

LANDBRUGSSKOLEN SJÆLLAND I HØNG ÅRBOG 2019



Landbrugsskolen
Sjælland



- ét skridt foran!

PERSONALEOVERSIGT FOR LANDBRUGSSKOLEN SJÆLLAND I HØNG

LÆRERE

Henrik Lysemose Jensen, forstander
Morten Møller Amstrup
Bo Boye Andersen
Preben Bech
Ole Christensen
Anne Birgitte Duus
Christa Rie Hansen
Linda Fager Hansen
Mathias Mousten Hansen
Peter Raadal Jørgensen
Jytte Jochumsen
Pia Møller Kjeldgaard
Jette Madsen
Anders Nielsen
Anne Maria Norre
Kenn Ingerslev Olsen
Louise Vulpius
Peter Wirz
Michael Wonterghem
Karen-Julie Holsbo (timelærer)
Mathias Struck Jürgensen (timelærer)
Alexander Bidstrup Lassen (timelærer)
Christian Kloster (timelærer)
Laura Sylvest Olsen (timelærer)

KONTOR

Karin Askegren Gohn
Lotte Pedersen
Sussi Pihl

KØKKEN

Gitte Larsen, køkkenleder
Marianne Hansen
Cindy Hemmingsen
Gitte Rasmussen
Anette Rytter

PEDEL OG RENGØRING

Tyge Stubager
Lone Larsen
Ole Andersen



Følg os på facebook!



Scan QR-koden og like vores facebookside
Landbrugsskolen Sjælland - Høng



Landbrugsskolen Sjælland
Finderupvej 8, 4270 Høng
Tlf.: 70 20 08 28

Landbrugsskolen Sjælland
- ét skridt foran!



UDGIVET AF HØNG LANDBRUGSSKOLES ELEVFORENING

HØNG LANDBRUGSSKOLES ELEVFORENING

ELEVFORENINGENS BESTYRELSE

FORMAND

Anders Christiansen (årgang 2008)
Peter Damsvej 42, 4180 Sorø
E-mail: andersch87@gmail.com
Mobil: 51 43 74 44

Jonas Dam Nielsen (årgang 2013)
Fuglagervej 9, 4173 Fjenneslev
E-mail: skovshoej@hotmail.dk
Mobil: 21 73 17 49

NÆSTFORMAND

Tim Axen (årgang 2009)
Sæbyvej 17, 4270 Høng
E-mail: Tim.axen@mail.dk
Mobil: 51 21 09 68

Daniel Stidsholt Nielsen (årgang 2014)
Nyskolevej 16, 4840 Nørre Alslev
Email: kalasnikorf@hotmail.com
Mobil: 21 28 44 29

ØVRIG BESTYRELSE

Anders V. Nielsen (årgang 2011)
Ormeslevvej 26A, 4241 Vemmelev
E-mail: and3rs_14@hotmail.com
Mobil: 41 60 12 38

SUPPLEANT

Morten Csirinyi (årgang 2009)
Møllelægget 7, 4951 Nørreballe
E-mail: csirinyi2@gamil.com
Mobil: 25 34 92 42

INDHOLDSFORTEGNELSE

Formandens beretning	6	Studietur til USA	43
Personalia 2019	7	På studietur til et kontrastfyldt Østeuropa	44
Teamudvikling	10	Afslutning af KA2-Erasmus projekt på landbrugsskolen Sjælland	48
Fysiske rammer i udvikling og forandring	12	2. Hovedforløb Eud	50
Skills og pløjekonkurrence	14	2. Hovedforløb Eux	51
Landbrugs- og jordbrugsskolernes fælles årsmøde 2019 i Høng.....	16	Agrarøkonomer	52
Hvordan tiltrækker vi de unge til de grønne uddannelser?	18	5 Års Jubilarer	53
Farmer Camp 2019.....	20	10 Års Jubilarer	54
DM i pløjning.....	22	25 Års Jubilarer	55
Nykredit Landbrugsdag i Høng	24	40 Års Jubilarer.....	56
Da svigerfar gik på landbrugsskole	26	50 Års Jubilarer	57
Når livet slår et sving	28	Indbydelse til elevdag Fredag d. 15. maj 2020.....	58
Studietur til Italien	32	Program for elevdag 2020	59
Studietur til Tyskland og Tjekkiet	34	Lederuddannelses-teamet	60



FORMANDENS BERETNING

Af formand for elevforeningen Anders Christiansen

Når Elevforeningen i starten af efteråret sidder os sammen med landbrugsskolen, er det altid med stor spænding om vi nu har nok at skrive om i årsbogen. Men det viser sig gang på gang at skolen altid overrasker med en masse spændende aktiviteter som er foregået i løbet af det seneste år.

Man er hurtig tilbøjelig til at tænke at det blot er under visning i planter og dyr som foregår på skolen, men hold da op de også har travlt i fritiden. Alle disse aktiviteter kan du se billeder af samt beskrivelser fra på de næste sider.

Den årlig tilbagevendende elevdag i foråret, ser vi frem til med store glæde, det har altid været en dag fyldt med stor gensynsglæde for mange gamle elever, som måske for første gang siden de blev uddannet

landmand besøger skolen igen, og alene det er en stor oplevelse at se den udvikling som skolen har været igennem. Til dette års elevdag d. 15 maj 2020 har vi valgt sammen med landbrugsskolen at afholde det samme dag som deres årlige traktortræk ude på Torntofte.

Hvis man desuden sidder inde med gode forslag til evt. underholdning eller andre tiltag, som vi kan lave på fremtidige elevdage, er vi meget modtagelige for indspark.

På vegne af Elevforeningen på Høng Landbrugsskole vil jeg gerne ønske jer alle en glædelig jul samt et godt nytår.

God læselyst!

PERSONALIA 2019

Af Forstander Henrik Lysemose Jensen

Medarbejderstaben på Landbrugsskolen er særdeles stabil og vi har en god blanding af alder og kompetencer i medarbejdergruppen. I det forgange år har vi sagt farvel til én medarbejder og budt to nye velkommen.

Morten Møller Amstrup er ansat pr. 1. januar 2019 i en stilling som underviser i blandt andet økonomi, strategi, ledelse og samfundsfag. Morten er har en kandidat i finansiering og strategisk ledelse. Morten har undervist i gymnasieskolen og senest på Copenhagen Business School. Vi ønsker Morten velkommen og ser frem til et fortsat godt samarbejde.



Til sommerferien 2019 valgte René Haugård at fratrykke sin stilling som køkkenassistent. Rene har været ansat på skolen siden 2014. De seneste år har Rene desuden fungeret som arbejdsmiljørepræsentant. René har gennem sit arbejde på skolen fået smag for det pædagogiske arbejde ved blandt andet at have fungeret som mentor for udvalgte elever. René har fået arbejde som pædagogisk medhjælper på en institution for udsatte unge. René har været særdeles vellidt af kollegaer og elever. Vi takker for indsatsen og ønsker alt godt fremover.

I stedet for René Haugaard er ansat Gitte Rasmussen. Gitte kommer fra en lignende stilling på ZBC i Slagelse. Vi ønsker Gitte velkommen og gælder os til samarbejdet fremadrettet.

GITTE LARSENS 25-ÅRS JUBILÆUM

Nævner vi navnet Gitte på skolen, er de færreste i tvivl om, at det er køkkenleder Gitte Larsen der er tale om. Blandt både elever og medarbejdere er der en vis respekt omkring Gitte. Og med god grund! Gitte og resten af medarbejderne i køkkenet leverer dagligt god veltillavet mad til glæde for os alle sammen.

Ved markeringen af Gittes 25-års jubilæum 1. januar 2019 afholdt forstander Henrik Lysemose Jensen nedstående tale:



Kære Gitte

Først og fremmest tillykke med de 25 års ansættelse på landbrugsskolen. 25 år, 4 måneder og 13 dage: For det var faktisk 1. januar det var sådan helt rigtigt. Vi havde lidt svært ved at få det regnet ud. Din ansættelse har nemlig været fordelt af nogle omgange. Du startede på skolen som "køkkenlederelev" i 1983 og var her i et år. Du skulle være indstillet på at hjælpe med rengøring på elevværelser i juni, juli og august og så var tjenestedragten kittel eller tunika. Så kom du tilbage i 1993 som ernæringsassistent – nu med fri tjenestedragt og inkl. træsko. Var væk fra skolen i 1994 og tilbage i et vikariat fra 1/1-1995 og med fastansættelse fra 1/10-95. Siden har du haft en ledelsesfunktion i de seneste 12 år.

Vi har det godt her på skolen. Vi er omgivet af en masse fantastisk dejlige unge mennesker og den energi de har. Vi uddanner fremtidens arbejdskraft til landbruget, samfundet og livet generelt. Vi har gode kollegaer og et godt samarbejde. Vi får vores løn til tiden også spiser vi godt!

Det er god mad vi får. Du lytter meget til elevernes ønsker til maden og mindre til forstanderen. Det er nok i grunden meget godt!! Du sorterer i deres ønsker og vælger efter hvad der går godt. Vi får sund mad og mad lavet efter visse principper. Nogle produkter giver god mening af få i præfabrika og andre ikke! Det har du din helt egen mening om. Maden udvikler sig langsomt, men sikkert over år. Tilpasses efter elevernes smag. En strategi der ikke giver mange klager – Det kan vi godt lide

Så har i en strategi om at reducerer madspild. Ikke fordi det er op i tiden, men fordi det er almindelig sund fornuft. Vi ser mange kreative måder at få brugt rester på: Lyserøde boller (jordbærgrød i dejen), Høns i asparges tærte, icebergsalat, der fryses ned og smides i gryderetter. Og sikkert mange andre løsninger som vi måske ikke altid vil vide.

