



# Gamlebyen Rotaryklubb

Referat 10.04.24

## BORGE GÅRD - ØKOLOGISK MELKEPRODUKSJON

Tilstede: 17 medlemmer

I år skulle vi lære mere om hvor maten kommer fra . . . og nå vet vi i hvert fall hvor melken kommer fra. Etter et spennende besøk hos **Thor og Jørgen Karstensen** vet vi mye mere om moderne melkeproduksjon.



Borge gård

Kjernen i det store og imponerende gårdsanlegget er fjøset, med mer enn 60 melkekyr, der det hele styres av et imponerende dataanlegg. Personvern gjelder tydeligvis ikke for kuer; Her blir alt



Hele buskapen kontrollert på én skjerm

overvåket og styrt av data. Når de spiser, hva og hvor mye de melker, om de blir syke, brunstige og alt annet tenkelig. Budeia er heller ikke hva vi husker fra vår barndom; her jobber hun 24/7, og kuene står i kø for å bli melket (når de selv ønsker). Ettersom det er kø til melking må ofte kuene nederst på rangstigen benytte sjansen om natten når det er mindre pågang.

Ikke bare budeia er datastyrt, hele fjøset er robotisert. Her fordeles fôr, her skuffes møkk og her overvåkes dyrene automatisk hele døgnet. Og kuene synes tydeligvis å trives, her var fredelig og rolig.

Her var det også mange søte kalver å se. For å produsere melk må kyrene føde kalver, stort sett får de én kalv pr år. Det betyr ca. 70 kalvinger i året, og selv om de fleste går uten komplikasjoner krever det ofte assistanse fra bonden.



«Budeia» finner juret, stimulerer spenene og melker automatisk



Populær «klø»-maskin

Borge gård drives økologisk, det brukes ikke sprøytemidler og heller ikke soya i fôret. Totalt har gården ca. 1750 mål, der de dyrker bl. a. mais og fôr-erter og gress. Fôret lagres utendørs på gården og blandes etter nøye analyser av næringsinnholdet. Som økologisk produsent får de litt mere betalt for melken, som leveres til Tine og sendes til Rørosmeieriet for tapping.

Etter en spennende omvisning avsluttet vi med kaffe, nydelig kringle og spørsmål. Vi takker igjen familien Karstensen som tok oss imot.

Referat: Dag Strømsæther