



◀ Frø af 'Guérande' gulerod.

I 2021 KAN ØKOLOGISKE GRØNSAGSFRØ KOMME PÅ MARKEDET I ALLE EU-LANDE, SELVOM DE ER GENETISK UENSARTEDE. DET KAN ÅBNE ET SLARAFFENLAND AF INTERESANTE GAMLE SORTER OG FORBEDRE BÅDE BEVARING, UDVIKLING OG SALG AF NYE.

Nye regler for økologiske frø kan give større mangfoldighed i køkkenhaven

TEKST OG FOTO: **LOUISE WINDFELDT**, HORTONOM, FAGJOURNALIST OG BESTYRELSESMEDLEM I FORENINGEN FRØSAMLERNE

I januar 2021 træder den nye økologiforordning i kraft. Det betyder blandt andet, at man vil kunne sælge genetisk uensartede frø og planteformingsmateriale – såkaldt heterogent, økologisk materiale.

Målet med at ændre reglerne er både at gøre det nemmere for producenter at få materialet registreret og at få det langt bredere ud på markedet end de såkaldte bevaringssorter og hobysorter, der ikke anses for at have nogen kommerciel interesse. Dermed er der en reel sandsynlighed for, at der kommer flere sorter i handlen, der er velegnede til økologisk dyrkning.

Konkurrerer mod ukrudt og sygdomme

Fordelen ved det genetisk uensartede materiale er især, at det er bedre end ensartede sorter til at ændre sig i forhold til de vilkår, der er, hvor det vokser. Det heterogene materiale vil udvikle sig løbende, når man dyrker det, og de planter, der trives bedst, er dem, der vil blive flest af på længere sigt. Derfor vil det have nemmere ved at tilpasse sig ukrudt og lokale jordbundsforhold. Det vil også have mere held med

at overleve vira og plantesygdomme end sorter, der er genetisk ens.

Der vil umiddelbart være en efterspørgsel efter disse egenskaber i økologisk dyrkning, fordi de kan give mindre behov for at bekæmpe ukrudt og sygdomme. Heterogent plantemateriale vil også være mere robust over for klimaforandringer, og derfor kan det vise sig at få langt større betydning for plantedyrkingen i lidt længere perspektiv.

Landracer og bevaringssorter

Heldigvis skal vi ikke starte på bar bund med at opfinde det heterogene plantemateriale. Vi har masser af gamle landracer og andre sorter, der er genetisk uensartede og tidligere har været almindeligt dyrkede i Danmark. Nogle kan bruges, som de er, og andre kan blive udgangsmateriale for udvikling af nye, økologiske sorter. Den nye frølovgivning kan på den måde få flere af de gamle, interessante planter på markedet igen. Det vil også modvirke den kedelige udvikling, som ellers er i gang. Der forædles nemlig ikke længere grønsager i

Danmark, og flere og flere grønsagssorter forsvinder.

Bevaring og sikring af plantearven

Da vi ikke ved, hvilke af de gamle kultursorter vi kan få brug for i fremtiden, er det samtidig åbenlyst, at vi må passe på det genetiske udgangsmateriale, vi har. Derfor må den nye økologiforordning gå hånd i hånd med bevaring af vores plantegenetiske arv – både i genbanker og i levende dyrkning. Det kræver en samfundsmæssig investering i de plantegenetiske ressourcer. Men man må forvente, at investeringen vil komme mangefold igen, fordi det nu bliver muligt at markedsføre økologisk, heterogent materiale.

Den levende græsrodsgenbank

I Frøsamlerne udgør medlemmernes haver en decentral »græsrodsgenbank« med cirka 600 sorter af kulturplanter, der løbende dyrkes og byttes. Foreningen underviser også i frøavl og arbejder politisk. Europæiske frøsamlerorganisationer har spillet en aktiv rolle i udformningen af den nye lovgivning, og vi har samarbejdet

med de større økologiske interesseorganisationer for at finde fælles kompromisser.

Flere af foreningens kulturplanter er desuden involveret i formidlingsprojekter. Det nyeste har støtte fra Nordisk Ministerråd og hedder Fra Frø til Fad. Her opformerer de skandinaviske frøsamlerorganisationer sjældne grønsagssorter i samarbejde med museer, restauranter og producenter. Dermed kan gæster på markeder og til arrangementer i Norge, Sverige og Danmark både smage og få mere viden om sorterne, og nogle vil også være tilgængelige som frø. På den måde håber foreningen at bidrage til at få flere af de interessante, gamle grønsager vidt udbredt.

En blomstrende grønsagsforædling

Frøsamlerens formand, Simon von Siebenthal, tror desuden, at vi igen kan få en blomstrende grønsagsforædling i Danmark.

– Med den nye økologiforordning får vi nogle gode rammebetingelser. Vi mærker i Frøsamlerne en stigende interesse for andre sorter end de gængse – også fra større aktører. Samtidig ser vi flere og flere unge gartnere og landbrugere, som ønsker at beskæftige sig med grønsagsavl og specialproduktioner i mindre skala, siger Simon von Siebenthal.

