

Frøsamlerne

FRØSAMLERNYT

#2 - JANUAR 2021

Portrætartikel

Børge Jensen
En kernefrøsamler

04

Artikel

Adoptionsprogrammet
- foreningens hjerteslag

08

Planteportræt

Sojabønne 'Fiskeby V'
(FS0256)

16



04



08



14



18

INDHOLD

03

Leder

Magasinet formidler det, vi brænder for

af Simon von Siebenthal,
formand i Foreningen Frøsamlerne

04

Medlemsportræt

Portræt af Børge Jensen

af Louise Windfeldt

08

Artikel

Adoptionsprogrammet - foreningens hjerteslag

af Louise Windfeldt

11

Artikel

Forsøg med lokalgruppe i Østjylland

af Charlotte Snebæk

14

Haveportræt

Et lille hus i en stor have

af Ditte Hagel Hesselbæk

16

Planteportræt

Sojabønne 'Fiskeby V'

af Merete Juul

17

Opskrifter

Edamame Sojabønnehummus

af Merete Juul

18

Artikel

Ærtesysler i en Coronatid

af Ingrid Nolde

19

Kort nyt

OBS:

Har du en nyhed, en idé til en artikel eller andet, som du gerne vil bidrage med til det næste Frøsamlernyt, så skriv til Louise Windfeldt på louisewindfeldt@froesamlerne.dk

Magasinet formidler det, vi brænder for

Vores første frøsamlermagasin, der udkom i marts 2020, blev godt modtaget af medlemmerne i Foreningen Frøsamlerne og af læsere, der følger vores arbejde. Nu er nummer to 'på gaden', og som formand glæder jeg mig over, at flere medlemmer har taget bestyrelsens opfordring til at bidrage med artikler op. På den måde er magasinet allerede ved at blive godt integreret i foreningen, og som håbet har været en måde for os at fortælle omverdenen om, hvem Frøsamlerne er, og hvad vi brænder for.

Også i det øvrige foreningsarbejde er der fremgang. Vi har fået en god og effektiv bestyrelse, og vi har ro og kræfter til at gå i dybden med vores kerneopgaver. I august 2020 blev Svend Erik Nielsen ansat som koordinator for foreningens bevaringsarbejde. Svend Erik er i forvejen godt kendt blandt medlemmerne for sit store research-projekt "De gamle sorter af vore køkkenurter – beskrivelse for at genopdage og bevare". Det er en stor hjælp, at vi er blevet i stand til at ansætte medarbejdere i sekretariatet. Man kan mærke, at der hver uge er nogen der går på arbejde i foreningen. Det gør, at vi kan sætte flere aktiviteter i gang, og vi bliver også inviteret med til flere projekter af andre foreninger og netværk. Eksempler på dette er vores deltagelse i Seeds4all og det nye Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark. Disse nye tiltag kan sammen med øvrige nyheder fra foreningen løbende følges på forsiden af vores hjemmeside, www.froesamlerne.dk.

I Frøsamlernyt nr. 2 kan man læse om adoptionskoordinatorens vigtige arbejde, ligesom man kan læse om et af de medlemmer, der igennem mange år har været kerneleverandør til foreningen i

mere end én forstand. Børge Jensen har leveret vigtige sorter af korn, roer og andre frø, og uden hans og andre medlemmers store arbejde, ville vi ikke kunne varetage vores kerneopgave: at bevare den dyrkede biologiske mangfoldighed.

En af foreningens andre stabile leverandører af frø, Merete Juul, har allerede skrevet sin anden artikel om planter, som hun i flere år har eksperimenteret med i sin have og i sit køkken. Vi håber, at det vil være til inspiration for andre, ligesom artiklen fra Ditte Hagel Hesselbæk om, hvordan hun er flyttet på landet med sin mand og to små børn for at dyrke en stor have med ideer fra blandt andet familiens yndlingskøgebøger.

Sidst i magasinet kan man læse om foreningens første officielle lokalgruppe, som er kommet godt igang. Det sker i samarbejde med Hjortsvang Museum, som skal blive et samlingssted for lokale Frøsamlere og samtidig afprøve gamle danske grøntsagssorter.

Flere andre projekter for vores medlemmer er på bedding. Vi har planer om at lave et nyt, stort medlemsprojekt med inspiration fra Ærte-bønne-projektet. Det skal have fokus på opformering af fremmedbestøvede grøntsager som kål og gulerødder og genopdagelse af frøavlshåndværket. Ligeledes arbejder vi med tanken om at sælge nogle af vores markedsfrø gennem en webshop, og sammen med Svend Erik er vi i gang med at samle fondsmidler til et stort og smukt illustreret trykt værk om gamle grøntsagssorter.

Vi håber I alle sammen har det godt derude og at vi til april kan afholde et brag af en generalforsamling.



Simon von Siebenthal,
Formand i Foreningen Frøsamlerne

” Uden medlemmernes store arbejde, ville vi ikke kunne varetage vores kerneopgave: at bevare den dyrkede biologiske mangfoldighed.”



FRØSAMLERNYT

REDAKTØR: Louise Windfeldt, Faglig sekretær i Foreningen Frøsamlerne (louisewindfeldt@froesamlerne.dk)

KONTAKT: Foreningen Frøsamlerne, kontakt@froesamlerne.dk, www.froesamlerne.dk

COPYRIGHT: Foreningen Frøsamlerne, januar 2021, Magasinet må deles frit. Vi vil gerne udvide kendskabet til Foreningen Frøsamlerne.

LAYOUT: Sus Rødgaard, eKvator ApS

FORSIDE BILLEDE: Billede fra Ditte Hagel Hesselbæks have - læs mere i artikel side 12.

Fakta om Børge Jensen

Navn: Børge Alfred Jensen
Fødselsår: 1945
Gift med: Iris Overgaard Jensen
Bor på: Overgaard i Langsted



Portræt af Børge Jensen

Han har opformeret genbankens korn, leveret bevarings sorter til eksklusive kvalitetsøl og producerer stadig sjældne frø til Frøsamlernes landbrug og haver.

Af | Louise Windfeldt

Det lå nok i generne, og en botanikinteresseret lærer skal også have sin andel i, at Børge Jensen valgte at kombinere natur og kultur i sit arbejde med jorden. "Min familie har dyrket jordbrug i mange generationer, så jeg er arveligt belastet," begynder Børge Jensen beskrivelsen af sig selv.

Jordbrug i generationer

Han er født på et husmandssted på Vestfyn i 1945. Ejendommen var på tre en halv tønde land, som hans bedstefar drev fra 1919 til 1947.

