

I hvert hus er der 33.00 gårdkyllinger. Gårdkyllingerne på billedet er næsten færdigudviklede og klar til, at Danpo kan afhente dem ved 2,1 kg efter 45 dage hos Claus. Foto: Henning Laen Sørensen

Besøg hos Claus de Place Bjørn, Glamsbjerg

"Jeg vil helst passe gårdkyllingerne selv"

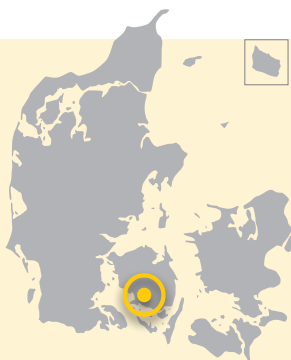


Claus de Place Bjørn producerer to gange 33.000 gårdkyllinger på hvert hold af racen Rustic Gold. Han har hidtil klækket æggene i den stald, kyllinger vokser op i. Det er slut nu, og det ærgrer ham. "Der er mere dyrevelfærd i at klække æggene selv, men det tæller desværre ikke i Hjerteordningen", fortæller Claus de Place Bjørn, Glamsbjerg.

Af Henning Laen Sørensen

"Jeg trives rigtig fint med at passe mine gårdkyllinger alene. Havde jeg ansatte skulle jeg sørge for, at der var arbejde hele tiden, og de skal have løn. Når der kun er mig selv, bestemmer jeg helt selv over min hverdag", siger Claus de Place Bjørn, der ejer en slagtekyllingeproduktion ved Glamsbjerg på Fyn.

Det lå ikke helt i kortene, at Claus skulle ende med at passe slagtekyllinger. Han voksede op på den gård, han nu selv ejer, og der var lidt grise, men ellers kun planteavl. Claus arbejdede som dreng hos naboer med at hjælpe til i marken og passe grise. Senere, da han havde taget traktorkørekort, så kørte han også en del traktor hos naboerne.



Claus de Place Bjørn

- Driver 90 ha agerjord ved Glamsbjerg
- Producerer gårdkyllinger i to huse med hver 33.000 kyllinger
- Blev oplært af Jesper Andersen, stifteren af Prodan
- De to huse blev bygget i 1999 og 2003
- Har haft racerne Ross 308, Ranger Gold og nu Rustic Gold
- Har klækket æg i egne stalde, men det stopper desværre nu
- Bestyrelsesmedlem i Prodan og L&F Fjerkræ
- Gift med Lone. De har sammen tre døtre på 19, 21 og 25 år

"Jeg var fem år hos Jesper Andersen... Det var en meget lærerig plads, og jeg fandt ud af, at det var slagtekyllinger, jeg ville have med at gøre"

Claus de Place Bjørn

Efter at Claus havde truffet sin kone Lone, flyttede de til Svendborgkanten, fordi Lone fik en elevplads hos Jyske Bank i Svendborg. Claus søgte et ledigt job ude hos en landmand ved Ørbæk, men landmanden syntes ikke, at jobbet helt opfyldte det, som Claus søgte. Claus fik imidlertid kontakt med naboen, der viste sig at være nu tidligere slagtekyllingeproducent Jesper Andersen, stifteren af Prodan (Producentforeningen under Danpo).

"Jeg var fem år hos Jesper Andersen og lærte en masse om at passe slagtekyllinger. Jeg fik lov til at være med i produktionen, men også økonomien fik jeg indsigt i. Det var en meget lærerig plads, og jeg fandt ud af, at det var slagtekyllinger, jeg ville have med at gøre", siger Claus de Place Bjørn.

"Jeg fandt også ud af, at jeg gerne ville være selvstændig, men jeg havde ikke ambitioner om at blive en stor producent", fortæller Claus.

Claus fortæller, at han var ude sammen med sin far at se på forskellige ejendomme, men hans far var forsigtig og rådede Claus og Lone fra de steder, de besøgte.

"Men så byggede mine forældre et hus i Glamsbjerg, og det gav derfor mulighed for, at vi kunne købe mine forældres gård. Der havde været grise på ejendom-



Drikkebrugene er fra Landmeco. De skal skiftes ved næste stop. Pakningerne ved vandrørene og nipler tæres op. Der sendes syre gennem rørene mellem hvert hold for at desinficere dem, og det tærer pakningerne op.

men, men det var ikke det, jeg ville”, nævner Claus de Place Bjørn.

