

Frøsamlerne

# FRØSAMLERNYT

SEPTEMBER 2023

## TEMANUMMER OM TOMATER

**Detektivarbejde med at finde flere spændende tomatsorter**

04

**Erfaringer med at forædle en ny tomatsort!**

11

**Min yndlingstomatsort: bøftomat fra Bretagne**

15

**Dyrkningsforsøg  
Mit tomathus på marken**

18

# INDHOLD

---

## 03

Leder

### **Frøsamling bliver bedre i fællesskab**

Christina Abildtrup Jørgensen,  
formand i Foreningen Frøsamlerne

## 04

En sag der optager os

### **Tomathistorier**

af John Kruuse

## 08

### **Et par tomathistorier med ubesvarede spørgsmål**

af John Kruuse

## 11

### **Erfaringer med at forædle en ny tomatsort!**

af Anders Bech

## 15

Planteportræt

### **Min yndlingstomatsort: bøftomat fra Bretagne**

af Marianne Roed Hjortshøj

## 17

Opskrift

### **Opskrift på Tomattærte med bøftomat**

af Marianne Roed Hjortshøj

## 18

Dyrkningsforsøg

### **Mit tomathus på marken**

af Mette Juhl Petersen

## 21

### **Kortnyt**

## **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](mailto:louisewindfeldt@froesamlerne.dk)



Christina Abildtrup Jørgensen

# Frøsamling bliver bedre i fællesskab

Verden er STOR og kan virke uoverskuelig. Der er MANGE udfordringer på verdensplan, men hvad kan den enkelte gøre?

Du kan starte med et frø ... så det og se det spire ... en simpel ting at gøre, og for nogle måske ubetydelig, når man tænker på, at vores allesammens Astronaut, Andreas Mogensen, drager ud i rummet.

Men de kan jo ikke leve af rum-luft og planet-partikler! Og så kommer vi tilbage til det lille "ubetydelige" frø igen ... der kan udvikle sig til ALT, men det er jo ikke ALT, der smager liiiiiigt godt - bare spørg Andreas Mogensen, når han har været test-spiser på de forskellige retter, der bliver udviklet til livet ude i rummet.

Det tager generationer at udvikle gode grøntsager til velsmagende mad, og det ville være en lang proces at være alene om, SÅ ... det er jo både FANTASTISK, at vi har alle de frø, som tidligere generationer har fundet det værdifuldt at give videre til os, og at vi er FÆLLESSKABER, der bakker hinanden op og hjælper hinanden, brænder for det samme, jonglerer om sig med vilde ideer og sparrer med hinanden, så vi tilsidst "lander" trygt og godt på jorden igen.

Denne udgave af Frøsamlernyt er et temanummer om tomater, men det er samtidig flere fortællinger om, at vi i fællesskab både udvikler nye sorter og bevarer de gamle. Det er også i fællesskab, at vi hjælper hinanden og udvikler os selv, og så føles vejen både kortere og mindre op ad bakke, når vi skal gå eller flyve hele vejen i mål.

Der er ingen tvivl om, at der er bump på vejen, og nogle gange føles det måske som at være havnet i et sort hul, men via vores netværk og 'naboer' over hækken, så siver der altid lys og inspiration ind.

Så lad os endelig fortsætte vores spændende og idérige rejser sammen mod flere frø og mere velsmag. Selv om forventningen til det lille frø er en særlig ting, så kan resultatet blive en lang, smuk rejse sammen med andre.

Christina Abildtrup Jørgensen



**Christina Abildtrup Jørgensen,**  
Formand i Foreningen Frøsamlerne

” *Selv om forventningen til det lille frø er en særlig ting, så kan resultatet blive en lang, smuk rejse sammen med andre.* ”



**FRØSAMLERNYT**

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

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

**COPYRIGHT:** Foreningen Frøsamlerne, september 2023

**LAYOUT:** Sus Rødgaard, eKvator ApS

**FORSIDE BILLEDE:** Elgum Red Cherry Klase Foto: John Kruuse



# Tomathistorie(r)

## - et detektivarbejde med at finde flere spændende tomatsorter til Frøsamlerne

... og få frø og beskrivelser til at passe sammen

**Tekst og fotos af | John Kruise, Tomatkoordinator i Foreningen Frøsamlerne**

I 2021 blev jeg ny tomatkoordinator i Frøsamlerne. Jeg gik straks i gang med at se på foreningens adoptionsorter, og samtidig fik jeg til opgave at finde frø af 25 tomatsorter omtalt i den ældre danske have- og gartneri-litteratur til brug for Svend Erik Nielsens store værk om gamle grøntsags-sorter.

### Repatriering af gamle danske tomatsorter

Det lykkedes i løbet af 2021 at finde frø af 20 sorter med stor sikkerhed for sortsægthed og plante-sundhed hos velestimerede frøhandlere i Tyskland, Belgien, Frankrig og Italien. Samtidig gik jeg i gang med at dokumentere den enkelte sorts oprindelse og historie ud fra de udenlandske kilder, mens Svend Erik arbejder med de danske.

Projektet blev præsenteret [ved Forårsmødet på Makværket](#), og uddybende slides kan ses [her](#).

### Dyrkning, frøtagning og vidensopsamling i fællesskab

Jeg såede frøene i 2022. Samtidig fik i alt 25 frøsamlerne udleveret eller tilsendt frø af de 20 sorter efter eget valg, de fleste kun en eller to sorter. For at være sikker på, at der ikke kan ske krydsbestøvning, fik alle også små organzaposer, der bindes om blomsten, før den springer ud. På den måde undgår man, at den besøges af insekter. Når tomaten er dannet, tages posen af, og stilken markeres i stedet med et farvet bånd.

Inden da havde jeg lavet en wiki til opsamling af viden om den enkelte sort med tekster og billeder fra frøkataloger fra dengang sorterne blev markedsført, tidsskriftartikler, håndbøger i grøntsagsavl m.m. og egne nye billeder. Du finder den her: <http://froesamler.wikidot.com/tomater>.

Vi har også en fælles Google Photos gruppe for os der dyrker, hvor man kan lægge billeder af alle stadier af plantens udvikling op. De billeder, der bedst dokumenterer sortens egenskaber, bliver lagt ind under den enkelte sort i wiki'en. Vi kan her også dokumentere sortens historie hos Frøsamlerne: hvor kommer frøene fra, hvem har dyrket sorten - og hvilke år.