Bedstefaderen havde 2 malkekøer, 1 hest og 70 høns. Mælken blev afsat til det lokale andelsmejeri, og landbruget foregik på det tidspunkt uden pesticider og kunstgødning, der først for alvor slog igennem i Danmark i 1950'erne. "Det var hvad der var, så jeg fik tidligt lært det der med biodiversitet."

Børges mor og far overtog ejendommen, da de blev gift i 1940. Men da var tiderne blevet sådan, at man ikke kunne klare sig med så lille en besætning. Hans far lagde endda en ko til, fordi han havde god forstand på køer. "Men det var ikke nok. Det gik indtil 1940, men så blev fodermidlerne for dyre. Så min far gik altid på arbejde ved naboerne – indtil han blev pensionist."

Bonde og lærer

Med et meget højt gennemsnit til studentereksamen lå det i kortene, at Børge skulle tage en videregående uddannelse. Det blev så læreruddan-

nelsen, og den tog han fra 1965-68. Samtidig kom han så frem i rækken og overtog sine forældres ejendom i begyndelsen af 1970'erne. Hans kone og han blev dog enige om, at der måtte mere jord til, så de flyttede til Overgaard i Langsted med 26 tønder land, der lå et par kilometer længere mod øst. Her bor Iris og Børge stadig.

De havde 26 køer, avlede alt grovfoder – roer og majs - og så købte de halm fra naboerne. Børge stod op kl. 4 om morgenen og begyndte at malke halv seks. Så kunne han lige nå at spise lidt, før han kørte de 28 km på arbejde. Det blev til meget lidt søvn, og efter 7 år sagde han sit arbejde som lærer op. "Jeg kunne ikke overkomme både at dyrke landbrug og arbejde på skolen."

Siden 1974 har Børge så været bonde på fuld tid, men det krævede flere ændringer. "Reelt var det sådan, at selvom vi dyrkede 15 hektar, havde så mange malkekøer vi overhovedet kunne have, og vi puklede fra morgen til aften, så var tiden løbet fra den størrelse ejendom. Maskinstationen blev for dyr, og det var det, der slog benene væk under det."

Driften blev så lagt om fra Jersey malkekøer til Hereford kødkøer i løsdrift. "Det er den største revolution i det hele her. Vi holdt til gengæld ud, og vi er her stadigvæk."

Landbrug, natur og historie

Børges meget specielle måde at drive landbrug på er præget af både tradi-

tion, fascination af planter og en interesse for historie. "Min bedstefar har været en stor inspirationskilde for mig. Han var historisk interesseret, ligesom jeg er."

Dengang var botanik ikke noget, man snakkede så meget om på landet, men der var meget af den. Da Børge var 9 år, fik han en lille illustreret flora med 95 af de mest almindelige vilde planter. Og så var han begyndt af, at han fik en botanikinteresseret lærer, da han kom i 5. klasse. "Vi kom ud på ekskursioner, og det satte skub i min interesse. Så første år samlede jeg 120 planter, andet år 240 og tredje år 360 planter, som jeg pressede."

Da han gik i gymnasiet, fandt han et eksemplar af Kartebolle hjemme i haven. Han tog den med hen i skolen og



Min første flora, jeg fik, da jeg var 9 år (1954)

Havren køres ind
(1938)



"Havren gror højt i bakkens læ" Fra
venstre ses min morfar, hunden "Perle",
mormor og mig som 3 årig (1948)



Jeg har høstet Hertabyg og min mor
har bundet negene op (1966)



Jeg hjælper morfar
med at tage roer op
(Barres Strynø roer)
(1950)

fik den bestemt. "Sådan er jeg hele tiden blevet ansporet til at arbejde videre med de vilde planter."

Børge konstaterer, at der er forsvundet rigtig mange planter fra det åbne land. Han nævner Mark-Rødtop, Sand-Vikke, Bredbladet Timian, Liden Fugleklo, Klinte, Matrem og Læge-jordrøg. Og Kiddike – ikke at forveksle med agersennep, som kommer ind og overmander kornet. "Smalbladet Vikke, den ser vi heller ikke meget til."

Der er flere grunde til denne tilbagegang i biodiversiteten. En af dem er pesticider og kvælstof, som skal til for at dyrke en afgrøde med stort udbytte. "Ellers lader det sig jo ikke gøre, men det er med til at forringe det hele. Hvis fokus er på udbyttet, får marken heller aldrig organisk gødning."

En anden faktor, der er dårlig for biodiversiteten er, at rabatterne bliver slået i stedet for at få lov til at udvikle sig i

fred. En tredje faktor er de mange sammenlægninger af ejendomme, der giver store ændringer, både i det botaniske og i befolkningsbilledet.

Børge kom på den tanke, at han måtte tage sig af de sjældne planter ved at dyrke dem i sin have eller hvor han ellers kunne passe dem ind. Så gennem årene er Børge og Iris' bedrift også blevet en lille Botanisk Have, hvor de har bevaret, hvad de havde tid og kræfter til. "Men der ER forsvundet mange planter, som ikke havde behovet at forsvinde. Tjærenelliken groede for eksempel på min barndoms jord, men jeg kunne ikke redde den."

Fra den vilde flora til de gamle landbrugsplanter

Som barn og ung nåede Børge lige at være med til de sidste år af det traditionelle landbrug, hvor hans far høstede kornet med le, og hans mor bandt op. "Og imellem gik jeg så - jeg var syv år - og trillede negene, som man sagde.

Altså formede dem af kornet." Som ung mand prøvede han selv at føre traditionen videre med selvbinder i marken og et tærskværk om vinteren. "I mange år havde vi ikke andet."

Med en generel historisk interesse var der ikke langt fra de gamle høstmetoder til de gamle landbrugsafgrøder. "Når man læser, at man avlede tre fold, og nogen gange fik man ikke engang sin udsæd hjem, kommer man jo til at tænke på, hvad det var, der blev dyrket ... og hvordan man dyrkede det... og hvor vanskeligt det var at få føden hjem."

Børge begyndte at læse i landbrugshistorien og fandt ud af mere og mere om, hvordan det hang sammen. Han satte sig ind i, hvilke sorter de dyrkede, hvordan de arbejdede med ukrudt, og hvilken indflydelse dårlige vejrforhold kunne have. Og så tænkte han: "Jamen, du må da have et sortiment at dyrke."

Han begyndte at samarbejde med de danske museer. Han fik for eksempel runkelroen 'Lille Torøje' fra Karensminde Hjemstavnsmuseum i starten af 1990'erne. "De var truet af udryddelse, og da jeg havde dyrket roer, dengang jeg havde malkekvæg, så blev det til, at jeg skulle tage mig af dem. Det blev bestemt en succeshistorie med at få dem avlet og tage frø af dem. Og jeg har dem jo stadigvæk, selvom arealet ikke er så stort."

