

## Økologiske sennepsprodukter fra Endelave

Karsten Kragh Hansen har nogle sæsoner dyrket et mindre område med sennepskorn, og det har vist sig at specielt to forskellige sorter er velegnet

til dyrkning på Endelave. Produktionen af gul og sort sennep kan sagtens øges, hvis der er afsætning på produkterne.



Høst af Endelavesennep. Foto: Bjarne Ottesen

### Afsætningsmuligheder for sennepsprodukter

En gruppe af entusiastiske endelavitte har udviklet forskellige produkter på basis af sort og gul sennep. Dette er blevet taget endnu videre med hjælp fra kokken Mikkel Maarbjerg, der dels har vurderet salgbarheden af recepter og udviklet yderligere på dem.

I udviklingen af sennepsprodukter er der fokus på at anvende de ressourcer, der allerede er til stede på Endelave eller let vil kunne etableres. Der forsøges bl.a. med at anvende tang, vejbred og urter fra Lægeurtehaven sammen med de gule og sorte sennepsfrø.

## Åbent hus på Endelave

Andelsforeningen Smag på Endelave inviterer til Åbent hus, hvor landmændene i foreningen fortæller om projektet og resultaterne. Der bliver lagt op til diskussion af, hvordan der kan udvikles flere rentable produktioner på Endelave med egne økologisk dyrkede produkter som basis.

**D. 14/12 2013 kl. 10-14 i lægeurtehaven**

Projektet er vært ved frokost. Deltagelse er gratis.

Se mere på  
[www.smag-paa-endelave.dk](http://www.smag-paa-endelave.dk)

Spørgsmål og tilmelding  
til Bjarne Ottesen:  
mail: [ottesen8700@gmail.com](mailto:ottesen8700@gmail.com)  
tlf: 7568 9003/5040 9470



Endelave hav, strand og landbrug  
Foto: Flemming Ritis Malm

## Udvikling af økologiske strand-, hav- og jordbrugsproduktioner på Endelave

Deltagere i projektet:

### Andelsforeningen Smag på Endelave

Bjarne Ottesen,  
Githa og Karsten Kragh Hansen,  
Carsten Jørgensen,  
Børge og Hanne Krogh

### Økologisk Landsforening

Lone Klit Malm,  
Martin Beck,  
Jens Chr. Skov,  
Else Torp Christiansen



November 2013



## Økologisk dyrket strandvejbred til fødevareproduktion

Strandvejbred er en hidtil ikke anvendt ressource, der vokser vildt flere steder på Endelave. Strandvejbred indeholder mineraler og vitaminer, samt andre stoffer, der gør planten interessant som fødemiddel for både dyr og mennesker. Strandvejbred



har også været en eftertragtet plante til stuvninger mv. omkring år 1900. Planten tåler salt, og vil muligvis være velegnet til at dyrke på marker, der af og til oversvømmes med havvand, og ikke ellers er produktive.

### Afprøvning af spiring i landbrugsjord

Indsamlede frø fra strandvejbredplanten er sået ud i landbrugsjord, der dels er tilført mineralsalt i form af iblandet tang og dels i landbrugsjord uden tilførte mineraler. Prøvekasserne har stået på friland og er ikke blevet kunstigt vandet. Spiringen af frøene virker ensartet uanset, hvilken jord de spirer i. Efter nogle uger ser spirerne, i prøvekassen med jord iblandet tang, dog ud til at klare sig bedst med flest spirede planter. Det

ser ud til at frøene fra strandvejbredplanten, der netop er indsamlet og altså ikke har været udsat for frost, er lette at få til at spire.

Denne viden betyder, at der vil blive sået strandvejbredfrø hos økolog, Carsten Jørgensen, når det er muligt. Det forventes at planten først er klar til høst efter to vækstsæsoner, hvorefter den vil kunne høstes op til to gange årligt i et endnu ukendt antal år.



Strandvejbred. Foto: Bjarne Ottesen

### Afsætning af produktet strandvejbred

Der arbejdes på at finde de mest interessante måder at anvende og afsætte strandvejbreden på. Det har været forsøgt at lade plantens blade gennemgå en tørringsproces og derefter male den tørrede plante til mel, denne proces er imidlertid meget energikrævende og dermed også voldsomt fordy-

rende for et eventuelt produkt. Strandvejbred kan også sælges friskt, frosset, syltet eller tørret som hør. Afhængig af produktionsomkostninger og afsætningsmuligheder vil det blive besluttet om vejbreden bliver brugt i tilskudsfoder til dyr og/eller i specialprodukter til salg i fødevarebranchen.

## Tang som mineralføde tilskud til geder og får



En gruppe får kaster sig over tangmineraltilskuddet. Foto: Bjarne Ottesen

I området omkring Endelave ligger et af de mest optimale steder i Danmark for dyrkning af sukkertang. Der indsamles allerede i dag mindre mængder af forskellige tangarter, som tørres og males til tangmel.

Tang har et højt indhold af mineraler, vitaminer og essentielle fedtsyrer. Det formodes at Endelaves tangressource kan anvendes som fodertilskud til økologiske geder, får og kvæg.

### Afprøvning af tang som fodertilskud

En gruppe på 120 malkegeder har i en periode fået tildelt en mindre mængde tangmel pr. moderged i det daglige foder. Gedemælkeproducenten, der har mange års erfaring med at vurdere sine geder, ser en tendens til at gederne har fået en bedre ædelyst og også er bedre til at få spist den grovere del af deres foder.

### Indholdsstoffer i sukkertang

Tang indeholder en lang række mineraler, der ikke mængdemæssigt burde kunne opveje, at

gederne i afprøvningen ikke får andet mineraltilskud. I foderplanen er gederne, i denne periode, en smule underforsynede ift. deres behov. Det vil vise sig om tangtilskuddet, på trods af de små mængder, øger gederne udnyttelse af deres foders indholdsstoffer. Dette vurderes ud fra gederne adfærd og kiddenes sundhedstilstand (gederne læmmer i januar).

### Produktion af sukkertang omkring Endelave

Der kan etableres en reel produktion af mineralfoder på basis af tang og evt. strandvejbred, da der allerede nu mulighed for at indkøbe lokalproduceret tang i store mængder, og der er ligeledes tanker om at Endelave selv kan etablere en egentlig tangproduktion, som samtidig er med til at forbedre havmiljøet omkring Endelave.

Tangproduktion og forarbejdning på Endelave vil kunne muliggøre udvikling af mange andre tangprodukter, og tilføre øen flere arbejdspladser.