### En wiki om tomater

I wiki'en har hver sort sin egen side med samme opbygning, så man straks kan nå ned til et ønsket afsnit. Teksterne er gengivet direkte fra kilden, jeg har ikke forsøgt at lave en syntese, fordi en del oplysninger ikke passer sammen, og fordi vi endnu ikke har tilstrækkeligt mange observationer og erfaringer fra levende planter. Billederne er lagt ind, så de er små på siden, og ved klik vises de i fuld størrelse. Gamle frøkatalogers tekst er også lagt ind som pdf-udgave, igen som klik-og-vis.

Frøsamlernes 7 adoptionsorter er også med i wiki'en, så vi i fællesskab kan samle flere oplysninger om dem. Når al viden - og alle mangler - på den måde lægges åbent frem, er det forhåbentlig lettere at få suppleret og tilgængeliggjort vores viden om sorten:

hvor kommer frøene fra, hvornår er den dyrket, hvem har spiredygtige frø, vores erfaringer med vækst, blomstring, modning, udbytte, sygdoms- og vejrtålsomhed. Frøsamlernes database kan i sin nuværende form ikke rumme hverken tekster, links eller billeder i dette omfang. På længere sigt vil det være smart, hvis man kan linke fra databasen til wikien, så al tilgængelig viden kan kobles og vises.

### Sortsbeskrivelser

Man kan definere den enkelte sort ud fra en lang række morfologiske kriterier: bladform, vækst-form, blomstens og blomsterstandens form, tomatens form og farve fra anlæg til modenhed, udviklingstid fra blomst til moden.

De tilgængelige værktøjer til en præcis sortsbeskrivelse er samlet her: <http://froesamler.wikidot.com/tomater-sortsbeskrivelse>

For nogle af sorterne har vi meget detaljerede profiler - de bedste fra tyske Reichnährstand 1941 og DDR Sortenamnt efter 1949. Se for eksempel denne beskrivelse af [sorten Lukullus](#). I Tyskland var det dengang kun tilladt at dyrke de bedst ydende sorter, som man så selvfølgelig måtte dokumentere i alle detaljer. Hvor de findes, er disse profiler lagt ind i wiki'en.

Genbankerne har også i mange tilfælde opstillet profiler for den enkelte sort. Desværre er man ikke enige om kriterierne, og de fleste arbejder med "på en skala fra 1-5", hvor næsten alle sorter



König Humbert Kokopelli snit



König Humbert VEN snit

ligger midt imellem. Så de er ikke så nemme at bruge, når man skal prøve at finde ud af, hvilke egenskaber sorten rent faktisk har. I wiki'en er der også links til genbankernes sortsprofiler som blot kræver nogle få klik at udfolde

### Har sorterne en fremtid i Frøsamlerne?

En gennemgang af [Frølisterne](#) tilbage til de første i 1997 viser, at flere af de gamle sorter faktisk har været udbudt og dyrket af Frøsamlerne inden for de seneste 10-15 år. Tilsyneladende er de fleste dog gået tabt igen. Men med bare enkelte års erfaring tør jeg godt love, at de »nye« gamle sorter er så interessante dyrknings- og smagsmæssigt, at de får større succes denne gang.

I 2022 tog jeg frø af alle 20 sorter. Fire af med-dyrkerne har også sendt mig store portioner frø, som nu er med på markeder og udbudt på forårslisten 2023.

Vi er startet lidt småt med President Garfield, Fyrst/Principe Borghese, Ficarazzi, Kondine Red og Lukullus (kun udbudt).

Med en grundig undersøgelse af, hvordan de gamle sorter med størst sandsynlighed har set ud, og fornyede frøkilder, der passer bedre til beskrivelsen, er vi klar til at gå i gang med at bevare.

I vores adoptionsprogram stræber vi efter at have mindst to og helst tre adoptanter til hver sort, men vi kan også arrangere bevaringsarbejdet anderledes imellem os i tomatgruppen.

Hvis vi lægger en plan for at opformere den enkelte sort med nogle års mellemrum fra et tilstrækkeligt antal planter, er vi godt på vej.

Arche Noah og ProSpecieRara (Handbuch der Samengärtnererei) anbefaler frøproduktion på basis af 9-12 planter af hver sort. Seed Savers Exchange (The Seed Garden) anbefaler mindst 20 planter, hvis målet er at bevare sortens fulde genetiske potentiale. Vores egen Frøavl siger 1-2 planter.

Fordeler vi opgaven med opformering af en sort over flere dyrkere, når vi let det ønskede antal forældreplanter.

Tomatfrø bevarer spireevnen over mange år - 10-15 år er ikke noget problem, så hver sort behøver kun dyrkes i bevaringsøjemed med flere års mellemrum. Så er der tid og plads til at arbejde med flere sorter i vores haver.

Målet er, at gode frø er frit tilgængelige i foreningen - hele året. På den måde er der størst sandsynlighed for, at vi får flere til at dyrke de gamle sorter.

Og lige præcis for tomaters vedkommende, hvor man normalt vil dyrke flere - og sikkert også mange - forskellige sorter inden for et begrænset areal, medsender jeg altid et antal organiserer til at forebygge krydsbestøvning hos planter udvalgt til frøavl.

Min egen sammenlignende dyrkning af samme sort fra frø fra nogle forskellige kilder giver ind imellem nogen foruroligende resultater. Der er konkrete eksempler herunder og i wiki'en. Derfor søger jeg hele tiden efter nye kilder til de sorter, vi allerede arbejder med - for om muligt at finde de bedste stam/moderfrø til fortsat avl.

### 700 forskellige tomatsorter til rådighed for Frøsamlerne

Som sagt er tomater specielle på den måde, at man gerne vil dyrke flere - ja ofte mange - forskellige sorter. Det er nemt at lave mange frø, og køber man frø, får man altid mange flere frø, end man selv kan nå at bruge. Derfor kunne det være relevant at have en platform for deling af frø, både hjemmeavlede og købefrø. Jeg deler gerne ud af mine frø - du finder en oversigt over dem alle på <http://seeds2020.wikidot.com>.

