

Birkemosegård – en drivkraft for Havnebyen

Når man fra Rute 21 drejer ned ad Oddenvej mod Havnebyen møder man på højre hånd den smukkeste udsigt ned over marker til Kattegat. I vejkanterne står et skilt med henvisning til en gårdbutik og et landbrug på venstre hånd. Det er Birkemosegaard.

BIRKE
MOSE
GAARD

I dag er det en stor og velassorteret gårdbutik med et væld af varer. Både fra egen produktion, men også udefrakommende produkter, som bliver nøje udvalgt til at matche gårdens eget økologiske sortiment.

Birkemosegaard drives i dag af Jesper Andersen og hans hustru Kalatrong Apairatana (Kung). De er med deres tilsammen fem børn fjerde generation på gården.

Det var Jespers far, der begyndte at dyrke biodynamisk efter overbevisning af en nabo, som han samarbejdede med. Naboen havde startet sin biodynamiske gård på Odden i 1951, og de delte bl.a. en traktor. Senere i 70'erne overtog Birkemosegaard et andet økologisk landbrug, og i 80'erne begyndte gården også at dyrke grøntsager.



– Vi beviste, at der kunne være en bæredygtig økonomi i økologi, fortæller Jesper Andersen.

Det er en livsvision for Jesper Andersen at gå forrest med de gode fødevarer. Han var også den første i Odsherred, der modtog Fødevarerprisen.

Ægteparret har hver deres roller

Jesper Andersen er den drivende kraft rundt om gårdens drift og udvikling, men det er hustruen Kung, der føder mange af de andre ideer. Udviklingen af gårdbutikken er for eksempel Kungs domæne. Butikken startede for omkring 30 år siden og var dengang blot en trillebør ude ved vejkanterne, hvor kunderne betjente sig selv, og lagde penge i skål.

Men løbende er butikken blevet udvidet og er i dag en stor og meget velassorteret gårdbutik. Der sælges som nævnt også egne produkter, som i dag også omfatter Kungs lækre og populære små forårsruller samt naturligvis produkter dyrket på egne marker og fra egen besætning, hvor Kung lægger stor vægt på selv at være med, når der bliver pakket ude på slagteriet, således at hun sikrer kvaliteten i udskæringerne.



Køkkenaktivitet



I forbindelse med udvidelse af arealet til gårdbutikken fik Kung også opfyldt et ønske om at få indrettet et stort lokale på førstesalen over gårdbutikken, hvorfra der er en fantastisk udsigt ud over marker og Kattegat. Det lokale ville Kung gerne bruge til forskellige arrangementer og gerne med spisning, så der blev også indrettet et stort og velassorteret åbent køkken.

I første omgang blev der inviteret kokke fra København til pop-up events med spisning.

Det blev en succes. Efterfølgende blev restauranten bortforpagtet, men nu drives den igen af Birkemosegård og Kung.

Havnebyen er blevet "hip"

Birkemosegård er som nævnt det første man møder på vej ned til Havnebyen, men det er i dag næsten blevet indgangen til en lille by med den kendte fiskeforretning, hvor der i sæsonen er lang kø, restauranter, et fint havnemiljø, hvor der også kan købes friskfanget fisk, når både kommer ind med deres fangst, og de seneste år er der også kommet en lille spændende kaffebar og en helt unik lille deli med et fantastisk osteudvalg, naturvin og andre delikatesser. Også her i den absolut dyrere prisskala.

Sammen med Birkemosegaard evner de små nye tiltag i Havnebyen at gøre det til ikke blot en ferieby, men også en by, hvor unge københavnere har fået lyst til at bosætte sig.

– Her får de mere for pengene, når de skal finde bolig, og på den måde får de luft til at leve det liv, de ønsker, men som der måske ikke helt var råd til i København, forklarer Rikke Holm Møller, som er ansat hos Birkemosegaard til blandt andet at tage sig af deres markedsføring og hjælpe med udviklingen.

Ikke alt er den rene idyl

Den dag interviewet til denne artikel foretages, er der for blot at par dage siden blevet konstateret forhøjet PFAS-værdier i nogle af Birkemosegaards dyr, der har afgræsset på et af statens arealer mod Sejerbugten, så det er en noget bekymret Jesper Andersen, der tager imod. Men det er også en person, der i den grad ved, hvad han taler om. Han har sat sig grundigt ind i PFAS-problematikken.

PFAS er overalt, og i alle vores forbrugsartikler. PFAS bruges blandt andet til blødgøring. For eksempel af vores toiletpapir, forklarer Jesper Andersen mig.

Jesper Andersen tror også på, at PFAS er kommet fra havet med vinden, som det blev udlagt af statens medarbejdere, der konstaterede den forhøjede værdi.

– Jeg tror det kommer fra havet, når det stormer og blæser. Stormen pisker havskum ind over land. Det kan vi forsøge at styre med beplantning langs kysterne. Bukketorn vil være en velegnet plante, den vil skabe en bred og høj hæk, som kan optage PFAS fra havet, forklarer Jesper Andersen, og han fortsætter:

– Vi skal have PFAS ud af vores produkter. Men der er en nølen, ingen vil gøre noget. Vi burde lægge hele landbruget om til økologi, og vi burde droppe al kosmetik og parfume. Vi må hellere over reagere end slet ikke reagere.

Jesper Andersen vil gerne have udtaget flere målinger af PFAS-værdierne i lokalområdet, men det vil Staten ikke bekoste på nuværende tidspunkt, men efter det nylige møde med landbrugsminister Jacob Jensen, Odsherreds borgmester samt medarbejdere fra Odsherred kommune, ser det ud til, at sagen tages mere alvorligt således, at prøver forhåbentligvis kan udtages snarest af planter og vandhuller.

Det er en yderst kompliceret sag, og for Birkemosegaard bliver den også kostbar. Der er p.t. ingen erstatningsmuligheder. Men en ting er sikker: Jesper Andersen vil fortsætte sin kamp for at fjerne PFAS-forureningen og samtidig producere gode økologiske fødevarer til forbrugerne.

Billederne er fra Birkemosegårds hjemmeside.