

Kartoflen skal tilbage på dagsordenen

Mens kartoflen i Danmark er blevet en sjældnere og sjældnere gæst på de danske middagsborde, har svenskerne på fem år øget forbruget af kartofler fra 49 kg pr. forbruger om året til 70 kg

SPISEKARTOFLER

TEKST OG FOTO: IRENE BRANDT

- Vi mangler inspiration. Vi vil have mere gejst. Kartofler skal være det sjove på menuen. Vi skal samles om at samle midler til at lave en ordentlig kartoffel. Men vil man gavne salget af kartofler, er det branchens ansvar at få viden og begejstring ud til køkkener og butikker, sagde Torben Blok, der er markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening, da han deltog på det andet møde i ekspertpanelet om Topkvalitet i økologiske spisekartofler.

Mødet foregik på Gram Slot, hvor Ejnar Sørensen, der er driftsleder for slottets markbrug, lagde marker til en del af panelmødet. Han dyrker i alt ni forskellige sorter, som primært er valgt ud fra det hensyn, at der skal være danske, økologiske kartofler fra juni til marts i Rema 1000's butikker.

En del af mødet kom blandt andet til at handle om, at forbrugerne - herunder storkøkkenerne - efterlyser en større differentiering i udvalget af økologiske spisekartofler.

- Jeg skal hver dag bespise 2000 borgere i København, og kartofler vægter en stor del i bespisningen. Men jeg har oplevet en meget svingende kvalitet på de kartofler, vi får. Det svinger hen over året. Og kogetiden varierer i samme leverance, så nogle kartofler er kogt ud, mens andre kartofler i gryden endnu ikke er kogt. Der er blandet forskellige kartoffelsorter i sammen leverance, og det dur ikke, sagde Lotte Fovsholm, der er indkøber i Københavns Madservice.

Hun efterlyste muligheden for at kunne købe kartofler sorteret efter egenskaber, så hun får mulighed for at vælge den kvalitet, som er bedst egnet til den ret, hun ønsker at servere.

- Vi koger 400-500 kg kartofler ad gangen, og i sidste uge kasserede vi 150 kg kartoffelmos, fordi vi havde fået kartofler, som var umulige at koge til mos, og nogle af vores borgere kan ikke tåle at få mos, der er klumper i, sagde hun. Og fortsatte:

- I snakker om, at I rater kogefaste kartofler meget højt. Så vil jeg gerne have de lavt ratede kartofler; men det er, som om leverandøren ikke vil sende beskeden videre til avlerne.

Almindelige forbrugere har heller ikke mulighed for at få kendskab til sorterne.

- Vi har faktisk allerede en gruppering. Den er bare ikke nået ud til forbrugerne. Vi skal være bedre til at informere kunderne om de forskellige egenskaber. Udviklingen skal komme oppefra, for den kommer i hvert fald ikke nedefra, sagde Michael Flø, der er salgsansvarlig for hjemmemarkedet hos Danespo.

Hans kollega, Ruth Madsen er produktionskoordinator i Danespo. Hun supplerede:

- Forbruget af kartofler er på fem år steget fra 49 kg til 70 kg pr. forbruger om året i Sverige, fordi de har haft en markant salgsmæssig indsats.

Michael Flø:

- Kartoffelforbruget falder i Danmark, men færdige kartoffelprodukter vokser. Så produktionen er den samme. Selvom forbruget i Danmark stadig er væsentligt mindre end i Sverige.

- Kartofflen skal tilbage på dagsordenen. Og det er jo tydeligt, at der er brug for en kartoffel til hver ret. Men der mangler viden om kartofflernes egenskaber. Hvad efterspørger køkkenerne/forbrugerne. Og hvordan formidler grossisterne/forretningerne viden om kartofler til kunderne? spurgte Torben Blok.

Michael Flø svarede:

- Den viden findes allerede. Den skal bare frem til køkkenerne og forbrugerne.

Best practise i kartoffeldyrkning

Anne Eriksen fra ØkologiRådgivning Danmark har spurgt avlerne af økologiske spisekartofler om, hvordan de griber arbejdet an. På mødet præsenterede hun den indsamlede best practise for deltagerne.

- Blandt de udsagn, vi har fået fra avlerne, kan vi omkring selve dyrkningen for eksempel udlede, at avlerne har dårlige erfaringer med at have flerårige græsmarker i kartoffelsædskiftet, fordi det kan resultere i problemer med smælderlarver, sagde Anne Eriksen.

Til gengæld er der gode erfaringer med placering af gødning i kammen, fordi det giver en bedre udnyttelse af næringsstofferne.

- Og så er det vigtigt, at man kender kvaliteten af sin gylle. Forholdet mellem N og K er utrolig vigtig for at



Kartoflerne på Gram Gods' marker blevet taget grundigt i øjesyn, da mødets gæster kom på markvandring.



På Gram Gods er disse lagerfaciliteter til spisekartoflerne netop indviet. Der er plads til 10.500 ton kartofler i lageret.

undgå mørkkogning og stødfølsomhed, hvis der er for meget N i forhold til K, går det galt. Andre gange kan man stå med en gylle, hvor kvaliteten er alt for dårlig. Vi har set eksempler på analyser af gylle, der viste, at der kun var 1 kg N pr. ton gylle. Landmanden, der skulle have gødet sine marker, måtte skaffe sig en anden næringsstofkilde, sagde Anne Eriksen.

Rundspørgen viste også, at aftopning ikke praktiseres i den økologiske produktion af spisekartofler:

- Skimmelen klarer det - med mindre, der er meget ukrudt. Mange brænder normalt efter aftopning. Men det har man selvfølgelig ikke gjort i år, sagde Anne Eriksen.

Kartofler skal på lager

Når det drejer sig om spisekartofler, bør man opbevare sine kartofler på lager frem for at benytte en kule, lød rådet på mødet.

- Jo lavere lagringstemperaturer des længere sårhelingsproces, og der kan ske forværring af sygdomsangreb. Nogle sorter er meget levende og tyndhudede, hvilket begrænser, hvor meget man skal håndtere dem efter optagning, sagde Anne Eriksen og fortsatte:

- Det er vigtigt, at man hver dag går ud på lageret og snuser sig vej. Støvsug lageret, hvis der er for meget støv, og forebyg kondensdannelse, og hvis der alligevel kommer kondensvand, så kan du med fordel lægge halm oven på kasserne.

Rundspørgen viste også, at avlerne peger på afsætningen af kartoflerne som en af de store udfordringer. Nogen bruger vejbod, andre afsætter via lokale detailhandlere.

- Afsætning kan være en kunst. Men jo mere fleksibel man er, des lettere er det også at få aftaler, sagde Anne Eriksen.

Krondyr, skimmel og ekstreme

vejrforhold blev også udpeget som udfordringer; mens ukrudt først dukkede op langt nede på listen.

Anton Rasmussen fra Økologisk Landsforening er projektleder på projektet. Han spurgte Anne Eriksen, om der er nok viden blandt avlerne til, at de selv kan producere gode læggekartofler?

- Spørgeskemaet tyder på, at det ikke er noget, folk håndterer ret godt, svarede Anne Eriksen.

- Hvad skal der til, for at vi virkelig lykkes med økologiske spisekartofler? spurgte Anton Rasmussen.

- Der er meget, der skal spille sammen - men går det skævt, så er det svært at indhente senere. Det er vigtigt, at avlerne er nysgerrige på, hvorfor det går godt/skidt - så de kan bruge erfaringerne fra de afsluttede år i efterfølgende år, svarede Anne Eriksen.