Senere var Børge med til at etablere en museumsmark ved Vestfyns Hjemstavns gård. Her dyrkede han de gamle sorter til forevisningsbrug: Alle roesorter, 20-25 kornsorter og kartofler.

Samarbejdet med NordGen og Frøsamlerne

Det blev starten på samarbejdet med NordGen i 1997, og det eskalerede så til egentlige projekter med flere og flere sorter: 'Tystofte Korsbyg', 'Guld-byg', 'Lyngby Hedehavre' og 'Stål-havre' – for bare at nævne nogle – over de næste 20 år.

Dette var også begyndelsen på samarbejdet med hortonom Gert Poulsen, der på det tidspunkt arbejdede i NordGen, og kontakten til Foreningen Frøsamlerne.

"Med arbejdet for NordGen blev det for alvor sjovt. Der kom struktur og system i det." Det førte også nye kontakter med sig. En af dem var Casper Vorting fra Bøgedal Bryghus, der ligger på kanten af Vejle Ådal. Børge opformerede de små poser med 150 kerner af NordGens gamle kornsorter til de 250 kg, der skal til for at lave malt til at brygge et batch af Bøgedals øl.



Bøgedal øl No. 450

For hver ny sort tog det fem år. Casper Vorting betegner Børge som "en utrættelig foregangsmand i dette projekt", der gav Bøgedal Bryghus øl med nordisk råvarehistorie.

Fra frø til plante til frø

At tage frø af de mange gamle sorter har været en naturlig del af arbejdet. Det var vigtigt for Børge at kunne følge planterne i hele forløbet. "Og så måtte jeg jo have reserver gemt, som jeg kunne dele ud til andre, der var interesserede. Det med, at det kun er mig, der har et lille areal med planten – det er for usikkert. Der kunne ske noget uventet." Hvis der derimod er flere, der dyrker planten på deres arealer, så er der en større sikkerhed for, at det bliver bevaret.

Børge har været en af de helt store leverandører af frø til Foreningen Frøsamlerne i mange år. Uden hans utrættelige arbejde med de mange gamle sorter havde vi hverken haft runkelroen Lille Torøje, Elvetham, eller adskillige sorter

af både korn og grøntsager i vores sortiment. Og en del af det havde vi slet ikke haft bevaret overhovedet.

Hans visionære arbejde med vilde og dyrkede planter skuer både tilbage og bereder samtidig vejen for fremtidens landbrug, der får brug for en langt større biodiversitet.

Det kræver, at næste generation også kan finde en fascination af naturen, planterne og kulturhistorien. Børge mener, det er blevet svært at nå ind til børn og unge i dag, fordi der er så utroligt få, der har berøringsflader med det, vi andre kendte: det traditionelle landbrug og den store biodiversitet, den rummede. I fællesskab håber vi, at fascinationen kommer igen.

Video: [Husmandens Kerner](#)

GAMLE LANDBRUGSAFGRØDER

Runkelroer (*Beta vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *rapacea*)

'Elvetham' og 'Lille Torøje'

6-radet vårbbyg, (*Hordeum vulgare* spp *distichon*)

'Tystofte Korsbyg'

2-radet vårbbyg (*Hordeum vulgare* spp *distichon*)

'Guld-byg'

Vårhavre (*Avena sativa*)

'Lyngby Hedehavre' og 'Stål-havre'

Kilde: www.kulturplanter.dk af Anders Borgen



Elvetham

GAMLE MARKUKRUDTSPLANTER

Mark-Rødtop (*Odontites verna*) fra Maskeblomstfamilien

Bredbladet Timian (*Thymus pulegioides*) fra Læbeblomstfamilien

Liden Fugleklo (*Ornithopus perpusillus*) fra Ærteblomstfamilien

Sand-Vikke (*Vicia villosa*) fra Ærteblomstfamilien

Smalbladet Vikke (*Vicia sativa* ssp. *nigra*) fra Ærteblomstfamilien

Klinter (*Agrostemma githago*) fra Nellikfamilien

Tjærenelike (*Viscaria vulgaris*) fra Nellikfamilien

Matrem (*Tanacetum parthenium*) fra Kurvplantefamilien

Læge-jordrøg (*Fumaria officinalis*) fra Jordrøgfamilien

Kiddike (*Raphanus raphanistrum*) fra Korsblomstfamilien

Kilde: www.naturbasen.dk – Danmarks Nationale Artsportal



Vores nye adoptionskoordinator, Svend Erik Nielsen

Adoptionsprogrammet - foreningens hjerteslag

Frøsamlerne adoptionsprogram er pulsslaget foreningen. Det er det, der sørger for, at vores mest værdifulde sorter bliver vedligeholdt, bevaret og formidlet ud til medlemmerne gennem frølisterne. Der er nu sat et helbredstjek i gang, der skal tage pulsen på programmet.

Af Louise Windfeldt

Enhver Frøsamler kender det. De kolde vintermåneder er tid for næste års haveplanlægning og dermed tiden, hvor man dykker ned i foreningens database og frølister. Her kan man se den store mangfoldighed af frø og planter, som vi medlemmer deler med hinanden.

Frølisterne umiddelbare frøglæde er grundlaget for Frøsamlerne allervig-

tigste opgave, som er at bevare historiske plantesorter. Det gør vi ved at dyrke, bruge og nyde dem.

Hvad er der i græsrodsgenbanken

I Frøsamlerne haver finder man foreningens signatur sorter som 'Kjems Pea Bean' og 'Maries Høje Ært', der begge er blevet beskrevet i foreningens store fælles Ærte-bønneprojekt, den populære tagetes 'Ildkongen', der blomstrer intenst og overdådigt, og en rig-

dom af salatsorter og tomatsorter, der tilsammen leverer en smagsskala fra sød til bitter – og alt derimellem.

Alle vores frøformerede sorter er frøkonstante (frøfaste, "open pollinated", dvs. ikke F1-hybrider), så medlemmerne kan tage frø af dem og dermed holde en sort i live, hvis de lærer sig lidt af frøsamlerhåndværket. Og så kan de dele den med os andre.

Medlemmernes haver udgør derfor en

decentral "græsrods-genbank". De bidrager til, at der bliver passet godt på vigtige gamle sorter af køkkenurter, pryddplanter, krydderurter, landbrugsplanter, bærplanter, bærbuske, frugttræer og reliktpanter.

