

## Skipperkroens stegedefedt ryger i tyske motorer



*Det overskydende fedt bliver hældt i tønder ude bag restauranten.*

*Foto Christina Hilstrøm*

Køge - 18. november 2011 12:17

Af [CHRISTINA HILSTRØM](#)

Køge: Overskudsfedtet fra Skipperkroen på Havnen i Køge bliver brugt til at producere biodiesel til tyske lastbiler. Og på grund af den ordning vil indehaver af Skipperkroen, Claus Philipsen, næste år forsøge at få omkring 31.000 kroner retur fra Told og Skat for den fedtafgift, han har betalt. Det skriver DAGBLADET Køge.

Skipperkroen er kendt for sit stegte flæsk med persillesovs. Rent faktisk sælger restauranten omkring 14 tons stegt flæsk om året, og tilberedningen foregår i ovnen, hvor det overskydende fedt fra flæsket drypper ned i en bakke. Bakken bliver efterfølgende tømt i nogle tønder bag restauranten. Alt i alt bliver det til omkring 2,8 tons fedt om året, der havner i tønderne bag restauranten.

- Firmaet B.I. Miljø, der ligger i Ørbæk på Fyn, kommer et par gange om året og henter fedtet gratis. De laver derefter 90 procent af fedtet om til biodiesel, og de sidste 10 procent bliver lavet om til makeup og stearinlys, siger Claus Philipsen, der i år har 20 års jubilæum som indehaver af Skipperkroen.

Med den nye fedtskat, hvor der er lagt 16 kroners afgift pr. kilo mættet fedt, så har det sat tankerne i gang hos Claus Philipsen.

- Jeg har næste år tænkt mig at sende en regning på 31.360 kroner til Told og Skat for det fedt, jeg har afleveret tilbage til industrien. Jeg har jo allerede gennem afgiften betalt for det fedt, der er i flæsket. Når så jeg smelter det af, og afleverer det tilbage til industrien, så må jeg da få penge retur, siger en skælmsk Claus Philipsen, der dog ikke gør sig de store forhåbninger om rent faktisk at få Told og Skat til at punge ud.



Claus Philipsen viser, hvordan Skipperkroens hofret - stegt flæsk - bliver tilberedt i ovn med bakker under, så fedtet kan dryppe af.