Han mener, det er oplagt, at man i den slags produktioner også genoptager frøavlshåndværket, begynder at arbejde med vedligeholdelse af gamle sorter og deltager i udvikling af nye sorter og populationer.

Her følger nogle bud på gamle sorter af høj kvalitet, der ikke sælges i dag, men kunne komme i handlen igen som følge af den nye lovgivning.

Gråærter

Gråærterne er markærter, der har været dyrket i Danmark siden bronzealderen. De kan tørres og dermed gemmes til forråd, og de har et højt indhold af næringsstoffer. Deres proteinindhold er således knap 21 %, og sammensætningen af proteinet (særligt lysin: 7,2 % pr. 100 g protein) gør dem til et godt ernærings supplement til korn, der primært indeholder methionin og cystin. De indeholder også



Antallet af grønsagssorter er faldende. Her ses en undervisningsplanche med 16 sorter af radiser malet af Ellen Backe i 1935 for den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole. Mellem 1935 og 1980 forsvandt de ti af sorterne fra det danske marked, og kun frø af ni af dem er bevaret i Nordens Genbank (NordGen). Frø af fem af sorterne kan købes i danske butikker i dag: 'Saxa', 'Non plus ultra', 'Gefion', 'Københavns torve' og 'Rund rosenrød hvidspidset'.

Hvordan er reglerne nu, og hvordan bliver de nye?

De nuværende regler kræver, at det materiale, man vil markedsføre, registreres af de danske myndigheder. For at blive det, skal det overholde de såkaldte DUS-kriterier, der står for: Distinct (karakteristisk), Uniform (ensartet) og Stable (stabil). Eneste undtagelse fra disse regler er de såkaldte bevaringssorter og hobysorter, som ikke anses for at være interessante i en kommerciel produktion. Med de nye regler vil mange flere sorter, der hidtil har været for uensartede til at blive registreret, kunne dyrkes og sælges i større skala. De skal blot være økologisk certificeret og have gennemgået en anmeldelse til de nationale myndigheder tre måneder, før de sælges. I anmeldelsen skal indgå en beskrivelse af sorten, der ikke går ind over andres rettigheder.



◀ 'Lollandske rosiner' er en gammel sort af gråært, der har været berømt for sin gode smag helt tilbage i 1600-tallets kagebøger. Den var almindeligt dyrket indtil omkring 1850, hvorefter den næsten forsvandt.



◀ Fladbrød med mel af gråærter produceres og sælges i Norge. Det indeholder 17 % gråærtemel, og der er 9 gram protein pr. 100 gram fladbrød.

Læs også

Nye regler for økologiske frø på vej
af Louise Windfeldt, Praktisk Økologi 6/2018

Ærte- og bænesorter til proteintilskud
af Lis Andresen og Anne Darre Østergaard, Praktisk Økologi 2/2019

andre vigtige stoffer, for eksempel zink, og derfor har de haft stor betydning som en del af den danske basiskost frem til midten af 1800-tallet.

De populære lollandske ærter

'Lollandske rosiner' er en landrace af gråærter, der oprindeligt blev dyrket på Lolland. Planten har en variabel højde mellem 80 og 130 cm, akselblade ved stænglen og mange slyngtråde, men ingen eller næsten ingen småblade. Den har karakteristiske tofarvede mørk- og lyslilla blomster. Frøene er brune og rynkede og kan derfor minde om rosiner.

'Lollandske rosiner' finder man omtalt i kagebøger fra 1600-tallet. Ærterne var en populær eksportvare, der blev tørret, hældt i tønder og fragtet med skib til de store byer, hvor de blev gemt til vinterforråd. Man kogte og spiste dem med kød og grønsager. Senere blev de erstattet af kartofler, og omkring år 1900 gik de ud af produktion på Lolland, men blev fortsat dyrket på enkelte husmandssteder. For få år siden kom de til Foreningen Frøsamlerne fra Knut Hansen, der havde en besøgsgård i Maribo med gamle danske husdyracer og kulturplanter.

Godt alternativ til kikærter

'Lollandske rosiner' passer godt til det danske klima. De kan dyrkes som markafgrøde og høstes maskinelt, hvilket gør dem velegnede til både det lille selvforsyningslandbrug og en egentlig storskalaproduktion. Susanne Hovmand-Simonsen, der står bag det biodynamiske varemærke Knuthenlund, har gode erfaringer med at dyrke 'Lollandske rosiner'.

– De fungerer godt i både dyrkning, høst, rensning og tørring i stor skala, siger hun.

Ærterne koger ikke ud og vil derfor være et godt alternativ til importerede kikærter og bønner. De vil både kunne tilberedes direkte i køkkenet og kunne indgå i proteinrige produkter – for eksempel ærtefladbrød, som det man producerer i Norge.

Fremtidsperspektiver for gråærter

Der findes også andre typer af gråærter, der kan få succes med de nye regler for økologiske frø, for eksempel 'Brun Ært fra Nakskov' og 'Errindlevært'. 'Errindlevært' er dog bedst egnet til dyrkning i haven. Den har meget smukke blomster og kan også spises umoden som

sukkerært, da den ikke har en indre hinde i bælggen.

