



rejsogoplev
fra idé til virkelighed
Medlem af rejsegarantifonden nr. 2911

**Effektivt
Landbrug**

Studietur Bulgarien med et alsidigt indhold 27. oktober- 2. november 2024

Siden 2007 har Bulgarien været med i EU, og landet har en betydelig fødevareindustri med et stort vækstpotentiale - blandt andet kæmpe svineproduktion med dansk manager. Derfor er det interessant at besøge landet for at erfare, hvordan de bulgarske kollegaer driver landbrug og se noget følgeindustri blandt andet i form af gårdmejeri, vin- og spiritusproduktion, honning, lavendel, og roser til rosenolie og dambrug med flere.

Vi kender det fra Danmark - strukturudviklingen er gået meget stærkt de seneste mange årtier. Det samme gælder i Bulgarien. Fra 370.000 landbrug med gennemsnitlig 12 hektar i 2010 til kun 133.000 landbrug med gennemsnitlig 34 hektar i 2020. Eller kun cirka en tredjedel på bare 10 år. Selvom landbruget kun udgør cirka 32 procent af

det samlede areal på 111.000 kvadratkilometer (DK 43.000) svarer det nogenlunde til landbrugsarealet i Danmark.

Der dyrkes et bredt udvalg af afgrøder som hvede, byg, majs, solsikker, foderafgrøder til kvæg, græs med flere. Desuden nogle højt værdifulde afgrøder som roser til fremstilling af rosenolie, der blandt andet bruges i parfumer mv.

En afgrøde som solsikker er blandt andet vigtig, fordi Bulgarien i 2022 stod for 66 procent af EU's totale eksport af solsikkemel og 47 procent af eksporten af solsikkeolie.

Mælkeproduktion med køer, får og geder

Der var i 2016 omkring 1,4 millioner malkekøer, 271.000 malkekøer og 286.000 malkegeder, der henholdsvis producerede omkring 80.000 ton mælk, 1,0 millioner ton mælk og 41.000 millioner



ton mælk. Ydelsen pr. ko var dengang kun omkring 3.700 kg - altså kun lige godt en tredjedel af det, danske køer af stor race yder. I øvrigt er yoghurt et mælkeprodukt med oprindelse i Bulgarien.

Svineproduktionen er ret begrænset

Bulgarien har aldrig haft en større svineproduktion - og den mindre produktion, der var, er blevet yderligere begrænset af nogle større udbrud af svinepest igennem flere år. I 2023 har der dog kun været et udbrud i en husholdning med en gris. Men såvel myndigheder som landmænd er meget opmærksomme på, at der ikke sker smitte - nøjagtig som vi er i Danmark.

Derfor kommer vi heller ikke ind i staldene, når vi besøger Ajax Company, som har en stor svineproduktion med 350.000 slagtesvin årligt under ledelse af danske Palle Sørensen.

Landbruget har stor betydning for landet

Udover landet selv yder EU en stor indsats for at øge produktiviteten i landets fødevarer sektor inden for alle produktionsgrene.

Det betyder også, at det er en sektor, som har stor betydning for såvel nationaløkonomien som beskæftigelsen, idet cirka syv procent af befolkningen arbejder i sektoren.

Vi skal opleve noget af det hele

Naturligvis kan vi ikke nå at opleve alt, hvad den bulgarske fødevarer sektor byder på i løbet af blot syv dage. Men vi kommer til at snuse til meget af den alsidige sektor. Desuden ser vi natur og kultur undervejs.





Næsten alt med i prisen

I prisen for turen i delt dobbeltværelse (tillæg for eneværelse) er der helpension, og alle entreer i programmet er inkluderet. Så det er stort set kun lommepenge, der er brug for udover køb af drikkevarer til frokost og aftensmad.

Prisen for at deltage i delt dobbeltværelse er 12.795 kroner pr. person inklusiv:

- * seks overnatninger på hotel med morgenmad
- * seks aftensmad (uden drikkevarer)
- * syv frokoster (uden drikkevarer)
- * transport i bus fra og tilbage til Sofia lufthavn
- * Niels Damsgaard Hansen er rejseleder og oversætter til dansk undervejs

Ikke inkluderet:

- * egen (erhvervs)rejseforsikring
- * drikkevarer til aftensmad og frokost
- * tillæg eneværelse 2.200 kroner pr. person
- * forsinkelser og andet, der forhindrer fremmøde, og ekstra omkostninger forbundet med at komme frem ved forsinket fremmøde bør man forsikre sig mod.

