

# Kunsten at dyrke og sælge grøntsager

**Dansk producerede økologiske grøntsager er i høj kurs, og otte nye producenter fik inspiration på grøntsagskurset på Kalø Økologisk Landbrugsskole i begyndelsen af marts**

**GRØNTSAGER**  
AF IRENE BRANDT

- For et år siden købte min hustru og jeg en lille ejendom i Odsherred, og siden har jeg brugt en del tid på at finde ud af, hvad vi kan dyrke på ejendommen, som har 4 ha jord, hvoraf de to er skov, fortæller Claus Gramstrup, som i begyndelsen af marts deltog på 'Økologisk Grøntsagskursus - for dig der vil i gang', som var arrangeret af Økologisk Landsforening.

Claus Gramstrup har besluttet sig for at dyrke økologiske, grønne asparges, men med en baggrund fra designverdenen er han klar over, at han har meget at lære, før han kan bringe sine produkter på markedet.

- Jeg har læst en del om gødning og dyrkning af asparges, men kurset her har været en øjenåbner i forhold til ukrudtsbekæmpelse og vigtigheden af en god planlægning, siger Claus Gramstrup. Han tilføjer:

- Det er inspirerende at være sammen med erfarne fagfolk på kurset, og jeg ser frem til at netværke med de andre deltagere i aften.

## Grundig introduktion

Kurset varede to dage, og deltagerne fik i løbet af kurset en grundig introduktion til kunsten at dyrke økologiske grøntsager. Den første dag var fokus på produktionsforudsætningerne, dyrkningssystemer, plantevækst og ukrudtsbekæmpelse.

Efter en spændende dag med oplæg af grøntsagsavlser Helge Bülow og økologirådgiver Richard de Visser fra Gartnerirådgivningen fik deltagerne på en rundvisning mulighed for at se, hvordan grøntsagsdyrkning og afsætning læres på Kalø Økologisk Landbrugsskole, som lagde lokaler til kurset.

Om aftenen kiggede Birgitte Jørgensen fra Økologisk Landsforening forbi og fortalte om Afsætning af grøntsager med fokus på det direkte salg.

På 2.-dagen var der indlæg om dyrkning af de enkelte kulturer, og kurset sluttede med en introduktion

til planlægning og styring af en alsidig produktion.

## 2 kr. i minuttet

Med udgangspunkt i sine egne erfaringer som grøntsagsdyrker fortalte Helge Bülow om, hvordan han for eksempel var nået frem til, at han skulle tjene to kr. i minuttet i løbet af en arbejdsdag, hvis forretningen skulle løbe rundt.

- Så det koster 20 kr. at drikke en kop kaffe!, lød konklusionen.

Og efter Helge Bülows indlæg var ingen af deltagerne i tvivl om, at det nemmeste er at tilså 4 ha med grøntsager. Når det er gjort, kommer udfordringerne: Afgrøderne skal passes, høstes, opbevares og afsættes, inden arbejdet er slut. Kan man klare det hele selv? Næppe. Hvor går man hen og finder medarbejdere, når det meste af landet holder ferie? Og så er der vejret, som i værste fald kan spolere ens høst, hvis man har sat alt på et brædt.

## Hvad passer til dig?

Richard de Visser serverede viden ad libitum for kurssets deltagere, som han sammenfattede i ti bud:

- ▶ Du skal have grønne fingre
- ▶ Producér et produkt, der passer til dig
- ▶ Producer kun, hvis din kunne kan og vil betale kostpriden
- ▶ Producér kun 1. kvalitet. Pløj dårlige afgrøder ned
- ▶ Hav den nødvendige arbejdskraft.
- ▶ Du skal planlægge din produktion
- ▶ Du skal have en plan for afsætning af dit produkt
- ▶ Du skal være købmand
- ▶ Brug kompetente sparringspartnere
- ▶ Start i det små

... og så var der også lige et 11. bud:

- ▶ Hav flair for maskiner.

## Jeg skal have noget erfaring

Martin Højmark Mølgaard fra Randers var også med på kurset på Kalø Økologisk Landbrugsskole:

- Jeg har 1 ha lejet jord, og jeg skal bare i gang og have noget erfaring. På kurset har jeg fået genopfrisket min viden - og ikke mindst repeteret det med ukrudtet, som jeg måske godt kunne være endt med at tage for let. I dag har jeg lært, at der er tid at spare, hvis man udviser rettidig omhu, siger Martin Højmark Mølgaard.

Han har tidligere arbejdet med økologisk kaninproduktion, og han ønsker på sigt at kombinere grøntsagsavl med kaniner, som kan spi-



I plantetunnelen på Kalø Økologisk Landbrugsskole lærer eleverne at arbejde med koldhusdyrkning. Helge Bülow, der udover at være grøntsagsavlser også er deltidsansat på skolen, fortalte kursisterne på det økologiske grøntsagskursus om fordele ved at dyrke i tunneler, da han viste kursisterne rundt på skolen.



