

Dansk økofrukt i medvind

Økologisk frukt dyrking i Danmark øker, det samme gjør omsetningen av frukt og most. I april dro tolv produsenter og rådgivere fra Norge til de danske «sydhavsørne» Fejø, Lolland og Møn for å få inspirasjon til økt økologisk fruktproduksjon. En viktig forskjell mellom dyrkinga i de to landene er tilgang på hjelpemidler i plantevernet.

Grete Lene Serikstad | NORSØK

Nær 2,8 mill. dekar jord dyrkes økologisk i Danmark. Dette utgjør ti prosent av totalt jordbruksareal. Produksjonen av økologisk frukt, bær og rabarbra har økt kraftig de siste årene, og utgjør nå 20 prosent av arealet som brukes til slik produksjon. Størst er eplearealet, hvor 4450 dekar ble dyrket økologisk i 2018. Både små og store produsenter står for denne dyrkinga.

Studieturen i april var organisert av Marianne Bøthun, fruktdyrker og rådgiver i NLR Vest. Hun fikk god hjelp av den danske rådgiveren Maren Korsgaard til planlegging og gjennomføring.

Den store produsenten

På den lille øya Fejø, med 500 fastboende, dyrker Laust Spandet Jensen rundt 1000 dekar epler, pærer og plommer på Vesterled Frugtplantage. En tredel av dette drives økologisk, for det meste epler.

– Økonomien i de to driftsformene er den samme, sjøl med 30 prosent lavere avling i økologisk. Vi opplever at kundene synes det er mer interessant med både øko og konvensjonell, ikke minst i gårdsutsalget vårt, sier Jensen. Han dyrker de samme sortene i begge driftsformer og har derfor to forskjellige foretak. All nyetablering skjer konvensjonelt, men noe av arealet legges raskt i karens, for økologisk produksjon. Beliggenheten nær sjøen er en stor fordel for modningen.

Vesterled Frugtplantage har eget lager og pakkeri, og leverer all frukt sjøl, kjørt ut med egen lastebil. Dette gir best økonomi.

Den lille produsenten

På øya Møn produserer Kirsten Rohde Jensen epler, eplemost og mjød på 15 dekar. Alle de 3300 trærne dyrkes økologisk, og de sprøytes heller ikke med tillatte midler.

– Nitrogengjødslinga er moderat, det reduserer angrepene av blant an-

net skurv, forteller Jensen. Hun bruker imidlertid limfeller og ferromondispensere mot skadeinsekter. Hagen omfatter 24 eplesorter, mest kjente sorter som Discovery og Rød Aroma, men også lokale, gamle sorter som f.eks. Guldborg.

– Jeg tester om de kan brukes, og dyrker dem for å skape interesse for epler hos forbrukerne. Jeg er stolt av å ha «reddet» to slike lokale sorter, sier hun.

Eplene fra Rytzebækgaard selges primært i små kvantum til restauranter i København, blant annet til kjente spisesteder som Noma. Restaurantene vil ha epler med høyt syreinnhold til matlaginga. De kjøper også eplemost fra gården. Nå har Jensen begynt å produsere mjød, Nordens eldste alkohholdige drikk. Mjøden består av honning, eplemost og humle eller pors.

– Jeg ønsker å kombinere bienes og epletrærnes produkter, siden de jo er så avhengige av hverandre, sier Jensen.

Den eldste økoplantasjen

Ned mot Roskilde fjord på Sjælland ligger gården Hellas, hvor det er dyrket økofrukt på 700 dekar siden 1962. Nå er det andre generasjon som driver, for det meste med epler, men også litt pærer. De rekkegjødsler med svinegylle og har dryppvanning. Beskjæringen av trærne foregår maskinelt, samtidig med tynning.

– Gården ligger på lett sandjord, noe som gir fin rødfarge på eplene, sier Dorte Straarup. De kjører fres 3-5 ganger i trerekkene, fram til juli, mot ugraset.

– Vi har erfart at godt startmateriale er svært viktig. Da vi overtok var sortene lite robuste og trærne for store, forteller Straarup. De gikk over til slank spindel med mer åpne trær, og tok i bruk nye sorter. I starten var

Imponerende lengde på fruktreradene, synes Leif Øie, Lars Nå og Halvard Moen. (Foto: Marianne Bøthun)



Økologisk eplemost fra Hellas Frukt. Produksjon av eplemost gir mulighet til å utnytte store deler av avlinga. (Foto: Grete Lene Serikstad)

skurv det største problemet, nå er det insekter som gir mest hodebry. Eplebladveps har dukket opp de siste årene, mens eplevikler ikke er noe problem i dyrkinga.