Produktionen opbygges

Der var 14 ha agerjord, og siden er der gennem årene indkøbt, så der er 60 ha i dag, samt 30 ha i forpagtning. Der praktiseres et normalt sædskifte, dog indgår der ærter ud over korndyrkning. Ærternes indhold af protein udnyttes af Danish Agro til produktion af kyllingefoder. Det er det eneste, som en ærteproduktion herhjemme udnyttes til i dag. Ærteproduktion til konsum er ophørt i Danmark.

”Jeg går jo mange gange om dagen over i husene for at se, hvordan kyllingerne har det.”

Claus de Place Bjørn

”Danish Agro leverer de fire foderblandinger, jeg anvender til gårdkyllingerne. Tidligere opbevarede jeg selv det korn, jeg kunne bruge som en del af kyllingefoderet i to store amerikansiloer, men det gav en del arbejde at håndtere kornet, så nu sælger jeg alt korn til Danish Agro ved høst”, siger Claus, og tilføjer, at hvis der er nogen, der vil købe amerikansiloerne, så er de til salg.

Slagtekyllingerne æder 110 ton foder pr. hold, så Danish Agro er tit på besøg med foderblandinger, der justeres alt efter kyllingernes alder.

Byggede kyllingehus i 1999

I 1999 blev det første hus til slagtekyllinger bygget. Det kostede tre mio. kr., men ▶



Claus de Place Bjørn foran de to kyllingehuse, der hver huser 33.000 gårdkyllinger. De to huse er helt ens, så de matcher hinanden og giver et flot udtryk i omgivelserne. Foto: Henning Laen Sørensen

dengang var der gode tilskud. I starten var der 48.000 kyllinger i huset, men det er senere reduceret til 33.000.

”Jeg startede som postbud i 1997, og da kyllingehuset kom til, arbejdede jeg halv tid som postbud og passede kyllinger og marken den anden halve tid. Det fungerede rigtig fint, fordi mine postkolleger var meget fleksible, så jeg fik lov til at få mere tid til at rense og klargøre stalden mellem holdene, og arbejdede så mere med at dele post ud, når huset ikke skulle renses og vaskes”, fortæller Claus.

I 2003 blev det andet hus bygget, og så stoppede Claus som postbud. Det andet hus var en tro kopi af det første, og de to huse kører helt parallelt. De tømmes samtidigt, så holdene kan følges ad.

Claus kan selv passe de to huse under kyllingernes opvækst, men den mest arbejdstunge del ligger, når staldene er tømte. I løbet af en uge skal gødningen renses ud, der skal vaskes og desinficeres, og endelig skal stalden tørre helt op, inden et nyt hold sættes ind.

”Jeg synes, at det er ærgerligt, at ægklækning i de huse, kyllingerne skal vokse op i, ikke tæller som et krav ved hjerteordningen.”

Claus de Place Bjørn

”Jeg har haft rigtig god hjælp af en ældre mand gennem syv år, men han er nu stoppet. Og det er svært at finde en ny. I øjeblikket ’låner’ jeg en elev, der arbejder hos ægproducenten Henrik Pihl Winterø, Aarup. Det fungerer fint”, fortæller Claus.

Claus de Place Bjørn har gennem tiderne haft forskellige racer af slagtekyllinger i husene. Han startede med Ross 308, men for seks år siden skiftede han til de langsomt voksende racer, først Ranger Gold, sidenhen Rustic Gold, som har mere brystkød.

”De hurtigt voksende kyllinger vejer 2,1 kg efter 33 dage. Mine langsomt voksende slagtekyllinger vejer 2,1 kg efter 45 dage. De 12 dage ekstra, som det tager de langsomt voksende slagtekyllinger at veje 2,1 kg opvejes så i en højere notering hos Danpo”, nævner Claus.

Claus klækker selv æggene i de to huse, hvor slagtekyllingerne skal vokse op. Det tager 21 dage at klække et æg. Claus får dem dag 18, hvor klækningen for alvor



Claus Bjørn foran computeren, der styrer det hele. Her kan Claus f.eks. regulere temperaturen i husene, så det passer til gårdkyllingernes alder. Der er automatisk styrede vægventiler samt varmeveksler i husene. Foto: Henning Laen Sørensen

begynder. På dag 20 er alle æg klækket. De tomme skaller pustes væk fra ægbakkerne, hvor kyllingerne klækkes, og der sorteres.

