

Pust liv i en gammel gård

Lokker livet på landet, og kunne du forestille dig at gøre en forretning ud af det? Rundt om i Danmark står mange bevaringsværdige landbrugsbygninger og venter. Mød Ruth og Christian der driver bed and breakfast på en gammel gård ved Vadehavet og Louise og Thomas, der skiftede de daglige køreture til København ud med bæredygtigt landbrug i Holløse. Få også tips til, hvordan du kan gøre dem kunsten efter.

Af Pia Melander Guilbert

Fra svineavl til bed and breakfast

Drømmen om at åbne en bed and breakfast havde længe gået og formet sig i Ruth Lorenzens hoved.

– Børnene var blevet store. Der var ikke rigtig brug for mig i det daglige arbejde på gården, og jeg kunne nemt se mig selv i rollen som værtinde, forklarer Ruth, der sammen med sin mand, Christian er indehaver af slægtsgården Klægager, der ligger i marsklandet, tæt ved Vadehavet, nærmere bestemt byen Ballum i Sønderjylland.

Christian er vokset op på gården som den sjette generation, og da hans far døde i 2003, stod Ruth og han med et tomt stuehus.

- Efter at have overvejet det et års tid, meldte vi os til en idekonkurrence, der handlede om at skabe liv på gamle gårde. Vi så det også som en mulighed for at få formidlet slægtshistorien og promovere området, understreger Ruth, der i forvejen var meget enegageret i lokalsamfundet og derfra havde et godt netværk.

Med hjælp fra en konsulent fik parret formuleret deres tanker om, hvordan stuehuset kunne sættes i stand under de historiske rammer.

I første omgang blev ideen dog afvist, men da den nu var formuleret, fortsatte Ruth og Christian arbejdet på egen hånd, og i løbet af 2006 stod de første værelser klar.

– Og så var der hurtigt en målgruppe, som fandt os, nemlig de modne danskere på 50+, der kommer for at opleve naturen og høre om kulturhistorien i området omkring vadehavet.

Efterhånden begyndte gæsterne at efterspørge mere forplejning, og Ruth og Christian besluttede at nedlægge svineproduktionen og omdanne staldene til forsamlingslokale og industrikøkken. De kontaktede de eksperter, de havde mødt i forbindelse med idekonkurrencen. Sammen fik de formuleret projektet "Marskens muligheder" og med hjælp fra Realdania og et par andre fonde stod de nye lokaler klar i 2011.

– Vi benytter så vidt muligt lokale råvarer og laver god sønderjysk mad efter gamle opskrifter. I forsamlingslokalet er der plads til op til 75 mennesker, og Klægager benyttes både til bryllupper og andre private fester, kurser, møder og foredrag.

- Det går rigtig godt, konstaterer Ruth, som dog også kalder det en hård proces at skulle stå i lære hos sig selv, som hun kalder det:

– Jeg har da haft stresssymptomer, for man kommer let til at sige ja til for meget. Det har også været en udfordring at skulle se mig selv som leder og at lære at prissætte vores ydelser.

Læs mere om Klægager på www.klaegager.dk

Der gik sport i at dyrke det hele selv

Hvordan kan vi leve det gode liv? Det spørgsmål har du måske også prøvet at stille dig selv. For Louise Køster og hendes mand Thomas var svaret at droppe fuldtidsjob i København som henholdsvis tv-producer og fødevarer konsulent for i stedet at komme til at leve af de fire hektar jord, der hørte til deres bolig i Rabarbergaarden, som ligger i landsbyen Holløse i Nordsjælland. Her fra har Louise og Thomas det seneste år drevet restaurant, butik og produktionskøkken.

- Vi ville gerne slippe for hamsterhjulet og de daglige køreture frem og tilbage til København. Vi har fået mere tid med familien, fordi vores to børn nu også kan være med, men det er bestemt ikke fordi, vi er kommet til at arbejde mindre i vores nye liv. Der er gået sport i at tænke økologi og bæredygtighed og blive selvforsynende med både grøntsager og kød, forklarer Louise.

Med såvel produktionskøkken som skolehaver fungerer Rabarbergaarden også som uddannelsessted for børn og unge.

-Vi er blandt andet med i "Haver til maver", en almennyttig forening, der arbejder for at støtte børn og unges engagement i bæredygtighed, madkultur og sundhed ved at skolebørn kommer ud og lærer om naturen, dyrene og maden.

- Vi står også for den praktiske del af en ny uddannelse, hvor vi i samarbejde med Gribskov Produktionsskole danner rammen for linjen "Jordbrug, fødevarer og sundhed." Og så er jeg ved at skrive en bog om, hvordan andre kan lære at leve som såkaldte "small holders", konstaterer Louise.

Noget af det hårdeste ved at puste nyt liv i Rabarbergaarden har for Louise og Thomas været arbejdet med at bygge om, så de kunne blive en del af "Haver til maver" og den nye ungdomsuddannelse. Parret har fået fondsmidler, men har selv stået for at lede byggearbejdet.

- Det er noget af det hårdeste jeg nogensinde har prøvet. Man tror på forhånd, at man ved alt muligt, men man står op hver morgen og aner ingenting. Hele regelsættet omkring at bygge og diverse godkendelser er i sig selv en jungle, konstaterer Louise.

Så store er mulighederne

I 1950 var der godt 200.000 landbrugsdrifter i Danmark

I dag er tallet nede på ca. 12.000 virksomhedslandbrug og 35.000 deltidslandbrug. Det vil sige, at der er omkring 150.000 "frigjorte" ejendomme. Virksomhedslandbrug har typisk cirka tre til fire tilkøbte ejendomme.

Med mellemregninger kan man sige, at der er cirka 1000 til 1200 ejendomme pr landkommune, primært i Nordjylland, Vestjylland og Vestsjælland.

Kilde: Realdania og bygnings- og landskabsarkitekt Kræn Ole Birkkjær

Holder din plan

Overvej dine motiver og målsætning for projektet

Hvad er din personlige grund, og hvordan hænger den sammen med dit privatliv og familieliv fx

Hvad er de økonomiske målsætninger

Hvad skal omsætning og overskud være?

Skal der være ansatte?

Skal forretningen vokse?

Lav en forretningsplan

Tænk over dit netværk

Læs flere råd i Realdanias vejledninger "Kom i gang med at genanvende din går" og "Kend din gård" www.realdania.dk