



Jagten på nye korntyper med gamle dyder

Mange økologiske landmænd har været med på markvandring de forrige år. De har naturlig interesse i emnet, fordi de gamle kornsorter ikke passer til dyrkning med for meget næring og kvælstoffer.

De gamle kornsorter fra genbanken var kommet op af jorden, og på Mørdrupgårds årlige markvandring kunne man både snuse og smage på de historiske afgrøder

De cirka 50 fremmødte til markvandringen forrige torsdag aften mellem Lyngby og Slangerup i Nordsjælland var utålmodige sjæle, når det gjaldt fødevarer af høj kvalitet. Dansk landbrugs industrivare af høj ensartet kvalitet er ikke længere nok. Svaret er bare ikke yderligere forædling. Nærmest det modsatte.

Inspiration til fornyelse kunne komme fra de tusindvis af nedfrosne frø i den nordiske genbank, som har spiret engang og dannet basis for forfædrenes mad.

Svaret ligger i frøene

Nogle af frøene har forladt fry-

seboksen og er vakt til live igen, takket været Per Grupe på Mørdrupgård og Anders Borgen fra rådgivningsfirmaet Agrocolica. Deres projekt handler om udnyttelse af plantegentiske ressourcer og kører nu på tredje år med forventet efterbevilling fra Fødevareministeriet.

Formålet med projektet er at søge tilbage gennem frøene og undersøge, om vi kan hente nogle af de tabte kvaliteter tilbage i moderne korn dyrkning. I aften skal gæsterne se, hvor lang vi er nået, siger Per Grupe, økologisk landmand på Mørdrupgård siden 1982.

Den varme sommeraften var den perfekte ramme for gåturen ud til de mange kornsorter, som stod i lange striber på marken. De modne kerner blev nulret mellem fingrene, kvast mellem tænderne og smagt på tungen, men en egentlig vurdering af kornets egenskaber kommer først efter høsten.

- Vi skal først finde ud af, hvad det kan bruges til. Om der også kan laves bæredygtig økonomi ud af det, siger Per Grupe.



Agronom Anders Borgen, (th) er medlem mellem genbanken og planteavleren Per Grupe. Han kender frøenes egenskaber og fortæller om de forskellige korntypers særkende og egenskaber. (Fotos: Birgitte Sønderborg)

Ø har potentiale

Mange økologiske landmænd har været med på markvandring de forrige år. De har naturlig interesse i emnet, fordi de gamle kornsorter ikke passer til dyrkning med for meget næring og kvælstoffer. Men denne gang havde værterfolkene rettet invitationerne specielt til mikrobryggerierne.

- De er interesseret i byg, fordi de gerne vil kvalitetsudvikle malt til deres øl. Deres produkter skal profileres gennem smag og kvalitet, og det kræver nye råvarer. Gerne danske. På markerne står der måske ti gamle sorter, som man kan lave malt af. Men hvordan smager det, og egner det sig til øl? Det skal vi finde ud af sammen, siger Per Grupe. Anders Borgen vil gennem

sin ekspertise gerne hjælpe danske mikrobryggerier til at udvikle deres egen platform, hvor unikke malttyper kan udvikles med et dansk eller nordisk brand.

- I Danmark er maltproduktionen alt for strømlinet til eksperimenter. Der er to store maltproducenter herhjemme, og de laver kun malt til meget store, ensartede produktioner. Derfor køber mikrobryggerierne basismalt i udlandet. Vi vil gerne udvikle basismalt herhjemme, siger Anders Borgen.

De små skaber fornyelse

Per Kølster har siden 2005 haft godkendt mikrobryggeri på Fuglebjergsgaard i Nordsjælland, og han ser projektet på Mørdrupgård som et led i et vigtigt innovationsarbejde.

- Ligesom vi ikke kun skal have brød fra supermarkederne, skal vi ikke kun have øl fra nogle få bryggerier. Mikrobryggerierne har mobiliteten og lyst til innovation, og vi skal være med til at drive udviklingen frem og inspirere andre, siger han.

Da det faglige var overstået, blev deltagerne budt på friskbrygget øl fra Brew Pub i København samt smagsprøver fra brød bagt af mel med nogle af de eftertragtede egenskaber.

- Men vi så gerne, at endnu flere forbrugere fik øjnene op for kvalitetsforskellen i melprodukter. Vores projekt skal skabe endnu flere smagsvarianter, både til øl og brød, siger Per Grupe.

Af Birgitte Sønderborg

Smagsdommere dumper dansk mel

- Forædling har udhulet kvaliteten, og dansk mel mangler variationer. Vi kunne lave meget bedre mel til pasta af nordiske kornprodukter, og hvorfor skal man bruge den samme mel til brød og kage, spurgte to kokke på markvandringen

Kornsorter i dag mangler smagsvarianter, og dansk bagerkultur med Guldbageren i spidsen har ramt bunden. Kok og kagebogsskribent Claus Brandt er udlært bager og stod i mange år for den gennemsnitlige brødkvalitet i danske bagerier, da han pludselig havde fået nok.

- Fortjenesterne blev større og større, og brødet blev ringere og ringere. Midt i firserne kunne man lave et rundstykke for 10 øre og sælge det for tre kroner. Der var gået guldfeber i branchen, siger han.

Sammen med kollegaen Carsten Lunding skrev han bogen »Smagsdommerne« i 2007. Markvandringen er et led i researchen til en ny bog, der skal bestå af opskrifter, som kan få smagen frem i de enkelte kornsorter.

Nye meltyper efterlyses

De venter på resultatet af projektet på Mørdrupgård, og håber at ny viden om smagsforskelle i alternativt kornsorter kan være med til at højne bagerkulturen i Danmark.

En ansøgning hos Fødevareministeriet skal give det økonomiske råderum, og de to kokke har masser af ideer til nye produkter.

- Vi vil gerne udvikle nye meltyper til kage, brød og pasta. Den gamle bagerkultur tænker i lethed og ensartethed. Det skal vi væk fra, siger de.

Af Birgitte Sønderborg

JOHN DEERE RESERVEDELE
TLF. 7374 4077
Se nyheder på
www.tp-reservedele.dk

KOLDT & GODT
Klima-, køle og fryseanlæg · Element-, køle- og fryseanlæg
Vandkølingsanlæg og varmegenereringsanlæg · Proceskøleanlæg
Reparation, salg og service m. m.
Døgnvagt

Jensen Køleteknik

Herluf Illikvej 23 · 4160 Herlufmagle · Tlf. 56 50 13 06 · www.jensen-koel.dk