



Store Holger og de andre kæmpeærter

TEKST OG FOTOGRAFIER: **ANNEMARIE SØRENSEN,**
HORTONOM, HAVEARKITEKT OG FRØSAMLER



Knap 90 dage efter
såning er planterne
fyldt med bælg.

Mine 4 sorter af høje ærter

I STORE HOLGERS KÆMPEÆRT

Op til 2,5 meter høj med kraftig vækst. Mørkegrønt løv med afrundede små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 8 cm/2 cm. Ærterne har en god, sød smag – også som store. Denne arvesort kommer fra Løgstør-egnen og er opkaldt efter Holger Gundersen. Men selve ærten kommer fra USA, hvor den efter al sandsynlighed havde et andet navn.

II GYRITHES ÆRT

Op til 2,5 meter høj med middelkraftig vækst. Lysegrønt løv med afrundede små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og relativt smalle, bådformede bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 8 cm/1,5 cm. Ærterne har en god, sød smag – også som store. Sorten stammer fra Gyrithe Bøjehøj, hvis familie har dyrket den siden omkring 1860, hvor et familiemedlem bragte nogle frø af denne ært med hjem fra USA.

III LILLE HOLGERS KÆMPEÆRT

Op til 2,5 meter høj med ret spinkel vækst. Mørkegrønt løv med spidse små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 6,5 cm/1,5 cm – væsentlig mindre end de øvrige 3 sorter. Ærterne har en god, sød smag – også som store. Samme oprindelse som Store Holgers Kæmpeært, men helt klart en anden sort.

IV STEVNS HØJE ÆRT

Op til 2,5 meter høj med kraftig vækst. Mørkegrønt løv med afrundede små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 8 cm/2 cm. Ærterne har en god, sød smag – også som store. Lokalsort fra gammel dame på Stevns og bevarer af familien Hansen (også fra Stevns) gennem de sidste 45 år.

Frøsamlerne gav mig mulighed for at opleve ærtedyrkning på en helt ny måde.

Som gartnerdatter såede jeg mine første ærter i en alder af 6–7 år, og jeg har, så længe jeg kan huske, været vild med smagen af friske ærter. Søde, friskplukkede ærter – ikke flere dage gamle købeærter, hvor sukkeret er omdannet til stivelse. I mit voksenliv, hvor jeg har dyrket ærter i min kolonihave, har jeg imidlertid oftest været skuffet over det ringe udbytte, som ærteplanterne gav – både de lave og de halvhøje. Smagen hos de lave ærter var heller ikke altid den mest spændende. Som regel var den lidt bedre hos de halvhøje.

Men i 2012 skete der noget epokegørende inden for min ærte dyrkning. Jeg begyndte nemlig at dyrke høje ærter – rigtig høje ærter på over 2 meters højde. Ikke nogle, man normalt ser i handlen, men som er mulige at få gennem Frøsamlerne. Jeg havde i forvejen et overfladisk kendskab til foreningen, og da jeg i vinternummeret 2012 af Praktisk Økologi så overskriften på seminaret *Den danske plantearv og fremtidens biodiversitet* i anledning af Frøsamlernes 25 års jubilæum, tænkte jeg: Nu må jeg altså melde mig ind i den forening.

Derfra gik det hurtigt. Seminaret (som var fantastisk spændende) foregik den 16.–18. marts, og et par dage senere havde jeg aftalt med Søren Holt fra bønne-/ærteprojektet, at jeg skulle være med til at afprøve fire slags høje ærter. Projektet omfatter 13 forskellige høje marværter, men valget blev for mit vedkommende følgende: Store Holgers Kæmpeært (I), Gyrithe ærter (II), Lille Holgers Kæmpeært (III) og Stevns høje ært (IV). De blev plantet op ad fire bambusstativer i min ca. 100 m² store nyttehøje.

De høje ærters historie

Ærter, menes at have deres oprindelse tre steder. Dels i Centralasiens højland (bl.a. Indien og Afghanistan), Mellemøsten samt Etiopiens højland. Der er ikke fundet nogen vildform af *Pisum sativum*, som

er den art, vi dyrker i dag. Det kunne tyde på, at arten er fremavlet.

