

Årets gang - på Venø

Af Pip Thoustrup, Venø pip@venoe.dk

”Den mest opreklamerede, ikke-ekskluderende snestorm” hvædede sneplovspiloten ved morgenbordet efter et par gange i løbet af natten at have været oppe for – forgæves – at spejle efter den varslede sne. Men den næste snestorm ramte os – rigeligt endda. Store snemasser og hård vind var ensbetydende med udbredt snefugning i næsten 1½ døgn. Efter 12 timer non-stop på traktoren var Mads’ snak om sne stærkt aftagende! På et frygtet svært sted hobede fygensneen sig op i høje driver, og til sidst måtte vi have assistance af en gummiged til at fjerne snemasserne for at holde vejen åben. Al skolegang i kommunen var aflyst denne fredag og størsteparten af øens ungdom stimlede sammen ved den bedste kælkebakke, hvor de morede sig dagen lang. Efter sådan en dag er der blussende kinder og ikke meget parlamentaren ved aftensmaden!

Den store færge skal på værft i uge 11, 12 og 13. Det medfører, at der i disse 3 uger overføres max 8 tons pr. tur, da det er den lille ferges maksimale kapacitet. Det dur jo ikke til noget som helst i disse tider, hvor alt bliver større og tungere. Vi står nu med de årligt tilbagevendende overvejelser om korn, kartofler, gødning, såsæd, brændstof og lignende, da vi er næsten handlingslammede i den periode. Kort sagt - det gælder om at have de rigtige ting på den rigtige side! Midt i besværlighederne glæder vi os dog over at have den lille færge, der hænger i så godt den kan. Hvor vi til dagligt sigter efter færgetiderne 00, 20 og 40 er det næsten

underordnet, når det er ”Venøsund I” der ”er på”. Den medtager 2 eller 3 biler ad gangen, hvilket betyder, at der stort set sejles i pendulfart. Størsteparten af Venøs befolkning har job udenøs, så vi kender også til fænomenet myldretid. Vores ø-privilegium er så, at vi kun har 240 m ”vandvej”, hvilket er ensbetydende med en ultrakort overfart, men kø bliver der alligevel. Det gør en forskel om en tur flytter 10 eller 2 biler!

I de seneste år har vi i den ”amputerede” periode haft en ældre, men fuld funktionsdygtig brandbil stationeret på øen. Ingen håber den nogensinde kommer i brug, men dens tilstedeværelse giver ro i sindet. Vi har flere gange haft den stående i kartoffelhuset, da Falck forståeligt nok gerne vil have den ”gamle dame” under tag.

I stalden ånder alt fred og ro. Madamnerne bliver tykkere, tungere og langsommere. Det er gode tegn. Mange har vækst af yveret, og vores læmmesæson starter den 21. marts. Vi får dem ikke scannet – endnu i hvert fald. Vi venter med spænding på, hvor mange lam de præsenterer som betaling for kost og

logi! De første par år havde vi 2 rene Texel med skedeprolaps, de blev nådesløst udraderet af besætningen og sidste år havde vi ingen. Håber også at vi går fri i år.

Da vi var færdige med klipningen, havde vi til vores kedelige overraskelse alligevel fundet 3 ”vrag”. Små rene 2 års gotlændere ud af et hold på 11, der skal læmme for første gang. Og selvfølgelig er ”mannequinerne” drægtige, selv om man gerne havde været foruden. De 8 andre så rigtig godt ud, og alle har fulgtes ad hele sommeren. Underligt!

”Vragene” er nu skilt fra den øvrige flok og får særforplejning, så vi lapper på dem, så godt vi kan. De er ved at rette sig nu, men er stadig ingen fryd for øjet! De er ilæmmet ved en suffolk-vædder, så jeg er lidt bekymret for slutningen på historien.

Vi har i vinter haft nogle få halte får, det har vi ikke oplevet før. Jeg tror det skyldes efterårets konstant fugtige arealer. Ved undersøgelse fandtes tydelige tegn på betændelse i klovspalten, de blev behandlet og rettede sig hurtigt. Vi sørger for et ordentligt lag tørt strøelse, så smitterisikoen nedsættes.

Vi har haft travlt i kartoffelhuset. Det er dejligt at kunne arbejde inden døre, når stormen tuder udenfor. Vi har vel sorteret ¾ af alle vores kartofler, flere anhængertræk er leveret. Det er mange år siden, at vi har været så langt med sorteringen på denne tid – herligt! Alle Arielle er sat til forspiring og er vågnet op, det er godt at se, at der er gang i dem. I løbet af foråret bliver der forhåbentligt tid til flere af de projekter, vi har haft stående på vores dosmerseddel i umindelige tider. Vi har bl.a. hegn ved Nørskov Vig, der trænger til renovering. Når vi har været igennem det, skulle det gerne være vedligeholdelsesfrit i adskillige år.

Venø er berømt for sine mange foreninger, der blandt andet tæller Venø Musikforening. Denne arrangerer årligt 5-6 klassiske koncerter af høj kvalitet.



Nogle af disse arrangementer foregår i vores gildesal, hvor der er både god plads og akustik. Jeg arvede for nogle år siden min fasters koncertflygel, som vi så stiller til rådighed for musikforeningen, det er til gensidig glæde. Koncerterne er åbne for alle - også udenøvs-interesserede, og både aktørerne og tilhørerne går efter sigende herfra med rigtig gode oplevelser. Koncerterne beskrives af mange som meget intime, da kunstnerne er meget tæt på publikum. Mange musikstykker er skrevet til en sådan fremførelse, siger de kloge! Fra gildesalen er der en storslået udsigt over Nørskov Vig og Limfjorden, og at der så også tilmed græsser får eller heste lige udenfor vinduerne gør jo ikke kulissen ringere.

Og apropos foreningssnakken, så er der snart generalforsamling i Småøernes Fødevarer-netværk, som vi er medlem af. Generalforsamlingen afholdes i år på Mandø i Vadehavet. En sælsom og spændende ø, der bestemt er et besøg værd, og hvor der i øvrigt findes mange får. Jeg er forhindret i at deltage, men Jan tager turen. Fødevarer-netværket fokuserer som vi på høj kvalitet, så vi må se om, der er noget at hente. Vi er desuden medlem af Gourmet Vest. Og vedrørende fødevarer-kvalitet, så undres jeg til stadighed over de danske forbrugere, der råber op om fødevarer-sikkerhed, sporbarhed og godkendelse af dit og dat. At de så selv er totalt ukritiske, naive og tilbudshungrende og forventer top-produkter til ingen penge, er forlorent, dobbeltmoralsk, ukonstruktivt og nedslående. Som én engang skrev "*Lav pris blokerer både for kvalitetssans og anstændighed*". Se bare sydpå. Der tørres og lagres de skinker i årevis, så de bliver fremragende delikatesser til tårnhøje priser. Her i landet pumper vi vand ind i skinkerne for at holde prisen nede! Ak ja, hvor forskelligt kan man se på det!

