansvarshavende i Møltrups stalde*

## Herregårdens Madbutik

Vi fremstiller - sammen med vores beboere - slagtervarer af uovertruffen kvalitet. Vores frilandsgris har fået et helt særligt foderprogram, der giver kødet mere smag, kødfylde og mørhed – og ingen uhensigtsmæssige tilsætningsstoffer. Grisen har gået og rodet med trynen og vokset sig stor og stærk i frilandsstalden, og i slagteriet bliver den forarbejdet til et bredt udvalg af pølser, røgvarer og andre delikatesser.

Formålet er, at vores beboere tilegner sig faglige og sociale kompetencer i en meningsfuld og relevant sammenhæng.

At producere fødevarer til videresalg kræver både stor kunnen, omhu, præcision og samarbejde. Alle sammen kompetencer, som er vitale for at komme godt videre på livets vej efter et ophold på Møltrup. Vi ser med glæde beboernes stolthed over de færdige produkter og lytter til deres dialog med kunderne i vores butik.

**Besøg Herregårdens Madbutik torsdage og fredage fra kl. 14-17.30, og lørdage fra kl. 10-13.  
Eller ring og aftal nærmere med slagteren på 9992 9829.**