De særligt sjældne

Frøsamlernes særligt værdifulde og sjældne planter får status som **adoptionssorter** og indgår i foreningens **adoptionprogram**. Her sørger vi for, at hver enkelt sort bliver dyrket af mindst to frøsamlere, der bliver 'adoptionforældre' for den. Dem kalder vi **adoptanter**.

Adoptionssorterne er inddelt i plante-grupper, og hver gruppe har en **koordinator**, der registrerer adoptionssorter og adoptanter i Frøsamlernes database og sørger for, at adoptanterne holder adoptionssorterne ved lige og passer godt på dem.

Frøsamlernes **bevarings- og adoptionssudvalg** har det overordnede ansvar for koordinations- og adoptionssprogrammet. Udvalget afgør, hvilke af Frøsamlernes sorter, der kan kate-

goriseres som adoptionssorter. Det gør de ud fra en række kriterier, der netop nu sammen med andre dele af adoptionssprogrammet er ved at blive revideret og struktureret som en del af helbredstjekket. Det vender vi tilbage til i næste nummer af Frøsamlernyt.

Adoptionskoordinatoren

For at få taget pulsen på adoptionssprogrammet ansatte vi i august Svend Erik Nielsen som **Koordinator for adoption og repatriering** i en tidsbegrænset stilling på 5 timer om ugen i foreløbigt et år.

Det første han gjorde var at indsamle alle de historiske dokumenter og mailkorrespondancer, som Frøsamlerne har udvekslet siden adoptionssprogrammet tog sin start i 2006.

"Jeg granskede også bevaringsarbejdet hos Frøsamlernes søsterorganisationer Heritage Seed Library i England, SESAM i Sverige og KVAN i Norge for at se, hvad vi kan lære af dem i forhold til arbejdet med værdifulde gamle sorter", siger Svend Erik.

Dernæst ringede han rundt til alle koordinatorene for at høre, hvordan de arbejder, få deres syn på programmet, dets status og udvikling gennem årene.

"Rundringningen til koordinatorene har været en sand fornøjelse. Siden adoptionssprogrammet blev sat i søen, har mange gode mennesker med hjertet på rette sted haft sorterne i hænderne og arbejdet med dem. De har allesammen gjort sig værdifulde tanker, der nu kan samles i en ny og klar struktur," fortæller Svend Erik.

Hans håb for adoptionssprogrammet er, at det kan sikre, at Frøsamlerne også de næste 15-20 år har et bredt udvalg af værdifulde historiske sorter.

"Forhåbentlig "til almen gavn for nuværende og kommende generationer", som det så smukt er formuleret i foreningens formålsparagraf," slutter han.

Kriterier for adoptionssort og koordinatorernes arbejde

Det første, der vil være på dagsordenen på bevarings- og adoptionssudvalgets møde i januar, er kriterierne for en adop-



Adoptionssorten Harres Mælde FS 0478
Foto: Søren Holt

ADOPTIONSKOORDINATORENS OPGAVER

- Samtaler med alle **koordinatorene** for at høre status og få overblik over de planterområder, der mangler en koordinator
- Udkast til de kriterier, som fremover skal ligge til grund for, at en sort kan kaldes en **adoptionssort**
- Skabe overblik over **adoptionssprogrammet** i forhold til f.eks. antallet af adoptionssorter og **adoptanter**, udbudet af adoptionssorterne på frølisterne m.m.
- Lave udkast til en arbejdsbeskrivelse, et såkaldt kommissorium, for **bevarings- og adoptionssudvalget**
- Udarbejde forslag til arbejdsbeskrivelser for koordinatorene og adoptanterne

DATABLAD FOR EN ADOPTIONSSORT

Her kan man se, hvad der står i vores database om adoptionsorten 'Carlos Favorit'. Du finder den ved at klikke ind på: <https://www.froesamlerne.dk/sortsdatabasen> og taste sortsnavnet ind:



Sort

Plantens nummer i vores Frøsamler-genbank

Her kan du se, at det er en gammel handelssort.

Her kan du se, hvem der har doneret sorten til Frøsamlerne

Her kan du se, at det er en adoptionsort

FS ID	VIDENSKABELIGT NAVN	SUBSPECIES ELLER VARIANT	ACC. DATO	BILLEDER
FS 0208	Phaseolus vulgaris		08-08-2006	Frø: 
DANSK NAVN	ACCESSIONSNAVN	CULTIVAR TYPE	SIDST RETTET	Plante: 
bønne	Carlo's favorit	Handelssort, moderne forædlet (CV)	16-12-2020	
DONOR	DONORÅR	DONOR DETALJER	DONOR LAND	OPRINDELSESLAND
Allan Clausen			Danmark	Danmark
HISTORIE				
Dyrket på Hegnstrup siden midten af 1980'erne. Sort forædlet af Ohlsens Enke, introduceret 1962 og trukket tilbage 1977. Nordisk GenBank (NGB) har en accession af sorten (NGB1828). FS0208 og NGBs er ikke sammenlignet. Vær opmærksom på at samme accession optræder i denne database med nummer FS0670 på grund af stavemåden Carlos favorit. Carlo's favorit den korrekte, som anvendt af Ohlsens Enke i kataloger.				

tionsort og en arbejdsbeskrivelse for en koordinator.

Svend Erik har som foreningens ansatte på området udarbejdet forslag til disse kriterier og arbejdsbeskrivelse, der i øjeblikket er sendt ud til alle koordinatorene, så de som de første får mulighed for at kommentere og være med til at rette til.

"For mig er det vigtigt, at de dokumenter, der fremover skal danne grundlaget for Frøsamlerne's bevaringsarbejde, har været rundt til udtalelse hos alle de involverede parter. Fællesskab og ejerskab er to ord, der er blevet gentaget flest gange i mine samtaler med koordinatorene," siger han. "Og det er jo godt at have noget læsestof til juleferien," tilføjer han med et frøsamlerisk glimt i øjet.

Svar fra helbredstjekket - "Vi savner et hjem"

Indtil nu har helbredstjekket af Frøsamlerne's adoptionsprogram givet flere vigtige svar:

- Der er i øjeblikket 168 Adoptionsorter i Frøsamlerne. Mange af dem har brug for at blive adopteret. Personligheder som f.eks. bønnen 'Carlo's Favorit', pelargonien 'Trendenæs' og tomaten 'Dansk Eksport' venter på gode og kærlige adoptanter. Måske står en af Frøsamlerne's spændende og sjældne adoptionsorter og kalder på netop dig med et: "Vi savner et hjem". Hvis det er tilfældet, kan du skrive til Svend Erik på repatriering@froesamlerne.dk. Han vil kunne guide dig videre til koordinatoren for det relevante planteområde.
- Frøsamlerne's adoptionsorter er inddelt i 23 plantegrupper. Ni af disse grupper mangler en koordinator. Hvis du har lyst at være koordinator og en del af "legetøjskassen", som en af koordinatorene meget præcist kalder det, kan du skrive til Svend Erik på repatriering@froesamlerne.dk. Som koordinator får du en klar arbejdsskrivelse og bliver en del af den vigtige koordinatorgruppe.