Alle tre sorter af gråærter er i Frøsamlerens sortiment, men endnu kun i mindre skala. De er ikke svære at tage frø af til eget brug, men en større produktion vil kræve, at de bliver opformeret professionelt.

'Guérande', 'Nantes' og andre gulerødder

En anden grønsag, der vil få fornyede muligheder i den nye økologiforordning, er guleroden. Den findes i mangfoldige varianter af størrelse, farve og smag, men sortsudbuddet er ved at skrumpe kraftigt ind.

Vild gulerod har vi indsamlet og spist i Danmark helt tilbage i jægerstenalderen for mere end 6.000 år siden. Den dyrkede gulerod kommer dog formentlig fra et bælte mellem det sydlige Europa og Afghanistan, hvor den findes i alle farver mellem hvid, gul og mørklilla. Måske kom den forældede gulerod til Danmark med munkene i middelalderen, men den store udbredelse opnåede den først, da hollændere flyttede hertil i 1500-tallet og satte dyrkningen i system.



◀ Den aromatiske 'Guérande' gulerod fra Søren Wiuff. Den er i dag meget svær at skaffe frø af i Danmark.

▲▶ Allan Clausen udvælger gulerødder til frøproduktion af 'Nantes Fancy, Hegnstrup Stamme'. Her fra et af Foreningen Frøsamlernes kurser i frøavl. FOTOS: VIVI LOGAN OG ANNIKA MICHELSON



De svære fremmedbestøvede

Selvom det er nemt at dyrke gulerødder, er det svært at producere gode frø af dem. Det skyldes dels, at de er fremmedbestøvede, og næste generation vil derfor også få gener fra bestøveren. For at holde sorten ren må man derfor sørge for, at de ikke kan bestøves af andre gulerodssorter – heller ikke vild gulerod, der vokser som almindeligt ukrudt i grøftekanter. For at bevare sortens egenskaber må man desuden have et tilstrækkeligt antal blomstrende gulerødder, og jo mere genetisk uensartet sorten er, jo flere gulerødder kræves for, at man kan vælge dem, der bedst falder inden for sortsbeskrivelsen.

Den smagfulde 'Nantes Fancy'

Gulerodssorten 'Nantes Fancy' har været i grønsagsproducenten Allan Clausens sortiment siden 2008. Han har dyrket, vedligeholdt og forbedret den og kalder den i dag 'Nantes Fancy, Hegnstrup Stamme' efter sin gård. Det er en vintergulerod, og tidligere var det en solid sort, som blev dyrket kommercielt til konsum, fordi den er velsmagende og ensartet.

– Så kom F1-hybridene, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så

den forfaldt. Det betød blandt andet, at smagen blev kedelig, fortæller Allan Clausen.

Allan Clausen arbejder med at rette op på det ved hvert år at udvælge de bedste gulerødder til frøproduktion. Han smager på den nederste tredjedel af mindst 50 gulerødder, som dernæst plantes igen og sætter frø det følgende år. Allan Clausen vurderer, at smagen nu er rigtig god, og udseendet ligner den oprindelige 'Nantes Fancy', men sorten udvikles stadig, og især udseendet har plads til forbedringer. Den er hovedsort på Hegnstrup og desuden en del af Foreningen Frøsamlerens sortiment.

Den lille fede 'Guérande'

Grønsagsproducenten Søren Wiuff dyrker guleroden 'Guérande'. Den stammer fra det vestlige Frankrig og blev sendt på markedet af den berømte Vilmorin i 1884. Han skriver i sit frøkatalog: »Rød, halvkort og stump fra Guérande« og priser den især for sin størrelse. Søren Wiuff har sin 'Guérande' fra Schweiz og har indtil videre opformeret sorten selv, fordi den er aromatisk og samtidig har så højt et tørstofindhold, at den kan medvirke i

en simreret uden at koge i stykker, og så holder den godt igennem vinteren.

– Sidste år dyrkede jeg 10 tons 'Guérande', og jeg kunne sælge det hele. Folk forstår, at det er en gulerod, der kan noget særligt, og jeg mener, den er klar til at komme op i en skala, hvor den bliver opformeret og vedligeholdt af professionelle frøfirmaer, så den kan få større udbredelse, slutter Søren Wiuff.

Vi skal stille krav

Man kunne forestille sig både 'Guérande' og 'Nantes Fancy' solgt som havefrø, hvis frøene kan produceres og pakkes i større mængde. Men det kræver dygtige og dedikerede producenter. Det er vigtigt, at sorterne holdes rene og har en god spireprocent. Det er samtidig afgørende, at vi undgår at opformere sygdomme under de nye lempeligere vilkår. Der er derfor ved at blive opstillet statslige regler for salg af plantemateriale til slutbrugere (Plantesundhedsregulativ 2016/2031). Det er vigtigt, at vi som forbrugere, organisationer og embedsværk arbejder sammen om at stille krav til kvaliteten af det nye heterogene, økologiske plantemateriale. ☺