

Vi var 40 tilmeldte til turen i Østjylland, hvor vi startede på Sejet Planteforædling. Undertegnede samt kollega Jens Bagge fortalte, hvordan man forædler nye kornsorter; derefter var vi en tur rundt på virksomheden, der beskæftiger 30 personer samt en halv snes høstmedhjælpere. Vi var bl.a. i laboratoriet og væksthuse, hvor man laver alle de nye krydsninger. Derefter en tur i maskinhuset, hvor de specielle forsøgsmaskiner stod. Til sidst en kort tur i marken, hvor vi så parcellerne til et stort arrangement, som hedder DLG Innovation og afholdes d. 21.-22. juni sammen med DLG, hvilke også ejer Sejet Planteforædling.

Derefter kørte vi til Danmarks Ferguson Museum, hvor ejeren Henrik Nielsen gav en meget spændende og åben fortælling. Mens vi fik kaffe, fortalte han om, hvordan han startede museet og om den tilhørende lade, som væltede ved orkanen Bodil. Laden er siden blevet genrejst med hjælp fra frivillige og lidt støtte fra fonde. Herefter fik vi en grundig gennemgang af de traktorer og maskiner, der er udstillet. Der var en historie omkring næsten alle maskiner i udstillingen, hvilken ikke kun omfatter traktorer, men næsten alt hvad Ferguson har fremstillet indtil dato.

Efter rundvisningen var det blevet tid til at spise vores medbragte frokost, som egentlig skulle have foregået i den store lade. Den var desværre lejet ud til en rund fødselsdag, så vi indtog vores frokost i værkstedet og udendørs i det heldigvis dejlige vejr.

Derefter var det blevet tid til det sidste besøg, som var på Aarstiderne, Barritskov Gods, der leverer økologisk frugt og grøntsager samt kød til forbrugerne. Her fik vi grundig introduktion om idéen til opstarten af virksomheden. Derefter var vi på en guidet tur rundt om virksomheden. En tur ude i marken, hvor vi bl.a. så, hvordan man radrensede i en havremark. Vi fik også set nogle tunnelhuse, hvor man havde udsået nogle grøntsager for at afprøve, om de var egnede til salg. Til sidst var vi inde for at se, hvordan man håndterer varerne, fra de kommer fra producenterne og til de er pakket i de kasser, som kunderne modtager. Overraskede var det for nogle, at produkterne ikke alene er fra Danmark, men også for en stor del er importeret fra udlandet.

Det sidste punkt på dagen var besøget på Hyrup Kro, hvor menuen stod på kalvesteg, stegt som vildt, med citronfromage til dessert.

Alt i alt en god dag med flot vejr og veloplagte deltagere.

Erling Hisselholm