Har vi en lang arbejdsdag, vil vi kunne nå at få 6 måltider med på en helt almindelig hverdag. Og selvfølgelig med to retter til middagsmaden. På en god dag, bespises næsten 250 elever, medarbejdere m.m. Jeg har opgivet og regne på hvor mange måltider det er om året. Men aldrig har jeg set dig eller resten af køkkenet være i nærheden af panik! Jeg er imponeret over, hvordan du får det styret af. Får lavet vagtplaner, kostplaner og får planlagt diverse arrangementer. Også når jeg håbløst ikke lige har meldt noget ud. Du formår at styre det hele af uden direkte information til dig. Ret ofte kan vi andre i panik komme ud får at orienter omkring noget der gør en forskel for tilrettelæggelsen i køkkenet. De fleste gange har du opsnappet det og ageret efter det. Og skulle det ikke være nået til dig inden vi står der på den brændende platform, så redder du os igen og igen. Vi, og her tænker jeg på lærerne og undertegnede, er for godt vant. For når jeg siger vi har et godt samarbejde her på skolen, så er du i den grad en der giver mere end du tager.

Nuvel – vi risikerer også at få skæld ud. Og med rette!! Jeg vil tilstræbe at gøre det bedre.

Det er ikke kun kollegaerne der risikerer at få skæld ud. Det gør elever også. Men som ved kollegaer, så er det kun når det er berettiget. Vi har nogle rammer for hvordan vi omgås og hvordan man opfører sig på skolen og ikke mindst i spisesalen. Får man ryddet af bordet. Har man telefonen i lommen. Beskidt fodtøj ude osv. Når vi modtager nye elever på skolen, er du på pletten til at få dem guidet i den rigtige retning, så de agerer som vi vil have det. Det kan virke meget banalt, men er i min verden noget af det vigtigste vi skal lærer eleverne. Kan vi lærer dem at sidde ned og spise sammen og snakke sammen – så er de godt på vej. Det tager du ansvar for kan ske i de rammer som sættes for samværet her i spisesalen. Du er kulturbærer her på skolen og netop det gør dig til en kernemedarbejder! For du bidrager til at løse vores kerneopgave som er at danne og uddanne unge mennesker!

Så skal jeg huske at sige, at Gitte jo ikke altid går og skælder ud. Langt – langt hovedparten af tiden har vi en glad og munter køkkenleder gående rundt. Det er altid hyggeligt at komme i køkkenet til jer, både for kollegaer og elever. Jeg har gået på flere kostskoler, men aldrig på en, hvor køkkenet har haft så tæt en relation til eleverne som vi har her. Det er du en væsentlig årsag til. Jeg ved også at det er vigtigt for dig og at dig og dine kollegaer i køkkenet ikke skal gemmens væk, men skal være omkring eleverne.

Gitte, du er af stor værdi for skolen. Du er vellidt og respekteret blandt elever, kollegaer og samarbejdspartnere.

Du er nem at være leder for. For du er et dejligt menneske og du har altid styr på dit område.

KARIN GOHN 25 ÅRS JUBILÆUM

På landbrugsskolen og i uddannelsesadministrationen har vi i de seneste 12 år haft glæde af Karin Asken-gren Gohn. Karin sidder blandt andet med registrering af elevernes uddannelsesaftaler og sikre at der er styr på disse inden eleverne indplaceres på skoleforløb. Karin kendetegnes ved at levere en særdeles stabil og fejlfri arbejdsindsats. Desuden kan Karin let kende på hendes karakteristiske grin der fylder kontoret.

Når Karin har bidt sig fast i en opgave, så er vi sikre på at den løses korrekt og til tiden. Det håber vi på vil fortsætte i mange år endnu.

Stort tillykke med jubilæet.

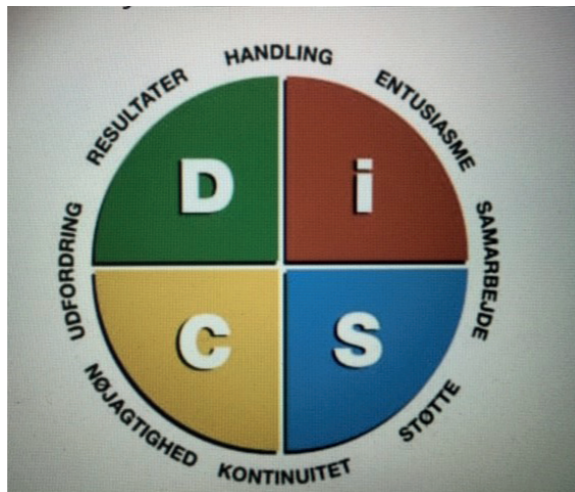


TEAMUDVIKLING

Af kostskolekonsulent Kenn Ingerslev Olsen

Alle medarbejdere på Landbrugsskolen Sjælland i Høng har over de seneste tre år arbejdet med personlig udvikling og teamudvikling. En meget spændende proces, der egentlig startede med at finde ud af hvem vi selv er. Til dette fik vi hjælp fra coach Niklas Ørnfeldt fra Inteam, som til dagligt arbejder med team- og personlig lederudvikling.

Vi har arbejdet ud fra en model der bliver kaldt DISC modellen. En model hvor man bliver inddelt i fire forskellige personlighedsprofiler D I S og C. Profilen D har behov for at opnå status og indflydelse. Profilen I har behov for social kontakt og udforske. Profilen S har behov for at knytte bånd og pleje relationer. Profilen C har behov for at beskytte det vi værdsætter. Spændende var det jo, hvem var vi og hvor mange af os var der



i hver team. Udfordringen ville være hvis der eksempelvis var overvejende D profiler (dominerende) i et team, eller kun S (sociale). Eller der måske manglede en D profil i et team Det var der så heldigvis ikke, vi var nogen lunde bredt sammensat i de forskellige team. Det er vigtigt, at der er repræsentanter fra alle profilerne i hver team, for at teamet skal have så stor styrke som muligt. Der blev udfyldt forskellige skemaer omkring vores personer og blev arbejdet med forskellige cases med fiktive udfordringer. Samtaler i grupper og hvordan vi opfatter hinanden og hvordan vi opfatter os selv. Til sidst var suppen kogt ned til en god fond og vi var klar til at op starte de forskellige team. I vores daglige arbejde har vi selvfølgelig ikke fokus på om vi er det ene eller det andet. Men det er helt sikkert at når vi afholder teammøder eller er løsningsorienteret,



så træder vore profiler igennem. Vi handler ud fra dette og vores relationer og kontakt til eleverne er meget drevet af vores personlighed og profil.

Processen er slut og udfordringen bliver så fremover, at fylde op i teamet, hvis der kommer til at mangle en af profilerne. Vi skal når der ansættes nye medarbejdere, ud over deres faglige kompetencer også have øje på deres personlighedsprofil. Vi skal også frem over arbejde med, at et team kan have forskellige forcer i forhold til et andet team og omvendt. Dette kan have påvirkning, når der er samarbejde på tværs.

Det har været en god udvikling for os alle og vi har fået tildelt tid og ressourcer til de forskellige processer.

FYSISKE RAMMER I UDVIKLING OG FORANDRING

Af forstander Henrik Lysemose Jensen

IDRÆTSHALLEN I NYE FARVER

Skolen gamle idrætshal fra 1962, har længe trængt til en opdatering. I anledning af afholdelse af "årsmøde" i august, besluttede vi at det var tid til en opdatering. Således er hallens træbetonlofter lysnet hvide.

Væggene i hallen er ligeledes malet hvide og de brune limtræsspær er malet i en lys grå farve.

De mange felter med glassten, der inden hallen blev skalmuret, fungerede som lysindfald, er dækket med lyd-dæmpende plader i en flot orange farve.

Hallens belysning er udskiftet til dæmpbar LED-belysning, der giver en langt bedre belysning.

I forbindelse med renoveringen er der opsat lærred og projektor i hallen, der kan benyttes i forbindelse med forskellige arrangementer.

SVEJSELOKALET I MASKINHALLEN

Specielt lyd og lysforhold i svejselokalet har været utidssvarende i længere tid. Der er opsat nye akustik-dæmpende lofter, LED-belysning og nye svejsekabiner. Desuden er ventilationen opdateret så lyd-niveauet er dæmpet markant.

Arbejdsmiljøet er således blevet markant forbedret til glæde for lærere og elever.



SKILLS OG PLØJEKONKURRENCE

Af Anders Nielsen

Fredag d.27/9 afholdte vi Landbrugsskolen Sjællands årlige skillsdag og pløjekonkurrence. Produktionslederne på skolen, havde arrangeret konkurrencer for skolens elever, blandet på tværs af årgange. Dem som ikke deltog i skillsdagen, havde meldt sig til pløjekonkurrence. Konkurrenceposterne ved skills, bød på kend din mælk, hvor eleverne skulle gætte hvilken mælke de smagte. Eleverne måtte ved nogle af posterne også få pulsen op, da der var forhindningsløb med trillebør og halmballer.

Eleverne skulle også trække en af skolens traktorer så hurtigt og langt, som muligt.

Dagen bød også på dyb koncentration da der skulle gættes planter til plantequiz, derudover skulle der digtets en sang til aftenens fest. Der skulle bakkes med en 4-hjulet vogn, så langt man kunne uden at det gik galt. Ringridning med skolens minilæsser, var også på programmet.

Alt i alt en rigtig dejlig dag, med en flok friske elever, som gav den gas og heppede på hinanden.