Yderligere oplysninger:

Hvis du ønsker yderligere oplysninger kontakt gerne Niels Damsgaard Hansen ved at skrive til en mail til niels@rejsogoplev.dk eller ring på 51 41 71 58

Tilmelding

Det er nemmest at tilmelde sig via vores hjemmeside ved at klikke [her](#) Men du er også velkommen til at bruge blanketten bagerst i dette program, som sendes til Niels Damsgaard Hansen på mail: niels@rejsogoplev.dk. Der kan du også læse betingelserne for afbestilling mv.

Sidste frist for tilmelding er 15. august 2024





Dagsprogram

(ændringer kan ske, og alle tider er lokale - tidsforskel en time)

Søndag 27. oktober

04.00 Vi mødes til check in og aflevering af bagage i Københavns Lufthavn

06.00 Afgang med LH 2447 mod Munchen

07.40 Ankomst

04.30 Vi mødes til check in og aflevering af bagage i Billund Lufthavn

06.30 Afgang med LH 2437 mod Munchen

08.05 Ankomst

Alle bedes være ved gaten til næste flyvning senest 30 minutter før afgang

10.10 Afgang med LH 1702 mod Sofia

13.00 Ankomst og opsamling af bagagen mv.

Velkomst og transfer til frokost (uden drikkevarer).

Derfra til hotel Coop i det centrale Sofia med nogle timer på egen hånd

Aftensmad på hotellet (uden drikkevarer) i Sofia

Mandag 28. oktober

Morgenmad på hotellet

Vi kører afsted og krydser Balkanbjerget via Vitinya-passet og fortsætter vores tur i den smukke, frugtbare Donau-dal. Dalen nord for Balkanområdet

er kendt som "Det bulgarske kornmagasin".

Inden middag besøger vi et landbrugskooperativ i Krushovitsa - der dyrker omkring 1.300 ha fordelt på 610 ha hvede, 590 ha solsikke, 17 ha majs og 17 ha byg. Formanden for andelsforeningen med 720 medlemmer, Hr. Petrov, byder os velkommen.

Han er en kendt konsulent inden for planteavl og kooperativ organisering. Han er også involveret i mange forskningsaktiviteter om kornafgrøder.

Frokost (uden drikkevarer) i området

Besøg på et frilandsgartneri med grønsager og salgsafgrøder - omkring 350 ha inklusiv 100 ha foder- og sukermajs, peberfrugt, tomater, gulerødder og andre grønsager. Bemærk, at på tidspunktet for besøget er markerne allerede høstet, men vi ser og hører om efterårets forberedelser ved en samtale med indehaveren.

Vi kører videre ind i hjertet af Donau-dalen til middag og overnatning på Hotel Complex Cattleya beliggende i et naturområde. *Bemærk, at kapaciteten på hotellet nær Krushuna vandfaldet er i alt 18 værelser.* I tilfælde af en større gruppe vil overnatningen være i en nærliggende by - enten Pleven eller Lovech.

Aftensmad på hotellet (uden drikkevarer)



Tirsdag 29. oktober

Morgenmad på hotellet

Om morgenen besøger vi de spektakulære Krushuna-vandfald.

Regionen er berømt for sine kalkstens-formationer. Efter at have løbet gennem mørke, underjordiske huler og labyrinter render kildevandet ud af hulerne og bliver til de smukke Krushuna-vandfald med mange strømefald, vandreservoirer og grøn vegetation. Vandfaldene er meget nemme at nå til fods, og vi går en kort tur på en sti, hvorfra vi kan nyde vandfaldets skønhed.

Inden frokost besøger vi et stort landbrug i byen Letnitsa. Det råder over omkring 7.000 ha agerjord, hvor der dyrkes en række forskellige afgrøder som brød- og foderhvede, malt- og foderbyg, solsikker, raps og flere andre. Der er også et større areal med lucerne, der forarbejdes i eget anlæg. Besøget omfatter også en gåtur på markerne sammen med medarbejdere.

Tidligt på eftermiddagen ankommer vi til den bjergrige by Troyan - kendt for produktionen af lokal spiritus kaldet "rakia". Her nyder vi en hyggelig frokost (uden drikkevarer) på en lokal restaurant efterfulgt af et kort besøg i det nærliggende Troyan-kloster – som er blandt de tre største klostre i Bulgarien.

