

# Dänische Arbeitsteilung

**Hof und Laden /** Joan Tarbensen und Hans Skovgaard setzen auf Freiland und rationelle Produktion.

**THEM** Joan Fjord Tarbensen und Hans Skovgaard haben seit 1997 eine bewährte Arbeitsteilung: «Es gibt zwei getrennte Geschäfte und zwei Bosse», sagt Hans Skovgaard. Der Landwirt ist ein passionierter Viehzüchter und Chef des Landwirtschaftsbetriebs. Seine Frau ist Betreiberin des erfolgreichen Skovgaard Hofladens.

## Hauptprodukt Fleisch

Beide Betriebszweige florieren gut. Hans hat sechs feste Angestellte, Joan deren sieben, davon drei Metzger(innen). Wichtigster Sortimentsbestandteil im Hofladen ist denn auch das hofeigene Fleisch. Schon auf der Zufahrt wird der Bus mit den neugierigen Besucher(innen) von ebenso neugierigen Freilandschweinen begutachtet. Rund 700 Stück werden jedes Jahr im Hofladen verarbeitet.

Dazu kommt der Grossteil des Nachwuchses der 100-köpfigen Mutterkuhherde mit Angus, Limousin und der lokalen dänischen Rasse Blåkræ (Blauvieh). Zu den hofeigenen Produkten gehören auch die Eier von den eigenen Hühnern, die ebenfalls unweit des Hofes in einem mobilen Stall hausen. Von befreundeten Betrieben wird unter anderem Poulet- und Lammfleisch bezogen.

## Breites Getränkeortiment

Das Sortiment reicht nicht nur beim Fleisch weit über die hofeigenen Produkte hinaus. Es ist umfangreich und attraktiv präsentiert. Man kann sich in der Gaardbutik (so die dänische Bezeichnung für Hofladen) nebst dem breiten Angebot an Lebensmitteln auch mit einem reichhaltigen Getränkeangebot ausstatten – vom Sirup über diverse Regionalbiere bis zum sehr populären lokalen Gin. Zudem finden sich allerlei nicht konsumierbare Geschenkartikel.



Joan Fjord Tarbensen und Hans Skovgaard haben die Verantwortung seit 1997 klar aufgeteilt. Sie führt den Hofladen und er den Betrieb. «Er verdient mehr», sagt sie mit einem Schmunzeln.

Die Innenausstattung des Ladens ist sehr stimmig. Ob Hofladen, Restaurants oder private Stuben, das dänische Flair für Innenausstattung zeigt sich an allen Ecken und Enden auf unseren Ausflügen am diesjährigen Kongress des internationalen Agrarjournalistenverbands IFAJ. Der Hofladen ist auf dem Skovgaard im ehemaligen Kuhstall untergebracht und zieht trotz nicht unbedingt zentraler Lage an den Öffnungstagen von Mittwoch bis Samstag viele Kundinnen und Kunden an.

## Erlebnisfaktor Hofbesuch

Zum Erlebnisfaktor des Einkaufs tragen auch die Besuchsmöglichkeiten auf dem Betrieb bei. «Wenn unser Hofladen offen ist, ist auch unser Betrieb offen», sagt Hans Skovgaard. Dieser umfasst eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 260 Hektaren. Der grosse Kuhstall ist an den Wänden mit Informationstafeln für die Besuchenden tapeziert. Die Kunden sind immer willkommen, einen Blick in die Produktion zu werfen. Die Stallungen bieten Platz für rund 550 Holsteinkühe, im Hauptstall mit einer Grundfläche von 4000 Quadratmetern (125 m x 32 m) sind die laktierenden Tiere, im Nebengebäude sind die Galkühe untergebracht.

Dem Galtstall widmet Skovgaard viel Aufmerksamkeit, hier würden die entscheidenden Weichen gestellt, ist er überzeugt. Der Stallschnitt von 14000 kg und der gute Gesundheitszustand seiner Kühe geben ihm recht. Er habe kaum Mastitispro-

## Betriebsspiegel Skovgaard

Name	Joan Fjord Tarbensen und Hans Skovgaard
Ort	Them, Jütland, Dänemark
LN	260 ha (Mais, Eiweisserbsen, Kunstwiese)
Viehbestand	550 Holstein- und 100 Anguskühe mit Nachzucht, 700 Freilandschweine, 600 Legehennen
Arbeitskräfte	Betriebsleiterehepaar, sechs Angestellte auf dem Landwirtschaftsbetrieb, sieben Angestellte im Hofladen, davon drei Metzger(innen)

bleme, berichtet der Landwirt, der seine Herde mit 8 Robotern melken lässt. Pro Jahr verkauft Skovgaard rund 100 Kühe.