Til venstre: Martin Højmark Mølgaard fik på kurset genopfrisket sin viden om grøntsagsdyrkning og fornyet sin respekt for ukrudt.



Til højre: Claus Gramstrup har ikke en landbrugsfaglig baggrund, og på kurset fik han endnu mere viden med hjem, end den han har kunnet læse sig til, så han nu føler sig klar til at dyrke asparges.

restproduktion og levere gødning til marken.

- Jeg satser på lokalafsætning og på en alsidig produktion. Alene af den grund, at en del af jorden ligger tæt på fjorden og i perioder kan være ret våd, betyder, at jeg er nødt til at vælge flere slags afgrøder, ligesom jeg skal i gang med at forholde mig til, om jorden skal drænes eller om jeg skal etablere højbæde til produktionen, siger Martin Højmark Mølgaard. Han tilføjer:

- Som udgangspunkt vil jeg gå til arbejdet med den holdning, at jeg har den perfekte jord, som selvfølgelig

skal dyrkes som den perfekte jord. Hvad naturen så kommer med, må jeg tage fat om til den tid.

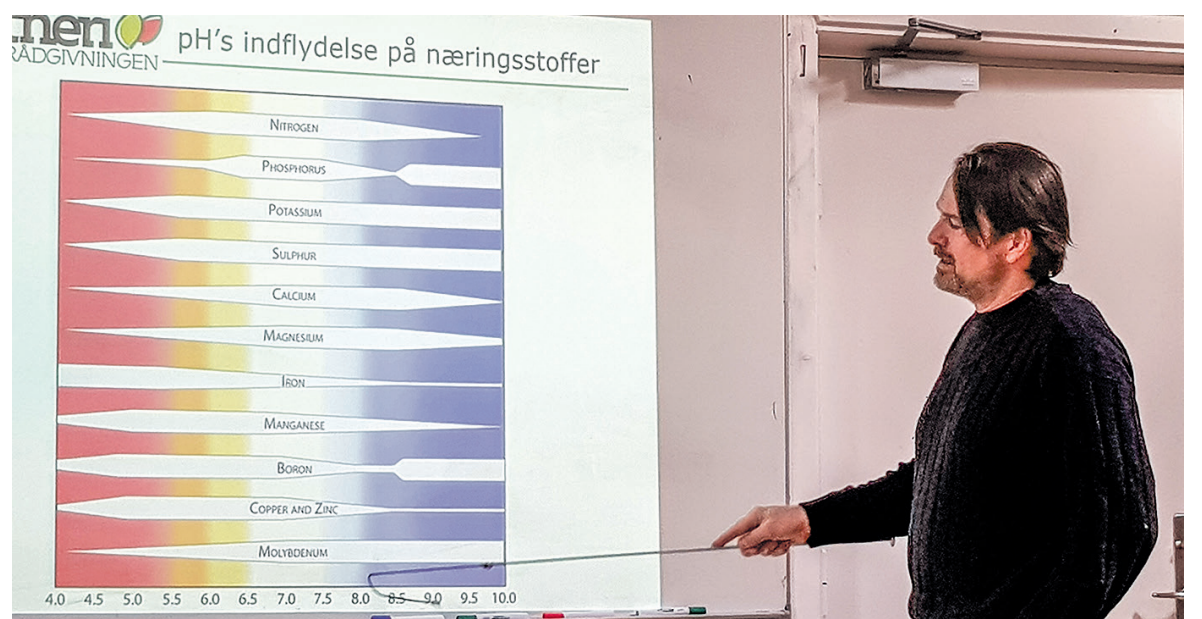
## Husk sædskiftet

På kurset havde Richard de Visser fra Gartnerirådgivningen tidligere på dagen slået fast, at det primært er sædskiftet, der adskiller den økologiske grøntsagsproduktion fra den konventionelle.

- Men i den intensive, økologiske grøntsagsproduktion er det ofte svært at overholde alle sædskiftelovene. Især strukturskader på jorden kan være en stor udfordring, kon-

staterede Richard de Visser. Det var først på dagen.

Inden dagen var omme havde deltagerne været hele vejen rundt fra sædskifter over ukrudt, (grøn) gødning, sten i marken, svampe- og sygdomsangreb, skadedyr, arbejdskraftbehov, bedopbygning, såning, udplantning, vanding, pH-værdier, mineralisering, C/N-balancen, opbevaring af afgrøder til, hvilke maskiner der bedst løser konkrete udfordringer i marken.



For sur eller for basisk - det dur ikke. De fleste næringsstoffer er kun tilgængelige, hvis jorden holder en pH-værdi mellem 6,5 og 7,5, forklarer Richard de Visser.