

Der er terrazzogulv i køkken og i de spisestuer og et lille kontor bag det veludstyrede semiprofessionelle køkken på Nerballe.



”

I øjenfald i køkkenet masseovnen er der en pizzaovn, som er meget populær - især hos familiens syv børn.

Forst skal man så grueligt meget igennem, og så kan det ende lykkeligt. Sådan ser parret Gitte Christensen og Jürgen Schmidt Meyer på det nu bageferdige. Med syv sammenbragte børn - tre piger og fire drenge - påbegyndte parret en omfattende modernisering af Jürgens fødegård Nerballe ved Løgumkloster i Sønderjylland.

Jeg er opvokset og har altid boet på Nerballe, som jeg overtog efter mine forældre, siger Jürgen Schmidt Meyer. Jeg har drevet den som økologisk landbrug med en malkekøbsbesætning i mange år. Landbruget har jeg lagt bag mig. Men jeg står fortsat tidligt op hver morgen for at forsyne den syd- og sønderjyske dagligvarehandel med godt sønderjysk brød fra et bageri i Kisebæk.

#### Branden

Gården Nerballe, der er bygget i 1802, skulle huse den sammenbragte familie på ni daglige personer. Derfor startede familien en modernisering af den gamle gårds stuehus i 2010. Der var håndværkere på i flere måneder, og en dag i vinteren 2011 stod gården i flammer. Brandårsagen var følgerne af uforsigtighed under byggeprocessen.

Det var slemt, siger Gitte Christensen. Hele projektet lå i aske. Den ombygning, som vi havde glædet os til, blev ikke til noget. Hvordan skulle familien fungere? Vi skulle på arbejde, og syv børn skulle i skole.

Vi var heldige, at forsikringsselskabet Alm. Brand hurtigt fik os installeret i en række containere, siger Jürgen Schmidt Meyer. Det levede vi med. Vi fik en fin behandling af forsikringsselskabet, og det næste år gik med at få genopført Nerballe, men i en helt ny skikkelse.

I det nye stuehus blev der taget meget hensyn til storfamiliens behov. Der blev i den underste

## LANDKØKKEN med finsk masseovn



Spisestuen nær køkkenet med udgang til haven.



Der er også tænkt på når det er Jürgens tur til at tage opvasken for de ni daglige omkring spiseborde

etages ene fløj indrettet et stort landkøkken med en finsk masseovn. Dertil kom stuer, værelser, gangarealer og fire toilet- og baderum.

#### Genopbygningen

Familien engagerede sig meget i planerne, materialerne og indretningen. Der blev tænkt i genbrug og praktisk og traditionelt materialevalg og indretning. Gulvet i køkkenet blev et terrazzogulv, som i gamle dage. Og der blev brugt genbrugssten til et tehus i et hjørne af gårdspladsen.

Vi ville have en finsk masseovn, siger Gitte Christensen. Vi holder meget af at bage, sylte og

lave mad. Vi er mange munde, der skal mættes, og det skal helst være noget, vi er fælles om.

Tilberedning og selve måltidet betyder meget for hele familien. Vi fik kontakt til Frands Sobbera i Bredebro. Han ved alt om masseovne, og ham fik vi til at projektere og bygge ovnen. Selve bygningen er tegnet af Ojvind Andersen fra Arktektladen i Ribe.

#### Masseovnen

Masseovnen, eller den finske masseovn, som den også kaldes, er en unik ovntype. Den er bygget op efter et flere hundrede år gammelt svensk kakkelovnsprincip - modstrømsprin-

cippet. Det handler om, at rogen tvinges nedad i røgkanaler og derved afgiver mest mulig varme til ovns sider.

Forbrændingen i masseovnen sker ved temperaturer på mellem 800 og 1000 grader, og dermed udnyttes brændet optimalt.

Vi fik indbygget en pizzaovn i masseovnen, siger Gitte Christensen. Den er populær. Ikke mindst til børnefødselsdage og familiesammenkomster. Der er vi ofte 30-35 samlet i køkkenet eller i spisestuerne, som ligger nær køkkenet.

Den finske masseovn klarer husets opvarmning fra april til oktober. Derefter suppleres med et pillefyr. Landkøkkenet er udstyret meget moderne. Køkkenmaskiner, komfur, el-ovn og opvask er semiprofessionelle modeller. Hurtige, driftssikre og langtidsholdbare.

#### Rustfri

Køkkenbordet er specielt fremstillet af et firma i Esbjerg, der arbejder med rustfri stålmontage, siger Jürgen Schmidt Meyer. De rum, vi benytter mest, er køkkenet og spisestuen. I forbindelse med køkkenet har vi et lille kontor og et fadbur til opbevaring af madvarer.

En stor del af fyringssæsonen klarer den finske masseovn opvarmningen på Nerballe. Varmeenergien fra den voldsomme forbrænding oplagres i ovnens stenmasse og afgives langsomt til omgivelserne.

Generelt kan vi nøjes med én fyring i døgn, siger Jürgen Schmidt Meyer. Det efterfølgende døgn vil varmen vandre fra kernen ud til ovnens overflade og sprede sig jævnt i huset. Varmen kan undervejs udnyttes til madlavning eller bægning i den indbyggede bageovn.

Vi var chokerede over branden og ærgerligt over bøllet, men i dag er vi glade og tilfredse med vores landkøkken og tilværelsen i huset i det hele taget, siger Gitte Christensen.

journalist@tefhansgaard.dk



Huset, gården og tehuset.

Efter branden i 2011 blev der på tomten opført et stuehus i to etager. Af genbrugs teglsten blev der i et hjørne af gårdspladsen opført et tehus.



- Individuelt byggeri til det helt personlige behov
- Spændende og utraditionelle løsninger
- Opføres i Douglas kvalitetsstømmer
- Fremvisninger overalt i Danmark

Kontakt os gerne for yderligere oplysninger  
Tlf.: 9745 4044 www.amerlog.dk

  
AmerLog.DK  
Det ægte amerikanske bjælkehus