

Mere glutenfri økologi

Aurion håber at virksomhedens voksende serie af glutenfri øko-produkter bliver en gentagelse af spelteventyret

GLUTENFRI

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Glutenfri produkter kan måske udvikle sig til en spændende niche for danske økologer. Det var en af konklusionerne på sidste uges event om glutenfri økologi, som blev holdt på Comwell Sport Rebild Bakker.

Flere og flere mennesker udvikler glutenallergi, og det amerikanske analysebureau RnR Market Research forventer, at det globale marked for glutenfri produkter i 2019 vil runde 40 mia. kr. Bureauet forventer en årlig vækst på 10 pct. på det europæiske marked.

Herhjemme er Aurion A/S gået foran i arbejdet med glutenfri produkter, og produktionschef Jørn Ussing Larsen sætter sin lid til, at nye danske dyrkningsforsøg kan bane vej for en større hjemlig produktion af glutenfri afgrøder.

- Jeg håber på en gentagelse af spelteventyret, sagde Jørn Ussing Larsen, da projektet i sidste uge var vært for et event om glutenfri, økologisk mad på Comwell Sport Rebild Bakker.

Pris er tidoblet på ti år

Hans optimisme bygger ikke kun på resultaterne fra de igangværende dyrkningsforsøg. Han hæfter sig også ved, at markedsvilkårene for

glutenfri produkter bliver bedre og bedre i takt med, at øget fokus på glutenallergi presser priserne på de glutenfri afgrøder i vejret.

- Siden vi begyndte at importere quinoa fra Bolivia for ti år siden, er prisen tidoblet, selv om Bolivias årlige produktion i samme periode er vokset fra 1.500 t til i dag 40.000 t, sagde Jørn Ussing Larsen.

Han husker stadig, hvordan man-ge rynkede på næsen, da Aurion lancerede spelt på det danske marked. Det gør de ikke længere, og kigger man på udviklingen i udlandet og Aurions voksende salg af glutenfri produkter, tegner der sig spændende perspektiver for folk, som ikke kan tåle gluten.

Aurion laver glutenfri afdeling

Aurion tror så meget på den glutenfri trend, at det nordjyske mølteri er i færd med at indrette en selvstændig afdeling til produktion og pakning af glutenfri produkter, og Jørn Ussing Larsen håber, at han i de kommende år kan udskifte en del af det importerede råvaregrundlag med afgrøder, som er dyrket af den håndfuld danske økologer, som siden 2012 har deltaget i dyrkningsforsøgene.

Selv om udbytterne i Danmark ikke bliver lige så høje som under sydlige himmelstrøg, tyder de foreløbige dyrkningsresultater på, at økologerne i fremtiden skal vænne sig til at kigge på nye sider i såsædskataloget.

På grænsen af det mulige

De foreløbige resultater giver især anledning til at knytte forhåbninger om en rentabel dyrkning af glutenfri afgrøder som quinoa, amarant, boghvede og sæddodder, men Jørn Us-

Glutenfri økologi

► Projektet 'Glutenfri økologi - fra muld til mund' blev startet i 2012 og løber i fire år.

► Formålet er at udvikle et glutenfrit sortiment af økologiske produkter af høj ernæringsmæssig kvalitet på basis af danske afgrøder.

sing Larsen lægger ikke skjul på, at der er nogle sten, som skal ryddes af vejen, før udvalgte af de mange testede afgrøder er klar til en kommerciel produktion.

- Med flere af sorterne bevæger vi os lige på grænsen af, hvad der kan lade sig gøre under vores himmelstrøg, så vi skal stramme os an for at få noget ud af det. Men både quinoa, hirse og sæddodder virker lovende, sagde han.

Behov for mere forædling

Karsten Kjærgaard fra Livø er en af de fem landmænd i projektet.

- Quinoa er absolut en af hovedafgrøderne i projektet, men sæddodder, som vi har dyrket første gang i år, har også gjort et godt indtryk. Den spirer fint, har stor vitalitet og giver et hæderligt udbytte på alle boniteter, sagde Karsten Kjærgaard.

Projektet har arbejdet med et rent glutenfrit sædskifte, men de glutenfri sorter vokser ikke ind i himmelen.

- Der er stadig behov for en del forædlingsarbejde på en del af sorterne, fastslog projektleder Karen Poulsen fra Naturstyrelsen Himmerland.



Køkkenet på Comwell Sport Rebild Bakker bød forleden på en glutenfri frokostbuffet, som viste, at det bestemt ikke behøver at være en kulinarisk ørkenvandring at leve som glutenallergiker.