Besøg på Vinprom Troyan destilleri, der er nationalt førende inden for produktion af naturlige, destillerede drikkevarer og spiritus. Troyanska slivovits er det stærkeste bulgarske brand. For at bevare traditionen producerer virksomheden blomme-destillat samt æble-, abrikos-, kirsebær- og pære-destillater. Troyan blommebrandy er inkluderet på listen over produkter, der er beskyttet af geografisk angivelse af oprindelse. Besøget starter med at se virksomhedens blommeplantage, derefter rundvisning i destilleriet, der involverer en interessant snak med medarbejdere, smagning og en lille brandy-souvenir. Indkvartering og aftensmad (uden drikkevarer) på Hotel Troyan Plaza

Onsdag 30. oktober

Morgenmad på hotellet

Vi besøger Institutet for bjerglandbrug i Troyan. Udvalget af emner omfatter husdyravl, foderproduktion, frugtavl, landbrugsøkonomi, miljøbeskyttelse og -bevaring.

Derefter kører vi over det maleriske bjergpas Beklemeto.





Frokost (uden drikkevarer) med friske ørreder på en lokal restaurant med eget dambrug. Byala Reka dambrug blev etableret i 1997. Ørrederne opdrættes i et miljø med kildevand ved foden af Balkanbjergene med en innovativ teknologi, der involverer tilførsel af flydende ilt. Gården arbejder med nogle af verdens bedste foder- og lagermaterialer som fiskemel fra Chile. Produktionen af ørreder sælges på det lokale marked og eksporteres på paller til lande over hele verden. Kapaciteten er op til 600 ton ørred årligt.

Om eftermiddagen når vi Rosernes Dal, hvor vi besøger en rosenfarm og destilleri, der ejer omkring 15 ha rosenmarker. Vi får en introduktion i dyrkning af olieroser og forarbejdning af dem til det såkaldte rose attar. Nogle få andre lande producerer sådan attar. Olierosen vokser kun i Bulgarien i denne

region kaldet Thracian Valley. Rosenolie er en af de mest værdifulde afgrøder i verden.

Vi gennemgår processen med destillering af rosenattaren efterfulgt af en godbid med kaffe/te og rosenkage.

Overnatning Hotel Kostantina Palace med aftensmad på nærliggende restaurant (uden drikkevarer).

Torsdag 31. oktober

Morgenmad på hotellet

Om formiddagen besøger vi Ajax Company i nærheden af Stara Zagora. Produktionschef Palle Sørensen tager mod os og fortæller om den kæmpestore bedrift med svineproduktion. Der sendes omkring 350.000 grise til slagt årligt, de cirka 100.000 ton foder produceres på egne anlæg, og der er omkring 500 medarbejdere i alt. Omkring middag når vi en af de store vingårde i Bulgarien - Midalidare Estate. Komplekset er beliggende i en af de berømte vinregioner i Bulgarien: Thracian Lowlands i de blidt bølgende bakker i Sredna Gora bjergene. I årenes løb har virksomheden og dets team lagt en masse hårdt arbejde i at få gennemført en række moderniseringer for at udvide og blive den i dag anerkendte ejendom med vine af høj kvalitet. Der er nu to vingårde med 160 ha omhyggeligt dyrkede



vinmarker (både hvide og røde sorter) og en årlig kapacitet på omkring 400.000 flasker.

Ejendommens seneste stolthed er anlægget fra 2021 til fremstilling af mousserende vine.

Rundvisning og vinsmagning afsluttes med en god frokost i en af godsets restauranter - Midalidare Gastro Pub.

Efter det kører vi til agerlandet i den thrakiske dal nord for Plovdiv for at besøge et planteavlsbrug med omkring 1.000 ha. Deres vigtigste afgrøder er raps, lucerne, majs, hvede og solsikke. Ejeren er agronom og desuden formand for den lokale forening for planteavlere.

Derfra kører vi til Plovdiv og check in på Grand Hotel Plovdiv.

Aftensmad (uden drikkevarer) på hotellet

Fredag 1. november

Morgenmad på hotellet

Morgentur i den gamle bydel i Plovdiv (ca. tre timer)

Byen er en af de ældste byer i Europa. Da Plovdiv næsten er samtidig med Troja, er det en by bygget på lag af byer og en kultur udviklet på lag af kulturer.

Dermed er det mødested for thrakisk, hellensk, romersk, byzantinsk, osmannisk og bulgarsk vækkelseskunst. Under byrundturen ser vi det etnografiske museum, det antikke teater, det gamle romerske stadion, de gamle befæstede mure og de velbevarede gamle huse fra genoplivningsperioden. Under byrundturen vil vi lave et par velsmagende stop, nemlig:

Smagning af bio-bihonning og hører historien om en bulgarer, der studerede i udlandet og hans kone fra USA, som besluttede at følge deres hjerter og flytte til Bulgarien for at fortsætte familietraditioner, passion og arv og lave verdens bedste honning.