Der er noget for enhver smag: Gamle sorter - ikke kun med dansk historie, f.eks. Alexander Livingston's sorter, gamle DDR-sorter (ikke et udtryk for



Re Umberto tuttosemi snit

“ostalgie” - de er virkelig gode) - og nye sorter: Bernd Horneburg's sorter (<https://culinaris-saatgut.de>) udviklet til markedsgartnere og havefolk - meget skimmelresistente og godt bedømt i [Forårslisten 2013](#). Der er også forskellige andre udvikleres sorter: i år KARMA-serien, sidste år Kleverhof's Märchen-serie, Brad Gates, Tom Wagner osv.

Har du tomatfrø liggende, som du ikke forventer at få brug for i nær fremtid, vil jeg gerne overtage dem - og stille dem gratis til rådighed for andre frøsamlere.

Vil du også være med til en sådan deleplatform, kan vi flette vores lister. Det tekniske sørger jeg for, så bestemmer den enkelte udbyder pris og leveringsmuligheder - som f.eks. vores kolleger hos [Arche Noah](#) har gjort det.

Søger du en bestemt sort - og skal vi dele den?? Så vil jeg gerne forsøge at skaffe den.

Men først skal vi finde hinanden - skriv til mig: [john.kruuse@gmail.com](mailto:john.kruuse@gmail.com)

## Tomater i middelalderen og nyere tid

Hvordan så tomater ud før de glatte, runde, røde tomater blev udviklet i 1880'erne - og hvordan blev de beskrevet i datidens faglitteratur?



Som et “spin-off” af tomat-sort-historien har jeg også samlet alle de historiske “portrætter” man kan finde i litteraturen fra 1520'erne (da tomaten kom til Europa efter spaniernes erobring af Azteker-riket (nuværende Mexico) og frem til begyndelsen af 1900-tallet: <http://seeds2020.wikidot.com/historie>, hvor de navngivne sorter erstatter tidligere tider “Kjærlighedsæbler”



Fig. 83. Tomate Roi Humbert.

*Et gammelt stik fra Wiener illustrierte Garten-Zeitung Jg. 9.1884- Seite 505*

# Et par tomathistorier med ubesvarede spørgsmål



## **König Humbert - Roi Umbert - Re Umberto** (adoptionssort)

I Frøsamlerens database er Tyskland anført som oprindelsesland, og Ernst Benary, Erfurt, omtaler den i Haupt-Verzeichnis der Samen-Handlung (1891) som "eigene Züchtung" (egen avl).

Men den er italiensk. Da Kong Umberto d. 1 besøgte Napoli i 1878, ville byens borgere hædre kongen ved at opkalde deres mest udbredte og yderige - og meget lokale - tomatsort efter ham. Om han brød sig om æren vides ikke - kongen afskyede italiensk mad. Men hans dronning, Margherita, ønskede ved samme lejlighed at smage en pizza - dengang helt ukendt i verden udenfor Napoli og udpræget fattigkost. En lokal baker blev kaldt til hoffet, og han bagte den første Pizza Margherita i det nyligt forenede (1861) Italiens farver: Grøn (basilikum), hvid (mozzarella) og rød (tomatsovs baseret på Re Umberto).

En effektiv markedsføring fra det lokale frøfirma Dammann & Co sikrede sortens udbredelse over hele Europa inden for et par år, men alligevel har den i mange år været tæt på uddød, fortrængt af nyere sorter - sikkert med en god portion Re Umberto gener. Lige nu er det San Marzano, der som efterkommer dominerer markedet.

Vi har mange billeder og beskrivelser af den oprindelige Re Umberto. Jeg har dyrket frø fra tre forskellige forhandlere - med tre forskellige resultater. Vores tyske kolleger i VEN har også adopteret den, deres frø giver mindre, rundere, sprødere og sødere - virkelig lækre - tomater, en fransk (kokopelli-semences.fr) laver større tomater med en spids som vi også ser hos langt de fleste andre tomatsorter fra Vesuv-området, mens den italienske (tuttosemi.com) ligner de gamle mest: størrelsen og den kantede form. De to sidste er bare kedelige i smagen og egentlig ikke værd at dyrke. Så hvilken skal vi vælge som adoptionssort?





### Frøsamlerens egen Casady's Sunrise (adoptionssort)

Sorten er udviklet af en gruppe frøsamlere på basis af F3-frø af sorten Sweet Casady (krydsning mellem "Green Grape" og "Casady's Folly") doneret af Tom Wagner under sit besøg i Danmark i 2009. Blandt de mange udspaltninger selekterede man to, som fik navnene Casady's Sunrise og Casady's Sweet Yellow. Begge er adoptionssorter hos Frøsamlerne.

Frølisten skriver: "Alle Sweet Casady-varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst, og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen. Denne gul-grønne variant er sød og med et strejf af bred-bladet persille i smagen. Også umami. Stort udbytte lige til november, hårdføre frugter".

Jeg har nu dyrket sorten 5 år i træk i drivhus af frø fra markedskassen - med et helt anderledes resultat: meget udsat for griffelråd og en meget voldsom tendens til at gro sideskud med næsten samme hast som hovedstængel. I 2023 er stænglen helt glat uden de karakteristiske knop-formede rodansatser. Smagen er sød - uden persillenoter, men kun velsmagende i kort periode, og det er svært at vurdere hvornår.

Spørgsmålet er altså, om vi har flere versioner af sorten, der har udviklet sig forskelligt.

Sorten har en virkelig sjælden form- og farvekombination. Tom Wagner frigav allerede i 1983 sorten Green Sleeves - som idag af mange frøhandlere sælges som "grøn pølsetomat", der til forveksling ligner Casady's Sunrise. Sorten er skabt under arbejdet med at udvikle sorter af dværgtomater. Jeg har i år testet 2 andre: fra brownenvelopeseeds.com og chilifee.de - har samme "pjevsede" bladform, men begge er ultra-lave, og tomaterne er langt større - til gengæld er de meget syrlige. I bogen "Frø : 350 forunderlige, spiselige og magiske planter, du kan dyrke" omtales den som "bitter og relativ smagløs".

Til gengæld er alle varianter af den rent gule Casady fra 3 forskellige frøhandlere, jeg har testet, fuldstændig identiske. Tom Wagner var på besøg i flere europæiske lande samme år - og er iøvrigt kendt for rundhåndet at dele ud af sine kryds i meget tidlige versioner (F3, F4), så mon ikke han har uddelt frø, som vores frøsamlerkolleger rundt omkring i verden har selekteret videre på og nået både samme resultat som her - og det modsatte ?