Samtidig skal vandniplerne gøres klar, og papiret, hvor foderet i tre dage placeres, skal være klar til kyllingerne. Kyllingerne lærer hurtigt at få næbbet over den lille kant i fodertrugene. Startfoderet er en lille pille de første 12-13 dage.

Slut med at klække æg selv

Claus Bjørn har kun et enkelt hold slagtekyllinger tilbage, hvor han selv klækker æggene i husene. Derefter er det slut. Og hvorfor nu det, når Claus faktisk er så glad for at klække æggene selv?

”De tre dage, det tager at klække æggene i husene, skal kompenseres ved en højere notering, men det vil man nu ændre, så æggene klækkes et andet sted, og jeg får småkyllinger i stedet. Så kan noteringen sættes en anelse ned, fordi kyllingerne skal være tre dage mindre i stalden,” siger Claus.

Fødevestyrelsen har siden 2018 inddraget slagtekyllinger i den såkaldte Hjerteordning, hvor der stilles krav om dyrevelfærd. Eet hjerte gives, hvis der er tale om langsomt voksende slagtekyllinger. To og tre hjerter, hvis der tildeles grovfoder og kyllingerne har adgang til udeareal. Det kan forbrugeren se på mærkningssedlen på varen i kølemontren, hvor antal hjerter er markeret.

Bedre dyrevelfærd ved at klække æg selv

”Jeg synes, at det er ærgerligt, at ægklækning i de huse, kyllingerne skal vokse op i, ikke tæller som et krav ved hjerteordningen. Det giver kyllinger mere velfærd, viser forsøg. Når jeg har klækket kyllingerne i husene, er de helt rolige, lige fra de er klækket. Ingen stress. Men når jeg får daggamle kyllinger, der er klækket, så pipper og larmer de”, siger Claus de Place Bjørn. Han nævner også, at der er lidt mere pasning ved selv at klække æggene. Lidt mere håndværk. Og det kan Claus godt lide.

De tre dage, som de leverede småkyllinger er mindre i husene, vil bevirke, at der kan komme et halvt hold mere igennem om året.

Claus vil fortsætte med de langsomt voksende slagtekyllinger. Der skal f.eks. ikke renses så tit, og det giver færre gange med tungt arbejdspress mellem holdene.

De to huse kører helt parallelt, men produktionen kan godt være lidt forskelligt trods ens behandling. I øjeblikket er stald 2 lidt bedre produktivitetmæssigt end stald 1, men hvorfor ved Claus ikke. Måske er det, fordi han har skiftet til LED lys i stald 1?

Svært at holde ferie

Claus holder meget af at være selvstændig og bestemme sin egen hverdag, men der er også udfordringer, for hvornår er der tid til at holde ferie?

”At have gårdkyllinger med den lidt længere produktionstid gør det lidt sværere ▶



Der gøres klar til et nyt hold gårdkyllinger. Her køres sphagnum spåner ind i husene. Der er mest travlt mellem holdene, hvor husene skal renses for gødning, vaskes og desinficeres, og varmes op så husene er tørre.



En vogn med bakker af befrugtede æg, der er klar til at blive sat på det udlagte papir. Æggene leveres 18 dage gamle, hvor klækningen gør i gang. Klækningen er helt færdig dag 21. Efter næste hold gårdkyllinger er æg klækning i husene en saga blot. Herefter leveres daggamle kyllinger, så de tre dages klækning i stedet ruges til fodring. Det beklager Claus, der gerne ville have beholdt udfordringerne og håndteringen med klækning.

at holde ferie. Tidligere har jeg kunnet holde en ekstra uges tomgang, vi så kunne tage ferie i. Desuden er det svært at finde en kvalificeret afløser”, siger Claus de Place Bjørn. Selv om der både er en App til mobiltelefonen, der kan styre hele ventilationssystemet, og der er kamera i husene, så skal man have et nøje kendskab til produktionssystemet, hvis der opstår problemer.

Problemer kunne være en rigtig varm sommerdag, hvor det er svært at holde temperaturen nede. Normalt styres den mekaniske vægventilation fra Skov, og varmeveksleren fra Big Dutchman automatisk. Begge dele hjælper til, at temperaturen holdes korrekt.