Ærter har været dyrket i Europa i mindst 5.000 år, men de har primært været brugt som små, tørre frø, der er blevet tilberedt i form af suppe. Ærter var i Middelalderens Europa (inkl. England) en af de mest udbredte afgrøder. De tørrede, proteinholdige frø var også ideelle til lange sørejser og blev fragtet til USA allerede i 1500-tallet.

De første beskrivelser af friske ærter er fra Middelalderens Frankrig, Italien og England, og begejstringen for de friske ærter kulminerede gennem 1700–1800-tallet. Men det var de riges spise. Bønderne spiste stadig tørrede kogeærter. I 1742 grundlagde den franske familie Vilmorin frøfirmaet af samme navn. På baggrund af firmaets frøkataloger blev bogen *Description des Plantes Potagères* udgivet i 1855 sideløbende med nogle fantastiske, håndmalede plancher (*l'Album*) i perioden 1850–1895. Altså en beskrivelse af de nytteplanter, man kunne dyrke i (herskabernes) haver. Fra bogen kan vi bl.a. få en idé om hvor mange ærtesorter, der blev dyrket på den tid. Det er over 100 forskellige, og listen inkluderer også en del engelske sorter. Jeg fandt umiddelbart frem til 16 høje ærter i udgaven fra 1856, men en nærlæsning vil måske resultere i flere. Bogen blev genoptrykt flere gange, og i 1883 udkom så *Les Plantes Potagères: Description et culture des principaux légumes des climats tempérés*, illustreret med sort-hvide tegninger. Denne er mht. ærter endnu mere interessant end den førnævnte, fordi den netop fokuserer på bælgfrugter. I listen over ærter optræder tre sorter, som det stadig er muligt at få fat på i dag. To af dem, 'Champion d'Angleterre'/'Champion of England' (høj sort fra 1840) samt 'Prince Albert' (halvhøj sort), optræder også i Vilmorins bog fra 1856. Den tredje, 'Téléphone'/'Carter's Telephone', blev først introduceret som sort i 1878. ►►



◀ Ærter til næste års såning.



▲ Perfekt ærtestørrelse. Fotografi: Bo Jensen

Ærte-/bønneprojektet

Projektet *Genopdagelse af gamle danske bælgfrugter, dyrkningsmæssigt og kulinarisk*, i daglig tale kaldet ærte-/bønneprojektet, er et 3-årigt projekt iværksat af Frøsamlerne og har bl.a. til formål at undersøge forskelle og ligheder mellem sorterne, samt udvælge og få de bedste i handlen som havefrø. Projektet begyndte i 2012 og vil blive afsluttet i 2014. Projektet har fået 648.000 kr. i støtte fra NaturErhverv. Den store forsøgsdyrkning med alle 28 sorter finder sted på Statens Forsøgsstation i Jyndevad, men ca. 50 medlemmer af Frøsamlerne (inkl. mig selv) laver sideløbende deres egne, små forsøgsdyrknings af udvalgte sorter. Forsøgsdyrkerne fik i 2012 tilbudt kurser i dyrkning, botaniske beskrivelser samt sensorik (duft- og smagstests). Der er desuden demonstrationsdyrknings på Frilandsmuseet i hhv. Lyngby og Maribo samt i Haver til maverprojektet, der har til huse i Økologiens Have i Odder.

Læs mere på Frøsamlernes projektside: plantearven.dk

Dyrkningen

Årsagen til, at jeg valgte forsøgsdyrkingen med de høje marværter, var, at de blev præsenteret som sorter med en dejlig sød smag og med en lang høstperiode. Men derudover ville jeg gerne demonstrere på hvor lidt plads, man kan få et godt ærteudbytte – og på en måde, så det også ser dekorativt ud. Jeg arbejder til daglig primært med design af privathaver, hvor det er attraktivt at have sin nyttehaver integreret i resten af haven på en pæn og harmonisk måde. Det var meningen, at der skulle have været plantet appelsintagetes, *Tagetes tenuifolia*, som bunddække rundt om ærtestativerne, men jeg fik ikke gjort det sidste år. Det må så blive i år. Som det ses på billederne, blev de fire slags ærter plantet op ad hver sit bambusstativ, lavet i tipiform. Stativerne var 2 meter høje. Ærter er selvbestøvende og krydser normalt ikke spontant med hinanden ved almindelig insektbestøvning.