I øvrigt kan man hvert år sidst på året bestille gratis Tom Wagner frø af helt nye - og ikke endnu stabile - krydsninger hos danske barney.dk og hos tyske bienes-seeds.de



### Elgum Red Cherry – en ny adoptionssort?

"Vi har endnu ikke fundet en tomatsort af typen "familiearv" eller "gammel dansk sort bevaret gennem årene på samme sted", stod der i frølisten, forår 2013. Men her er den måske!

Sorten siges at stamme fra et gartneri i Nordjylland fra ca. 1880. Den har været dyrket i flere generationer som "kirsebærtomat" eller "bedstefar's tomat", men fik for få år siden dette navn med tilladelse af Mogens Elgum, barnebarn af den nordjyske gartner. Frøene kan idag købes hos tomatdatabasen.dk og franske cultivetarue.fr. I 2010 fik [tatianastomatobase.com](http://tatianastomatobase.com) frø og billeder fra Mogens Elgum - se dem!

Det vil være utrolig værdifuldt at få flere oplysninger om denne tomat-sort.

Ved du noget om denne sort?

Hvilket gartneri stammer den fra?

Hvem (Frøsamler?) bad om lov til at bruge Elgum-navnet?



*President Garfield*



*Kondine Red*

## 20 gamle tomat-sorter med dansk dyrkningshistorie

Alice Roosevelt  
Cardinal  
Carters Sunrise  
Chemin Rouge Hâtive  
Comet  
Earliana  
Elgum Red Cherry  
Ficarazzi  
Fyrst Borghese  
Golden Queen (Livingstons)  
Green Gage  
Kondine Red  
Lukullus  
Merveille des Marchés  
Mikado  
Ponderosa  
Potentat  
President Garfield  
Reine des Hâtives  
Trofæ, Trophy, Trophäe

Kondine Red og Ficarazzi blev begge vurderet som "den bedst smagende tomat nogensinde" af alle, der prøvesmagte dem ved Food Festival 2022, og de få der også nåede det ved Food Festival 2023.

## Frøsamlerens 7 adoptionsorter

Casady's Sunrise  
Casady's Sweet Yellow  
König Humbert/Re Umberto  
Estisk gul mini-cherry tomat  
Selandia  
Blå Fersken  
Dansk Export



Anders Bech på tilsynsbesøg hos en af værterne, Jeanette Løftgaard

# Erfaringer med at **forædle en ny tomatsort!**

- En ny tomat opstår og gøres stabil ved forædling i fællesskab

## **Tekst og fotos af | Anders Bech**

Det at dyrke tomater har været en sport for mig, siden vi i 1982 fik vores første drivhus. Sporten bestod i at finde de mest velsmagende tomatsorter, de mest sygdomsfrie og de bedst ydende, prioriteret i denne rækkefølge. Et år dyrkede vi fx 10 forskellige sorter af gule tomater for at finde de bedste. Da netop smagen er det vigtigste for os, har alt dette været fulgt op af blindsmagninger, 2 gange med gourmetkokke. Der gik også sport i at finde de sorter, der bedst kunne klare at stå på friland.

## **Fem nye sorter hvert år**

Gennem de sidste 15 år har vi hvert år dyrket 15 forskellige sorter. Hvert år de 10 sorter, som vi på det tidspunkt syn-

tes var de bedste + 5 nye sorter, som vi ikke havde prøvet før. På den måde har vi afprøvet over 100 forskellige tomatsorter. Listen over de 10 sorter, som vi sætter mest pris på, har ændret sig over årene, fordi nye sorter, der kom på afprøvning, er gledet ind og blevet en foretrukken sort.

Listen over de 10 foretrukne sorter har dog altid bestået af 2-3 bøftomater, 2-3 alm. størrelse/salattomater og 5 cherry-/blommetomater. Og altid flere farver, især røde og gule. Gennem mange år har vi selv taget frø af de tomatsorter, vi var glade for, og for 5 år siden stoppede jeg med at dyrke F1-hybrid tomater (se faktaboks), simpelthen fordi F1 sorter var gledet ud af de 10 foretrukne.

## **En ny sort opstår**

I 2021 opdager vi, at vi har skabt en ny tomat, måske en krydsning.

Vi havde taget frø af den gode, gamle tomatsort 'Gardener's Delight', tilsået en potte, og pottet tre planter i enkelt-potter til egen avl. De 3 planter blev plantet udendørs og udviklede sig tilsyneladende fuldstændigt ens. Klaserne var fine og sad to-radet, som de gør på 'Gardener's Delight'.

Men da tomaterne modner, bliver de gule på den ene tomatplante og røde på de to andre, som de er på 'Gardener's Delight'. Jeg henvendte mig straks til Lila Towle for at få opklaret sagen. Jeg har gennem mange år selv taget frø af tomater men aldrig før oplevet, at



Den nye gule tomat – hvad skal barnet hedde?

de krydsede. Lila henviste mig til John Kruise, Frøsamlerens tomatkoordinatør. Han siger, at den gule tomat kan være en krydsning mellem en 'Gardener's Delight' og en anden tomat-sort. Året forinden havde jeg fire 'Gardener's Delight' og to 'Green Grape' stående side om side udendørs. Der kunne være sket det, at en af blomsterne på 'Gardener's Delight' er blevet bestøvet af Green Grape, og netop den tomat, som er kommet ud af den bestøvning, har jeg så valgt til frø blandt andre tomater selvbestøvet af 'Gardener's Delight'.

Det mest interessante i den historie er, at jeg synes, den gule tomat smager endnu bedre end 'Gardener's Delight'. Jeg har altid syntes, at 'Gardener's Delight' er en af de allerbedste, men her stod jeg med en, der i en ny udgave smagte om muligt endnu bedre – og den så ud til at have alle 'Gardener's Delight's' gode egenskaber: sund, sygdomsfri, klarede sig godt på friland, stor ydelse osv. Så jeg gik i gang med at undersøge, hvordan jeg udviklede min nye, gule tomat til en stabil sort.

### Forædling af en ny, stabil sort i fællesskab

Opskriften var, at jeg hvert år skulle dyrke mindst 25 planter af sorten, og at jeg hvert år skulle udtage de to planter, der kom nærmest første generations udgaven på alle parametre. Af disse to planter skulle jeg udtage frø til næste generations såning. Ved sjette generation ville jeg være fremme ved en nogenlunde stabil tomat-sort. Det er hjemmesiden tomatdatabasen.dk, der mener, at en ny sort er stabil fra sjette generation. Jeg har dog også set, at tomatudviklere først ved syvende generation mener, at sorten er stabil.

