

Trans-Bovbjerg 15. juli 2010

Deltagerne i torsdagens Får og Fællesspisning blev modtaget ved Trans kirke med Lystbækgaards æblemost. Der var også smagsprøver med bl.a. røget fårelår og friskplukkede ærter. En lun vind blæste de 50 personer, to hunde og fåreflokken mod Bovbjerg. Undervejs blev der tid til en snak om fårene og hundene og om visionerne for projekt Får til Kanten. "Hvorfor kan vi ikke få dansk lammekød på Sjælland?" blev der spurgt, og svaret var, at hvis 40-50 personer hver køber mindst 5 kg lam, vil vestjyderne gerne slagte dyrene, køre det ferske kød til Sjælland og aflevere det udskåret i passende stykker, med opskrifter, lige til at gå til!



Vel ankomne til fyrtårnet, med appetitten skærpet af vind og vejr, blev gæsterne budt velkommen af aftenens værter: Anne Margrethe Bjerre, Marianne Lisbygd, Per Henriksen, Anne Marie Nielsen og Ole Kildegaard. Efterfølgende var der rigtig god afsætning på Karen Marie Germanns buffet. Foruden kød af naturgræssende lam og får, bød Karen Marie på andre vestjyske specialiteter som gråand fra Klosterhedens Vildt i sur-sødsovs, og slagter Bertelsens special-tørrede / røgede skinke. Karen Marie fortalte om Vestjyllands enestående fødevarer, og nævnte endnu flere eksempler på unikke egne produkter, bl.a. Vesterhavskosten fra Thise mejeri – "og den bliver lagret i en bygning lige her ovre bag fyret, er det ikke fantastisk?" spurgte kokken entusiastisk.

Efter god mad, god snak og fællessang fra fyrets nye, lokalt sponsorerede sangbøger, var det tid at høre mere om Får til Kanten og til at stille spørgsmål til de tre tilstedeværende projektdeltagere.



"Projektet er foreløbig et forprojekt", forklarede Ane Margrethe Bjerre, der er en af initiativtagerne bag Får til Kanten. "Vi er i gang med at undersøge mulighederne for at lave mere afgræsning af naturområderne her i Lemvig kommune". Nina Svanborg, der er tovholder på projektet, supplerede med, hvor vigtigt afgræsning er for landskabet og for mangfoldigheden af vilde dyr, fugle og planter og konstaterede, at hver dansker spiser blot 1,3 kg lam om året. "Det er jo ikke meget – det kunne vi godt tænke os at gøre noget ved!". Fårehyrden Tove Thomsen, der tidligere på aftenen havde guidet flokken sikkert til fyret, fortalte, hvad det er fårene kan og nævnte Gjellerodde som eksempel. "Her har fårene i løbet af få år fjernet hybenroserne, så man igen kan se landskabet på Gjellerodde."

"Men behøver de at fjerne *alle* hybenroserne?", blev der spurgt. Hertil forklarede Ane Margrethe, at det var en politisk beslutning, som hun i øvrigt havde været med til at tage, da hun sad i Teknisk Udvalg i Lemvig kommune: "Målet var at genskabe lyngheden på Gjellerodde, og det er jo noget fårene kan, men det tager mange år".

Oplyste og opløftede drak man kaffe og spiste dessert og spændende oste. De fleste fik også opskrifter med hjem, inden turen gik tilbage til Trans, hvor bilerne stod parkeret. - Så var der kun opvasken tilbage; den tog fyrets fantastiske frivillige, der også havde båret mad op og havde fået tingene til at klappe hele aftenen.



Kokken, Fyret og projektgruppen bag Får til Kanten står tilbage med en god fornemmelse over, sammen at have givet lokale borgere og gæster i vort område mulighed for at mødes helt uformelt og uforpligtigende om en fælles oplevelse.

Og dejligt at mærke opbakningen til Får til Kanten – at folk kan se mulighederne, stiller gode spørgsmål og bl.a. viser deres støtte, ved at melde sig ind i støtteforeningen lige på stedet!

Får og Fællesspisning er medfinansieret af Vestjyske Fødevarer og Oplevelser. Næste arrangement er 9. august på Gjellerodde, hvor man kan spise på Cafeteria Odden inden en guidet tur med Jørgen Nørby, hvor vi kan se, hvad fårene har betydet for området.