## 25 Prozent F1-Tiere

25 Prozent seiner Kühe besamt der Züchter mit Mastrassen und verwertet die F1-Tiere wiederum im eigenen Hofladen. Die Tiere kenne er im übrigen alle, so Skovgaard, zwar haben sie keinen Namen, aber die Nummern sind im alle geläufig: «Meine Lieblingskuh ist Nr. 4884», sagt der Holstein-Züchter lachend.

Der Milchpreis sei mit 55 Euro-Cent pro kg derzeit sehr gut, freut sich Skovgaard. Gleichzeitig sei es ihm gelungen, sich rechtzeitig mit günstigem Futtermittel einzudecken, deshalb gebe es keinerlei Grund, sich zu beschweren. «Wir haben so Glück, vor allem im Vergleich zu den Schweineproduzenten», sagt er. Diese sind derzeit auch in Dänemark mit miserablen Preisen konfrontiert.

Sorge bereitet ihm einzig die drohende CO<sub>2</sub>-Steuer, diese ist in Diskussion, aber noch nicht beschlossen. Er hat ausgerechnet, dass er mit seinem grossen Vieh-

bestand einen Ausstoss von 8230 t/Jahr verursacht. Im Gespräch ist derzeit eine Steuer von umgerechnet rund Fr. 100.–/t, das hiesse für Skovgaard zusätzliche Kosten von gut 800000 Franken. Verständlich deshalb, dass ihm diese Pläne der Regierung Sorge bereiten.

## Co-Eigentümer der Käseerei

Die Milch der Holsteinkühe geht an die nur knapp drei km entfernte Genossenschaftsmolkerei Them. Hans Skovgaard ist einer von 13 Eigentümern, allesamt Milchbauern aus der Umgebung mit Bestandesgrössen zwischen 120 und 800 Kühen. Die Molkerei stellt ausschliesslich Käse her, darunter auch einige in Bioqualität. Diese sind teilweise auch im Hofladen Skovgaard erhältlich. Frische Milch vom Betrieb ist im Hofladen aus Logistik-Gründen hingegen nicht erhältlich. Auch der punktuelle Verzicht gehört zur bewährten Zusammenarbeit. *Adrian Krebs*

Weitere Informationen:  
[www.butik-skovgaard.dk](http://www.butik-skovgaard.dk)  
[www.them-andelsmejeri.dk](http://www.them-andelsmejeri.dk)

## 31 394

IN ZAHLEN  
 Landwirtschaftsbetriebe gab es 2021 in Dänemark. **2575** davon waren Milchproduzenten. **559000** war letztes Jahr die Gesamtzahl der Milchkuhe. **217** beträgt die durchschnittliche Anzahl der Kühe pro Betrieb. **5,64** Mio t betrug die gesamte Milcheinlieferung Dänemarks. **24** Prozent trägt die Land- und Ernährungswirtschaft wertmässig zu den dänischen Exporten bei.



Eine der 550 Holsteinkühe auf dem Betrieb. Der Stallschnitt beträgt 14000 kg. Die Milch wird im Ort selber verkäst.



Carsten Mogensen im Lager- und Zerlegeraum des Hofladens. Er ist einer von drei Metzgern, die hier angestellt sind. (Bilder akr)

## SCHLACHTVIEHMÄRKTE BERN KW 29

Kategorie	Klassierung	Anzahl	Ø-Erlös		Differenz	Schätzung
			Fr./kg LG	Fr./kg SG		
VK Kühe	H	9	5.52	10.61		0.40
Total 193	T+	20	5.20	10.39		0.37
	T	36	5.00	10.42		0.45
	T-	36	4.80	10.21		0.49
	A	35	4.30	9.35		0.44
	1X	25	3.96	8.79		0.54
	2X	15	3.54	8.23		0.49
	3X	15	3.57	8.70		0.83
Jungvieh JB	alle	1	6.70			0.00
RV Jungkühe	alle	20	4.69	9.53		0.29
RG Rinder	alle	32	5.78	10.64		0.19
Ochse OB	alle	12	6.19	11.32		0.49
Muni MT	alle	4	6.39	11.06		0.41

Märkte vom 18. bis zum 19. Juli 2022

Quelle: Berner Bauernverband

## SCHLACHTVIEHMARKT SARGANS

Kategorie	Klassierung	Anzahl	Ø-Schätzung		Ø-Erlös	
			Fr./kg LG	Fr./kg SG	Fr./kg LG	Fr./kg SG
Rinder RG	alle	13	4.90	5.65		
Rinder RV	alle	3	4.52	5.23		
Ochse OB	alle	4	5.83	6.21		
Kühe VK	T3	4	4.60	5.31	11.07	
Total 49 Tiere	T4	8	4.45	5.29	11.02	
	A1	2	3.80	4.65	10.11	
	1X1	8	3.38	3.98	8.83	