Foruden skills på Torntofte afholdt skolen også den årlige pløjekonkurrence. Forarbejdet til konkurrencen blev udført af skolens produktionslederhold. Der havde ugen før konkurrence været afholdt en introduktionsaften til konkurrencepløjning både standart plov og vendeplov. 3 garvede konkurrence pløjere fra Landboudom kom og holdt oplæg og forklarede teori til de tilmeldte elever til konkurrencen. 15 hold stillede til start, 11 vendepløve og 4 standart pløve. Det var en rigtig vellykket konkurrence.

Eleverne havde en god dag med masser af hård konkurrence, og godt kammeratskab, nogle havde problemer med grejet men godt ikke desto mindre en brav indsats.

Vinderholdet af vendepløvs konkurrencen var Frederik Møller og Lasse Israelsen. Frederik Møller blev vinder for anden gang i hans tid på Landbrugsskolen Sjælland.

Vinderholdet af Standartpløvs konkurrencen var Ditlev Jensen, Frederik Kaus, Frederik Germuth og Lauge Brandt.



LANDBRUGS- OG JORDBRUGSSKOLERNES FÆLLES ÅRSMØDE 2019 I HØNG

Af forstander Henrik Lysemose Jensen

Torsdag og fredag den 22. og 23. august var landbrugsskolen vært for det årlige "årsmøde" for undervisere og ledere på landets landbrugs- og jordbrugsskoler.

Allerede onsdag aften dukkede de første gæster op og blev efter indkvartering budt på ost og rødvin.

Torsdagens program startede med en paneldebat omkring fremtidens erhvervsskole og de udfordringer som de grønne uddannelser står overfor med at rekruttere nok elever til uddannelserne.

Torsdag eftermiddag bød på 15 forskellige Workshops med fagligt og pædagogisk fokus.

Torsdag aften var der traditionen tro fest med musik og dans.

Fredagen bød på morgensang og flaghejsning inden der efter morgenmaden var fagmøder.

Inden hjemrejse samledes alle deltagere til et foredrag om unges forbrug af sociale medier og hvordan vi bedst markedsfører uddannelserne i den forbindelse.





HVORDAN TILTRÆKKER VI DE UNGE TIL DE GRØNNE UDDANNELSER?

Af vejleder Anne Birgitte Duus

På landbrugsskolen Sjælland i Høng arbejder vi hele tiden med at rekruttere nye elever til uddannelsen.

Det samme gør alle andre uddannelser

- for i de kommende år bliver ungdomsårgangene mindre
- så alle ungdomsuddannelser "slås" om at få de unge til at vælge netop deres uddannelse.

I forhold til rekruttering har Landbrugsskolen Sjælland hele Østdanmark som vores område, og det kan

være svært rent geografisk, at nå hele vejen rundt og komme derud, hvor de unge går i skole. Samtidig er det vigtigt, at de unge også har mulighed for elev-til-elev samtaler.

På RTS har man prioriteret at uddanne nogle af de nye GF 1 elever til elevambassadører, hvor de får et kursus, så de kan være med, når studievejlederne er ude på uddannelsesmesser. I løbet af efteråret besøger vi messerne i de forskellige kommuner, og møder primært 8.,

9. og 10. klasses elever og fortæller dem om uddannelsen, og de kan møde vores GF 1 elever. I den forbindelse får vi også kontakt til Ungdommens uddannelsesvejledning i kommunerne, og de bliver inviteret til at besøge os på Landbrugsskolen.

Oftentimes sker det, at elever ringer og spørger, om de må komme på besøg på skolen og få en rundvisning, og det er de selvfølgelig altid velkomne til. Ligeledes afholdes der intro- og brobygningskurser for 8. og 9. klasses elever, hvor de opholder sig på landbrugsskolen i 2, 3 eller 5 dage og bliver introduceret til skolen og uddannelsen. Endelig har vi "Åbent hus" hvert år den sidste lørdag i januar, hvor man kan komme på besøg.

Skolen laver af og til undersøgelser, hvor man spørger eleverne, hvad der gjorde, at de valgte landbrugsuddannelsen på Landbrugsskolen Sjælland i Høng og langt de fleste svarer: **"Fordi jeg har hørt, at det er mega fedt!"**

Så kære gamle elever: Hvis I fortsat gerne vil have tiltrukket unge til de grønne uddannelser, så der fortsat bliver uddannet nye medarbejdere og ledere til landbruget, så tal positivt om vores fælles skole, hvor end I kommer frem. Det er sammen med skolens rekrutteringsarbejde, det bedste vi kan gøre for at sikre dygtige medarbejdere i fremtiden.

FARMER CAMP 2019.

Af Mathias Struck Jürgensen

Starten af sommerferien bød fire dage fulde af action for 48 bonderøve mellem 12 og 16 år. Her inviterede Landbrugsskolen Sjælland til Farmer Camp for anden gang. Dagene bød på masser af både faglige såvel som sociale aktiviteter. Blandt disse kan nævnes bedriftsbesøg, maskinkørsel, strandtur og meget mere. Rygtet om Farmer Camp 2019 spredte sig hurtigt og flere lokale medier valgte at bringe historier herfra. Du kan se eller gense en reportage fra TV2 øst [her](#).

Landbrugsskolen tog naturligvis også selv et utal af billeder og videoer. Det kom der en fremragende film ud af, som kan ses [her](#).

Hvis du synes Farmer Camp lyder fedt, har vi der gode nyheder. Allerede nu er det muligt at tilmelde sig til Farmer Camp 2020. Du kan læse meget [her](#).



DM I PLØJNING

Af Preben Bech

Selvfølgelig kan vi slå drengene...

Sådan var de præcise ord til en journalist, da fire modige piger fra Landbrugsskolen havde tilmeldt sig DM i pløjning for grundforløbselever. Det er en konkurrence mellem landets landbrugsskoler og som løber af stablen sammen med det officielle DM i pløjning. I år var pløjestævnet ved Gørlev, altså i vores egen baghave og vi kunne derfor ikke se noget smukkere end snuppe pokalen, nu vi var på hjemmebane.

Først fik vi tilmeldt ét hold, bestående af fire friske drenge, som ivrigt gik i gang med pløjeteori og pløjetræning. Landbrugsskolens New Holland traktor og nye plov har vist sjældent været udsat for så mange målinger på kryds og tværs. Men det vidner jo blot om at drengene havde til hensigt at kæmpe for en fin placering. Pludselig bliver man mindet om, hvorfor arbejdet på landbrugsskolen er så fedt. De kan jo noget de drenge, når blot de for tid og rum til at vise det. Deres anstrengelser rakte til en flot 4 plads.

Da dagen for tilmeldingsfristen oprandt, blev jeg passet op af en flok piger der ville tilmeldes DM. Pigerne havde allerede arrangeret at de kunne låne traktor og plov hos Jesper inde i Lyngby, de havde også lavet aftale med nogle hovedforløbselever omkring afhentning af traktoren.

Fedt med nogle friske og initiativrige piger tænkte jeg og fik dem tilmeldt.

Første træningsdag med pigerne var onsdag d. 23 oktober, altså 2 dage før de skulle pløje til DM. Det bliver helt sikkert en af de dage, som jeg kommer til huske i længst tid...

Det viste sig at én, måske to, af dem havde prøvet at køre en traktor før. Jeg stod altså med 2-3 piger der ikke så meget, som havde siddet i en traktor før.

All right, tiden var jo knap, så vi måtte i gang. Al prøve kørsel sprang vi over og gik lige til sagen.

Arbejdsfordelingen blev således, at pigen i traktoren KUN skulle kigge fremad og dernæst LYTTE til ordre fra de 3 piger, der havde øjne på det arbejde, der foregik bag ved traktoren.

Amalie fik første tjans med at lave flækningen. Hun havde jo kørt traktoren fra maskinhallen på Torntofte, lige over vejen og var dermed også en af de mest rutinerede traktorførere blandt os.

KØR... STOP... SÆNK... KØR... STOP... HÆV blev der RÅBT. Og pludselig stod vi med en flækning, der kunne have hjembragt en første plads. Den var snorlige,



markeringsfurerne var præcist pløjet igennem, bunden var gennemskåret og uden et eneste strå og fuldstændig ens hele vejen igennem. Jeg var MÅLLØS.

Tilbagekastet blev Marie's opgave. Hun var helt bestemt den mest rutinerede traktorfører af dem alle. Udfordringen her blev mest at få de øvrige 3 piger til at se, om jorden blev lagt i samme højde mv. og ikke mindst, hvordan de skulle fortælle Marie, hvilke ændringer de ønskede hun skulle foretage i traktoren. Igen måtte jeg sande, at resultatet blev en del over det forventede.

Så blev det Maja. En pige med egne meninger, og en pige, som gør hvad hun selv vil - og her kommer de pædagogiske evner på prøve, når man skal forklare, hvorfor de tiltænkte handlinger IKKE er så praktiske i forbindelse med konkurrencepløjning.

Kommandoerne fra Teamet blev givet, og Maja begyndte sin del af pløjningen. Hun var bestemt ikke helt enig i, at omgangene skulle blive kortere og kortere. Hun pointerede, at det ikke var hendes skyld, hvis det endte galt! Men også Maja fik leveret et pænt arbejde.

Caroline skulle pløje de sidste 10 træk, hvor kilen skulle lukkes og ellers "bare" sørge for at sidste slutfurer ramte præcist "rulleskær i rulleskær".

"Skal jeg også køre? - jeg er kun med som stand-in - det går virkeligt ikk" prøvede hun. Denne gang tillod jeg mig, at sætte mig instruktørsædet, for at få lidt ro på "sagerne".