Takket være ulike sorter og nærheten til havet, som er varmemagasin om høsten, foregår innhøstingen i to nåneder, fram til november. Ved høsting grovsorterer de all frukten i hagen og en tredel av avlinga går til mostproduksjon.

Omsetning hele året

Dyrkerne har ulike løsninger for omsetning av fruktavlingene. Mange overlever til det medlemseide andelselskapet GASA Nord Grønt (GNG) i Sakskøbing på Lolland. Her er det kjøtttak, lager, pakkeri og mosteri, og både konvensjonell og økologisk produkt.

Leveransene av økofrukt til GNG er rekordstore i 2018, i alt 437 tonn. Det ble stor avling på grunn av den varme sesongen. GNG har gode muligheter for lagring, både ved Ultra-Low Oksygenivå (ULO) og kjøling. Fodningsgraden er viktig for kvaliteten, dette er GNG svært nøye med. De har ukentlig kontakt med dyrkerne hele sesongen, utarbeider høstprognoser og måler kvaliteten ved innlevering.

– Varmen i fjor høst ga likevel utfordringer med lagring, sier kvalitets- og fagkonsulent Birgitte Pedersen. GNG selger til de store butikkjedene, både i I og II i pappesker på 5 og 12 kg, og i en kilos plastposer. Merprisen til produsent for økologisk frukt er rundt 6-7 kr per kg.

Redning

Om lag 280 tonn økofrukt levert til GNG i 2018 ble brukt til mostproduksjon. Dyrkerne kan levere frukten direkte til mosteriet for pressing og oppbevaring på flasker eller i tre liters kar, med egen etikett. GNG kan også kjøpe eplene ved innlevering eller ved sortering. Da selger GNG mosten til fellelskapet. I løpet av besøket ble det servert fire ulike mosttyper, produkt av hver sin eple-sort.

Intervju

Vi snakker med norske produsentene og rådgiverne om opptatt av hvilke løsninger dyrkerne benytter seg av mot skadegjørerne



Fruktdyrker Laust S. Jensen forteller om produksjonen i Vesterled Fruktplantasje på øya Fejø. Rådgiverne Maren Korsgaard og Marianne Bøthun var reiseledere på studieturen. (Foto: Grete Lene Serikstad)

som kan opptre i økologisk fruktdyrking. Forebyggende tiltak, som fuglekasser, skjul for saksedyr og insekthotell var i bruk hos flere av dyrkerne.

Regelmessig sprøyting med svovel og bakepulver mot skurv er vanlig hos de fleste danske økodyrkerne. Sprøyting med kobber er ikke tillatt. Bruk av kobber ved dokumentert mangel er tillatt, men da i små mengder (25 g per dekar).

– Det er svært sjelden nødvendig med bladgjødning med kobber. Økofruktproduksjonen er konsentrert i de tørreste områdene, sier rådgiver Maren Korsgaard.

Det er flere tillatte hjelpemidler mot insekter i Danmark enn her hjemme, blant annet Neem, Bacillus thuringiensis og pyrethrum. Limfeller og insektsferomoner i dispensere og feller er også tillatt.

– Det er svært vanskelig å forstå at dette ikke kan tillates også i Norge, sukker Mariann Bøthun. Hun ser skadeinsekter som en økende utfordring for økologisk drift i Norge.

Bøthun oppsummerer turen med det er deilig å være norsk i Danmark. Deltakerne fikk to innholdsrike dager

med ny kunnskap, nye kontakter og strålende vårvær.

– Vi fortsetter arbeidet i Norge med ny giv. Vi har mye å lære av det høye offentlige innkjøpet av økologiske produkter i Danmark, som også omfatter frukt, avslutter hun.



Plastbåndene er dispensere for feromoner, som forvirrer epleviklerne og hindrer hanner og hunner i å finne hverandre. (Foto: Grete Lene Serikstad)



Grete Lene Serikstad er forsker og rådgiver ved NORSØK. Hun jobber med tema som kløvertretthet, bruk av råtnest, uønskete stoffer i husdyrgjødsel, og miljøeffekter av økologisk landbruk. Hun er fagredaktør i Agropub. Foto: Crispin Jackson. E-post: grete.lene.serikstad@norsok.no