

Thybo vandt DM i hø

Det første danmarksmesterskab i hø nogensinde fandt i weekenden sin vinder i forbindelse med festivalen Mad Food Camp på Refshaleøen i København. Det var kørerne, der som voerdommere kårede vinderen ud fra tre partier hø, som de tobenede dommere havde nomineret til finalen. I alt 38 landmænd deltog i konkurrencen med deres hø.

På en mark på Amager kårede køer og kalve søndag intet mindre end Danmarks bedste hø. Efter et udskilningsløb blandt de 38 deltagere over to dage, hvor publikum og dommere havde givet deres bud på tre nominerede portioner hø, var det de firbenede overdommere, som traf den endelige beslutning. Vinderen blev Klaus Holt fra Hurup i Thy.

- Det var lækkert at få at vide, at jeg havde vundet. Jeg synes et DM i hø var en god idé, og det er lidt sjovt, at store kokke kan se nogle ting i høet, som gør, at det kan anvendes til andet end foder, siger Klaus Holt.

Han driver 41 hektar jord med økologisk planteavl og laver hø på de seks en halv af dem. Vinderhøet var fra 2. slæt fra midten af juli, som blev tørret på marken og i laden. 1. præmien for DM-titlen er en middag for to på verdens bedste restaurant, Noma. En restaurant, som har fokus på Ny Nordisk Køkken og bl.a. bruger hø som smags giver i maden. Det er Noma-bagmændene René Redzepi og Claus Meyer, der har taget initiativ til Mad Food Camp-festivalen, som samlede tusindvis af besøgende henover weekenden.

Mod på mere

Claus Meyer forventer, at Mad Food Camp bliver en årligt tilbagevendende begivenhed, og det kan være DM i hø gør det samme. I så fald, er vinderen klar til at deltage igen.

- Næste gang bliver det med to prøver. Jeg har lavet udlæg med lucerne til næste år, så det bliver den ene af dem, siger Klaus Holt.

Han har drevet gården økologisk siden 2007. I øjeblikket sælges produkterne primært som foder, men Klaus Holt er optaget af, at skabe en merværdi ved salg til tobenede.

- Jeg går med nogle idéer om direkte websalg af eksempelvis korn til mel i portioner, som folk selv kan male hjemme ved køkkenbordet. Det kan også være, at der bliver skabt så meget opmærksomhed omkring høets egenskaber i humanernæring, at det kan sælges i små portioner til forbrugere, siger Klaus Holt.

Hø-ost gik som varmt brød

Selve DM i hø blev afholdt i et område af madfestivalen, som var særligt tilegnet høet. Her viste bl.a. Bonderøven, Frank Erichsen, hvordan man slår hø med le, og de mange besøgende kunne dufte, røre og hoppe i høet. Naturmælk var også repræsenteret i hø-området, hvor der bl.a. blev solgt store mængder af mejeriets præmierede hø-ost. Osten laves på mælk fra køer, der fodres med hø i stedet for ensilage. Det giver en anden mælke kvalitet, som mejeriet udnytter i osteproduktionen. En af naturmælks hø-mælkeleverandører, Frode Hjort Gregersen, løb med andenpladsen i konkurrencen.

- Faktisk var det Frodes hø, som dommerpanelet og publikum havde som favorit til sejren, men overdommerne valgte altså Klaus' prøve som den, de helst ville tygge i, siger Thorkild Nissen, der er kvægbrugskonsulent i Økologisk Landsforening, og som var koordinator for DM i hø.

3. pladsen gik til Erling Englyst fra Salling.

For yderligere oplysninger

Thorkild Nissen, kvægbrugskonsulent, Økologisk Landsforening, 40 25 60 47

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 28 93 18 06