# Csyd <br> <br> SERVICE <br> <br> SERVICE <br> Them Genbrugsplads, Ansøve 1A: Man-fre 12-18, lør 9-16. Søn-og helligdage samt 1. <br> <br> Foulum forsker i fransk fjerkræ 

 <br> <br> Foulum forsker i fransk fjerkræ}
maj, grundlovsdag, 24.0g

FASTE VAGTER
El-vagt (weekend): Them: Tlf. 70200373

## BIBLIOTEKER

Them Bibliotek: Man 10-17,
tirs 10-17, tors 13-17 (Med elektronisk lånerkort man-fre 8-22, l $^{\text {r }}$-søn 10-16

## SVOMMEHALLER

Them Svømmehal: Svømmehallen er lukket i juli

## MUSEER

Them Fortidssamling, Museumsvej 8:1. 申ø $/ \mathrm{md}$.
13.30-16.30

## UDSTHLIMGER

Midtjyllands Kunst Center, Fasanvej 2, Bryrup. Man, fre, Iør, søn: 11-17. Tirs, ons, tors
Efter aftale

## MANDAG

DIVERSE
14: Them Sognehus: Lotteri Arr.: Them og Omegns Pensionistforening 18: Ved Medborgerhuset Them GF

## TIRSDAG

DIVERSE
19: Ved Medborgerhuset Toftebjerg: Petanque. Arr. Them GF

## Beboer vækket af indbrudstyv

THEM: En beboer på Rustrupvej var gået i seng fredag aften, da det klokken 22.45 ringede på døren. Inden beboeren nåede at komme op af sengen, smadrede en formodet indbrudstyv en rude for at få adgang til huset. Indbrudstyven blev dog jaget vak af beboerens tilstedeværelse, men det lykkedes at få et kort signalement af tyven, som beskrives som en yngre mand i en hvid t-shirt.

## Lakridskonfekt og GPS stjälet fra bil

BRYRUP: Ejeren af en Skoda Yeti havde glemt at låse sin bil pä Sportsvej i Bryrup. Det udnyttede en tyv til skaffe sig adgang til bilen og stjæle en Garmin GPS og en pose lakridskonfekt. Tyveriet skete natten tillørdag.

## Bærbar computer og harddisk stjålet

SALTEN: Mens beboerne var på ferie, brød tyve ind i en villa pa Jasminvej i Salten. Indbruddet skete i weekendeni løbet aflørdag, og tyvene kom igennem et vindue.
Tyvene stjal en bærbar computer og en ekstern harddisk ved indbruddet.

To franske kyllingeracer viser deres værd på Gothenborg som fremtidens $\varnothing \mathrm{ko}$ kyllinger med vægt på velfærd og velsmag

## Tekst: Marie Sørensen

Foto: Jakob Stigsen Andersen
THEM: Økologiske kyllinger vil aldrig kunne konkurrere med konventionelle på prisen.
Men de kan komme til at strutte endnu mere af velfærd of smage endnu bedre, end de gøridag.
Det er baggrunden for, at Forskningscenter Foulum, der er en del af Aarhus Universitet, for tiden tester et par nye kyllingeracer for deres egnethed som $\varnothing$ kologiske kyllinger iDanmark.
Gothenborg ved Them, som laver et par tusinde $\varnothing$ kologiske kyllinger om året, deltager i forsøget.
Lone og Lars Hedegaard har hidtil udelukkende haft den race, som alle $\varnothing$ kologiske fjerkræproducenter i Danmark bruger, en JA 757 fra det fransk-amerikanske avlsfirma Hubbard Breaders.
Nu går der også 500 af de nye kyllinger på Gothenborg. På den måde kan forskerne på Foulum ud over at følge

## 》)

 De har en genetik der $g \varnothing r$, at de ikke vokser så hurtigt, og når de ikke gør det, er de også mere aktiveKlaus Horsted, forsker i
frilandssystemer til husdyr
deres egen bestand samtidig følge, hvordan kyllingerne udvikler sig ude hos producenten.

## Andre traditioner

Kyllingerne er ikke nye som sådan. De kommer fra Frank rig, hvor man har helt andre traditioner indenfor fjerkræproduktionen
Her har man modsat i Dan mark mange forskellige høns og mange forskellige produktionssystemer.

I Frankrig har de meget større diversitet i deres produkter. Her har hver region med respekt for sig selv sit eget produkt, og man bruger meget langsomt voksende afstamninger, som er mellem 81 og 110 dage før de slagtes, fortæller Klaus Horsted.
De nye kyllinger på Foulum og Gothenborg kommer fra et produktionssystem, der hedder Label Rouge
Avisen træffer Klaus Hor sted fra Forskningscenter Foulum, da han er på besøg på Gothenborg for at se, hvordan det går med de nye kyllinger.

Han er agronom og forsker og arbejder med frilandssystemer, særligt indenfor fjerkræ.

## Mere aktive

De nye kyllinger vokser da ogsà langsommere end de kyllinger, Gothenborg plejer at have.

- De har en genetik, der gør, at de ikke vokser så hurtigt, og når de ikke gør det, er de ogsa mere aktive. De bruger mere energi på at søge føde, og skal måske også have lidt mere foder, og det, vi kigger på, er, hvad de kan få ud af det, forklarer Klaus Horsted.

Lone og Lars Hedegaard er indtil videre meget tilfredse med de nye kyllinger, og de nye kyllinger, og
de glæder sig til at de glæder sig til at
præsentere dem for præsentere dem for publikum på høstmar kedet den 2. septem ber. Forsker Klaus Horsted (til højre) har ligeledes 500 af kyllingerne hjemme på Forskningscenter Foulum og kan sammenligne dem med Gothenborgs

I Frankrig er er man også mere optaget af smagen, end danskerne traditionelt er.
-Hos os har vi en tendens til at sige, at det skal være meget mørt, og at det med smagen kan vi krydre os ud af. I Frankrig vil man gerne have, at det smager af lidt mere, mens det ikke gør noget, at det er lidt mindre mørt, fortæller Klaus Horsted.

## Naturlig adfærd

På Gothenborg ser man tydeligt forskellen.

De nye kyllinger har en helt anden adfærd end de andre. De kommer meget mere ud og er meget mere aktive og livlige og har i det hele taget en mere naturlig adfærd, siger Lone Hedegaard.
En del af den økologiske tankegang går ud på, at tingene skal være så lokale som muligt.
Og noget af det, forskerne registrerer, er, om de nye kyllingeracer, fordi de er lang somtvoksende og mere aktive og måske selv kan finde man ge orm og insekter, kan klare

sig med lokalt produceret fo- Argentina og Kina, på grund der af for eksempel raps, lupin af det særlige proteinindhold. og ærter.

Hvis de kan udnytte næringsstofferne i det, slipper vi for at importere dyrt foder, siger Klaus Horsted
De kyllinger, man bruger i økologien i Danmark i dag, får nemlig foder med blandt andet soyabønner, som kommer så langt væk fra som Brasilien,

## Smagspanel

De nye kyllinger er udruget på Foulum 22. maj. Her slagter man nogle af sine, når de er 70 dage, og resten når de er 90 og 120 dage, for at registrere, hvad alderen gør ved smagen.

De nye kyllinger trives på Gothenborg. Den lyse er en sussex-krydsning, og den anden en
sort kylling, der får et gult skind.