Der blev udpeget en sigtelinje, og traktoren satte i gang. Efter få meter standsede vi for lige at udpege linjen igen, og for at tale om rattets funktion. Traktoren satte i gang, og denne gang lykkedes det nogenlunde at ramme "målet". De sidste ni træk gik planmæssigt og sjældent har jeg set en slutfure ramme så perfekt.

Igen var jeg målløs. Det burde ikke være muligt, når man ingen erfaring har.

Torsdag gik med træning og nerverne begyndte at melde sig, fordi de skulle til at arbejde selvstændigt med indstillinger.

Fredag var de til den store eksamen. DM var i gang og det var svært at få arbejdsro fordi journalister fra diverse aviser og kamerafolk fra diverse tv kanaler gik tæt på og ville have interviews midt i konkurrencen. De seje piger knoklede løs, de sled og slæbte sig til en sjetteplass. Hvis man i et TV-program kan kalde sig "danmarks modigste dansere"- så ved jeg ikke, hvad man skal kalde fire piger med 2 dages erfaring med traktor og plov, der stiller op til DM i pløjning

NYKREDIT LANDBRUGSDAG I HØNG

Onsdag den 20. november afholdt Nykredit Landbrugsdag på Landbrugsskolen.

Den ny renoverede idrætshal var ramme for 145 deltagere, der interesseret hørte om bæredygtighed i landbruget.



DA SVIGERFAR GIK PÅ LANDBRUGSSKOLE

Af Michael Wonterghem

Min svigerfar på 95 år Gudmund Søndergaard Petersen, Ulkestrup gik på landbrugsskole for 76 år siden, og jeg har lavet et interview med ham om den tid og tiden kort efter. Samtalen stak dog ofte af i mange retninger: Drabet på Kaj Munk, belejringen af Stalingrad, Sudetertyskere og meget andet. I får derfor her kun et uddrag af samtalen:

HVORDAN GIK DET TIL, AT DU SKULLE PÅ LANDBRUGSSKOLE?

Ja, egentligt startede jeg på idrætshøjskolen i Gerlev til 1. november i 43, men efter 10 dage blev den lukket af tyskerne, fordi de skulle bruge den til flygtninge. Så mente min far, at så måtte vi finde en landbrugsskole, der havde plads, og det havde de på Lyngby Landbrugsskole, så der startede jeg to uger efter de andre elever. I starten var det ret hårdt, for jeg skulle jo indhente de andre, der havde været i gang et stykke tid. Jeg var 19 år, og det var en del yngre end mange af de andre elever, men jeg havde en god ven Peter Nygaard, der allerede var der, og han var flink til at tage mig med til København, hvor han havde en søster, og hun havde også nogle veninder, og så gik vi i byen i København. Det var jo farlig skægt, for jeg var jo ikke vant til at komme til byen. Vi havde også piger på landbrugsskolen. Ud af ca. 100 elever var der vel en tre-fire piger og jeg kom selvfølgelig til at sidde ved siden af en af dem, og det måtte



jeg høre en del for Jeg boede i den ældre del af skolen, hvor der blev fyret i kakkelovn på værelserne. Det, man fyrede med, var formbrændsel. Det var noget tørt, der var presset i pølser og skåret i passende længder. Der var så en ældre mand, der havde tjansen med at gå rundt på værelserne og tænde op, så der blev lidt lunere til aften. Det var noget bedre på de nyere værelser, der var nemlig centralvarme.

HVAD KOSTEDE DET AT GÅ PÅ SKOLE?

Ja, det var jo min far der betalte, men jeg havde heller ikke fået løn for at arbejde for ham, så det var vel meget rimeligt. Jeg havde også været på mosen og grave tørv. Min far havde selv været på landbrugsskole, men så havde hans far ringet og sagt, at han måtte komme hjem og hakke roer for de kunne ikke følge med, og det tog han meget fortrydeligt op, så det skulle hans børn ikke opleve.

HVILKE FAG HAVDE I PÅ LANDBRUGSSKOLEN?

Forstanderen Dyrby havde organisk kemi, og vi havde også uorganisk kemi. Han kunne være hård ved os, når vi skulle op til tavlen og gennemgå lektierne. Jeg blev nok skånet lidt, fordi jeg kom lidt senere og mange havde svært ved det. Det var gødningskemi. Til Husdyr havde vi en lærer, der hed Glad, og jeg husker tydeligt,

at han sagde, at idealet af en ko er en ko, der vejer 500 kg, malker 5000kg mælk og giver 250 kg smør! Det var rigtig meget dengang. Min far kunne jo fortælle om, at de bar møjet ud i vidjekurve og at foderplanen var én runkelroe til de dårligste køer, to eller tre til de højestydende. Vi havde også økonomi med Fenger, han havde været på Trinidad, og det ville han gerne fortælle om! Så havde vi Koch til hønseavl og det var jo en uheldig kombination. Når vi skulle have ham, kunne de fræk-keste af os finde på at sidde oppe på bordene og gale som en hane, når han kom ind i klassen. Ja, jeg kunne aldrig finde på det, men der er jo altid nogen på en landbrugsskole, der kan finde på sådan noget. Han endte som præst.

HVAD VAR DET FOR NOGLE ELEVER, DER KOM PÅ LANDBRUGSSKOLE?

Ja, det var jo næsten kun bondesønner, og langt de fleste af dem skulle jo hjem og overtage gården. Det var op til en selv, om man ville møde op til timerne. Min værelsesmakker var noget doven. Han sov ofte indtil middag og tog ofte til København. Der var ingen eksamen, vi havde betalt for opholdet og så må man jo selv om, hvad man for ud af det!

HVAD MED MADEN?

Ja, det var jo sådan lidt. Det var krigstid, så det var svært. Der var rationering. Vi fik 1 kg sukker pr mand pr måned, og for at der ikke skulle blive ballade, så kom de ikke noget i maden, men hver mand fik en pose, og så kunne man selv bestemme, om det skulle på grøden, i kærnemælkssuppen eller i kaffen. Jeg har ikke brugt

sukker i kaffen siden. Smørret var rørt op med vand, så der stod perler på det. Vi havde selv jerseykøer på skolen, og der blev slagtet en engang imellem. Kødet var ofte sølle, og det kom ind på fade og dem, der kom sidst, fik de dårlige stykker. Jeg husker en gang, hvor en af de frække havde fået et usædvanligt sølle stykke med masser af sener. Så tog han stykket på gafflen og gik demonstrativt igennem hele spisesalen for at få det byttet!

HVOR LÆNGE VAREDE OPHOLDET?

Det varede fra 1. november til 1. april, så skulle vi jo hjem og arbejde. Skolen må så have været lukket. Der var kun et ophold og det var slet ikke alle bønderkarle, der kom på skole. "Gudmund finder skolebilledet frem og alle sine notater fra den gang, og kvæglæreren kommer på opgave, når han skal igennem alle opgaver i kvæggets fodring!"

HVAD SÅ, DA DU VAR FÆRDIG PÅ SKOLEN?

Ja, så skulle jeg jo ud at tjene, og der var også værnepligten, som lige efter krigen var på 18 måneder. Det første sted jeg kom ud, Dyrehavegård havde vi spandemalkning og leverede børnemælk, der skulle være ekstra rent, så der var rigtig meget klor og vasken og skuren. Der var håndmalkning, og det havde jeg undervurderet en del. Vi havde 80 køer, og det var rigtig mange. Jeg skulle malke 14 køer, og jeg havde godt nok ondt i armene de første uger. Senere kom jeg på Tystofte Forsøgsstation.

Tusind tak til Gudmund for hans fortælling.

NÅR LIVET SLÅR ET SVING

Af EUX-student Alexander Lassen

JEG VIL GERNE VÆRE LANDMAND - OG HVAD KRÆVER DET?

Landbruget er et vigtigt erhverv - verdens vigtigste, hvis jeg selv skal sige det. Dette skulle man dog ikke altid tro. Landbruget er et presset erhverv og belyses ofte som et erhverv, hvor natur og etik tilsidesættes. Det er et kedeligt mærke at skulle have på sig, at man som landmand ikke tænker over den natur man arbejder i og med. For selvfølgelig tænker alle landmænd over hvad de gør, hvorfor de gør det og hvilke konsekvenser det har.

Netop dette negative image og syn på land-bruget, kan gøre fremtidens landmænd usik-re på erhvervsvalget, hvilket det til tider kun-ne gøre for mig - men frygt ej - der er brug for jer. Netop det negative omdømme gør, at man skal holde endnu mere fast. Det er den eneste måde, hvorpå vi i fremtiden kan vise, hvordan landmænd egentlig er og hvorfor vi er stolte af det vi laver. Jeg har selv følt mig dømt i forhold til min uddannelse. Jeg har følt at folk har set skævt til mig, fordi jeg læste til landmand. Netop på grund af det syn, kræver det endnu mere, at vi holder fast ved vores valg - og ved vores erhverv.

MIT VALG

"Mor" eller "far" var ikke mit første ord - det var "traktor". Jeg har altid vidst, at landbruget var mit erhverv. Min evige fascination af, hvordan vi arbejder med naturen og hvordan vi producerer med naturen. Tanken om at skulle arbejde udenfor - arbejde i den frie luft dagen lang - det er lige mig.

Har du det ligesom mig, så hold endelig fast i din drøm. Også selvom det, at være land-mand måske ikke er helt så velanset der hvor du kommer fra. Det vigtigste i livet er nu en-gang ikke at følge den sociale arv eller omgivelsernes forventning. Det der er vigtigst, er at vælge det erhverv og arbejde, der gør dig glad. Din glæde vil automatisk have smitten-de effekt på dine omgivelser.

UDDANNELSEN OG DANNELSEN

August 2015 - her startede landmandseven-tyret for alvor. Jeg påbegyndte EUX-Landmand uddannelsen på Landbrugsskolen Sjælland i Høng.