Min jord kan bedst betegnes som en siltholdig jord med et relativt højt indhold af organisk materiale (alm. havekompost). Ærter er generelt meget tolerante overfor jordtype og pH, men foretrækker en relativt løs jord for at udvikle deres kvælstoffikserende rodknolde. Mht. vanding, så blev det ikke gjort hver

dag i de tørre perioder, da jeg ikke bor på stedet. Det var pga. den relativt våde sommer heller ikke noget problem.

Ringduer er til gengæld et problem, da de elsker ærtespirer. Jeg har i flere år benyttet følgende metode – ikke kun til ærter, men til alle nysåede planter, som er gulf for duerne. Jeg lader nogle 20–30 cm høje skud stå vinteren over på min ligusterhæk. Disse klippes af i april måned og sættes op som et gitter omkring de nysåede planter. I vækstperioden fungerer de også som støttepinde. Nogle af dem slår tilmed rod, og jeg kan om efteråret plante de små planter ind i min gamle hæk, så den får noget fylde forneden. Men andre grene og kviste kan jo også sagtens bruges til formålet.

Alle ærter blev sået d. 27. april i 4–6 centimeters dybde og med ca. 5 centimeter mellem frøene. Hver gruppe, bestående af 25 ærter, blev efter såning gødsket med et par håndfulde organisk posegødning (NPK 10-2-7). Planterne blev i løbet af vækstperioden bundet til stativerne, da de ikke kunne holde sig selv ordentlig fast, når det blæste. Planterne satte de første blomster ca. 1 meter oppe og fortsatte opefter. Ærterne blev toppet ved 2 meters højde, men dette resulterede ikke i nogen ekstra forgrening som håbet.



▲ Ærteplanter beskyttet bag skud fra ligusterhæk.

1800-tallet og frem til 1. Verdenskrig var den periode i Europa, hvor havekulturen blomstrede både mht. dyrkning af eksotiske planter fra de tropiske kolonier samt forædling og dyrkning af eksisterende europæiske pryd- og nytteplanter, bl.a. ærter. Man kan næsten forestille sig stamformen til 'Store Holgers Kæmpeært' på høje stativer i den Victorianske køkkenhave. Allerede i 1800-tallet var der så mange sorter af ærter, at det var svært at finde rundt i og finde ud af, hvorvidt det egentlig var en ny sort eller blot samme sort med et nyt navn. I *Les Plantes Potagères* fra 1883 er der således nævnt flere synonymer for flere af sorterne. Spørgsmålet gør sig også gældende i dag med tilfældet 'Telephone', 'Tall Telephone' og 'Alderman'. Nogle steder opgives de som samme sort og nogle steder som forskellige. I Frøsamlernes bytte-liste fra 2012 optræder en polsk arvesort, 'Telefon'. Den er formodentlig synonym med den 'Telephone', som er nævnt i Vilmorins bog. I *Contribution à l'étude des Variétés de pois potager cultivées en France* (1953) er der en klar adskillelse af den høje 'Téléphone à rames' og den lave 'Téléphone nain'.

Danske arvesorter

De høje ærter, som dyrkes i ærte-/bønneprojektet, er dels såkaldte danske arvesorter (*heirloom*-sorter), dvs. frø, som er gået i arv fra generation til generation i en familie, samt enkelte gamle handels-sorter. Arvesorterne er enten opkaldt efter lokaliteten, hvor den er dyrket

(f.eks. Stevns høje ært), eller efter en person i den familie, hvor de er blevet dyrket (f.eks. Gyrithes ært). Men flere af sorterne er noteret som kommende fra USA. De har altså været på en lang rejse fra Europa til USA og tilbage igen, og sikkert skiftet navn flere gange.