Det virkede uoverkommeligt hvert år at have minimum 25 tomatplanter bare til udviklingsprojektet, for jeg ville jo gerne fortsætte med at dyrke andre sorter af tomater. Og endelig var jeg 81 år, da jeg stod med første generation – og ville altså være 86-87 år, inden projektet var fuldført.

Så jeg søgte værtsfamilier i min egen havekreds og hos folk, jeg kendte. I

første projektår (2022) havde jeg 40 tomatplanter ved 11 værter ud over mig selv. Værterne sendte mig fotos, så jeg kunne følge med i planternes udvikling, og i den periode, hvor tomaterne modnede, besøgte jeg alle værter, smagte på tomaterne og synede i øvrigt alle planter. Efter besøgsrunden udtog jeg to planter til at levere frø til tredje generationen. De to planter, jeg mente var de bedste, og som lignede første generation udgaven mest.

De næste år vil jeg være mere grundig med dokumentationen, både fotomæssigt og notatmæssigt, for efter 12 inspektioner er det svært at huske alle detaljer.

### Udvælgelse af frø til næste generation

Her i 2023 er vi i gang med tredje generationen. Også i år har jeg ca. 40 planter i gang, og også i år fordelt på 11 værter + mig selv. Det ser ud til at være meget nemt at få værter, for de er meget glade for sorten. Kun én af de 11 værter fra sidste år sprang fra i år,



Første opdagelse af en ny tomat-sort. Her står to planter side om side, som var sået med *Gardeners Delight* frø, men den til højre får røde tomater som den skal, men den til venstre får gule tomater. Alt andet er ens: klaseform, ydelse, blade, vækst osv.

## Sortsbeskrivelser

### Beskrivelse af "Gardeners Delight":

Indeterminant (dvs. en tomat, der skal knibes og opbindes). Lange klaser med mange tomater, stort udbytte. Stor sygdomsresistens og klarer sig godt på friland. Røde, søde cherrytomater med en fin syre.

### Beskrivelse af min nye gule tomat:

Samme beskrivelse som *Gardeners Delight*, bortset fra, at tomaterne er gule. Nogen bedømmer den til lidt bedre smag.

Vil du vide mere om vores tomatdyrkning, så se tomat-siden på vores hjemmeside: <https://urtehave.dk/tomat/>



Anders Bech på tilsynsbesøg hos en af værterne, Lisbet Hagedorn

## Forædling i fællesskab (Participatorisk planteforædling)

Forædling i fællesskab vinder frem i disse år og kan foregå på forskellige måder. I Italien har man fx over nogle år haft et forsøg med at forædle tomater i fællesskab med økologiske avlere. Man har 400 forskellige populationer af tomater fordelt i avlergruppen. Hver avler har udvalgt planter med gode kombinationer af egenskaber i de populationer, der klarede sig bedst. Ved at udveksle materialet mellem avlerne har man kunnet fremavle tomater, der både var lokalt tilpassede og skilte sig ud fra industrielt dyrkede tomater på for eksempel smag. På den måde får man forædlet nye egenskaber og større diversitet i afgrøderne med mindre arbejde for den enkelte avler.

og inden dette skete, havde jeg allerede fået henvendelse fra en, der havde hørt om projektet, og som gerne ville være vært.

Også i år noterer jeg forskelle mellem de 40 tomatplanter placeret ved 11 forskellige værter. Nogle af forskellene skyldes selvfølgelig forskellige dyrkningsmæssige forhold. Nogle værter dyrker den nye sort i drivhus, andre på friland. Og de har også forskellig tilgang til selve pasningen og dyrkningsmåder. Derfor kan to planter falde forskelligt ud, hvor det i højere grad skyldes forskellig pasning end forskellige arvemæssige forhold.

I udtagningen af de to bedste planter til næste års dyrkning forsøger jeg at vurdere på det arvemæssige ved at have fokus på 1) smag, 2) klasens form og størrelse/ydelse og 3) at planten strutter af sundhed.

Hvis planten er dyrket på friland, ses det som en ekstra fordel, fordi jeg særligt gerne vil udvikle en tomat-sort, der klarer sig godt udendørs.

## Glade forædlingsværter

Jeg er her 1. august 2023 gået i gang med besøgsrunden, hvor jeg tilser de enkelte planter, smager på modne tomater og giver de enkelte planter points i forhold til at blive udvalgt til frø til fjerde generationen.

Jeg møder stor begejstring for den nye sort hos værterne. Mange giver udtryk for, at det er den bedste af de tomat-sorter, de dyrker, og de vil gerne være værter næste år.

Alt dette giver mig tro på projektet. Jeg gik som 81-årig i gang med et 6-årigt projekt, fordi jeg ikke kunne lade være. Men jeg havde dog mine tvivl om, hvorvidt det kunne gennemføres. Denne tvivl er væk. For projektet er spredt ud til en masse begejstrede værter, og hvis jeg af helbredsmæssige årsager måtte opgive tovholderrollen, er jeg sikker på, at andre kan tage over.

Så i 2026 står vi med en ny, fremragende tomat-sort. Hvad skal den hedde? Værterne kalder den 'Gul Anders'. En foreslår 'Yellow A'.

Nå, et navn er ikke så afgørende nu. Det afgørende er, at projektet er godt i gang.

## Efterskrift

Jeg er her sidst i august 2023 ved at være færdig med besøgsrunden. Jeg har i år været særdeles grundig med dokumentationen. Med den in mente og efter en konsultation med John Kruse ser det ud til at være mere sandsynligt, at det ikke er en krydsning, jeg forædler på, men derimod en ny sort opstået ved mutation. Begrundelsen er, at man sjældent vil få en gul tomat ved at krydse en gul og en rød – simpelthen fordi, farven rød vil være dominant i forhold til gul. Begge forældre skal altså give 'gule gener' videre, hvis det skal blive en gul sort ved krydsning. Endelig ville nogle planter i 2. og 3. generation give røde tomater, hvis det havde været en krydsning mellem Gardeners Delight og Green Grape, jeg stod med ved 1. generation. Det har ikke været tilfældet - de har alle været gule. Derfor er en spontant opstået mutation mere sandsynlig. Men sådan en ny sort skal også forædles, så jeg fortsætter efter samme metode næste år, selv om en mutation ikke kræver så omfattende en forædling.