EUX'en har til tider været en hård uddannelse, med mange lektier og opgaver. Men trods den til tider

Nyudklækket og glad EUX-Landmand, som netop har fået huen placeret.



udfordrende uddannelse, står jeg her 4 år efter og er ovenud glad og stolt over, at være nået til måls. Til måls med en ud-dannelse i verdens vigtigste erhverv, og som i fremtiden åbner stort set alle døre i forhold til videre-uddannelse. EUX'en er en fremtids-sikker uddannelse. Men for dem som ikke umiddelbart har i tankerne at læse videre, er EUX'en også en uddannelse, som er klart at foretrække. Man klædes på med en række værktøjer, som ikke læres på landbrugsskolen - for eksempel at skrive en artikel som denne. På den måde er vekslingen mellem gymnasium og landbrugsskole, en fantastisk kombination. Selvom gymnasiet til tider har virket ubrugeligt, er jeg den dag i dag meget glad for, at jeg valgte en EUX-uddannelse.

Det vigtigste ved at starte på en uddannelse, er dog hele tiden at stole på sig selv. Perioder hvor man ikke syntes man er god nok eller tilstrækkelig dygtig, kan forekomme. Det gjorde det i hvert fald for mig. Men hvis bare man holder ved, bevarer fokus og stoler på sig selv, så når man med garanti sit mål.

For at drage en konklusion på mit indledende spørgsmål, så kræver det egentlig ikke så meget at blive landmand. Det kræver at man stoler på sig selv, har modet med sig og er åben for udfordringer.

Selvom landbrugsuddannelsen kan være hård til tider, er der en fantastisk afveksling - ti-mer i et klasselokale, bedriftsbesøg lokalt, turer til maskinfabrikker i Tyskland og studie-ture til Tjekkiet og USA er nogle af de ting jeg har oplevet, under min uddannelse på Landbrugsskolen Sjælland i Høng - hvilket de skal have stor tak for.

August 2015 var udover året hvor uddannelsen startede også året hvor det nye hjem kom til, og de nye sociale relationer blev dannet. Landbrugsskolen skulle danne ram-men som hjem under de 3 skoleforløb - 26 måneder i alt. For mig har landbrugsskolen været mere end bare en skole. Det har været mit hjem, eller det blev det. For mig har høj-skoleprincippet været en vigtighed. Det at man bor og opholder sig på skolen under uddannelsen giver fantastiske muligheder for hele tiden, at kunne sparre med hinanden under såvel opgaveskrivning, som ved den daglige dialog.



Landbrugsskolen Sjælland - Indgangen til fremtiden!

Sociale relationer - det er noget man med garanti kan tilskrive sig ved ophold på en landbrugsskole. At omgås personer som ene og alene går med de samme interesser som en selv, er noget der for mig, har været es-sentielt for dannelsen af den person jeg er i dag. De relationer der dannes og de bånd der knyttes på landbrugsskolen, er helt ideelle for den dannelse jeg har gennemgået. Ikke alene de bånd man knytter til sine medstuderende, men så sandelig også de bånd man knytter, elever og lærere imellem. Mit ophold på landbrugsskolen i Høng har givet mig nogle venskaber for livet. Både blandt alle mine medstuderende, men også blandt skolens mange dygtige lærere. Så stor tak til

land-brugsskolen Sjælland i Høng for, at have formet mig til den jeg er i dag.

Under uddannelsen er praktik på en bedrift, obligatorisk. En praktik, som er helt ideel for en vellykket uddannelse. Uden praktikken havde jeg ikke haft en rygsæk spækket med daglig praktisk viden fra virkeligheden, hver gang jeg skulle retur til skolen.

Derfor skal der lyde en stor tak til mine to læremestre for at have taget mig under jeres vinger, gi-vet mig ansvar og bragt mig nye udfordringer.



Ridetur i bjergene, på den super fede studietur til USA - den er klart at anbefale!

Uden de mange læremestre vi har i dag, havde uddannelsen af fremtidens landmænd ikke været mulig. I skal vide at vi som elever er jer dybt taknemmelige for, at i åbner jeres døre og bedrifter for os.

LANDBRUGET - OG DETS MANGE VEJE

Trods min unge alder har livet allerede ud-fordret drømmen om en tilværelse som aktiv landmand. I skrivende stund ligger jeg med benet højt efter en hofteoperation som har medvirket til, at jeg har måttet ændre mit syn på hvordan jeg kan bidrage i landbruget. Drømmen om aktivt at deltage og arbejde på en landbrugsbedrift er midlertidigt sat på standby.

En landbrugsuddannelse åbner adskillige døre for fremtiden. Ansættelse på en land-brugsbedrift, selvstændig landmand, konsulent, lærer, sælger, leder, journalist osv. Mulighederne er mange.

Netop for at referere til overskriften, så er mit ønske til alle fremtidige landmænd, som nu går med samme drøm, som jeg selv gik med, at selvom livet slår et sving, så husk altid på, at der er lys forude. Når en dør lukkes, så åbnes der altid en ny.

STUDIETUR TIL ITALIEN FOR

2. HOVEDFORLØB OG

1. HOVEDFORLØB 2019

Af Mette, Benedikte, Katrine og Katrine, Kristian, Malene, Louise, Victoria, Sascha, Benjamin, Gustav, Mathias, Patrick, Louise, Taja, Astrid, Lotte, Jonas, Andreas, Holger, Samuel, Alex, Chris, Lasse, Emil, Camilla, Frederik, Steffi, Catarina, Marcus, Mikkel, Victor, Jeppe

SØNDAG D. 7. APRIL (DAG 1)

Turen gik til Italien, Vi landede i Milano hvorfra vi kørte til den smukke gammel by, Sirmione, her vi så bl.a. den gammel fæstning, som blev bygget i 1300-tallet, og blev brugt som et hjem af egnens kaptajner. Man kunne ikke gå ned ad en gade, uden at støde på en isbod af en eller anden type. Der var flot udsigt til Gardasøen.

Efter frokost kørte vi videre til campingpladsen Butterfly i byen Peschiera del Garda, hvor vi blev indkvarteret. Kl. 18.00 skulle vi mødes, hvor vi så samlet gik ned til en restaurant, hvor der blev serveret aftensmad. Aftensmaden var en pizza.

MANDAG D. 8. APRIL (DAG 2)

Dagens første besøg var en Kvæggård
Denne kvæggård er ejet af 8 familier som sammen har gården. På gården er der 450 malkekøer, 860 dyr i

alt og 450 ha. De har en malkestald som var en 20x20 side by side, og det tager 3,5 time at malke med to ansatte i malkestalden af gangen. De har valgt at have to medarbejder fra Indien til at malke, af den begrundelse at de behandler deres dyr godt, da køer i Indien er hel- lige.

Køerne giver 39 liter mælk pr. ko/dag. De er 14 ansatte i alt på gården.

I 2008 satte de eget biogasanlæg op, og efter 7 år havde det betalt sig selv. Biogasanlægget omsætter for ca. 17 millioner om året. De bruger biogasset til at levere elektricitet til elværket.

Til biogasanlægget bruger de majsensilage og affald fra kalkunfarme, samt gyllen fra gårdene.

MASKINSTATION

Dagens andet besøg var en maskinstation, vi havde dog lidt besvær med at finde den, men det lykkedes. Da vi ankom, var der ingen folk til stede, da vi var kommet for sent i forhold til tidsplanen, og vi måtte derfor bare selv gå rundt og danne vores eget indtryk af maskinstationen og de maskiner de havde. Det var en ret stor maskinstation, da de havde omkring 15 traktorer, 5 finsnittere og rigtig meget forskelligt maskineri, som kunne fuldføre rigtig mange forskellige opgaver. Vi gik rundt og kiggede i en halv time og fik set det hele, og hvilke specielle maskiner de har i Italien i forhold til i Danmark. Det var virkelig spændende at kigge på maskinerne, dog med lidt manglende information omkring hvordan maskinstationen var ejet og hvad de lavede osv.

TIRSDAG D. 9. APRIL (DAG 3)

GRØNT TORVET

Grønt torvet i Italien er et torv, hvor der sælges frugt og grøntsager til de lokale.

Det bliver både s+++olgt til store butikker, små private købmænd og private folk som skal have til eget brug.

Man kan selv hente frugten i egne varebiler eller lastbiler. Eller man kan have en købsaftale, hvorefter varerne bliver bragt ud til kunden. Dette gør også at der er rigtig meget aktivitet derinde, da der hele tiden skal nye forsyninger til, og frugten skal fragtes rundt.

På grønttorve bliver alt købt i kasser, hvilket vil sige at man ikke bare kan komme ind og købe 4 æbler og 6 bananer, men at man er tvunget til at købe større mængder ad gangen.

Vores rundvisning varede cirka 1 time, hvor en ansat viste os rundt og fortalt om hvordan det hele foregik derinde.

Mange af os købte nogle kasser frugt med hjem af den ene eller den anden slags.

Alt i alt et rigtig godt besøg, som klart kan anbefales.

OSTEMEJERI

Denne dag så vi et familieejt mejeri fra 1908. Mejeriet ejes nu af den 4. generation.

På mejeriet lavede de lidt usaltet smør, almindelig mozzarella og diverse andre oste. Dog gik deres primæreproduktion ud på at lave deres kendte parmesanost "grana padano". Vi var rundt og se hvordan mælken blev behandlet lige fra start til slut. De får 15.000 kilo mælk ind fra 4 forskellige stalde hver dag. Det kommer ind om aftenen og skummer over natten. Næste morgen kl. 05.00 starter produktionen så. Efter vi havde set mælkekarrene, kom vi ind og så deres saltkar hvor parmesanosten ligger i 20 dage. Efter dette kommer de på lager. Mens de ligger på lageret går de fra 45 til 37 kilo. Når de ligger på lageret har de en

maskine der kører og jævnlgt vender ostene, så de får en korrekt skorpe.

