

Gavl og facader er lavet i lærketræ og den lette tagkonstruktion af teltduk giver en lys og lækker stald på Ny Møllegaard. „Når man investerer og bygger, skal man huske på at det ikke koster ret meget ekstra at lave noget man kan være glad for hver dag“, fortæller Kristian Kyed, den stolte ejer.



KRISTIANS KALVE FORKÆLER KONGELIGE GANER

Historien om en reklamemand, der blev kalveproducent og kongelig hofleverandør.

På Ny Møllegaard i Morud står en funkende ny kvægstald med plads til 100 dyr. Alle dyr er af racen Limousine, som er verdens førende, når det gælder kødkvalitet og smag. Ejeren Kristian Kyed er en kræsen mand, han ved hvad kvalitet, dyrevelfærd og historien bag kødet betyder for salg og markedsføring, og Kristian går ikke på kompromis. „Kvaliteten er det vigtigste“, slår landmanden fast, han har brugt de seneste 2,5 år på at bygge virksomheden De Fynske Gårde op til en fornuftig forretning.

DE FYNESKE GÅRDE

De Fynske Gårde er et firma Kristian Kyed har startet op, som et alternativ til af-

sætning til de store slagterier. „Vi ved hvor dyrene havner og vi ved, hvad der skal til for at kvaliteten er i top, derfor kan jeg garantere en gourmet-kvalitet af vores kød,“ forklarer Limousine-entusiasten.

Kødet fra Limousine dyr leveres af fynske besætninger, som kan se en fordel i, at levere dyr til De Fynske Gårde. De Fynske Gårde driver også netbutikken www.defynskegaarde.dk. Her kan der bestilles kvalitets okse- og kalvekød med levering direkte til døren. „Trods finanskrisen ser vi en stor efterspørgsel på gourmetkalvekød, og vi satser på at sælge meget kød til København, hvor forbrugerne har sværere ved at købe hos gårdbutikker“, siger Kristian Kyed.

KONGELIG HOFLEVERANDØR

Kristian Kyed og konen Anne Marie har selv en gårdbutik, hvor de sælger både ferskt og frossent kød. Der er åbent hver lørdag og her gør parret meget ud af at forklare kunderne, kødets korte vej fra stald til stegepande. Den nye stald ligger lige ved siden af butikken og den er altid åben, hvis kunderne vil bese besætningen. Blandt de produkter Kristian fremhæver, er den fedtfri oksepegepølse, der går som varmt brød, når han står på stand rundt om i landet. „Vi sælger også til restauranter, butikker og højskoler, ud over det direkte salg her i butikken. Vi skal blandt andet levere kalvemørbræder til Dronningen, når hoffet skal bispises i Bogen, under Dronningens

besøg den 5/6,“ fortæller den stolte landmand, som har satset sit gode job som marketingschef, for at blive fuldtids kalveproducent.

LYS OG LUFT I STALDEN

At få selve Dronningen som kunde, er ikke noget der er kommet af sig selv. Kristian Kyed er tidligere reklamemand og han har markedsføring i blodet. For 2,5 år forlod han sit gode, faste job op, for at forfølge drømmen om at blive landmand på fuld tid. Kristian og Anne Marie har boet på gården i 20 år og tanken om at blive uafhængig af de store slagterier og salgskanaler har spiret i mange år. Nu står den nye stald til dyrene endelig færdig og byggeriet falder godt ind i den Nordfynske natur. Gavl og facader er lavet i lærketræ og den lette tagkonstruktion af

teltduk giver en lys og lækker stald. „Når man investerer og bygger, skal man huske på at det ikke koster ret meget ekstra at lave noget man kan være glad for hver dag. Derfor valgte vi denne stald, for den passer til os, naturen og giver god dyrevelfærd.“

KVALITET HVER GANG

Alle dyr kommer på græs om sommeren og med ejendommens 35 ha, kan Kristian lave alt grovfoder selv. Han har nu 55 moderdyr af bedste limousineafstamning med opdræt. Kristian Kyed producerer selv en stor del af kødet, som De Fynske Gårde sælger. „For at sikre afsætningen og, at vi kan tilfredsstille efterspørgslen, så er det vigtigt at vi har kvalitetsdyr nok. Det er kvaliteten og historien, der sælger og jeg kan kun opfordre andre, der går med tanker om direkte salg, om at slå jer sammen eller levere til mig. Der er stor fokus på kvalitet og sporbarhed og det sælger,

hvis man kan sikre en supekvalitet hver gang. Vi får lavet special-udskæringer og går meget op i at slagteren står inde for modning og mørhed“, slår Kristian Kyed fast.

INTERESSEN ER STIGENDE

Den 27. marts slog Kristian Kyed dørene op til sin helt nye kostald, til en familiedag i påsken. Her var der mulighed for at opleve limousinekvæget og den nye stald med luft, lys og med masser af halmstrøelse. Der kom knap 300 besøgene til Ny Møllegaard. De besøgende kunne prøvesmage Mørkenborg Kro's specialiteter og De Fynske Gårdes egne produkter. Det var en succes og Kristian Kyed tror da også på fremtiden. Om sætningen og interessen for krogmodnet kalvekød er stigende. Strategien er at give faste kunder særlige tilbud, mod at de anbefaler butikken til andre.



Kristian Kyed og konen Anne Marie har selv en gårdbutik, hvor de sælger både fersk og frossent kød. Der er åbent hver lørdag og her gør parret meget ud af at forklare kunderne, kødets korte vej fra stald til stegepande.

Går du i salgstanker eller er du i markedet efter en ny ejendom, er du velkommen til at kontakte os for en snak om dine muligheder.

DINE SPECIALISTER I SALG AF LANDBRUGSEJENDOMME



Læs mere på vores fælles hjemmeside www.agriteam.dk



Bent Mulbjerg



Bo Tølle



H.C. Hansen



Lise Lotte Lund



Dan Gørtz



Palle Jespersen



Peder Riishøj

AgriTeam Varde ApS
Ejendomsmæglerfirmaet
Bent Mulbjerg og Bo Tølle
Tlf. 75 21 16 44

AgriTeam Brørup
Ejendomsmæglerfirmaet ApS
H.C. Hansen & Lise Lotte Lund
Tlf. 75 38 20 00

AgriTeam Fyn
Ejendomsmæglerne
Gørtz & Jespersen
Tlf. 66 11 77 55

AgriTeam Horsens
Ejendomsmæglerfirmaet
Riishøj ApS
Tlf. 75 65 32 89

**agri
team**
– sælger land og by