## Hvad er en F1-hybrid?

De moderne F1-hybrider, du finder hos frøfirmaerne, er lavet ved at krydse to helt rene og indavlede linjer (altså helt uden afvigende planter) af for eksempel tomat, der hver har nogle ønskværdige egenskaber – selv om de på andre områder er svækkede af indavl. Ved krydsning af disse to linjer fås salgsfrø til næste sæson. Disse skal mærkes med F1 på frøposen, mens udplantningsplanter købt i havecentre eller planteskoler ikke skal.

Når du sår frøene, får du planter, der har fået de bedste egenskaber fra begge linjer, og de er ofte stærkere, større eller hurtigere end nogen af forældrene. Men prøver du at tage frø af dine F1-planter, er det helt sikkert, at du ikke får det samme livskraftige, ensartede resultat i 2. generation. De fleste af for eksempel de tomatsorter, der sælges i butikkerne, er også F1-hybrider, så du vil opleve samme problem, hvis du prøver at tage frø af dem. Afkommet spalter ud, og du får alle mulige forskellige planter, hvoraf nogle har de dårlige egenskaber fra "bedsteforældrene".

Hvis du ønsker planter med F1-egenskaberne, må du altså købe frø af frøfirmaet hvert år, og det er også netop det, firmaet ønsker. Du kan dog også forsøge at overvintre stiklinger af planten, men det er en meget besværlig metode.

Det er dyrt at udvikle og producere F1-hybridsorter, og derfor er det selvfølgelig rimeligt, at du skal betale for frøene. Men det dyre udviklingsarbejde betyder også, at firmaerne er nødt til at mindske det samlede antal sorter, de arbejder med. Og da der er flere penge i at udvikle hybridsorter til det professionelle marked end til private, bliver der mere satset på sorter, der modner samtidigt, er resistente over for sygdomme og kan tåle at blive transporteret, end smagfulde sorter, der giver frugter over en lang sæson.

## Hvad er en mutation?

En mutation er en ændring i cellens DNA, som fører til en varig forandring af arveanlæg. Betegnelserne mutation og mutant blev skabt omkring 1901 af den hollandske genetiker Hugo de Vries under hans studier af afvigende former af planten natlys. Mutationer sker løbende og spontant uden nogen påviselig ydre årsag.

Mutationer kan både være nyttige og skadelige for planten, men de fleste er umiddelbart skadelige. Bærere af disse overlever dårligere, og derfor føres de sjældent videre. Hvis der sker en ændring i miljøet, kan mutationer, der ellers var skadelige, blive en fordel for planten ved at gøre dens tilpasning til det nye miljø bedre. Sådanne mutationer vil sprede sig i populationen og inkorporeres i artens genpulje. Mutationer har derfor afgørende betydning som råmateriale for evolutionen. (kilde: lex.dk)



## PLANTEPORTRÆT

*Moden er bøftomaten mørkerød/rosa med grønne skuldre.*

# Min yndlingstomatsort: **bøftomat fra Bretagne**

**Tekst og fotos af** | Marianne Roed Hjortshøj, Frøsamler bosiddende i Sejs-Svejebak, Silkeborg Kommune

### Beskrivelse:

Stor bøftomat af typen sorte tomater. Smagen er uovertruffen og meget sød og aromatisk. Størrelsen varierer fra 200 g. og helt op til 500 g. Den har almindelig bladvækst, bladene ligner ikke kartoffelblade. Ved modenhed er farven mørkt rødbrun med grønne skuldre og meget mørkerød indeni. Formen er til tider ruflet/krøllet, men oftest mere rund.

### Historie:

Jeg har nu i 5 år dyrket denne skønne bøftomat af frø, jeg tog med hjem fra en ferie til Nordfrankrig. Bøftomaten købte jeg på et torvemarked i byen Saint-Renan i Bretagne-regionen, og jeg tog frø af tomaten, fordi den var så lækker. Med sin store smag, saftige struktur og flotte farve og størrelse har jeg haft stor glæde af at dyrke den hvert år siden. Jeg har døbt tomaten Bretagne bøftomat. Nu er jeg blevet nysgerrig på at finde ud af, hvad det egentlig er for en sort. Efter en del research og eftersøgning i facebookgruppen "Tomatentusiaster" lød svaret næsten entydigt, at sorten må være Noire de Crimée, også kaldet Black Krim. Jeg gætter også selv Noire de Crimée, da den passer bedst i forhold til ud-



*Bretagne bøftomaten er frøstabil og har stort set ikke ændret sig i de 5 år, jeg har dyrket den. Dog er størrelsen lidt forskellig fra år til år, hvilket dog nok skyldes vækstsæsonen.*

seende og smagsbeskrivelse, selvom mine til tider er mere ruflet i form. Andre gode bud kunne være en lokal, bretonsk sort Noire d'Antan eller amerikanske Cherokee Purple.

Noire de Crimée eller Black Krim er som navnet antyder fra Krimhalvøen i det sydlige Ukraine. Mange sorte tomater stammer oprindeligt fra Krimhalvøen. De har det til fælles, at de er mindre følsomme overfor køligt vejr, end andre tomatorter, og denne sort klarer sig derfor godt på vores breddegrader. Ud over deres intense smag er sorte tomater kendt for deres sunde næringsindhold af bl.a. C-vitamin, A-vitamin og antioxidanten lycopene. Læs mere om sorten [her](#).

### Dyrkning:

Langsom vækst som ved alle bøftomater, så gå i gang med forspiring i god tid, gerne allerede i februar-marts og udplantning i maj-juni, når vejret er til det. Velegnet til både drivhus og friland, udplant dog senere ved frilandsdyrkning. Det er min erfaring, at sorten er følsom over for overvanding, så vand sparsomt og undgå kapillærkasse. Normalt er tomaterne klar til høst engang i august og frem til september, og ofte helt hen i oktober. Den kan sprække, hvis man lader den modne for længe, så tag den hellere, når den lige er skiftet fra grøn til mørkerød, og inden den bliver for mørkebrun i farven. Jeg plejer at klemme lidt på tomaterne, og når de kan trykkes lidt ind, er de modne.

Virker til at være indeterminant – dog har den en busket vækst som determinante, og planterne har ikke tendens til at blive for høje. Jeg plejer alligevel at fjerne lidt sideskud, da der ellers er risiko for, at tomatplanten får for mange tomater og bliver for tung, da den skal have styrke til at bære de mange, store bøftomater.