Svend Erik slutter interviewet i sin egen skab af foreningens koordinator for adoption og repatriering af med at sige tak til de mange folk, der gør en indsats for Frøsamlerne.

"Noget af det, der har slået mig aller mest i mit arbejde indtil nu er, hvor mange gode og fantastiske mennesker, der året rundt gør en uvurderlig indsats for Frøsamlerne ved at passe godt på adoptionsorterne, udbyde frø på frølisterne, pakke frø til markederne, passe markedsstande, undervise på kurser og meget, meget mere. Det fylder mig med en enorm taknemmelighed og med stor ydmyghed over for den opgave, jeg har fået af foreningen. Og alle de menneskers indsats giver mig inspiration til at gøre noget godt for de gamle sorter og vores skønne forening og menneskene i den," konkluderer den nye adoptionskoordinator og byder samtidig nye folk velkommen til at deltage i arbejdet.



Hjortsvang Museum: Forsøgsmarken, der forhåbentlig bliver grøn i løbet af foråret 2021. Foto: Charlotte Snebæk Poulsen



Hjortsvang Museum: Formidling af gamle grøntsagssorter i højbede. Foto: Charlotte Snebæk Poulsen

Forsøg med lokalgruppe i Østjylland

Af | **Charlotte Snebæk**

Frøsamlerne og Hjortsvang Museum ved Tørring i Østjylland går nu sammen i et forsøg på at skabe en lokalgruppe af Frøsamlere omkring museet. Museet har en lille mark, der lige nu er bar, men som gerne skulle komme til at summe af planteliv, menneskeliv og plantehygge allerede i sommeren 2021.

Vi vil opbygge en gruppe af lokale Frøsamlerne, som vil være med til at skabe en jysk forsøgshave og demonstrationshave, hvor frøavl og afprøvninger af gamle danske sorter fra genbanker og udenlandske frøfirmaer skal være i centrum.

Valget af køkkenurtesorter i haven vil tage udgangspunkt i de sorter, som en af Danmarks mest begavede havebrugskonsulenter gennem historien, Margrethe Hvid Jacobsen anbefalede til en landbohave i 1940-erne. Margrethe var et ganske særligt menneske, der gennem bøger, artikler og radioforedrag gjorde en stor indsats for at udbrede havebruget og viden om grøntsagssorterne til en bred skare af havebrugere på land og i by.

Hygge og frønørderi skal være det centrale i lokalgruppen. Og Hjortsvang Museum kan med sine spændende udstillinger og fine lokaler blive et godt sted at samles om Frøsamlernes vision om at få de gamle sorter ud i dyrkning igen.

En del af arbejdet i lokalgruppen vil tage udgangspunkt i madlavning og opskrifter, hvor de gamle sorter indgår. Så find bare jeres indre kokkehue frem!

På længere sigt (vi taler om år frem i tiden) kan der også blive tale om renovering af museets prydhave/staudebed og fri leg i krydder- og lægeurtehaven, alt efter de deltagendes antal og egne præferencer.

Kravene til deltagerne er enkle:

I kan deltage tit, d.v.s. op til én gang ugentligt i dyrkningssæsonen, eller blot en enkelt gang, f.eks. v. møgspredning, forårssåning, kartoffelhyponing eller høstfest. Eller alt derimellem!

Der skal også forspires planter, så har I en halv vindueskarm til overs, må I gerne melde jer som "kuvøsepassere".

Så alt i alt er det værd at kaste sig ud i dette forsøg med at opbygge den første officielle lokalgruppe i Frøsamlerne.

Hvis du har mod på at være med, eller vil høre nærmere, kan du kontakte Svend Erik på svendnielsen9955@gmail.com eller Charlotte på martin.toft@paradis.dk.



Et lille hus i en stor have

I sommeren 2019 flyttede min familie og jeg ind i et lille hus uden for Gilleleje. Her vil vi udnytte vores store, dejlige have til at afprøve alle de havedrømme, vi har gået med, siden vi begyndte at dyrke grøntsager i vores første lille nyttehave på Amager for snart 10 år siden.

Af | **Ditte Hagel Hesselbæk**

I august 2019 flyttede jeg, min kæreste Stefan og vores to børn, Liv og Ebbe, til Gilleleje i et gammelt udbygget stenhus fra 1850'erne. Huset er på 100 kvm med tilhørende smuk, varieret have på 8000 kvm.

Haven havde alt, hvad vi drømte om, omkranset af et gammelt læhegn med høje birke-, ege- og fyrretræer, egen lille sø og afvandingskanal samt store flade græsområder, der emmede af potentiale.

Nærmest før flyttekasserne var pakket ud, gik vi i gang med at omdanne og hjortesikre 1000 kvm af vores nye jord til køkkenhave. Det foregik med fræser, hakning og masser af trillebørsture. Hele området er tæt bevokset med kvikgræs, som kræver en fast hånd. Derefter gik vi i gang med at planlægge vores første sæson med en helt ny køkkenhave.

Et par måneder senere blev vi de glade ejere af en lille flok danske landhøns, foræret til os af Bispebjerg Skolehave, og i højsommeren 2020 kom to bistader til.

Alt skulle være noget vi ville spise

Da vi skulle vælge, hvad vi ville dyrke, gik vi praktisk til værks. Alt i haven skulle være noget, vi ville spise og gerne noget, vi havde set frem til at prøve i vores madlavning.

Derfor åbnede vi vores yndlingskøgebøger for at gennemgå de retter, vi oftest lavede, og nye retter, vi gerne ville afprøve. Køkkenhaven var den perfekte mulighed for at udvide vores horisont med knapt så kendte ingredienser i maden.

De fleste frø bestilte vi fra den tyske forhandler, Bingenheimer Saatgut, mens andre er fra en blanding af Frøsamler-frø og frø fra Frilandsmuseets Havelaug. En del er også samlet fra vores egen have gennem de seneste år.

Resultatet blev en have fuld af middelhavs- og mellemøstligt inspirerede ingredienser.

