

Byg er mad for mennesker

NØGEN BYG:Nordens ris står lige nu og modner på en mark i Nordsjælland

Byg er ikke føde for svin, det er mad for mennesker. Nordens ris kalder nogle den, og går det, som Per Grupe på Mørdrupgård i Nordsjælland håber, skal danskerne snart til at spise byg. Han har i år tilsået otte ha til formålet.

- Den skal i poser. Den kan bruges til grød og gør fin fyldest i salater, siger han.

Lyder det lidt sært, må vi hellere straks afsløre, at det ikke er en helt almindelig bygmark, vi står i. Det er nøgen byg, der tærsker rent lige som hvede. Per Grupe har selv opformeret den fra et par kg kerne, han fik i den nordiske genbank i Sverige for fire år siden. Ved siden af Ølandshveden, som han dyrker på 35 ha, er den nøgne byg et eksempel på, at eksperimenterne med gamle landsorter kan føre til nye kommercielle produktioner i et moderne økologisk landbrug.

- Ubehandlet kører man langt på literen på byg. Den er noget rustik, da skaldelene er med, så vi skal finde ud af, hvor meget den skal poleres. Jeg kan sagtens forestille mig, at vi kan lave forskellige produkter med forskellige grader af forarbejdning, siger Per Grupe, der selv var totalt solgt første gang, han smagte byggen.

- Da jeg havde sået, var der lidt frø tilbage, og jeg spurgte derfor Hans Larsen (fra genbanken, red.), hvad jeg skulle gøre ved det. Det kunne jo være, han ville have det tilbage. Du kan jo prøve at 'åta det', sagde han, så det gjorde jeg. Det havde en fantastisk smag, fortæller Per Grupe.

Håndholdt forædling

Den nøgne byg, Per Grupe dyrker, er ikke sortsren, og ikke alle planter har nøgne kerner.

- Hvert år tager jeg lidt fra, som jeg håndsorterer i nøgne og dækkede kerner. Dem sår jeg så ud året efter. Nogle siger, det ikke kan lade sig gøre at fjerne de dækkede kerner helt, men nu prøver jeg. De fraserterede kerner sår jeg ud ved siden af for at se, om udvælgelsen også har virkning der, fortæller Per Grupe.

kmn@okologi.dk

Sviptur til oldtiden

KORN: En aftenvandring over Mørdrupgårds marker motionerer sanserne og bryder alle forestillinger om, hvordan korn skal se ud

Tekst og foto:
Karen Munk Nielsen

Dråberne efter sidste regnbyge hænger stadig i aks og strå, men regnen har ikke kunnet holde folk fra denne oplevelse ud over det sædvanli-

ge. 30 gummistøvle- og regnbukseklædte gæster har taget mod Mørdrupgårds invitation til at se, hvor fantastisk mangfoldigt korn i virkeligheden kan være i form, farve og størrelse, hvis man drejer af forædlingens motorvej og kaster blikket bagud på noget af det, der faldt af i svinget.

Vi står og ser på en korn og emmer med det ene ben i oldtiden, når landmanden Per Grupe og forskeren Anders Borgen

engageret fortæller om, hvordan de første fastboende gjorde græs til korn, da de såede de bedste og største kerner ud ved bopladsen.

Det andet ben er fortsat plantet her i nutidig sjællandsk muld, og usikkerheden forbliver intakt aftenen igennem: er dette et par fantasters romantiske begejstring for en forældet fortid, eller står vi her med kimen til morgendagens moderne madkunst?

Historisk mangfoldighed

Uanset svaret kan man kun imponeres over det skue, som hundredvis af forskellige sorter af korn på samme sted byder. Her er alle nuancer af grønt og gyldent fra de lyseste lyse bygstakke over dybt bronzefarvede hveder til næsten sort korn.

Det samme gælder formerne. Små, kompakte seksradede aks med stak strittende som morgenhår i alle retninger ved siden af lange, elegante nøgne aks. Små korte strå ved siden af næsten mandshøje. Byg, hvede, rug, hav-

re, spelt, emmer og en korn. Alt er gammelt og hentet i genbanker. Landsorter, der ikke er forædlet men gået i arv fra slægt til slægt, tilpasset lokale dyrkningsforhold, spaltet ud og ind efter forholdene, når bonden hvert år rensede lidt af høsten op for at gemme den til næste års såsæd. Nu står det her.

Slaget om hveden 1874

Vi ser svedjerug, kompakt hvede og 'seksradet sort' og hører, at den sorte farve desværre sidder i avnerne og ikke følger med malten over i øllet, men sorten er ikke diskvalificeret, bare fordi den ikke er øl-egnet.

- I Frankrig er heste vilde med sort havre. Måske kunne danske grise have godt af sort byg, funderer Anders Borgen.

Vi hører om Als, der er den sidste kendte danske landsort, og Øst, som ingen kender historien bag. Og om hvordan den engelske sort Squarehead kom til Danmark i 1874, fortrængte alt andet med sine store kerner og stive strå og blev ophav til næsten alle moderne hvedesorter sidenhen.

Det tålmodige træk

Det har taget år at nå hertil, hvor hver sort fylder en pæn bred parcel. Genbankerne leverer nogle få hundrede kerner af en sort, og derfra går man så i gang med at opformere den. Det er et puslearbejde, der kræver tålmodighed, for i det danske klima kan man kun lave en enkelt generation om året. 200 kerner rækker til et par meter. Til høst bliver de bedste aks klippet af, håndsorteret efter udseende og størrelse, og sådan fortsætter man år efter år, til man som Per Grupe har udsæd nok til parceller på et par tusinde kvadratmeter og til, at man også kan lave lidt mel eller malte nogle kg byg til ølbrygning og begynde at smage.

