

Nikolaj Dalsgaard og Andreas Damkjær Barsøe i slagtevognen. Til højre ses maskinen til vakuumpakning af kyllingerne, til venstre ses afskoldningskarret. Foto: Henning Laen Sørensen

Portræt af Nikolaj Dalsgaard og Andreas Damkjær Barsøe:

Producere og slagter selv økologiske slagtekyllinger

Nikolaj Dalsgaard og Andreas Damkjær Barsøe, Haderslev, står selv for produktionen af økologiske slagtekyllinger og slagtning i mobil slagtevogn. Drømmen i 2024 er at slagte 1.000 kyllinger om ugen. Afsætningen sker gennem grossist.

Af Henning Laen Sørensen, LandbrugsMedierne

Nikolaj Dalsgaard og Andreas Damkjær Barsøe har fundet sammen om en økologisk slagtekyllingeproduktion, men det hele startede på en maskinstation og på Vejlbj Landbrugsskole.



Nikolaj Dalsgaard og Andreas Damkjær Barsøe

Traf hinanden på maskinstation og gik sammen på Vejlbj Landbrugsskole

Begyndte økologisk produktion af slagtekyllinger i 2016 på Skyttegården ved Haderslev

Producerede 125.000 kyllinger årligt

I 2023 startes eget slagteri mobil slagtevogn

Afsætning sker gennem grossist til catering og restauranter

Nu produceres 150 kyllinger om ugen

Kyllingerne vejer 3.500 g slagtede

Drøm i 2024: komme op på 1.000 slagtede økologiske kyllinger om ugen

Nikolaj Dalsgaard ved maskinen, der vakuumpakker kyllingerne dagen efter slagting.
Foto: Henning Laen Sørensen

Lad os starte med begyndelsen: Nikolaj Dalsgaard er født i Fjelstrup nord for Haderslev. Hans forældre havde intet med landbruget at gøre. Hans far var mekaniker, hans mor revisor og senere pædagog og revisor, men Nikolaj kom i kontakt med landbruget via en nabogård, hvor der både var planteavl og husdyr.

Efter folkeskolen var Nikolaj ikke i tvivl – han ville være landmand. Som 15-årig startede han på Bygholm Landbrugsskole og tog første del. Så fandt han ud af, at det nok ville være en god idé at komme ud i praksis. Han var 2 år ude på forskellige landbrug. Derefter en tur på Ollerup

Gymnastikhøjskole og han fik aftjent sin værnepligt, inden han fortsatte sin uddannelse som faglært landmand.

Så gik turen til en maskinstation, hvor han første gang mødte Andreas Damkjær Barsøe. Først tog Nikolaj uddannelsen som produktionsleder på Bygholm, derefter virksomhedsleder og agrarøkonom på Vejlbj Landbrugsskole i 2014, hvor også Andreas blev agrarøkonom.

Ad omveje endte det med landbruget

Andreas Damkjær Barsøe blev født i



Andreas Barsøe og Nikolaj Dalsgaard foran stalden på 1.700 kvm, som er delt i 3 mindre stalde for at skabe et konstant produktionsflow af slagtekyllinger. Foto: Henning Laen Sørensen



Vonsild på et landbrug med 58 Holstein malkekøer. Efter folkeskolen var Andreas på efterskole og handelsskole. Senere arbejdede han på samme maskinstation, som Nikolaj var ansat på.

”Men jeg fandt ud af, at jeg ville noget andet. Og så blev det inden for landbruget med uddannelse om faglært landmand og senere agrarøkonom på Vejlbj, sammen med Nikolaj”, fortæller Andreas.

Skyttegården blev deres skæbne

Nikolaj tog arbejde på en planteavlsejendom tæt ved Haderslev. Der faldt han i snak med ejerens datter, som han nu er gift med. Svigerfar købte i 2014 Skyttegården, som senere blev stedet for produktionen af økologiske slagtekyllinger. Skyttegårdens ejer byggede oprindeligt en ny stald til griseproduktion, men det blev ikke til noget på grund af dårlige

priser på grisekød. Stalden blev så brugt til at opbevare halm og salgsafgrøder.

Skyttegården var for øvrigt den ejendom, som Nikolaj skrev opgave om på landbrugsskolen, fordi han fandt den spændende.

I 2015 blev Nikolaj kontaktet af Sødum Øko Fjerkræslagteri i Skærbæk, om han kunne tænke sig at producere økologiske slagtekyllinger. Efter nogle overvejelser sagde han ja, og han fik Andreas med på idéen.

Svigerfar ville ikke være med i produktionen, men han ville gerne hjælpe de unge i gang. I 2016 var tegningerne færdige. Den oprindelige grisestald blev bygget om, og der blev sat nyt inventar til kyllinger ind i stalden. Stalden er på 1.700 kvm. Den blev delt i 3 mindre stalde. Herudover blev der bygget 3 starthuse.