Sorten har været frøstabil i alle år, jeg har dyrket den – og tyder derfor på at være en arvesort/heirloom. Den eneste variation synes at være størrelsen, og det kan handle mere om mængden af lys, varme og fugtighed i den givne vækstsæson.

### Tip:

Bøftomaten er let at dyrke, da den kun sjældent sprækker og får sygdomme, hvis man vander korrekt. Det vil sige ikke for ofte, helst ved grundvanding en gang eller to om ugen.

### Anvendelse og opskrift:

Smagen er tungt sød uden syre, og den passer rigtig godt, enten på ristet brød med olivenolie eller i en tomat salat med mozzarella og basilikum. Eller vores favorit herhjemme: bare skåret over på midten og med et drys havsalt. For nylig lavede jeg denne tomatærte, og det egner bøftomaten sig også til.



Min toårige søn er ofte med i drivhuset, og han har lært, at tomater kan være både røde, orange og gule, når de kan plukkes. Foto: Sys Therese Roed Abrahamsen



Tomaterne er store, oftest mellem 200-300 g. Nogle eksemplarer kan blive op til 500 g. En tomat dyrket i 2022, der kom op over 500 g.





*Tomattærte med Noire de Crimée,  
som jeg gætter på sorten er.*

## Tomattærte med bøftomat

(Noire de Crimée eller anden sort):

### Tærtedej:

50 g. fuldkornshvedemel eller speltmel  
125 g. hvedemel  
100 g koldt smør  
2 spsk koldt vand  
½ tsk salt

### Fyld:

450 g. tomater skåret i både eller skiver  
250 g. ricottaost (alternativt hytteost eller cremefraiche)  
3 store æg  
100 g. feta  
10 oliven  
Frisk oregano og timian  
Salt og peber

Smørret smuldres i melet, og dejen æltes sammen med vand og salt og rulles til en kugle. Stil dejen i køleskabet i min. 20 minutter. Tærtedejen rulles ud til en cirkel og lægges i et smurt tærtedfad, her efter prikkes med en gaffel. Tærten forbages ca. 10-15 min. ved 175 grader.

Imens klargøres fyldet. Pisk æg, ricotta, krydderurter, salt og peber sammen til en masse. Skær tomaterne i både eller skiver, og hæld først fyldet på den forbagte tærte, og læg herefter tomaterne på. Smuldr feta over tærten og fordel til sidst oliven. Drys med lidt oregano og bag tærten i ca. 30-35 minutter ved 200 grader.

# Mit tomathus på marken

Dyrk en masse tomater med en minimal arbejdsindsats - og undgå samtidig kartoffelskimmel

Tekst og fotos af **Mette Juhl Petersen**

I 2007 flyttede vi til Iller, en lille landsby på Broagerland, der hovedsagligt består af gamle huse, som ikke knytter sig til de få gårde og derfor har små grunde.

Omkring fem år efter var jeg så heldig at kunne leje en jordlod på min nabo's mark. Jeg syntes ikke, at jeg længere havde plads nok til alt det, som jeg gerne ville afprøve i min lille have. Når jeg skriver 'min', så er det, fordi min mand ikke interesserer sig for have dyrkning men har sin egen hobby. Min drøm var også at kunne blive mere selvforsynende.

Både afprøvning af nye ideer og min mands hobby kom dog i spil i tomathuset, som denne artikel handler om.

## En stationær løsning på vanskelig jord

Jordstykket har tidligere været brugt til jordbær dyrkning men var uegnet til det, da jorden bliver meget tør om sommeren. Vi ligger lige i kanten af en gammel istidssø, omgivet af ler og tidligere teglværker. På min jordlod er jordens beskaffenhed som udgangspunkt dog sandblandet muld i et lag på 40 cm, herunder rent gult sand. Jorden bliver hurtigt tjenlig om foråret, men vandet løber lige igennem, når det først er blevet tørt.

Der gik en del år med tilførsel møg, kompost med mere i håbet om at jordforbedre stykket. En opgave som jeg måtte give op overfor, da jeg kun har min skovl, min hakke og min spade, min trillebør og min egen arbejdsindsats til rådighed. Derfor dyrker jeg efterhånden det meste i pallerammer, hvor jeg bedre kan styre at dyrke både jorden og planterne, og kun vande, hvor det er nødvendigt.



*Her ses Tomathuset først i september 2023.*

*Der er en plade, som kan skubbes til side, der fungerer som "dør".*

*Måske næste projekt?*

## Overdækning af tomater mod kartoffelskimmel

Jeg er vild med tomater, og syntes slet ikke, at jeg havde plads nok i mit almindelige 9,9 m<sup>2</sup> glasdrivhus i haven, så jeg begyndte også at dyrke tomater på friland og i krukker. Det var dog ikke en ubetinget succes, da de ofte blev ramt af kartoffelskimmel, lige inden den store høst nåede at modne, hvilket både var vældigt irriterende og ærgerligt!

Min nabo dyrker kartofler til salg, så jeg vidste, at smittetrykket fra kartoffelskimmel var en faktor, som jeg var nødt til at tænke med ind i min dyrkning af tomater.

På et tidspunkt læste jeg, som jeg husker det, mere eller mindre tilfældigt på en tysk side på internettet, at man kan mindske risikoen for voldsomme angreb af bl.a. kartoffelskimmel ved at holde bladene tørre, og at dette kan afhjælpes ved at skærme dem for direkte nedbør. Der var desuden tegninger af forskellige forslag til beskyttelse af planterne i form af diverse udformninger af halvtage.

### Tomathuset i flere versioner

Min mand, som er god til at beregne, tegne og bygge, blev sat i gang med den del, og jeg indkøbte tyk drivhusfolie fra Tyskland. Kort tid efter stod 'Tomathuset version I' klar på marken.

Det var en ubetinget succes med tomaterne det år. Selve huset stod dog i vejen for naboens udsigt over åbne marker, og derfor blev det flyttet året efter.

I 2013 oplevede vi oktoberstormen Al-lan hernede med Danmarks hidtil højeste målte vindstød på 53,5 m/sek. Det holdt drivhusfolien trods alt ikke til, hvilket gav anledning til at erstatte den med noget mere holdbart.