Og der slutter vi. På loftet med øl, 'byg-otto' og nyt brød af gammelt korn. Gotlandsk Børst. Møgstrand. Kolben.

kmn@okologi.dk



Ikke mindst det sorte korn tiltrækker sig opmærksomhed. Her er det hvedekernerne, der indeholder farvestoffet. I sort byg sidder farven derimod i avnerne og følger ikke med over i det færdige produkt.

Honeoye får konkurrence

Stort set alle tidlige jordbær i Danmark er af sorten Honeoye, men måske ikke så meget længere. Nye sorter er klar til at give den konkurrence. En sønderjysk økolog forsøger sig med Flair, og ifølge Frugt & Grønt kan sorten Zumba være et godt bud på en afløser.



Helt vild med korn

Per Grupe dykkede ned i de gamle landsorter og kom blandt andet op med Ølandshveden, der i dag er en populær økologisk brødhvede.

GENRESSOURCER: Per Grupes interesse for gamle kornsorter er vokset til kanten af det overskuelige

Tekst og foto:
Karen Munk Nielsen

Per Grupe er økologisk planteavler i Nordsjælland, men han er også en af de få, der herhjemme tager snakken om genressourcer alvorligt og arbejdet på sig. Hans interesse for gamle kornsorters kvaliteter er i bogstaveligste forstand vokset år for år. Det, der begyndte med nogle få sorter fra den nordiske genbank, fylder i dag 20 af Mørdrupgårds 80 hektar.

- Jeg bliver høj af den udvikling, vi har været igennem. I år har vi et par hundrede forskellige sorter i marken. Det gik først rigtig op for mig, hvad jeg havde gang i, da de var sået. Det er næsten angstprovokerende at tænke på, at de også skal høstes, siger Per Grupe. Den mangeårige interes-

se har foreløbig udmøntet sig i opformeringen af brødsorten Ølandshvede, som i år optager 35 ha af gårdens areal, og i projektet med de hundredvis af sorter, der støttes økonomisk fra genressourcepuljen. Uden denne støtte ville arbejdet være helt umuligt, understreger Per Grupe.

- Projektet har givet mere tid til arbejdet. Det er et stort privilegium, men tilskuddet dækker ikke omkostningerne. Vi bruger langt flere timer end budgetteret, for vi går jo ikke bare hjem kl. 16, når pengene er brugt. Nogle gange må man ud på lange omveje, fordi der ikke er en bog med en opskrift, man kan slå op i.

'Vi' er foruden ham selv agronom Anders Borgen, Agrologica, der er med til at styre og gennemføre projektet.

Alle må være med Projektet var oprindeligt treårigt men er blevet forlænget.

- Tre år er ikke meget i

praksis. Grunden til, at det går langsomt, er, at vi skal gå to ting på en gang. Både opformere og afprøve kvalitet. Vi skal op på en vis mængde kerne for at kunne bedømme kvaliteten, og hvor vi i begyndelsen troede, at vi kunne nøjes med at smage på de rå kerner, har vi drypvist erkendt, at vi er nødt til at smage på det færdige produkt. Det har heldigvis

Projekt om gammelt korn

Mørdrupgård lægger jord til dyrkning og demonstration af en lang række gamle kornsorter i et projekt støttet af FødevarerErhverv.

Titel: Anvendelse af gamle sorter i økologisk og miljøvenlig drift.

200 sorter primært fra Nordisk Genbank. Projektperiode: 2006-2009.

Formål: At udpege en række sorter, der egner sig til økologisk dyrkning og har potentiale til moderne forbrug.

ført til, at mange andre er blevet involveret. Sidste år malte og bryggede Per Kølster, Fuglebjerggård, øl af en del af sorterne, og øleksperter vurderede, at en håndfuld sorter gav smagsforskel. I øjeblikket er firmaet Smagsdommerne i gang med at afprøve forskelligt mel, fortæller Per Grupe.

Han deler gladelig både korn og erfaringer med andre og hører derfor gerne fra folk, der har gode ideer til brugen af kornet.

Svært at smide væk

Per Grupe betegner sig selv som en samler, der har svært ved at smide noget væk. Alligevel er hele formålet med projektet at beskrive og anbefale nogle få sorter, der kan have nutidig interesse.

- Selv om det er svært at skille sig af med sjove sorter, skal vi forsøge at koge fedtet ned til måske 10-15 sorter af vår- og vinterhvede, siger Per Grupe, der understreger, at 'smide væk' jo heller ikke er uigenkaldeligt. Sorterne

findes stadig, og nu er de afprøvet.

For bygs vedkommen- de har projektet resulteret i omkring 10 sorter, der er fundet interessante.

- Vi har opformeret dem så langt, det kan bære. Vi gør ikke mere nu, men hvis nogen kan finde penge til maltning, kan man bare gå i gang.

Høster i sække

Lige nu er det høsten, der presser sig på. Grupe har fire mejetærskere i forskellige størrelser, blandt andet én, der er ombygget, så den tærsker direkte op i nogle trækasser, han har været så heldig at få fingre i. Sorterne skal holdes så rene som muligt så der skal helst ikke være hjørner og snegle, hvor kernerne kan gemme sig. Sorter, der ikke kan fylde en kasse høstes i sække. Det kræver to mand på mejetærskeren, og alt skal mærkes op undervejs.

- Fra august til midt i september har jeg bestilt tindrende flot vejr, smiler han.