Bevaring af høje ærter

For et par generationer siden blev ærter dyrket som en vigtig del af selvforsyningen, men efter lanceringen af frosne ærter i supermarkederne, overgik dyrkningen af høje ærter til en mere hobbypræget form. De høje ærter kan ikke maskinhøstes som de lave. Der er på verdensplan forsvundet rigtig mange ærtesorter, og med de nye, restriktive love i EU om frødyrkning, vil der helt sikkert forsvinde endnu flere, hvis ikke foreninger som Frøsamlerne gør en indsats for at bevare diversiteten.

Vilmorin opremsede i sin bog fra 1856 ca. 100 slags forskellige ærter – i dag har samme frøfirma kun ni sorter til salg, deriblandt 'Tall Telephone'.

Det vides ikke, hvor mange arvesorter af f.eks. høje ærter, som er forsvundet eller stadig eksisterer her i Danmark. Der er i dag 21 forskellige høje marværter i Frøsamler-regi, hvoraf de 5 er nyttilkomne her i 2013. Der indgår 13 forskellige sorter i ærte-/bønneprojektet. Forhåbentlig kan nutidens nye interesse for selvforsyning gøre, at bl.a. de høje ærter kan få en renaissance og tidligere tiders mangfoldighed ikke helt går tabt.

Sygdomme og skadedyr

Mht. sygdomme og skadedyr så klarede ærterne sig generelt godt. Duerne blev holdt effektivt ude af ligustergrenene, og det var kun sidst på sæsonen, at der var larver i nogle af ærterne. Larver i ærter skyldes ærtevikleren – en lille brun natsommerfugl, som lægger sine æg i bælgene fra omkring 1. juli. En måneds tid senere er de hvide larver godt i gang med at gnaske sig mætte. Angrebet kan forbygges ved at lægge et fintmasket net over planterne, men det vil jeg af æstetiske grunde helst undgå. Den eneste sort, hvor nogle af planterne fik en form for rodbrandsvamp, var 'Gyrithes ært'. Det største problem var angrebet af ærtemeldug, der tog livet af de nye, sene skud, som kunne have forlænget sæsonen.

Der anbefales normalt en dyrkningspause på 5–6 år for ærter. Men da jeg pga. min nytteshaves udformning ikke kan flytte stativerne, bliver jeg nødt til at udskifte jorden i 30–40 centimeters dybde, dér hvor stativerne skal stå. Dette kan også gøres i mindre haver, hvor ærterne bliver nødt til at stå samme sted hvert år.

Høst, udbytte og såsæd

Knap 3 måneder efter såning kunne de første ærter høstes, og plukkesæsonen varede ca. 3 uger. Der blev høstet ret tit, ca. hver 3. dag, så planternes produktion af nye blomster så vidt muligt ikke gik i stå. Som det ses på høstskemaet, så er der en tydelig variation mht. høstudbytte over perioden. Der kunne høstes flest ærter midt i perioden. Hvis forskellen i spiringsprocenten udlignes, ligger høstudbyttet per plante for de 4 sorter relativt tæt på hinanden. Tallene er inkl. bælg og inkl. høst af såsæd. 'Stevns høje ært' havde et udbytte på ca. 65 g ærter, 'Store Holgers Kæmpeært' ca. 63 g, 'Lille Holgers Kæmpeært' ca. 53 g og 'Gyrithes ært' ca. 51 gram. De næste 2 år vil vise, om tendensen holder. En mindre del af bælgene blev efterladt på planterne for at modne til såsæd. De tørre bælg blev høstet d. 25. august. ▶▶



◀ Grønsagswok med ærter, ærtebælg og gul squash.



▶ Ærtebælgen gøres klar til spisning. Den brækkes fra ydersiden og ind. Derefter trækkes den saftige del af den tørre hinde. Fotografi: Bo Jensen

Vurderingen

Alt i alt var det for mig en fantastisk ærtehost. Ca. 4½ kilo (ubælgede) ærter op ad fire stativer, der i alt kun udfyldte et grundareal på godt 1 m². Det er altså ingen undskyldning, at ens have er for lille til ærte dyrkning. Samme resultat kunne givetvis opnås op ad et 2 meter højt hegn på 4–5 meters længde.