Vi satte nogle - for os gamle travere - som hestebønner af sorten 'Frühe Weisskeimige', palmekålen 'Nero di Toscana',



Hønsehold i haven.

fennikel, squash, hokkaido og 'Potimarron'-græskar samt alskens bønner. Alle var af egen avl. Men også nytillkomne som skorzonerrod og den efter vores erfaring totalt undervurderede hvide bladbede 'Glatter Silber 3' blev der plads til.

Vi er skandinaver helt ind i sjælen, så resten af haven er fyldt med store mængder gulerødder af den virkelig gode 'Oxhella', røde Alouette kartofler, radiser, porrer, løg, en blanding af gule og røde beder, samt ærter, hvoraf der selvfølgelig indgår et par fra Frøavlernes ærte- og bønneprojekt, nemlig 'Lollandske Rosiner' og 'Brun Ært' fra Nakskov'.

Planlægning af haven

Anlæggelse af køkkenhaven baserede vi på tankerne fra den fransk-canadiske havedyrker Jean-Martin Fortier og hans forgænger, den Maine-baserede Eliot Coleman. De har udviklet metoder til at dyrke småt, bæredygtigt og intensivt. Metoderne har særlig betydning for sædskiftet og i forlængelse heraf, hvilken rækkefølge afgrøderne står i, måden vi har opsat bedene på, og måden vi udplanter på for at få en optimeret produktion.

Vores sædskifte er sat op i en tiårig rotation, hvor vi skiftevis dyrker en næringskrævende afgrøde og en kvælstoffikserende afgrøde. I det første bed satte vi hvidløg, der som løgplan-

HAVEPORTRÆT

te er næringskrævende, næste år vil vi dyrke hestebønner i bedet, dernæst kartofler, ærter, kål og forskellige bønner på skift. Ved at sætte planterne, så de ikke konkurrerer om plads eller næring, sikrer vi, at de får optimale betingelser i de kommende år.



Vi placerer de enkelte sorter, så de gavner hinanden som naboer og giver plads til sen eller ekstra udplantning af nye afgrøder. Vi sætter hestebønnerne før hvidløg, fordi hestebønner er færdighøstede i tide til efterårsudplantning af hvidløg. Havde vi sat stangbønner, som vi gerne vil have til at tørre ud på planten, ville hvidløgene ikke blive sat i tide.

Dertil kommer et antal frie bede, som ikke indgår i rotationen, hvor vi planter afgrøder, der har så kort vækstsæson, at vi kan genplante bedene flere gange på et år. Det gælder blandt andet radiser, majroer, ræddiker og spinat.

Vi har inddelt haven i bede på 75 cm i bredden med stier på 30 cm og 20 meter i længden.

Bredden af bedene passer med de maskiner og redskaber, vi bruger, og er en bredde, det er muligt at skræve over. Stien passer til en sidelæns arbejdsstilling og giver plads til, at man kan sidde på hug uden den store spildplads.

Soil blocks

En ting, vi har været særligt glade for hos de to herrer, Fortier og Coleman, er deres brug af soil blocks til udplantning. Soil blocks er firkantede 'potter' af jord, formet med et stempel.

De kan laves i mange størrelser og har et hul i midten til enten frø eller mindre soilblocks, når planterne er vokset til og skal have mere plads at gro på inden udplantning.

De har mange fordele, hvor den første er, at de er affaldsfri. Ingen plastik eller andre potter, man skal forholde sig til, da de jo er lavet af den jord, man planter ud i. Vi undgår at

forstyrre rodnettene, da de skal plantes direkte, som de er. Fordi der ingen 'vægge' er til at stoppe rodnettene i at udvide sig, kan man hurtigt se, hvornår de skal have mere plads og undgår, at rødderne drejer sig inden i en eventuel potte.

Hvad angår jordblandingen, der gør en fast form mulig, foreskriver Eliot Coleman selv en blanding, der indeholder en del spagnum, men giver selv eksempler på alternativer.

Selv brugte vi muld fra opgravede muldvarpeskud, spagnumfri plantejord og en smule Perlite.

Børnene skal være med

Efter ti år som frivillige i en skolehave i Københavns nordvest-kvarter er det nemt at se fordelene ved at inddrage vores børn i arbejdet med haven.

Et nært forhold til haven giver en fantastisk nysgerrighed på smage og konsistenser, så selv de mest kræsne børn har været villige til at smage rå gulerødder, løg og krydderurter, samt al den mad, vi tilberedte over bål, med grønsager, de selv havde høstet.



HAVEPORTRÆT

Vi giver da også haven æren for, at vores børn nærmest er alttædende. Vi arbejder ud fra et lystprincip. De skal kun være med, så længe de synes, det er sjovt, og da de er 2 og 4 år, kan det være relativt korte stunder ad gangen.

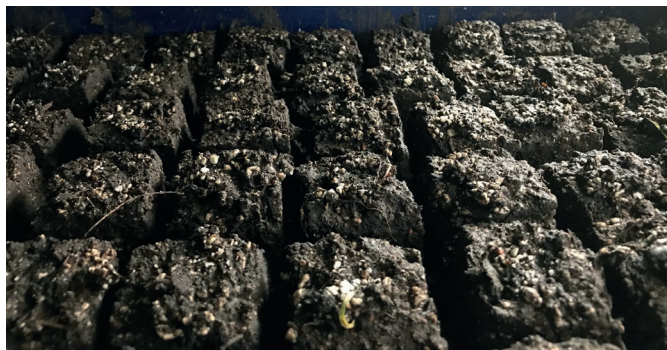
Men de kan også pludselig blive bidt af en opgave, som de kan udføre på egen hånd. Derfor har særligt den ældste været en fantastisk kållarveindsamler og hjælp til udplantningen, og de har begge været helt eminente til vores kæmpestore ærtehost, der strakte sig over flere måneder.

Vi har erfaret, at det ikke er nødvendigt med redskaber, der er særligt egnede til børn, andet end måske nogle lidt mindre spande. Det arbejde, der kræver redskaber, er de først for alvor klar til at udføre, når de også er i stand til at bruge dem i voksenstørrelse.

Vi ser frem mod næste år

I skrivende stund er det blevet vinter, og det meste af arbejdet med haven er afsluttet. Vi har kulet gulerødder og kartofler, mens porrer og kål står klar til vinterhøst. Nu kan vi se tilbage på, hvad vi kan gøre bedre og begynde planlægningen af næste års projekter og hvilke nye frø, der skal afprøves.