Når kyllingerne starter deres liv i huse, skal temperaturen være på 35 gr. C. Senere producerer kyllingerne så meget varme selv, og dun og fjer holder så meget på kropsvarmen, at temperaturen kan nedsættes til 20 gr. C.

Vand opsuger varme

En rigtig varm sommerdag kan det være nødvendigt at sende forstøvet vand ind i husene. Vandet opsuger varme. F.eks. virker en varmedunk, fordi vand har så stor en varmekapacitet, at man kan bruge det til at oplagre varme. I kyllingestalden optager det forstøvede vand varme,

”Jeg må ikke bygge et tredje hus ved siden af de to andre på grund af lovgivning om lugtgener – også selv om naboer ikke har noget imod det.”

Claus de Place Bjørn

så lufttemperaturen i stalden falder. Hvis det ikke virker optimalt de varme dage, så kan det få fatale konsekvenser, især når kyllingerne er store.

Varmeveksler giver fast og tør gødning

Siden Claus investerede i varmeveksler for seks år siden, er gødningen blevet meget mere tør og fast. Det giver et bedre miljø i stalden, men giver så lidt besvær med at få det strøet ud på markerne. Claus kan ikke udnytte al gødningen selv, men sælger noget af det til planteproducenter, der gerne vil bruge den koncentrerede gødning med de nuværende høje priser på gødning.

Svært at finde gårdkyllinger i køledisken

Claus de Place Bjørn sidder i bestyrelsen for Prodan, og han er også med i bestyrelsen for L&F Fjerkræ. Han mener, at der er gjort for lidt for at promovere og markedsføre gårdkyllinger.

”Konceptet er helt rigtigt. Gårdkyllinger har givet større værdi i kæden, og så er der jo mere at dele”, siger Claus.

Lys fremtid for slagtekyllinger

Ellers ser han kun en lys fremtid for slagtekyllinger. Kyllingekød kan produceres



Her sorteres de ubefrugtede æg fra. På gulvet ses nyklækede æg og kyllinger, der er ved at komme ud af æggene eller allerede er kommet ud. Senere pustes æggeskallerne væk fra papiret, så kyllingerne får et rent underlag. De første 3 dage fodres på papir, derefter skal kyllingerne have næbet over kanten i fodretugene, og det gør de uden problemer.

billigt og giver mindre CO₂ udslip end svine- og oksekød.

På spørgsmålet, om han ikke kunne tænke sig et tredje kyllingehus, svarer 54-årige Claus lidt undvigende:

”Jo, måske, men det er lidt problematisk. Jeg må ikke bygge et tredje hus ved siden af de to andre på grund af lovgivning om lugtgener – også selv om naboen ikke har noget imod det. Jeg har lige arvet en ejendom 15 km væk. Her kunne jeg evt. bygge et tredje hus, men jeg kan nu bedst lide at have kyllingerne helt tæt på. Jeg går jo mange gange om dagen over i husene for

at se, hvordan kyllingerne har det. Så kan jeg bedre se og fornemme, hvis noget lige skal justeres en smule”, fortæller Claus.

Det ville så også kræve lidt mandskabs-hjælp nogle timer for at få det til at hænge sammen, og så kunne Claus bedre holde ferie sammen med familien, så...

Claus' kone Lone arbejder i dag i Sydbank i Fredericia. De har sammen tre døtre på henholdsvis 19, 21 og 25 år. Den ældste er sygeplejerske i Viborg, den mellemste læser agrobiologi i Aarhus og interesserer sig for fjerkræ, mens den yngste overvejer at læse medicin.

Et strejf af historie

Claus' navn de Place menes at stamme fra arven fra spanske soldater, der kom til Danmark i 1800-tallet. Under Napoleonskrigene sendte Napoleon i foråret 1808 ca. 30.000 spanske soldater til Danmark, efter at englænderne i 1807 havde bombet København og taget den danske flåde. Nogen af de spanske soldater var indlogeret på Koldinghus. I en bidende kold nat mellem 29. og 30. marts 1808 udbrød der brand på Koldinghus, fordi de spanske lejetropper fyrede lidt for hårdt i kaminerne. Men der gik måske også brand i de spanske soldater på anden vis... ■



Efter der blev sat en varmeveksler op, er gødningen blevet tør og fast. En tillidsfuld og nysgerrig gårdkylling vil lige tjekke, hvad Claus viser frem. Foto: Henning Laen Sørensen