Frokost (uden drikkevarer) i byen

I nærheden af Plovdiv besøger vi en mælkeproducent med 700 Holstein-køer plus omkring 600 stykker opdræt. Bedriften har blandt andet egen dyrlægeklinik og staldområde til kælvning. Der er 500 ha i omdrift, egen foderfabrik, der producerer lucernemel af hø. Gården har indført en affaldsfri teknologi, der gør det muligt, at husdyrgødningen kan bruges bæredygtigt at fremstille elektricitet. For nylig blev den familiedrevne ejendom udvidet med et gårdmejeri, der producerer yoghurt, ost og gul ost efter generationsgamle opskrifter uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler.

På vej tilbage til Plovdiv besøger vi et mikrobryggeri. Øllet er skabt i et samarbejde mellem en erfaren tysk brygger og unge, bulgarske iværksættere med adgang til det klare Rhodopi-vand og ingredienser af

høj kvalitet. Vi ser bryggeriet og får smagsprøver. Derfra tilbage til Plovdiv til afskedsmiddag (uden drikkevarer) på restaurant.

Efter middagen kørsel tilbage til samme hotel som torsdag.

Lørdag 2. november

Morgenmad på hotellet

Vi kører til Sofia med sightseeing i den bulgarske hovedstad inklusive den næststørste ortodokse kirke på Balkanhalvøen - Alexander Nevski-katedralen og andre interessante steder i Sofias historiske centrum som "Ivan Vazov" Nationalteater, Nationalforsamlingen og Centralbadene, "Kliment Ohridski" Universitetet i Sofia, "St. Nikolai" russiske kirke, "St. Nedelya" kirke m.fl.

Frokost (uden drikkevarer) på restaurant

Tid på egen hånd i byen

15.45 Transfer til Sofia Lufthavn og check in til hjemrejsen

18.55 Afgang med LH 1705 mod Munchen

19.55 Ankomst

21.05 Afgang med LH 2446 mod Københavns lufthavn

22.45 Ankomst

21.45 Afgang med LH 2436 mod Billund Lufthavn

23.20 Ankomst



Tilmeldingsblanket studietur til Bulgarien 27. oktober - 2. november 2024

Tilmeld gerne på hjemmesiden her - det er nemt!

Navn(e) (VIGTGT!: som i det anvendte GYLDIGE pas): _____

Adresse: _____

Evt. navn og adresse til fakturering: _____

Mobil: _____

E-mail: _____

Ønsker dobbeltværelse sammen med: _____

Eneværelse pris 2.200 kr. (sæt kryds hvis ja): _____

Flyver fra (sæt x) København _____ Billund _____

Mit navn, mobilnummer og email må gerne stå på deltagerlisten (sæt kryds hvis ja): _____

Prisen for studieturen er 12.795 kroner i delt dobbeltværelse. Prisen kan ændre sig, hvis der sker væsentlige ændringer i kursen i forhold til Nationalbankens kurs for euro pr. 16. januar 2024 (mere end +/-5 %). Prisen kan også forhøjes, såfremt studieturen gennemføres med færre end 25 deltagere - hvis de tilmeldte ønsker den gennemført.

Som landmand **SKAL du have en erhvervsrejseforsikring**. Spørg gerne Niels Damsgaard Hansen på tlf. 51 41 71 58, der har mulighed for at tegne den ønskede forsikring. Hvis du/I kommer til skade uden at være forsikret, kan det blive MEGET dyrt.

Afbestillingsforsikring koster seks procent plus mindre statsafgift af det beløb, der ønskes refunderet ved afbestilling som følge af sygdom mv. Hvis du/I ønsker sådan en, skal den betales sammen med indbetaling af depositum. Spørg herom.

Depositum 5.500 kroner pr. person indsættes på reg. nr. 5470 kontonr. 1819422 ved tilmelding og senest 15. august 2024. Før modtagelse af depositum er tilmelding ikke gældende. Restbeløbet betales senest 15. september 2024.

Du får faktura med bekræftelse af din tilmelding, når depositum er indbetalt. Er turen overtegnet eller aflyses den, får du din depositum retur. Ved din annullering efter bekræftelse af bestilling er der et annulleringsgebyr på kr. 4.500 kr. pr. person og evt. afbestillingsforsikring er tabt. Ved din annullering senere end 15. august 2024 er depositum tabt. Ved annullering fra og med 15. september 2024, eller ved manglende eller for sent fremmøde på afrejsedagen, mistes 100 procent. Deltagerne er selv ansvarlige for at afgive korrekte oplysninger om navne, adresser med videre.

Sidste frist for tilmelding 15. august 2024