Heldigvis for os skulle genboen skifte tag på sin udestue, og de gamle termoplader derfra kom til at danne udgangspunkt for 'Tomathuset version II'. Senere kom der også sider på, igen genbrug, denne gang fra en anden genbo.

'Tomathuset version III' med sider er det hus, der står på marken i dag.

Selvom der er kommet sider på, kommer der stadig masser af luft til planterne, hvilket er vigtigt i forhold til at nedsætte risikoen for skimmel. Siderne går nemlig ikke helt op til taget, og da

## Epsomsalt

er magnesiumsulfat. Det har navn efter kilden Epsom i den engelske by Surrey, hvor man oprindeligt producerede det ved at koge mineralvandet i byen.

Alle planter har brug for magnesium, der indgår i planters cellevægge. Både magnesium og sulfat (svovl) er desuden vigtige for dannelsen af det grønne klorofyl i bladene.

Særligt tomatplanter bruger meget magnesium, når de vokser, og de kan derfor have glæde af et tilskud, især sidst på sæsonen kan

Man anbefaler 2 spsk. i 4 liter vand, og det kan sprøjtes direkte på bladene, der optager det gennem sine spalteåbninger.

det altid blæser her, er der god udluftning på den måde.

### En oase med plads til nye drømme

Den nuværende løsning med pallerammerne og tomathuset gør selvfølgelig, at det er en mere stationær løsning, end min nabos grøntsagsmark, som flytter beliggenhed fra år til år. I år ligger grøntsagsmarken nede ved siden af min marklod, og det er hyggeligt med naboens selskab. Andre år er det kvier, der er mit selskab dernede, og andre år igen er det kornmarker og stilhed.

Uanset, så er min marklod en oase, en lillebitte biotop med masser af blomster, blomstrende kål og andet - og deraf følgende insektliv midt i "sprøjteland", da det meste af Broagerland dyrkes som konventionelt jordbrug.

### Tomatplanter der passer sig selv

Jeg dyrker tomater så tæt på deres naturlige vokseform som muligt. Optimalt vil planten lægge sig ned på jorden og slynge sig vandret, sætte nye rødder fra stammen og forgrene sig. Men den vækstform duer ikke i drivhusets varme og fugtige klima, da det giver de optimale betingelser for tæt bladvækst, manglende gennemluftning og deraf følgende stor risiko for skimmelangreb. Jeg har derfor valgt at give dem en pind eller en plantespiral ved udplantningen,

alt efter deres vækstform.

De plantes dybt i et gennemvandet plantehul, som har fået en lille håndfuld hønsegødningsspiller, lidt kalk, lidt Epsomsalt og en tot uld. Derefter gødes kun ved gødningsmangel, ofte er lidt Epsomsalt nok. Jeg bruger et tykt lag ålegræs som jorddække for at nedsætte fordampningen, hvis sommeren er varm. Ellers er en 'fodpose' af ålegræs omkring hver plante nok. Ved at vande gennem jorddækket undgår man jordsprøjt på bladene, der øger risikoen for gråskimmel.

Derefter får tomatplanterne lov til selv at fortsætte deres vækst uden yderligere opbinding, uden at få nippet sideskud eller kappet toppen. Jeg fjerner kun visne eller angrebne blade.

Mine tomater er først klar til høst lidt senere i sæsonen, end hvis de var dyrket mere traditionelt i væksthuse. Men planterne giver en god høst uden den store arbejdsindsats, og det har vist sig at fungere for mig, da jeg hellere vil bruge min tid på noget andet end at binde op, nippe og pusle om planterne. Og jeg får masser af tomater!

Du kan læse mere her <https://www.tomaten.de/regenschutz-fuer-tomaten/>. Hvis man selv vil søge på tysk, er søgeordet: Tomatendach.

Se fotos næste side



1

1. Første udgave af Tomathuset blev bygget i maj 2013 af min mand, som selv havde tegnet det. Billederne kan bruges som inspiration og ledetråd for den fignemme, og ellers er der gode tips på især tyske hjemmesider.
2. Drivhusfolie, den professionelle UVbestandige, tykke kvalitet blev monteret, og så blev der sat tomatplanter. Jeg fandt hurtigt ud af, at det blæser meget på marken, så det var nødvendigt også at lave sider, der gav en vis beskyttelse.
3. Tomathuset Version II, 2014. Forstærkning blev nødvendig pga. den kraftige vindpåvirkning på marken.
4. Mere vindskærmning fra 2016, der er skruet gavle på.
5. På billedet fra forsommeren 2023 kan det anes, at vi nu er nået til Version III af Tomathuset, som nu har fået flere kasserede termoplader, fra en anden genbo, monteret, så kun den ene langside er åben. Der er dog stadig meget mere luftgennemstrømning, end jeg kan skaffe i mit glasdrivhus hjemme i haven.



2



3



4



5

# Kort nyt

## DOKK1 I ÅRHUS HAR FÅET ET FRØBIBLIOTEK

Her kan du låne frø for en sæson og bidrage med dine egne frø til samlingen, så vi på sigt får opbygget et mangfoldigt frøbibliotek og kan være med til at holde gamle blomster- og plantesorter i live.

### Læs mere:

<https://www.dokk1.dk/froebiblioteket-er-aabent>

## Frølisten Efterår 2023 er klar

Du finder Efterårsfrølisten på hjemmesiden [www.Froesamlerne.dk](http://www.Froesamlerne.dk). Alle kan læse, hvilke frø og planter, vores medlemmer udbyder. Kun medlemmer kan bestille, det sker ved at logge ind på hjemmesiden.

## Frø til markeder efterlyses

Hvis din frøavl er lykkedes godt i år, efterlyser vi friske frø til vores markedsstande, der er en vigtig del af vores formidling om værdien af bevaringsarbejdet. Kontakt [Merete Juul](#) fra vores markedsgruppe for oplysninger om, hvilke sorter, vi gerne vil sælge på markeder, og hvad vi skal vide om frøene.

## Skriv under for at bevare mærkningskravet til GMO

Sporbarhed og mærkning er nøglen til at vide, hvad der er på vores marker og på vores tallerkener.

Men Europa-Kommissionen vil fritage nye GMO'er fra krav til mærkning og ofrer dermed forbrugernes, fødevaresektorens og landmændenes rettigheder.

### Læs mere på

[www.froesamlerne.dk](http://www.froesamlerne.dk)

Frsamlerne

[www.froesamlerne.dk](http://www.froesamlerne.dk)