Mht. spire- og væksthastighed lå alle fire sorter tæt op ad hinanden. Mht. væksten var 'Store Holgers Kæmpeært' og 'Stevns høje ært' begge kraftige, og sorterne ligner hinanden meget. 'Gyrithes ært' var knapt så kraftig, og 'Lille Holgers Kæmpeært' var ret spinkel. Sidstnævnte kunne man f.eks. bruge til at sætte op ad en hæk, hvor den netop pga. den spinkle vækst ikke ville ødelægge hækken. Det vil jeg selv afprøve i år.

Smagsmæssigt var der ingen særlig forskel mellem de fire sorter. 'Gyrithes ært' adskilte sig måske med en smule finere og friskere smag – især mht. bælgene. Alle ærterne beholdt deres søde smag både ved en stor størrelse af selve ærtefrøene og ved opbevaring af de ubælgede ærter i køleskab (plastikpose) i op til over en uge. Dét alene kan jo forlænge perioden med friske ærter, men en yderligere forlængelse ville være meget attraktiv. Måske har nogle af de andre høje ærter en længere høstperiode, ellers kan man så dem forskudt med f.eks. 14 dages mellemrum. Jeg har været rigtig godt tilfreds med de fire ærtesorter, men har for nysgerrighedens skyld tænkt mig her i år at afprøve nogle af de andre sorter. Bl.a. forskellige udgaver af den omtalte 'Tall Telephone'/'Telephone'.

Ærter på menuen

Friske ærter smager vidunderligt. Både at spise direkte, når man står dér i haven, men også rå i forskellige salater. Letkogte ærter – maks. 1 minuts kogetid – er en lækkerbisk som tilhører til f.eks. en god kotelet eller bøf.

Normalt, når vi spiser ærter, så er det kun selve ærtefrøene, vi bruger. Men det er jo egentlig spild af ressourcer. Ærtefrøene udgør kun ca. 1/3 af den samlede bælgens vægt. Da jeg var barn, lærte jeg at trække den seje hinde af skrællen og spise det resterende – næsten som at spise sukkerærter.

Jeg lavede nogle kulinariske forsøg med de hinfrie skaller og indbød til en lille smagstest. Som rå var det bælg af 'Gyrithes ært', som var de mest delikate. Men alle kan med fordel bruges i forskellige former for wokmad, hvor det ikke gør noget, at skallerne ikke er pæne og hele (det kan være lidt svært at fjerne hinden). Man kan også bruge blomsterne og de unge skud, men jeg foretrækker at vente på selve ærterne.

Frysning af ærter er en god måde at konservere dem på. Blancher dem i 10–15 sekunder før nedfrysning. De løsfrosne ærter kan en kold vinterdag tages ud, overhældes med kogende vand og stå 1 minuts tid. Det er næsten som at spise friske ærter



▲ Fire måneder efter såning var ærtesæsonen slut. De små nye skud blev desværre hurtigt angrebet af ærtemeldug.

Fremtiden

Det har været en rigtig positiv oplevelse for mig, både at blive del af foreningen Frøsamlerne og at lære de høje ærter at kende. Det var fantastisk endelig at kunne spise masser af friske ærter, men i år vil jeg glæde mig til også at kunne dyrke nogle uden for projektet, så jeg kan spise dem direkte fra planten uden at skulle veje og måle dem først.

De høje ærter burde være tilgængelige for enhver haveejer, som holder af ærter. Forhåbentlig vil der være et frøfirma, der efter forsøgsperioden har lyst til at sætte flere af disse fantastiske ærter i produktion og til salg. Det er i dag muligt at købe »Holgers høje ærter« gennem Fuglebjeriggårds frøliste, og nogle af de gamle, udenlandske sorter kan købes over internettet. Ellers kan det anbefales, at man melder sig ind i Frøsamlerne, så man via deres frøliste kan få fat på flere af de forskellige slags høje ærter og være med til at støtte bevaringen og udbredelsen af bl.a. de gamle, høje ærter.

