

Poul Müller

Ejósíð hevur broytt nógv

Poul Müller hevur í nógv ár verið bóndi í Havnardali. Hesi seinastu sjeý árinu hevur hann havt eitt stórt og nýmótans fjós saman við øðrum, og tað hevur broytt gerandisdagin nógv til tað betra

Terji Nielsen

At vera bóndi er ikki eitt vanligt starv – tað er meiri ein lívsstíllur. Tað staðfestur Poul Müller, bóndi í Havnardali, sum tó fegnast um, at hann við nýggja felagsfjósinum hevur fingið ein meiri vanligan og frælsan gerandisdag.

Í fyrstuni vóru teir fyra bøndur, sum vóru saman um nýggja fjósið, men í dag eru tað bara Poul Müller og Páll Djóni av Steinum, sum hava fjósið. Hinir báðir eru nú úti.

Ber til at gera annað

– Tá ið eg var einsamallur, vart tú so ómetaliga bundin. Nú tá ið man arbeiðir saman við øðrum, so ber nógv annað til. Vit hava eina vaktarskipan her til fjósið, og tað ger, at man hevur meiri tíð heima hjá sær sjálvum, har man kann arbeiða við onkrum miðvíst, uttan at man verður avbrotin. Tað kundi man ikki fyrr, sigur Poul Müller.

Hann sigur, at tá ið man var einsamallur um neytini hjá sær, so bar tað til dømis als ikki til at liggja sjúkur.

– Neytini skuldu jú røkjast, hava fóður og annað, og tað var mangan, at man fór í fjósið, hóast man hevði næstan 40 í fepur, sigur hann.

Poul Müller sigur, at ein maður, sum er einsamallur um at bóndast, lættliga verður koyrdur í senk, sum hann málber seg.

– Harafturat ger tað, at man eru tveir ella fleiri, sum samstarva, at man kann suppla hvønnannan. Til dømis her hjá okkum, so taki eg mær av slaktinum og bókhaldinum, meðan Páll Djóni til dømis er góður til ísáðing og viðlíkahald av tólunum, sigur bóndin í Havnadali.

Vaksandi áhugi fyri kjøtinum

Tá ið fjósið var í umbúna, høvdu bøndurnir í Havnardali eisini ætlanir um ein sonevndan »garðhandil«, har fólk kundu koma til fjósið og keypa kjøt frá eini lítlari búð, sum ætlanin var at gera.

– Tann ætlanin bleiv tó slept, tí vit ikki hava eitt góðkent sláturrúm. Men vit drepa tó eini 40 neyt um árið. Vit drepa tey her í fjósinum, so tað er minst møguligt stress fyri neytini, og vit fletta tey eisini her. So verður kroyið koyrt á Royndarstöðina í Kollafirði, har tað verður hongt í kølirúmi í eini 8-14 dagar. Jú feitari kroyið er,

»VIT FRAMLEIÐA UMLEIÐ 3.100 LITRAR AV MJÓLK UM DØGNIÐ, OG TAÐ SVARAR TIL EINA GÓÐ MIÓ. LITRAR AV MJÓLK UM ÁRIÐ«

jú longri skal tað hanga, greiðir Poul Müller frá.

Tá ið kjøtið hevur hingið nóg leingi, verður tað flutt aftur til Havnar, og tá verður tað koyrt til gamla fjósið hjá Poul Müller sjálvum.

– Eg grovparteri fyrst kjøtið í kølirúminum á Royndarstöðini. Men eg havi so innrættað mær gamla mjólkarúmið hjá mær til at skera og pakka kjøtið í. Har havi eg alla hósandi útgerð til at handfara kjøtið, so eg kann bæði mala og skera kjøtið, og

tað verður vakumpakkað í portiðir, greiðir Poul Müller frá.

Hann sigur, at tað er ein vaksandi áhugi fyri kjøtinum, sum verður selt bæði til privatfólk og til stovnar.

– Vit drepa í miðal eina kúgv um vikuna. Tað ger, at vit fáa fylgt væl við kjøtinum, og vit selja tað sum oftast í eskjum við 20 kiloum í. Men vit selja eisini eftir tørvi, og onkuntíð hava vit selt oman fyri 100 kilo av hakkikjøti í einum, sigur Poul Müller.

Hann sigur, at kjøtið verður selt til fólk kring alt landið, men at tað sjálvsagt er mest fólk í hovuðsstaðarøkinum, sum keypir.

– Tað er so ikki neyðugt hjá okkum at lýsa fyri at sleppa av við kjøtið. Men sølan er eitt sindur merkt av árstíðini. Vit selja nógv til jóla og aðrar høgtíðir, og so selja vit eisini nógv til dømis, tá ið vit nærkast konfirmatiónum, sigur hann.

Ætla at selja til handlar

Poul Müller dylur tó ikki fyri, at hann framvegis hevur ein dreyum um at selja føroyskt neytakjøt til handlar.

– Vit fáa ikki løyvi til at selja til handlar, sum nú er, tí tú skalt hava eina serliga góðkenning til tað. Men eg havi tó eina ætlan um at fáa hesa góðkenning. Eg havi goymt eini 60 fermentar av mínum gamla fjósi til at gera sláturvirki, so vit kunnu fáa góðkenningina. Tí eg kundi hugsað mær at gjørt meiri við detailsølu av kjøtinum, sigur hann.

Sjálvur heldur hann, at kjøtið hevur eina sera høga góðsku, og at føroyingar í stóran mun varnast tað.

– Góðskan er góð, og vit fáa øgiliga gott skoðsmál. Tað síggja vit eisini, tí at kundarnir hjá okkum koma aftur



ár um ár. Man kann eisini gera so ómetaliga nógv burturúr kjøtinum, sigur hann.

Á slaktariskúla í Danmark

Sum áðurnevnt tekur Poul Müller sær sjálvur av at partera kjøtið og eisini at skera tað sundur í portiðir og pakka tað.

– Fyrr høvdu vit fólk inni til at gera tað fyri okkum. Men tað er ikki altíð, at tað liggur fyri hjá fólki at koma at gera tað, tá ið vit slaktaðu. Tí setti eg meg í samband við Poul Clementsen hjá MBM, og vit báðir fóru niður á slaktariskúla. Tað var eitt ógvuliga konsentrerað skeið á slaktariskúl-

anum, sum vardi í 14 dagar, og tá lærdu vit ordiliga at skera út. Hetta er eitt ordiligt hondverk, tí tú skalt brúka og skera kjøtið rætt, um tú skalt fáa sum mest burtur úr tí, sigur hann.

Seinni hava eini 10 aðrir bøndur í Føroyum verið á líknandi skeið, so teir eisini eru skúlaðir til at skera kjøtið rætt, sum teir slakta.

Góð millión litrar um árið

Í fjósinum í Havnardali hava teir tilsamans eini 300 neyt, og býtið er helvt um helvt ungeneit og mjólkineyt. Ein partur av neytunum standa í gamla fjósinum hjá Poul Müller longur suðuri í Havnardali.

...fyrst og fremst við tí feskasta føroyska