Markt am 19. Juli 2022

Quelle: NSG, Nutz- und Schlachtviehgenossenschaft

## ÖFFENTLICHE MÄRKTE SCHAFE

Kanton Freiburg	Ort	Anzahl
28. Juli 2022, 8 Uhr	Fribourg	100

Anmeldung mit Anmeldeformular bis acht Tage vor dem Markt: Freiburgerische Viehverwertungs-Genossenschaft, 1725 Posieux, Tel. 026 305 22 73 oder via [www.fvvg.ch](http://www.fvvg.ch).

## ÖFFENTLICHE MÄRKTE RINDVIEH

Kantone Appenzell Ausserrhoden	Ort	Anzahl
25. Juli 2022, 8.30 Uhr	Herisau	50

Kanton Bern	Ort	Anzahl
26. Juli 2022, 8 Uhr	Burgdorf	63
26. Juli 2022, 10 Uhr	Sumiswald	37
27. Juli 2022, 7.30 Uhr	Mülmen	309

Anmeldung via Anmeldestelle oder [www.markt-db.ch](http://www.markt-db.ch). Auskunft: Berner Bauernverband, Tel. 031 938 22 76.

Kanton Freiburg	Ort	Anzahl
25. Juli 2022, 8 Uhr	Châtel-St. Denis	40
25. Juli 2022, 9.30 Uhr	Bulle	120

Anmeldung mit Anmeldeformular bis acht Tage vor dem Markt: Freiburgerische Viehverwertungs-Genossenschaft, 1725 Posieux, Tel. 026 305 22 73 oder via [www.fvvg.ch](http://www.fvvg.ch).

Kanton Jura	Ort	Anzahl
25. Juli 2022, 8.15 Uhr	Porrentruy	129

Kanton St. Gallen	Ort	Anzahl
26. Juli 2022, 7.30 Uhr	Wattwil	150

Kanton Schwyz	Ort	Anzahl
25. Juli 2022, 8 Uhr	Rothenthurm	115

## Frühkartoffelfläche grösstenteils abgeerntet

**Swisspatat /** Die Qualität ist nach wie vor sehr gut. Die Verkäufe haben deutlich abgenommen.

**BERN** Das heisse Wetter setzt den Kartoffeln zu und erschwert die Erntearbeiten. Vielerorts müssen die Bestände bewässert werden. Das Angebot an frühen Kartoffeln sei aber weiterhin gut, so Swisspatat in einer Medienmitteilung. Grösstenteils seien die gedeckten Frühkartoffeln geerntet, die Ernte der Freilandware liefe bereits. Die Qualität im Regal falle nach wie vor sehr gut aus. Im Feld konnten teilweise Frassschäden von Drahtwürmern oder grüne Knollen festgestellt werden, heisst es. Die Verkäufe seien aufgrund der Witterung deutlich zurückgegangen und verlaufen schleppend.

Damit die Qualität am Verkaufspunkt weiterhin gewährleistet sei, werden die Produzenten gebeten, sich vor dem Ernten mit dem Abnehmer abzusprechen und unbedingt auf eine genügende Schalenfestigkeit zu achten. Um Schlagschäden vor-

zubeugen und die zarte Schale der Frühkartoffeln nicht zu verletzen, sei bei der Ernte weiterhin grösste Sorgfalt geboten. Wenn nötig, sollten die Parzellen bei diesen trockenen Bedingungen vorgängig bewässert werden.

Die festgelegten Produzentenrichtpreise und Qualitäten für Frühkartoffeln gelten ab sofort bis zur nächsten Telefonkonferenz vom 2. August 2022. teilt die Branchenorganisation mit: **Suisse-Garantie:** Alle Linien Fr. 65.15/100 kg inkl. MwSt. schalenfest; Kaliber 30–60 mm für die grüne Linie; 35–70 mm für die braune Linie; 35–70 mm für die blaue Linie.

**Bio:** Fr. 140.15/100 kg inkl. MwSt. für die braune Linie, schalenfest, Kaliber 30–60 mm; Fr. 150.15/100 kg inkl. MwSt für die grüne Linie, schalenfest, Kaliber 30–60 mm; Fr. 140.15/100 kg inkl. MwSt für die blaue Linie, schalenfest, Kaliber 30–60 mm. *pd*