Senere bliver ostene solgt, hvis de bliver godkendt. Tidligst ved 12 måneder, ellers bliver de solgt ved 24, 36 eller 40 måneder.

Efter vi havde set produktionen, var vi ude og se butikken, hvor vi også smagte de forskellige oste.

RISGÅRD

Vi har været ude og se på en gård med ris produktion og med 13 ansatte. Det er en familieejet virksomhed der blev startet op i 1986. De dyrker selv deres ris, som består af 8 forskellige sorter, delt ud over 300 hektar. De har en "jord til bord" produktion, landbrug, behandlingsproces, egen butik og restauranter.

SVINEPRODUKTION

Om tirsdagen var vi også på et gårdbesøg på en svineproduktion med smågrise og slagtesvin. De af os der havde lyst kunne komme med rundt for at se og hører om deres produktion. Der er to ansatte på gården: en ejer og en deltidsansat, men det var deres dyrlæge som viste os rundt. Gården er ejet af et foderstoffirma, som bruger gården til forsøg med foderet. Grisene er de samme racer som vi bruger i Danmark, men produktionen var anderledes på den måde, at disse grise skulle bruges til parmaskinke. Da parmaskinke er lavet ud

af grisenes skinker, skulle de være store og derfor skal slagtevægten være en del højere end de slagtesvin vi har i Danmark. Slagtevægten i Danmark er på 110 kg, hvor "parmagrisene" ligger mellem 240-280 kg, så over dobbelt så tunge. Det var meget spændende at få chancen til at se hvordan en svineproduktion ser ud i den anden ende af Europa.

ONSDAG D. 10. APRIL (DAG 4)

FRIDAG

Onsdag havde vi en hel fridag, hvor vi selv skulle finde på oplevelser. Foruden Sea Life var der elever, som lejede både og sejlede på Gardersøen, nogle tog i Termiske bade og andre tog til Venedig.

TORSDAG D. 11. APRIL (DAG 5)

BJERGLAGTERI

Vi var inde og høre og se et bjergslagteri. Slagteriet var ejet af et brødrepar og lå i en lille by i Dolomitterne. De var 5. generation af familieforetagendet. Her fortæller den ene bror om hvordan de krydrer kødet. Efter de har krydret kødet, salter de kødet i saltvand med rosmarin, derefter blev kødet røget og skulle så lagres. Under lagringen blev kødet dækket med mug, hvorefter det faldt af igen, når der var nok af fugten fra kødet, der havde trukket sig ud. Han havde en skinke der vejte 14 kg inden lagring og 7 kg efter. Da vi havde fået en rundvisning på slagteriet, og set det slags kød han bruger og laver, var der blevet sat et middagsbord op, udenfor hvor





vi kunne smage på de forskellige pølser og kødstykker. Selvfølgelig med en lækker udsigt ud over bjergene. Det var fantastisk!

ÆBLEPAKKERI

Melinda pakker og distribuere 400.000 tusinde tons æbler om året, fordelt på 16 pakke- og sorteringscentraler.

Melinda er ejet og drevet af 4000 familier. Maskinerne udvælger æbler ud fra udseende med hjælp fra teknologisk scanning (30 billeder). 3000 liter vand bliver der brugt i hele pakkecentralen i alt, til vask, og blid transport af æblerne. Vandet bliver genbrugt, fordi Melinda ville undgå at udlede så meget spildevand. Æblerne blev lagret i store grotter i Dolomitterne.

FREDAG D. 12. APRIL (DAG 6)

OLIVENPRESSERI

Vi har været på besøg på en olivenolie fabrik, hvor vi så lidt om, hvordan man laver oliven olie, og hørte lidt om deres historie. Turri blev grundlagt i 1951 af Giancarlo, og drives i dag af hans fire børn. Klimaet ved Gardersøen er grunden til, at der kan vokse oliventræer.

Oliventræet har en knoldet stamme, og har grønne blade på altid.

Oliventræet kan blive meget gammelt. Når man skal høste oliven gør man det manuelt.

Fra et træ kan man få ca. 6-7 liter olie. Efter rundvisning og smagsprøver kunne vi købe olivenpesto og olivenolie i deres butik - SÅ LÆKKERT!

BRYGGERI

Introduktion til bryggeriet af ejerne Riccardo og Erica, som fortæller om brygningsprocessen. Brygningsprocessen starter med korn, sukker og mask bliver tilsat i varmt vand, efter dette bliver den sammensatte masse fra tidligere tilsat humle i en stor kedel hvor massen bliver bragt op og kogt og der vil hele tiden vil blive tilføjet humle for at give mere smag til øllen.

I næste proces bliver massen nedkølet efter kogning, og der vil blive tilføjet gær, som vil omdanne al sukkeret til alkohol via fermentering (gæring) efter at øllen er færdig brygget bliver den filtreret og sat på flaske eller tønde. Han kan bruge forskellige krydderier til at give øllen smag fx. Koriander, lime osv.

Øl 1: Italian Kölsch - Øl 2: Indian Pale ale - Øl 3: Porter

VERONA

Vi ankom til Verona centrum, hvor vi fik en kort guidet rundvisning. Vi så bl.a. Verona Arena, Verdens ældste gågade belagt med marmor, Julies Balkon, samt romerske udgravninger. Derefter havde vi tid på egen hånd. Til aften mødtes vi på et Pizzeria, her fik vi alt den pizza vi kunne spise.

LØRDAG D. 13. APRIL (DAG 7)

VINGÅRDEN: AL ROCOL.

Dem som driver det har været her siden 1996, men gården har været familieejet siden 1700-tallet.

På gården bliver der lavet Carva Champagne, og Franca Corta. Alle druerne bliver høstet manuelt på alle deres 35 hektar. De har 12 vinmarker, hvor de producerer 80.000 flasker om året.

Når deres druer bliver høstet, kommer de druerne i kasser, hvor der max må være 25 kg i, for ikke at ødelægge druerne. De bliver først lagt ind i nogle store beholdere, hvor de skal være i 8 måneder, indtil de kommer på flaske. Der bliver ikke tilsat gær eller sukker i denne proces. Efter de 8 måneder bliver vinen puttet på flaske, og der bliver tilsat sukker og gær. Den vigtigste proces for denne vin er, når de putter flasken i en horisontal position. Der skal de drejes en kvart omgang hver dag, for at den gæringsproces, som laver boblerne, kan finde sted. Man kan se om vinen bliver god, hvis man efter 18 måneder fryser halsen på flasken, og proppen begynder at komme ud af sig selv.

Efter rundvisning var der selvfølgelig vinsmagning! Så lækkert!

1. smagning: Franciacorta D.O.C.G., Brut, Ca' Del Luf (hvidvin)
2. smagning: Franciacorta D.O.C.G., Rosé, Le Rive (Rosé)
3. smagning: Moscato Wine

LØRDAG D. 13. APRIL (DAG 7)

Vi er kommet til Alfa Romeo Museum, tæt på Milano. Der har vi set på mange forskellige slags biler, lige fra den gang bilerne skulle drejes i gang med håndsving ude foran, og til helt nye biler. Det har været spændende, at se udviklingen på de forskellige biler, og at de er blevet meget hurtigere og smartere. Der var en 4D biograf, hvor man kunne opleve hvordan det er at sidde i en af bilerne. Grundlæggerne af Alfa Romeo - Nicola Romeo, Alexandre Darracq og Alberto Bragaglia.

Efter en oplevelsesrig uge med masser af nye indtryk og viden, gik turen hjem til Danmark.

STUDIETUR TIL TYSKLAND OG TJEKKIET

Af: August, Christian og Jonas S., Jonas H, Frederik G., Fredrik K og Mathias C., Jonas M, Magnus og Marcus N., Oliver og Frederik S., Niklas B og Mathias P.

Mandag i uge 44 vendte vi snuden mod Tyskland, hvor vi skulle se på et tysk landbrug og Amazone fabrikken, inden vi skulle rejse mod Tjekkiet og se på andre landbrug der. Vi glædede os alle sammen til at komme på studietur, for at se om der var forskel på hvordan man drev gårdene i forhold til her i Danmark. I Tjekkiet skulle vi udover at komme ud og se på en gård, også på bryggeri, Skoda bilfabrik og et vinfirma.

GÅRDBESØG HOS BAUERGESSELLSCHAFT:

Vi var på besøg på en gård, hvor de havde 91 ansatte, 4.200 hektar, biogasanlæg og en kvægbesætning på 2.300 Holstein årskøer, kvier og kalve. Det var et kæmpe sted i forhold til de danske gårde, men samtidig anderledes på den måde de fik det til at fungere.

Personligt blev vi meget overraskede over, hvordan de havde deres sygekøer opdelt, og når deres sygekøer blev malket, blev mælken hældt direkte ud i kloakken.

Der blev malket i en udvendig malkekarrusel med 80 pladser, som kørte 24 timer i døgnet. Ved hver malkning

var der tre mand, med vagtskifte på otte timer. Køerne leverede 70.000 til 75.000 liter om dagen, og havde derfor to store tanke der kunne indeholde 40.000 liter ad gangen. Det var imponerende at de havde en forholdsvis høj ydelse og lavt celletal, da de ikke skræbde sengebåse.

De havde også nogle store ensilagestakke, som var velholdte. Vi kunne se da vi kom ind i stalden at foderet på foderbordet var godt.