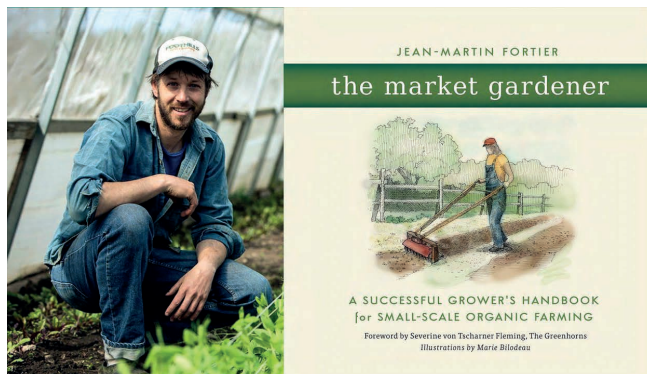
Fotos i artiklen er taget af Ditte Hagel Hesselbæk



Soil Blocks

Udstyr til at lave blokkene kan købes her:
<https://www.zinkbakken.dk/zinkbakker/soil-blockers.html>

Eller den amerikanske med mere tilgængeligt udstyr:
<https://www.johnnyseeds.com/tools-supplies/seed-starting-supplies/soil-blocking/>



Jean-Martin Fortier

Forfatter til **'The Market Gardener'**. En omfattende introduktion til hans teknikker som 'small scale' producent af økologiske afgrøder:

<https://www.themarketgardener.com>

Eliot Coleman

En af USA's grand old men inden for økologi. Hans bøger dækker et bredt spektrum af emner, som frilandsdyrkning, drivhus, vinterafgrøder og husdyrhold. Forfatter til flere bøger om økologisk have dyrkning med **'The New Organic Grower'** som sin fremmeste titel, men også fremragende bøger som **'The Winter Harvest'**.

<http://fourseasonfarm.com>

Sojabønne 'Fiskeby V' (FS0256)

Af | Merete Juul

Da vi i 70'erne startede vores køkkenhave, var 'Fiskeby V' blandt de første frø, vi købte hos Holschers Frøhandel. Jeg vidste intet om frøavl men gemte blot frø fra år til år, og på den måde er sorten blevet vedligeholdt og har tilpasset sig.

For 14 år siden fik den FS-nummer og må ikke forveksles med den Fiskeby V, man kan købe i handelen i dag. Der er frøsamlere, som giver udtryk for, at de frø de får fra mig, giver sundere og mere levedygtige planter end nyindkøbte frø. For nylig havde vi besøg af Holscher: Han kunne godt huske 'Fiskeby V' fra dengang, og han kunne fortælle, at han havde den fra frøfirmaet M. Jørgensen i Grejsdalen.

Dyrkning og anvendelse

Sojabønner er en meget nem afgrøde. De skal sås på fri-land, når jorden er blevet varm nok. Det er som regel i maj måned, på samme tid, som man sår buskbønner. Man kan godt forspire, hvis man f. eks. kun har få frø, men det er ikke nødvendigt. Jeg har ikke oplevet sygdomme eller skadedyr. Hvis man har mange snegle, kan det dog være et problem. Så må man lige holde øje med de små planter i starten. Blomsterne er meget små, og man kan godt gå rundt og tro, at det ikke bliver til noget. Men pludselig er bønnerne der alligevel. Det er meget forskelligt, hvor høje planterne bliver. I vores forholdsvis tunge lerjord bliver de ca. 50-60 cm høje, men jeg har også set haver, hvor de er blevet en meter. Hvis de skal spises friske (edamame), plukker man dem løbende i september/oktober, efterhånden som man kan mærke, at bælgene er fyldte men stadig grønne. Bønner som skal an-



vendes tørre eller gemmes til at så næste år, plukkes i oktober, når de er helt tørre.

Formering

Sojabønner er selvbestøvende, så man behøver egentlig kun én plante. Men det er alligevel klogt at have flere. Jeg har aldrig oplevet krydsbestøvning, selvom jeg har haft andre sorter af sojabønner stående lige ved siden af.

Fotos i artiklen og opskrifter er taget af Merete Juul og Louise Windfeldt.

Fakta

Navn:

Sojabønne, *Glycine max*, tilhører Ærteblomstfamilien. Familien rummer også blandt andet ærter og havebønner, men sojabønner tilhører sin egen slægt – *Glycine* – og kan derfor ikke krydse med de andre bønner, vi dyrker. En anden ting, der forhindrer det, er at sojabønner regnes for 99% selvbestøvende. Frø af sojabønne indeholder 38-50% protein, 18-25% olie og 14-24% kulhydrat. Desuden er indholdet af B-vitamin rimeligt. Alle planter i familien binder kvælstof fra luften i symbiose med en bakterie i jorden. Derfor skal de ikke tilføres kvælstofrig gødning, mens de vokser. Ærteblade, stængler mm., som efterlades i bedet, gøder også jorden for den afgrøde, der dyrkes efter.

Historie:

Sojabønner er verdens vigtigste protein- og olieplante. Den er opstået ved dyrkning af vilde sojabønner (*Glycine soja*) i det nordøstlige Kina. Man regner med, at den dyrkede form er opstået i århundrederne efter år 1000 f.Kr, det vil sige i vores Bronzealder. Derfra er planten udbredt mod syd i Kina, til Ko-

rea, Japan og Sydøstasien. Først omkring år 1700 blev planten kendt i Europa, og i USA 100 år senere. I 1882 kom sojabønner til Brasilien, der i dag er verdens største producent (tal fra 2019).

Historie hos Frøsamlerne:

Sorten 'Fiskeby V' (FS0256). V = romertal 5, altså et navn for denne stamme af sorten. I Sverige findes for eksempel også en 'Fiskeby III' og 'Fiskeby XX'. 'Fiskeby V' er forædlet i 1940'erne i Sverige af Sven Holmberg og er en af de få sorter, der trives godt i det nordiske klima. Handelssorten er formodentlig sat på markedet i Danmark af M. Jørgensen, Grejsdalen, der arbejdede med sojabønner helt tilbage i 1930'erne. Vores fælles nordiske genbank, NordGen, har en 'Fiskeby V' fra Algot Holmberg & Sønner AB, der var på markedet fra 1968 til 1995. 'Fiskeby V' er stadig i handelen, for eksempel hos frøfirmaet Impecta, men den ligner ikke Frøsamlernes 'Fiskeby V' (FS0256), der er forædlet videre siden 1970'erne af Merete Juul. I 2006 blev den en del af Frøsamlernes fælles genbank. Vær opmærksom på, at 'Fiskeby V' med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen.

Opskrifter med sojabønne

Af | Merete Juul

Edamame

Hele bælg dampes 4-5 min. eller gives et kort opkog i usaltet vand. Herefter drysses de med flagesalt og dryppes med citron.

