



“

Vi laver i forvejen en masse sirupper af frugter og urter, og det har hele tiden været vores drøm at servere egne sodavand, men det har ikke givet mening før nu



Alt skal udnyttes optimalt på Rabarbergaarden

Synergien mellem landbrug og restaurant er i fokus hos Louise og Thomas Køster, der søger at udnytte alle ressourcer optimalt for at lykkes med projektet på Rabarbergaarden.

Hvad gør man, hvis man skal overleve på en bondegård med kun fire hektar jord? Det er den udfordring, Louise og Thomas Køster har stillet sig selv, for at vise, at små gårde har sin berettigelse, hvis man tænker kreativt og udnytter ressourcerne optimalt.

Generelt går tendensen i retning af større og større landbrug, der samler jorde fra en række bondegårde for at udnytte fordelene ved stordrift. Det er efterhånden blevet automatreaktionen,

hvis der skal tjenes penge på landbrug i dag, men Louise og Thomas Køster er gået i den modsatte retning med deres økologiske landbrug Rabarbergaarden.

“Vi har rykket alle vores engagementer hjem på gården og tænker i at udnytte bygningsmasserne og jorden optimalt. Ellers kan vi ikke overleve,” fortæller Thomas Køster.

Med kun fire hektar jord ville et traditionelt landbrug med produktion af afgrøder alene ikke være nok til at skabe

et forretningsmæssigt overskud. Hvor andre ville opkøbe mere jord, skaber Louise og Thomas i stedet flere forretningsaktiviteter på den jord, de har, ud fra helhedstanken om at udnytte alle ressourcer optimalt.

Holistisk strategi

Louise og Thomas Køster har flyttet deres restaurant fra Tisvildeleje til Rabarbergaarden, indrettet produktionskøkken i én af bygningerne, stalde til dyrene om

vinteren i en anden og de jorde, der ikke egner sig til opdyrkning, udnytter Rabarbergaarden til skole- og køkkenhaver.

“Vi overvejer hele tiden, om der er noget tilbage på gården, som vi ikke udnytter godt nok,” siger Thomas Køster. Rabarbergaarden har dermed en række forskellige aktiviteter og tilbud, som sammen bidrager til at gøre forretningen rentabel. Kursusdage for firmaer og undervisningsforløb for skoleklasser samt salg af råvarer i egen gårdbutik hjælper alt sammen, men det er især synergien mellem landbruget og restauranten, der får enderne til at mødes, både værdimæssigt og økonomisk.

“Vi prøver at udnytte råvarerne optimalt, og hvis vi skal bruge friske gulerødder i restauranten, går toppene for eksempel til grisene,” siger han.

På samme måde udnytter de skræller fra grøntsager og rodfrugter til at lave eddike af, og når de slår græsset i haven, giver de det til fårene.

“Vi ser ikke noget som et spildprodukt, men som en ressource, som skal udnyttes bedst muligt,” forklarer han.

Med fokus på at optimere alt, virker

det også uhensigtsmæssigt for gårdens ejere at slæbe købesodavand og dansk vand til gården på flasker.

Sodavand uden flasker

Derfor har de valgt at få installeret en Quooker med CUBE, som leverer koldt vand med brus i hanen. Det giver Rabarbergaarden mulighed for at servere hjemmelavede sodavand for gæsterne. “Vi laver i forvejen en masse sirupper af frugter og urter, og det har hele tiden været vores drøm at servere egne sodavand, men det har ikke givet mening før nu,” fortæller Thomas Køster, der glæder sig til at præsentere gæsterne for et unikt udvalg af smagsvarianter baseret på gårdens egne produkter.

“I stedet for at bruge energi på at køle købesodavand og dansk vand ned, kan vi fortynde vores sirupper med koldt, brusende vand fra Quooker-hanen, og servere vores egne sodavand. Det bliver en stor ting at undgå alle de flasker.”

Quooker sparer energi og vand

Allerede da parret flyttede restauranten hjem på gården, overvejede de at

få en Quooker-hane. De var imidlertid bekymrede for energiforbruget, fordi en Quooker kontinuerligt bruger lidt strøm til at holde vandet kogende.

“Men jeg har lagt mærke til, at folk hele tiden trykker på knappen på elkedlen, så jeg er ikke i tvivl om, at energiforbruget vil falde, nu vi har fået en Quooker.”

På Rabarbergaarden er de også meget opmærksomme på deres vandforbrug, for vand er en dyrebart ressource.

“Vand er dyrebart hos os, så vi smider ikke noget ud. Selv det, der er tilbage på bordene, når gæsterne er gået, bruger vi eksempelvis til at vande blomster og køkkenhave med,” forklarer Thomas Køster, som vurderer, at de ellers ville hælde omkring 30 liter vand ud.

Derfor passer en Quooker også fint ind på Rabarbergaarden, for med en elkedel koger folk typisk mere vand, end de skal bruge, og det skete også på Rabarbergaarden.

“Men allerede nu kan vi se, at vi kun koger det vand, vi bruger, og det er rigtig rart. Det passer godt med vores værdier.”