Staldmiljøet i staldene var godt og vi kunne se at køerne havde det som de skulle. Det gjaldt også velfærden hos kalvene, både dem i enkelt kalvehytter og fællehytter.

AMAZONE:

Vi kom til Amazone i Leipzig som var en ud af otte fabrikker, rundt omkring i Verden. Amazone blev opfundet i 1883, af Henrich Dreier.

I dag har de omkring 1.850 medarbejdere Verden rundt, og de specialiserer sig i gødningspredere, rotorharver,

luft såmaskiner og sprøjter. De har en høj fokus på kvalitet, pålidelighed, innovation, effektivitet, god markpræstation, hurtig og god kundeservice og pålidelige reservedele.

Under besøget kom vi rundt og så på deres fabrik, hvor de lavede delene, malerrummet og hvor de samlede maskinredskaberne.

BESØG PÅ LANDBRUG BREZINA NAD JIZEROU:

Gården havde 400 Holstein køer, 1.750 hektar markbrug og kyllingeproduktion på 600.000 kyllinger om året.

På den gård vi var ude og se, havde de kun deres kalve, kvier og slagtedyre. De ville helst have at deres dyr gik på dybstrøelse og fik så meget naturligt lys ind som muligt. De købte sæd fra et firma til inseminering og gik ikke op i kønssorteret sæd.

Der blev produceret majs, byg, havre, raps og græs fordelt på deres marker.

De maskiner de havde på gården, var bl.a. af mærkerne New Holland, JCB og Ursus, der havde mellem 90 – 300 hk. De havde 2 Class Lexion mejetærskere. De tog sig selv af små reparationer, alle store reparationer fik de mekanikere til at komme og lave. Hver ansat havde deres egen traktor.

Det korn de høstede opbevarede de selv i deres lader. De mente, at det ikke kunne svare sig at bygge store siloer, da det, de havde fungerede godt. Når de høstede, pressede de også halmen som de tog med hjem. Alt halmen blev brugt til sengebåse til dyrene.

De fortalte at de på ejendom, hvor malkekøerne gik var malkestalden en sildebensstald med 12x2 pladser. Køerne havde et gennemsnit på 9.500 liter pr. ko om dagen. Mælken solgte de til et mælkefirma som gav 8,8 korona pr. liter mælk.

Det har været et rigtig spændende besøg, hvor man kunne se at det ikke alt sammen har været ligesom herhjemme. Alt i alt syntes vi det har været sjovt, og vi kunne godt tænke os at komme ud og besøge sådan nogle steder igen.

BRYGGERI:

Vi var en tur forbi et gammelt bryggeri, som lå oppe i bjergene i Tjekkiet. Bryggeriet kaldes for "Kloster", da det blev brugt som kloster for mange år siden, indtil det blev bombet i krigen. Årene efter fandt man ud af at det var en god ide og bygge det om til et bryggeri, fordi at der var mange kældere, i klosteret, som havde den rigtige temperatur. Og man ville derfor spare nogle af de udgifter der var.



Det vi var nede og se, lå i 18 meters dybde fra overfladen. Man kunne tydeligt mærke fugten og det kolde klima. Det var specielt en god ide fordi man var på udkig efter en kvalitets øl til billige penge. Så man genskabte nogle af de væltede vægge og installerede de forskellige redskaber som skulle bruges, fx nogle store kar hvor øllen lå og gærede, og nogle beholdere hvor øllet fik den produktions linje den skulle have.

Vores tur derop til var god, fordi at man fik et billede i hvordan klosteret var, men også øllens historie, i forhold til hvordan den bliver brygget og leveret ud af landet. I bjerget havde de også en hyggelig restaurant. Så hvis det lystede, kunne man komme ned og få noget og spise, og smage øllen der blev produceret i klosteret. Deres løgsuppe og deres lyse øl kan klart anbefales.

SKODA FABRIK OG MUSEUM: FABRIKKEN LIGGER I BYEN MLADA BOLES LAV, I TJEKKIET. Selve fabrikken ligger på et areal, på omkring 220 hektar. De har jernbaneskiner inde i fabriksområdet, som strækker sig over 22 kilometer.

På fabrikken producere de Skoda Fabia og Octavia. Fabrikken har over 20.000 ansatte og de samler to biler i minuttet. Deres mål er at producere halvanden million biler årligt.

Ikke langt fra fabrikken ligger der er museum, hvor de har udstillet en masse gamle og nyere biler de har

produceret gennem tidernes år og også nye koncepter, de vil afprøve i fremtiden.

ZERNOSEKY VINFIRMA: Torsdag var vi ude og se/høre om vin og samtidigt smage på det. Vi havde glædet os til at smage den her vin, da vi ikke havde Tjekkisk vin før.

Nogen var mere begejstret end andre, da det var meget tørre vine vi smagte, både hvid- og rødvin. Hvis du kom mere syd på, ville vinene ikke havde været så sure. De havde to måder at lave vin på, den ene var på tøndes, men det var dyrt i forhold til tøndes, der var lavet af aluminium.

Der var nogle der endte besøget med at købe nogle flasker vin.

Vi synes det var et godt besøg og meget lærerigt. Det var et flot område, der hvor gården og vinmarkerne lå.

Alt i alt, var det en rigtig god studietur, hvor vi lærte en masse nyt men samtidigt også kom tættere på hinanden, som klassekammerater.



STUDIETUR TIL USA

Af Linda Fager Hansen og Michael Wonterghem

April 2019 drog 35 elever fra 2. hovedforløb og to lærere, til USA.

Vi startede i San Francisco og sluttede i Las Vegas og så en bred vifte af landbrug og kultur.

Tak til alle studerende og Charlie Walkinshaw for en skøn, oplevelsesrig og lærerig tur.

Klik på billedet for at se filmen



PÅ STUDIETUR TIL ET KONTRASTFYLDT ØSTEUROPA

Af Morten Møller Amstrup

Ungarn, Slovakiet og Polen har været medlem af EU siden 2004, men er stadig lande med ret store kontraster - i landbruget såvel som i det øvrige samfund. Det måtte en gruppe af studerende fra Landbrugsskolen Sjælland sande i løbet af en rigtig spændende tur til de tidligere østlande.

Den 1.-8. november drog en gruppe, bestående af engagerede produktionsleder-studerende fra Landbrugsskolen Sjælland, af sted på en landbrugsfaglig studietur til Ungarn, Slovakiet og Polen. Formålet med turen var at give deltagerne mulighed for at besøge interessante, landbrugsmæssige destinationer, se et stort danskejet landbrug i området, samt se kulturelle seværdigheder og få en fornemmelse af kulturen i landene.

Der har i løbet af især det seneste årti været stigende interesse fra danske landmænd for at investere i landbrug i bl.a. Polen, Slovakiet og Ungarn, og derfor har det stor relevans for vores studerende at se, hvilke muligheder der findes Østeuropa. Vi syntes desuden, det kunne være spændende at se på, hvilke vilkår og

parametre, der kan drives landbrug under - f.eks. eksterne parametre, som lovgivning om brug af sprøjtetoffer, korruption, infrastruktur mm., og interne parametre som kultur, ledelse og kommunikation, som spiller ind i det, at drive landbrug i Østeuropa.

Turen bød på alt fra regnvej, (meget!) kørsel, landbrug i megaskala, fattige landsbyer, ivrige diskussioner og stillen spørgsmål til alle vi mødte, over festlige aftener med lokal øl og kultur, til ikke mindst masser af socialt samvær og hygge hele tiden. Jeg vil i det følgende præsentere turen og nogle af de besøgte steder. Noget for enhver smag.

Den første del af turen foregik – ligesom de sidste dage – i Budapest, hovedstaden i Ungarn. I Budapest var vi rundt og så tydelige tegn på anden verdenskrig på flere bygninger. Vi var også på teambuilding i et "Escape Room" og ude at se flere lokale vinproducenter. Vi så floden, der løber igennem byen og adskiller den i en Buda-side og en Pest-side. Vi så den gamle synagoge, der blev brugt som ghetto af nazisterne under anden



verdenskrig til anbringelse af jøder. Vi var også ude og se en lokal ølproduktion, og blev klogere på deres brug af bl.a. humle, malt og byg.

Efter Budapest og Ungarn, gik turen nordøst på, gennem den østlige (fattige) del af Slovakiet, og helt op til det sydlige Polen. Fra Krakow i Polen, så vi bl.a. Wieliczka saltminen som er over 700 år gammel, 327 meter dyb, og med 287 km gange og tunneller. Det skulle efter sigende tage over tre måneder, hvis man ville gå hele minen rundt. I gamle dage var salt en meget efterspurgt vare, og da produktionen var på sit højeste og prisen på salt tilsvarende var på sit højeste, så bidrag minen med hele 33% af hele Polens samlede BNP. Vi var også forbi den gamle og meget berygtede Auschwitz-Birkenau koncentrationslejr, hvor i alt 1.1 million mennesker omkom under anden verdenskrig. Et frygteligt sted, hvor man selv den dag i dag kan få kuldegysninger af de rædsler, der fandt sted.