”Men jeg fandt ud af, at jeg ville noget andet. Og så blev det inden for landbruget med uddannelse om faglært landmand og senere agrarøkonom på Vejlbj, sammen med Nikolaj”

Andreas Damkjær Barsøe

Skyttegården, hvor produktionsbygningen til slagtekyllingerne ses til venstre. Foto: Henning Laen Sørensen



Et kig ind i en af de tre stalde. Foto: Henning Laen Sørensen



Nikolaj og Andreas besøgte flere økologiske producenter for at lære noget om produktionsformen, som de ikke havde arbejdet med tidligere. 3. oktober 2016 ankom de første daggamle kyllinger. Produktionen var på 125.000 økologiske slagtekyllinger på årsbasis.

Sødam Øko Fjerkræslakteri blev så opkøbt af Danpo. Slagteriet brændte senere, og Danpo flyttede slagtingerne til Rokkedahl Kylling i Nibe. Her leverede Nikolaj og Andreas kyllinger til indtil 2021. I ca. 1 år derefter blev leveret kyllinger til et tysk slagteri. Men i 2022-2023 ændrede tingene sig totalt.

Kan vi gøre det bedre?

”Vi var utilfredse med slagteriet, hvor alt var meget detailstyret”, siger Andreas. Og Nikolaj supplerer: ”Vi var ikke stolte af se kyllingerne i køledisken. Vi tænkte i flere år på, om vi ikke kunne gøre det bedre selv”.

Planerne tog fart og form. De kunne godt tænke sig at slagte de økologiske kyllinger selv. Det blev en spændende og stor opgave at give sig i kast med.

Der skulle autorisation til for at få tilladelse til at slagte selv, og de slagtede kyllinger skulle jo også afsættes.

Vi købte en mobil slagtevogn

”I januar 2023 købte vi en mobil slagtevogn. Vi købte den i Arden af en mand, som egentlig havde indrettet den til at slagte laks i, men det blev ikke til noget, og så kunne vi købe den. Vognen skulle selvfølgelig indrettes med egnet udstyr til at slagte fjerkræ”, fortæller Nikolaj Dalsgaard.

Det var en lang vej for at opnå autorisation til selv at slagte. Nikolaj og Andreas var på kurser hos Danske Slagtemestre, og der skulle udfyldes stakkevis af ansøgninger til Fødevarerstyrelsen. Det tog fra

maj til november 2023 at få den nødvendige autorisation.

På afsætningsiden blev der lavet en aftageraftale med en grossist i København, der sørger for aftaler med restauranter og catering.

IS driftsfællesskaber

Vi skal lige have samlet op på Nikolajs og Andreas’ baggrunde. Det er Nikolajs svigerfar, der ejer Skyttegården, hvor produktionen af de økologiske slagtekyl-linger finder sted. Svigerfar ejer 3 ejendomme. Nikolaj er dog nu ved at overtage anparter af svigerfar, og planen er, at han på et tidspunkt skal overtage alle 3 ejendomme.

Andreas’ far ejer også 3 ejendomme. Udover markdrift på 180 ha er der en produktion af kalve og af stude. Også her er Andreas midt i et generationsskifte.

I den nye produktionsform er der dannet to IS driftsfællesskaber, hvor Nikolaj og Andreas hver ejer 50 procent. Det er delt op i kyllinger, foder, inventar osv. IS lejer derudover jord og bygninger.

Denne konstruktionsform gør, at det er nemmere at skilles, hvis de skulle blive uenige hen ad vejen. Nikolaj tager sig af papir og prøveudtagningsarbejdet. Andreas af studene. De hjælper ad med at slagte og er fælles om markarbejdet, der nu er på 500 ha.

Drømmen for 2024

9. november 2023 blev de første kyllinger hjemmeslagtet. Torsdag er slagtedag. Tidligt torsdag morgen tager Andreas og Nikolaj pandelygter på for at fange de kyllinger, der skal slagtes samme dag. Det er i øjeblikket 150 slagtekyl-linger. I februar 2024 regner man med at komme op på 300 stk. om ugen. Det vil kræve 2 slagtedage.

”I januar 2023 købte vi en mobil slagtevogn. Vi købte den i Arden af en mand, som egentlig havde indrettet den til at slagte laks i, men det blev ikke til noget. Vognen skulle selvfølgelig indrettes med egnet udstyr til at slagte fjerkræ”

Nikolaj Dalsgaard

”Den store drøm for 2024 er at komme op på 1.000 slagtede kyllinger om ugen. Nu er der 4 personer til at slagte om torsdagen. Skal produktionen op i gear vil det kræve flere ansatte”, siger Nikolaj.

Som det ser ud nu, arbejder Lykke, én af deres ansatte, 3 dage om ugen. Hun passer kyllinger, er med til at slagte og pakke kyllingerne, og hun kører de slagtede og vakuumpakkede kyllinger om fredagen til Nr. Aaby, hvor de omlæsses til en større bil fra grossisten, der fragter dem videre over Storebælt.