Gennem de næste 2 år vil vi i ærte-/bønneprojektet opformere og registrere de forskellige sorter. Personligt vil jeg de næste par år prøvedyrke de høje ærter ude i andre privathaver, bl.a. i et projekt med nyttehaver for børn. Jeg vil også afprøve dem som grønne læskærme og op ad mure og plankeværker i stedet for de traditionelle klatreplanter.

Frøsamlerne

Frøsamlerne blev stiftet i 1987 og er i dag en landsdækkende forening med ca. 400 medlemmer. Foreningen formål er at bevare og udbrede kendskabet til vores fælles kulturelle arv inden for havebrug og landbrug. Som medlem af Frøsamlerne har man bl.a. mulighed for at bytte/købe frø og planter, som normalt ikke er tilgængelige i handlen. Ved at adoptere og opdyrke en sort kan man hjælpe med bevare den for fremtiden. Frøsamlerne samarbejder bl.a. med den svenske søsterorganisation Sesam samt Nordisk Genbank (NordGen).

Frøsamlerne
www.frøsamlerne.dk

Mere info

Du kan finde henvisninger til mere spændende læsning om høje ærter her:
www.oekologi.dk/hoje_aerter/

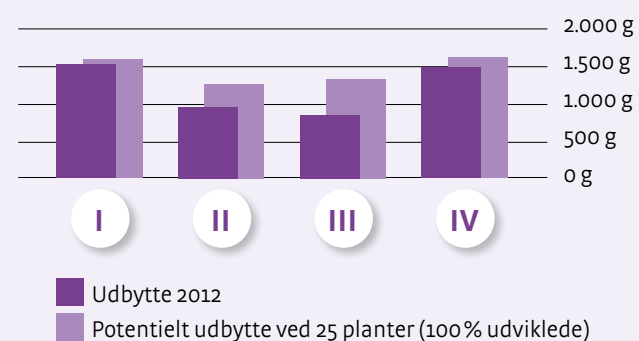
Høstudbytte af mine høje ærter i 2012

Tabellen viser datoer for høst og antal gram friske ærter (med bælg) samt totalt antal i gram. Alle ærter blev sået d. 27. april 2012.

Sort	20/07/12	22/07/12	25/07/12	28/07/12	31/07/12	03/08/12	07/08/12	10/08/12	13/08/12	I alt	
I Store Holgers Kæmpeært	120 g	110 g	288 g	516 g	325 g	49 g	8 g	3 g	20 g	1.439 g	+ 81 g*
II Gyrithes Ært	0 g	90 g	92 g	333 g	257 g	47 g	58 g	18 g	6 g	901 g	+ 59 g*
III Lille Holgers Kæmpeært	80 g	77 g	186 g	248 g	157 g	37 g	26 g	4 g	3 g	818 g	+ 33 g*
IV Stevns Høje Ært	0 g	106 g	239 g	497 g	486 g	12 g	54 g	21 g	27 g	1.442 g	+ 42 g*
I alt på dato	200 g	383 g	805 g	1.594 g	1.225 g	145 g	146 g	46 g	56 g	4.600 g	

* Tørrede ærter til såsæd. Disse er indregnet i høstudbyttet pr. plante på næste side, men som inkl. bælg (pga. tørvægt). Derfor cirkaudbytter.

Sammenligning af høstudbytte af de 4 høje ærter i 2012



- I) **Store Holgers Kæmpeært.** Udbytte af 24 af 25 såede planter (96% udviklede): **1.520 g** (1 plante kan give ca. 63 g.)
- II) **Gyrithes Ært.** Udbytte af 19 af 25 såede planter (76% udviklede): **960 g** (1 plante kan give ca. 51 g.)
- III) **Lille Holgers Kæmpeært.** Udbytte af 16 af 25 såede planter (64% udviklede): **851 g** (1 plante kan give ca. 53 g.)
- IV) **Stevns Høje Ært.** Udbytte af 23 af 25 såede planter (92% udviklede): **1.484 g** (1 plante kan give ca. 65 g.)

Udbyttet af de bælgede ærter vil udgøre ca. 35%.