

Stolthed og åbenhed er nøgleord for formanden for LF Fjerkræ. Bedriftsbesøg og interview.



Foto: Niels Hougaard

Jeg er landmand før jeg er formand



Jo, Martin Hjort Jensens far var da landmand på gården lidt nordøst for Vejle, endda med eget kyllingehus, bygget i 1974, to år efter Martins fødsel.



Martin Hjort Jensen producerer tunge kyllinger med en slagtevægt på tre kg. Dag 31-32 hæves inventaret, og 20 procent af sendes til slagtning. Foto: Niels Hougaard.

Henrik Lisberg

Men den unge Martin ville noget andet. Som 20-årig startede han ikke på landbrugsskole, men som handels-elev i DLG. Her blev han i 16 år, indtil landbruget trak ham hjem til et partnerskab med faderen i 2008.

To år senere var han i bestyrelsen i Dansk Erhvervsfjerkræ og efter kun fem år som landmand stod han i 2013 som formand for hele branchen med rigtig mange dage væk fra gården.

Men selv om livet har taget nogle gevaldige sving væk fra Mariesminde.

”Jeg er virkelig meget med i den daglige drift, ikke mindst når vi hver syvende uge tømme staldene og klargør til at modtage nye dyr”, siger han.

”Slagteriet tømmer mandag, tirsdag og onsdag. Torsdag-fredag vasker min medhjælper og jeg de to huse, mens vi

har et firma til at hjælpe med de to andre—ellers kan vi ikke nå det. Husene desinficerer vi over weekenden, vi strør om mandagen, og så vi er klar til nye kyllinger tirsdag morgen. Jo, der er dage, hvor jeg undgår møder udenfor gården, hvis det er muligt—for der er brug for alle kræfter hjemme på gården. Og det er jo derfor, jeg er landmand”.

110.000 tunge kyllinger

Martin Hjort Jensen driver en produktion på 110.000 kyllinger ad gangen i fire huse. For fem år siden skiftede han slagteri til Danish Finest Chicken i Gedved, ikke mange kilometer fra gården.

”De kører med en produktion af tunge kyllinger, hvor man delslagter 20 procent dag 31-32 og resten dag 41”, forklarer han.

”Det betyder, at vi skal tømme stalden hver syvende uge, og det passer godt i vores produktion. Ved at delslagte får vi ▶



flere kilo gennem stalden, men det kræver selvfølgelig ekstrem påpasselighed, når vi lukker hele stalden op for at tømme delvist. Da vi i sin tid regnede på det, var økonomien noget bedre, og det gælder stadig.

Slagteriet, der er delvist hollandsk-ejet, eksporterer hele produktionen sydpå, hvor der sættes mere pris på større kyllinger. Del-tømningen giver til gengæld mindre ensartede dyr, men Gedved-slagteriet har ikke en særlig honorering for ensartethed.

”Det er som fjerkræ-nørd spændende at se, hvad der sker, når stalden bliver delvist tømt. De resterende kyllinger oplever, at der er mere luft, og de får mere energi. Jeg skal stå på mål for, at denne produktionsform er mindst lige så dyrevenlig som den øvrige. Slagteriet indfanger dyrene med håndkraft, og det har Fødearestyrelsen haft meget opmærksomhed på. De har ikke fundet noget at kritisere”.

Selv om Martin Hjort Jensen ikke længere bruger eget korn i foderet, står siloen der stadig. Et teleselskab lejer toppen af siloen til mobilantenne. Foto: Niels Hougaard.

En ansat—plus faderen

Martin Hjort Jensen driver bedriften med en fastansat driftsleder, der har været på gården i fire år, og ifølge Martin har en stor del af ansvaret for den daglige drift.

”Når jeg kører hjemmefra eller står på Vejle station, er jeg helt tryk ved, at tingene passes og at dyrene har det godt”, siger han.

Derudover kommer Martins 75-årige far, som han drev gården i partnerskab med frem til 2018, og hjælper, når der er behov for det. Han er flyttet i en lejlighed i Vejle og trives ifølge Martin forbløffende godt—men kan ikke undvære turene ud på gården.

Indkøbt foder—salg af afgrøder

Martin Hjort Jensen har et relativt stort markbrug knyttet til bedriften, i alt 380 hektar under plov, hvoraf de 200 hektar er ejet. Jorden, der er god østjysk muld, drives med et helt traditionelt skifte.

Alligevel har han valgt ikke at fodre med sit eget korn.

”Min erfaring er, at jeg får en større ensartethed og en bedre foderudnyttelse ved at bruge indkøbt foder i stedet for eget hvede”, siger han.

Foderindkøbet disponeres sammen med en lille gruppe kolleger af et grovareselskab. Han sælger sine egne afgrøder på nogenlunde samme terminer som foderindkøbet og sikrer sig dermed bedst muligt mod prisudsving. Stiger udgiften til foder, ja, så stiger indtægten fra salget af afgrøder på samme vis.

Halmfyr—min bedste ven

Martin Hjort Jensen investerede i 2014 i et halmfyr, som han i dag betegner som ”min bedste ven”. 800 bigballe bliver brændt af årligt for at opvarme de fire kyllingehuse og stuehuset.

»Ved at delslagte får vi flere kilo gennem stalden. Da vi i sin tid regnede på det, var økonomien noget bedre, og det gælder stadig.«

Varmevekslere blev etableret på alle stalde i samme periode, og de giver både bedre luft i staldene og en besparelse på omkring 35 procent på varmeregningen.

Solceller er endnu ikke kommet på tallet, ligesom Martin heller ikke leverer til biogasanlæg.

”Vi har en tilladelse til at etablere solceller, men jeg syntes ærligt talt der er en grad af panik over det i øjeblikket. Jeg er ikke sikker på, det er det helt rigtige tidspunkt at investere nu, hvor alle andre gør det samme”.

En tilknytning til et biogasanlæg er han ret sikker på bliver fremtiden, ikke mindst da der arbejdes på flere anlæg i nærområdet.

”Kravene til fosforudledning betyder, at vi skal se på det på et tidspunkt. Vi bliver nok partner eller leverandør i et af anlæggene i området. Problemet er bare, at vi ikke har nogen gylletank. Vi har fast gødning, der kan oplagres i markstanke, og det er jo uægtelig en billig løsning”.

Hver dag i stalden

Selv om kyllingeproduktionen er optimeret, og arbejdet primært ligger i den uge, hvor staldene er tomme, er det en fast rutine, at Martin eller driftslederen hver dag går gennem alle stalde to gange.

”Alt skal køre på en snor—taber vi to dage, har vi ingen chance for at indhente dem. Vi er helt hysteriske med sikkerheden—der må ikke være antydning af slendrian med tøjskift og den slags”.

”Man skal være lidt af en nørd og kunne se og føle, at tingene går godt. Men det er egentlig også det, jeg godt kan lide ved den her produktion”. ■