Slagtedagen i detaljer

Når de 150 kyllinger er indfanget og anbragt i reoler, slagtes de og hænges til afblødning. Derefter kommer de i afskoldningskar og så i plukkemaskinen, der fjerner fjer og dun. Indvoldene fjernes, og slagtekyl-lingerne hænges derefter på køl til næste dag.



Den slagtede vakuumpakkede og labelerede økologiske kylling brandes under navnet Dalsgaard og Barsøe. Den vejer 3.500 g slagtet. Foto: Nikolaj Dalsgaard



Plukkemaskinen, der fjerner fjer og dun fra kyllingerne. Foto: Henning Laen Sørensen

Dyrlægen kommer på besøg hver torsdag. Kyllingerne skal AM kontrolleres, det er en kontrol af de levende dyr for at se, om de er egnede til slagtning, om benene er gode, og at der er fjer over det hele kroppen. Når kyllingerne er slagtede, skal de PM kødkontrolleres, hvor efter dyrlægen underskriver en gul seddel om, at fødevarerkontrollen er bestået.

Om fredagen er kyllingerne tørre og modne, og huden har en pænere farve. Her vakuumpakkes og labeleres kyllingerne. Kyllinger, der har fået en ridse, udskæres og vakuumpakkes med påført label. Alle labels er påført det navn, de to producenter vil brande sig på: Dalsgaard og Barsøe.

Så anbringes den vakuumpakkede kyllinger i kølevogn indtil frokost, hvor de køres til Nr. Aaby og omlastes. Slagtevognen vaskes og desinficeres.

”Vi er ikke mange herhjemme, der har denne produktionsform. Vi vil brande vores navn på at sælge historien. Kyllingerne skal fra indfangning til slagtning

”Vi er ikke mange herhjemme, der har denne produktionsform. Vi vil brande vores navn på at sælge historien.”

Nikolaj Dalsgaard

ikke transporteres over lange strækninger, men kun flyttes 50 m fra stald til slagteri. Det er også vores drøm at etablere et gårdsalg af økologiske kyllinger. Grossisten skal have den største mængde, men resten kunne sælges fra gården”, siger Nikolaj.

Han nævner også, at den mobile slagtevogn jo kan sælges igen, hvis noget går galt, men hvis slagtekapaciteten skal udvides efter planerne, så skal slagteriet flyttes til et egentligt hus.

Ud over dyrlægekontrollen foretages en række kontroller og prøvetagninger, som Nikolaj står for. Hver onsdag tages salmonellaprøver, der tages halsskindsprøver, og når de sidste kyllinger er fjernet fra staldene, så tages 24 svaberprøver for at lede efter campylobacter.

Er i stalden 3 måneder

4 måneder før forventet slagtning bestilles daggamle kyllinger hos Top Æg i Viborg. Kyllingerne er af racen Color Yield. Æggene udruges på 21 dage, hvorefter de

leveres. Det vil sige, at kyllingerne går 3 måneder på Skyttegården.

Når staldene er opdelt i tre er det for at sikre et kontinuerligt flow i produktionen. De daggamle kyllinger starter i starthusene, hvor temperaturen er på 33 gr. C. De må ikke komme ud, for de har kun dun på kroppen, og det beskytter dem ikke nok mod vejrlig og kulde. Kyllingerne får startfoder.

Efter 3 uger i starthuset er kyllingerne fuldfjeret og flyttes til de store stalde, hvorfra der er adgang til en udeveranda. I slutdecember, hvor jeg besøgte Skyttegården, havde man dog et par dage tidligere fået besked fra Fødevarerstyrelsen om at holde kyllingerne indendørs på grund af risikoen for smitte med fugleinfluenza.

Foderet købes hos Danish Agro

Flowet i de 3 store stalde er på 4 uger. Der tømmes en stald helt hver uge. Først fanges hanerne, der vokser hurtigere end hønerne, derefter hønerne og til sidst

tømmes og rengøres stalden. På den måde er der et konstant produktionsflow året rundt, da det er vigtigt at kunne levere konstant.

Ud over kyllingerne er der produktion af 60-80 økologiske stude om året. De købes som kalve hos lokale økologiske mælkeproducenter.

Hvorfor blev det økologisk produktion både med dyr og planter? ”Jo, for vi synes, at det er rigtigst, at dyr også kommer ud”. Desuden kommer begge fra bedrifter med økologisk produktion. ”Derfor er det helt naturligt for os. Vi synes ikke det er besværligt at være økologer”, pointerer begge.

Faste arbejdstider

Andreas og Nikolaj lægger vægt på at have faste arbejdstider, så der er plads til familien. Andreas har kæreste og bonusbarn, Nikolaj er gift og har 2 børn. Arbejdstiden er 7-16 i hverdage samt nogle weekendvagter. ■

”Hvorfor blev det økologisk produktion både med dyr og planter? ”Jo, for vi synes, at det er rigtigst, at dyr også kommer ud”.

Andreas Damkjær Barsøe og Nikolaj Dalsgaard