

## Tur til Borgeby Fältdagar med Stokke Bondelag

27. – 29. juni arrangerte Stokke Bondelag tur til Borgeby Fältdagar, utenfor Malmø i Sverige. Borgeby Fältdagar er en velkjent, innholdsrik og tradisjonsrik landbruksmesse, som byr på blant annet store maskinutstillinger, demoer av maskiner og utstyr, seminarer, planteforsøk i felt, og den berømte «Gropen», der de kjører presentasjoner gjennom hele messen.

Tirsdag 27. juni drog vi en gjeng på 14 stk nedover til Lund, utenfor Malmø, der vi bodde på et flott, nytt hotell, og kunne runde av reisedagen med pizza i hotellets Skybar.

Onsdagen ble brukt på messa, der man kunne finne noe for enhver smak. På messa i år var det totalt 438 utstillere, og hele 20100 besøkende!

Store maskinutstillinger:



Demoer av både maskiner og utstyr:





Demo av div jordarbeidingsutstyr



Står i kø, klar for massiv gras-demo



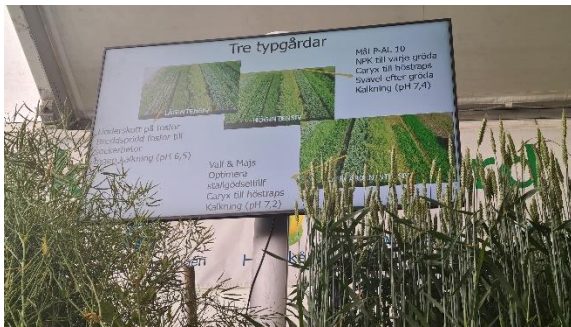
Vederstad-demo

Store områder med planteforsøk, på både sorter, blandinger, gjødsling, sprøyting osv:



Og foredrag i den velkjente Gropen, der man kan studere både jordtilstand, plantevekst og rotutvikling, samt se forskjellene mellom forskjellig type drift av jorda.





Onsdag kveld drog vi en tur ut på restaurant, og kjente litt på bylivet i den koselige byen Lund. God mat, godt drikke og godt selskap!



På hjemreisediten torsdag stoppet vi for et gårdsbesøk på Wapnø Gård. Et enormt melkebruk, med 3000 hektar dyrket mark, og 1400 melkekyr. Eget biogassanlegg, eget meieri, gårdsbryggeri, eget meieri, gårdsbutikk, restaurant og mye mer. Her fikk vi omvisning rundt på gården, fikk høre om produktene, omsetningen, drifta og organiseringen, og fikk nyte et godt måltid i restauranten, før turen gikk videre hjem.



# Japp, allt kommer från Wapnö Gård. Precis allt.

Mat från gården med ett eget ekologiskt kretslopp - hållbart in i framtiden!



**WAPNÖ MILJÖKÖTT\* OCH GÅRDSKÄR**  
Wapnö Miljökött och GårdsKär är ett nytt och nyttigt sätt att äta kött. Vi använder ekologiskt slaktad gris och får som är uppfostrade enligt våra miljökrav. Köttet är ekologiskt och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanligt kött. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**GÅRDSMEJERI**  
Vår egen mejeri tillverkar ekologisk smör, ost och yoghurt. Vi använder ekologisk mjölk från våra kor och får. Vår smör är ekologisk och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanligt smör. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**GÅRDSBRYggeri MED EGET GOLVMÅLERI**  
Vår egen bryggeri tillverkar ekologisk öl. Vi använder ekologisk korn och vatten från våra källor. Vår öl är ekologisk och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanligt öl. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**GRONSAKER**  
Vår egen grönsaksodling tillverkar ekologiska grönsaker. Vi använder ekologiska frön och gödning. Våra grönsaker är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga grönsaker. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**CEREALIER**  
Vår egen cerialodling tillverkar ekologiska korn. Vi använder ekologiska frön och gödning. Våra korn är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga korn. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**GÅRDENS MAT FILLER DIN TALLRIK**  
Vår egen mat tillverkar ekologiska maträtter. Vi använder ekologiska råvaror från våra djur och växter. Våra maträtter är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga maträtter. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**JORD, VATTEN OCH SKOG**  
Vår egen jordbruk tillverkar ekologiska grödor. Vi använder ekologiska frön och gödning. Våra grödor är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga grödor. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**FÖRNYBAR ENERGI**  
Vår egen förnybara energi tillverkar ekologisk energi. Vi använder ekologiska råvaror från våra växter. Vår energi är ekologisk och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga energi. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**BIOGÖSEL TILL VÅR VIKTIGA JORD**  
Vår egen biogösel tillverkar ekologisk gödning. Vi använder ekologiska råvaror från våra djur och växter. Vår gödning är ekologisk och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga gödning. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**RAPSODER GER ÄVEN FÖRNYBAR BÄNSLE**  
Vår egen rapsodling tillverkar ekologiska bännsle. Vi använder ekologiska frön och gödning. Våra bännsle är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga bännsle. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

**VÄXTHUS**  
Vår egen växthus tillverkar ekologiska grödor. Vi använder ekologiska frön och gödning. Våra grödor är ekologiska och innehåller mycket fler vitaminer och mineraler än vanliga grödor. Vi har även ett eget ekologiskt slaktat får som är uppfostrat enligt våra miljökrav. Detta är ett ekologiskt och nyttigt sätt att äta kött.

Mat som är bra för dig och miljön

Direkt från Wapnö Gård till ditt bord

**FRÅN GÅRDENS KRETSLOPP**  
Hämta Härproducerat i Gårdsbutiken och just av Farm Dining i restaurangen.



Gården producerade många egna produkter, som ble solgt både fra gården, og ute i butikkene.



Gården var også besøkgård.



Melkekarusellen med 60 kyr på en gang. 30 000 liter melk om dagen!



Kalvingsbingen. I snitt 4 kalvinger i døgnet gjennom hele året.



Barn hang igjen smokkene sine utenfor kalvefjøsset.



Gårdsbutikken



Svensk husmannskost i restauranten, med produkter fra gården.

En flott tur, med masse faglig utbytte, og mye sosialt. Vi håper på å kunne gjøre dette til en tradisjon, og håper mange vil holde av datoen, og bli med oss på tur når 2024-messa går av stabelen 26. og 27. juni neste år!

Tekst og bilder: Helle Johannessen