Så kom turen tilbage til Slovakiet, denne gang til den vestlige del, med bl.a. besøg i hovedstaden, Bratislava. Turens højdepunkt var besøget hos Farma Majcichov, ved COO/General Manager, Brian Justesen. Farma Majcichov er ejet af bl.a. Martin Lund Madsen og Fam. Lerche-Simonsen. Farma Majcichov driver et landbrug med 3.200 malkekvæg plus opdræt, og 5.300 Ha

markdrift. Det var utrolig spændende at høre om, hvordan man driver landbrug i Slovakiet, og især om, hvordan ledelse fylder så meget. Brian kunne underholde med, at fortælle om, hvordan han nu tænkte sig ekstra godt om, før han gav en opgave til sine folk, for, som han selv sagde det; "de er så autoritetstro, at de udfører opgaven, også selv hvis de kan se, at det er forkert". Så samme måde, så var de lokale heller ikke alle bekendte med at måtte tage beslutninger selv, hvilket resulteret i, at der det første år, først blev åbnet for varmen i kantine, da der var rigtig koldt, simpelthen fordi alle gik og ventede på, at Brian/lederen ville åbne for varmen. Brian var naturligvis ikke bekendt med dette hjemme fra Danmark, så det var først, da han blev opmærksom på det, at der blev taget affære.

Vi fik også en rigtig god snak om både marker, kvæg og maskiner, samt en rundvisning på hele landbruget.

Til slut kørte vi tilbage til Budapest, hvorfra vi fløj hjem til Danmark igen. Turen forløb rigtig godt, og var desuden arrangeret af de studerende selv - som i øvrigt lærte meget om både projektledelse og kommunikation i processen.

Godt klaret!



AFSLUTNING AF KA2-ERASMUS PROJEKT PÅ LANDBRUGSSKOLEN SJÆLLAND

Af Pia Møller Kjeldgaard

Den 5. marts 2019, var en speciel dag på Landbrugsskolen Sjælland, da vi kunne byde velkommen til vores Spanske partnere fra EFA EL SOTO og vores Tjekkiske partnere fra Střední škola Libverda Děčín. Mødet markerede afslutningen på et treårigt samarbejde mellem vores tre skoler og lande omkring et fælles projekt: Searching and balancing contrasts between nature protection and intensive agriculture in different European countries.

Den berømte amerikanske forfatter Mark Twain er b.l.a. kendt for at have udtalt: "One must travel to learn" og det er b.l.a. med den filosofi i tankerne at Landbrugsskolen Sjælland gennem de sidste tre år bidraget med

elever og lærere til dette spændende erasmusprojekt -og det har været en kæmpe og lærerig oplevelse for alle involveret. Vi har haft elever boende i Tjekkiet i den meget smukke by Děčín, hvor de b.l.a. har samarbejdet med den tjekkiske nationalpark, tjekkiske og spanske elever samt driftige tjekkiske landmænd og den lokale ZOO. Anderledes var det, da vi senere på året sendte vores elever i kloster i den kulturexplosive og eksotiske spanske by Granada. At få sin egen celle på et kloster, når man er almindelig dansk landbrugselev og leve side om side med de spanske nonner har været en lærerig oplevelse på mange niveauer- der griber ud over det sædvanlige elevliv i Danmark. I Spanien har vores elever også stiftet bekendtskab med et spansk landbrug,



der ligesom det danske påvirkes voldsomt af klimaforandringerne på godt og på ondt- og set hvordan man arbejder med bevare naturen på trods af den konstante risiko for brand.

I 2019 var det så landbrugsskolen Sjælland i Høngs tur til at være værter for den sidste udveksling i dette projekt. Både i Tjekkiet og Spanien har vores elever lært meget om, hvordan de to lande balancerer naturbeskyttelse og landbrug samt lært noget om kulturen i de to meget forskellige europæiske lande. Derfor var vi også her på skolen spændte på, om vi formåede at leve op til de spanske og tjekkiske elevers forventninger til den danske natur og landbrug.

De tjekkiske og spanske elever ankom søndag d. 28 april, og allerede fra mandag morgen var de i fuld gang med undervisningen på skolen som b.l.a. bestod af viden om dansk konventionelt- og økologisk- landbrug, natur og kultur. Hele projektet med den Spanske og Tjekkiske erhvervsskole, har været en stor succes for alle involverede. Der har været stor læring og forståelse for de forskellige udfordringer, der er forbundet med at holde en god balance, mellem beskyttelse af naturen og sikringen af godt driftigt landbrug i fremtiden.



2. HOVEDFØRLØB EUD

Lasse Mandrup – Malene Pilkær Thomsen – Holger Frederik Grube Bech – Magnus Thornam Lorentsen – Sebastian Mørch Christensen – Mathias Janik Mortensen – Gustav Oliver Fønss Hansen – Thor Poul Busch -Petersen – Jesper Obert Gardil – Katrine Tornslev Bach – Rebekka Skrædderdal Palm – Luca Laugesen Beck – Lotte Toftager Larsen – Jonatan Borgen Eriksen – Frederik Kvist Andersen – Louise Nielsen – Andreas Helt Gude – Peter Hulbæk Hansen – Tommy Engholm Nielsen – Rasmus Schnack Nissen – Alex Mathias Jensen – Sandie Lassen – Jeppe Sorring Andersen – Jonas Rindom Gade – Andreas Kepp Larsen – Anders Max Nielsen – Andreas Magnus Vetter – Mikkel Pierre Bloch – Lasse Nørbo Jensen – Jens Christian Jensen – Kristina Elisabeth Thortzen – Jonas Sylvest Olsen – Patrick Lund Lind – Emil Degn Jensen – Asger Olander Skovgaard – Kristian Faurby Jensen – Astrid Andersen – Phillip Sellerup – Marcus Sager Vestergaard – Josefine Berggren Skovgaard Strands – Jørgensen – Frederik Hedin – Victor Brinks Andersen – Catarina Raahage – Chris Alexander Nielsen – Kaspar Stenager Vaagensø – Rikke Kobbeltvedt – Katrine Vendeldorf Nielsen – Samuel Runge Henriksen – Tobias Holst Nielsen – Nichlas Dura Skovgaard Jensen – Helle Borch Olsen



2. HOVEDFORLØB EUX

Maibrit Lotte Jørgensen – Astrid Fischer Sonne – Stephanie Søe Pedersen – Patricia Mille Jeziorski – Alexander Bidstrup Lassen – Nikolaj Nordstrøm Pedersen – Mads Wendelboe Svendsen – Laurits Dahl – Casper Bonde Hansen – Kasper Børresen Mortensen – Christina Stausholm Larsen – Christian Friis Frederiksen – Stina Skjold Seemann – Nikolaj Glavind Hansen – Freia Lysén Eriksen – Louise Staben – Kristina Bjørk Brandstrup – Taja Cecilie Nørgaard Herbst – Morten Jørgen Dalsgård Israelsen – Sebastian Myron – Mads Clemmensen – Cecilie Nelly Bendsen Pedersen



AGRARØKONOMER

Lucas Emil Fischer – Ricki Dandanell Pedersen – Ronni Grønberg Zachariassen – Thomas Danny Christensen
– Olha Otenko – Christian Haagensen – Lena Kamilla Jensen – Magnus Klougart Hansen – Phillip Nøhr Nielsen
– Thomas Drehn



5 ÅRS JUBILARER



10 ÅRS JUBILARER



25 ÅRS JUBILARER



40 ÅRS JUBILARER



50 ÅRS JUBILARER



INDBYDELSE TIL ELEVDAG FREDAG D. 15. MAJ 2020

FOR GAMLE OG NUVÆRENDE ELEVER
PÅ LANDBRUGSSKOLEN SJÆLLAND – HØNG

PROGRAM

- Kl. 15.00:** **Jubilargangene mødes til kaffe i spisesalen**
– *Nyt fra skolen. v/forstander*
Henrik Lysemose Jensen
- Kl. 16.00:** **Generalforsamling i Høng Landbrugsskoles elevforening**
- Kl. 16.15:** **Jubilargangene mødes**
– *Herunder besigtigelse af skolen*
- Kl. 18.30:** **Festmiddag i hallen**
Kl. 21.00: **Diskotek spiller op til fest i hallen**
– *Og der serveres kaffe i spisesalen*
- Kl. 01.00:** **Festen slutter**

PRIS FOR ELEVDAGEN:

Eftermiddagskaffe, festmiddag, kaffe og diskotek:	200 kr.
Elever, som går på Landbrugsskolen Sjælland lige nu:	0 kr.
Adgang efter kl. 21.00:	100 kr.

JUBILARÅRGANGE ER:

5 års jubilarer:	2015 (<i>faglært landmand</i>)
10 års jubilarer:	2010 (<i>faglært landmand</i>)
25 års jubilarer:	1995 (<i>året hvor man har afsluttet skoleopholdet</i>)
40 års jubilarer:	1980 (<i>året hvor man har afsluttet skoleopholdet</i>)
50 års jubilarer:	1970 (<i>året hvor man har afsluttet skoleopholdet</i>)

Tilmelding til sup@rts.dk senest den 30. April 2020

LEDERUDDANNELSES-TEAMET

AGRARØKONOM

MØD DET STÆRKE HOLD FRA LANDBRUGSSKOLEN SJÆLLAND, HØNG

MICHAEL

AGRONOM MED SPECIALE I KVÆG
Særligt fokus på undervisning i innovation,
strategi og husdyrproduktion

PREBEN

UDDANNET REGNSKABSTEKNIKER
12 års undervisningserfaring i driftsøkonomi
på lederuddannelsen

MORTEN

MSC. I FINANSIERING OG STRATEGISK LEDELSE
Bred praktisk erfaring inden for investering, finansiering,
strategi og ledelse

PETER

AGRONOM MED SPECIALE I PLANTEPRODUKTION
Har undervist i mere end 20 år i planteproduktion

ANNE-BIRGITTE

AGRONOM MED SPECIALE I PLANTEPRODUKTION
Praktisk erfaring i ledelse og afsætning fra eget landbrug
med specialproduktion

BO

AGRONOM OG HD I AFSÆTNINGSØKONOMI
Underviser i økonomifag

Bedste hilsener
Bo

Landbrugsskolen
Sjælland



- ét skridt foran!