Spises ved at man putter halvdelen af bælggen i munden og smutter bønnerne ud.

Et blandt mange gourmethøjdepunkter fra haven i årets løb.

De kan også fryses efter dampning/ kogning og senere dampes/ koges kort op direkte fra frys.



Sojabønnehummus

De tørrede bønner sættes i blød natten over og koges til de er møre, ca. 30-45 min. Man må prøve sig frem. Herefter moses/blendes de med lidt af kogevandet, olie og f.eks. tamari, finthakkede løg, valnødder, citron eller andre smagsgivere.

Kun fantasien sætter grænser.

Den smager fantastisk godt. Blødere og rundere end hummus af andre tørrede bønner og ærter.





Ærtebåd. Foto: Ingrid Nolde

Ærtesysler i en Coronatid

Af | Ingrid Nolde, Museumshaverne på Samsø

Vi har dyrket 4 frøsamler-ærtesorter i museumshaverne i år:

1. 'Prins Albert' (museumshaven)
2. 'Juttas høje ært' (Fredensdal, urtehaven)
3. 'Kong Chr. X's Hofært' (Fredensdal, i markrækkerne)
4. 'Sønderjysk Ært' (Fredensdal, i markrækkerne)

Tidligere havde jeg kun 'Prins Albert' og 'Juttas Høje Ært' i museumshaverne. Men stigende interesse fra de besøgende samt min egen interesse i at få udbredt kendskabet til de gamle og specielle sorter fik mig til at sætte 'Kong Chr. X's Hofært' og den sønderjyske i hver sit felt i markrækkerne på Fredensdal, så kryds var umuligt.

Smagseksperimentet

Det udviklede sig til vores eget lille smags-eksperiment. I en pænt lang ærtesæson serverede vi de 3 sorter på Fredensdal for gæsterne, som deltog med stor fornøjelse. Det var ikke nogen overraskelse for mig, at 'Kong Chr X' var sikker vinder hver gang, den er virkelig kongen over alle ærter i mine smagsløg, desuden stor og saftig. Jutta får også meget ros.

Den sønderjyske bliver lovprist, når der ikke er andre at vælge imellem. Den er jo tidlig og har lang sæson. I den forbindelse siger folk, at sådan en frisk ært overgår de slatne plastikposeeksemplarer i butikkerne til hver en tid. Hvad børnene angår, ligger ærter på linje med nye jordbær eller næsten over. De her gamle sorter burde ud på markedet. Jeg har altid drømt at komme på en restaurant, hvor man serverer 'Kong Chr X's Hofært' som frisk tilbehør.

Jeg plejer selvfølgelig at fortælle om Frøsamlerforeningen og det store ærteprojekt, og stadig flere er meget inter-

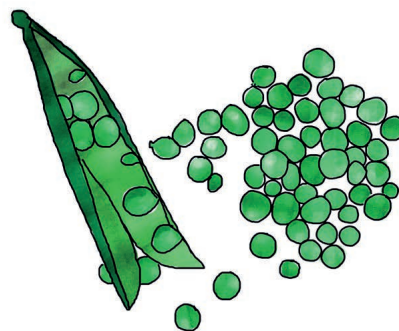
esserede. Jeg gør dem også opmærksom på, hvor dekorativt og lettilgængeligt et højt ærtehegn er, og hvor lidt plads det kræver.

Ærtebåde

Mens smagsprøverne bliver bedømt, har vi så et andet lille projekt ved bordet. Det er ærtebåde, noget jeg husker, vi legede en del med som børn.

Man ridser den tykke midterestreg angående med en negl, lille kniv eller lignende, uden at enderne åbner sig. Kunsten består så i - med tungen i mundvigen - at lirke ærterne ud, uden at bælgens åbner sig mere. Hvis/når dette lykkes, tager man en lille pind, tændstik eller tandstikker, klipper en god centimeter af, alt efter bælgens størrelse, og lirker den på tværs i åbningen, så den spænder siderne ud. Voila! så har man en ærtebåd. De rigtigt skrappe laver 2 bænke. Vi havde et vandfad stående, hvor de sødygtige både blev søsat, så flåden kunne vokse og bevæge sig efter vinden.

Sådanne småting var mulige i et Corona-år. Jeg ved ikke, om læseren kan bruge det til noget, men sjovt var det.



Kort nyt

Frøsucces i et Corona-år

2020 blev fattig på markeder – men rig på nye måder at få Frøsamlernes frø ud til endnu flere haver. I april og maj måned sendte vi frøpakker med markedsfrø ud til tæt ved 200 af vores medlemmer. Frøpakkerne kunne man læse om i vores nyhedsbrev, og der fulgte både plantebeskrivelser og dyrkningsvejledning med. Ved juletid tilbød vi markedsfrø som julegaver sammen med gavemedlemskaber og kortspil om flerårige afgrøder. De nye tiltag er klart en succes, vi har planer om at udvikle! Hvis du har en god idé til at udbrede Frøsamlernes frø, er du velkommen til at skrive til vores medlemssekretær: kontakt@froesamlerne.dk.

Webleksikon for Nordiske Kulturplanter er online med de første 25 sorter

Nyt, webbaseret leksikon om nordiske kulturplanter skal få mere af den dyrkede mangfoldighed ind i haverne. Her kan du blandt andet læse om gamle sorter af bønner og kålroer, hvor hvidkålen kommer fra, og hvordan man dyrker majroer. Bag leksikonet er en projektgruppe bestående af KVANN (NO), SESAM (SE), Foreningen Frøsamlerne (DK) og Københavns Universitet. Klik ind og kig: www.growingdiversity.info

Frøsamlernes Forårskatalog

Frøsamlernes forårskatalog udkommer sidst i januar 2021. I år er der 304 sorter af grøntsager og blomster, som medlemmer af Foreningen Frøsamlerne kan bestille til deres haver. Af nye planter kan nævnes en havemælde fra Ærø, der har været dyrket i 100 år af en familie dér, en aubergine fra Kyoto og "Trelde Pelargonie", som har en romantisk historie.

Netværk for Fremtidens Planteproteiner i Danmark

Der er stor interesse for at få flere ærter og bønner i dyrkning i Danmark. Der er særlig fokus på sorter med en dansk dyrkningshistorie, og her er Frøsamlerne selvfølgelig med i front. Vores adopti-
onskoordinator, Svend Erik Nielsen, og den faglige sekretær, Louise Windfeldt, repræsenterer Frøsamlerne i netværket.

- Vi mangler også en person, der kan repræsentere os hos organisationen NoPatentsOnSeeds.

Frsamlerne

www.froesamlerne.dk