

Frøentusiastene

Det måtte to nederlendere til for å få et økologisk frøfirma på beina i Norge. For Jasper Kroon og Tom Boersma var det helt naturlig å satse på økologiske, biodynamisk og åpenpollinerte frø. Nå tar de også ansvar for å oppformere flere gamle Norske grønnsakssorter.

Hege Sundet | Norsk Landbruksrådgiving Østafjells

Tom Boersma

Tom Boersma er daglig leder i Solhatt. Han er opprinnelig fra Nederland, og er utdannet i miljøforvaltning. Fra 1996 har han jobbet med økologisk hagebruk, både i Nederland, Danmark og Norge. Han har jobbet med andelslandbruk i Nederland og i Norge var han blant annet grønnsaksansvarlig på Sogn Jord- og Hagebruksskule. Ved siden av å være gartner er han webdesigner, og driver et webdesignfirma sammen med kona. Tom begynte sin "karriere" i Norge som praktikant hos Ola Aukrust i Lom i 1997. Siden 2004 bor han fast i Norge. Etter en del år som økologisk gartner var det å starte med frøproduksjon en fin anledning for å utvide sine grønne horisonter.



Hvorfor er dere interessert i frø?

– Tom jobbet en stund hos frøfirmaet De Bolster i Nederland og fikk smaken på frødyrking. Jeg ble interessert i frø under studietiden på landbrukshøyskolen i Nederland. Jeg hadde blant annet praksisplass i fire måneder hos en økologisk frøforretning, forteller Jasper.

Hvordan fikk dere idéen om å starte en økologisk frøforretning i lille Norge?

– I 2011 ble vi spurt om vi var interessert å ta over Biofrø. Biofrø drev først og fremst med import og salg av frø til biologisk dynamiske gårder, men vi så også muligheter i hobbymarkedet. Dette var rett før det har blitt mye fokus på hjemmedyrking og lokal produsert mat. Vi startet med salg av frø importert fra tyske Bingenheimer Saatgut, men vi utvidet etterhvert sortimentet med frø fra andre frøforretninger, i tillegg til noe hageredskap, utstyr og bøker. Fra og med 2015 tilbyr vi også norskprodusert frø av forskjellige vekster.

Hva er deres visjon for Solhatt?

– Solhatt ønsker å bidra til økt bruk av norsk produsert åpen pollinert grønnsaksfrø. Vi vil satse på kvalitet fremfor kvantitet. I tillegg ønsker vi å bidra til å øke kunnskapen om frøproduksjon og sortsutvikling.

Hvorfor dyrker dere noe av frøet deres selv?

– Grunnen til at vi startet med egen frøproduksjon var at vi ikke bare ville drive med kjøp og salg, vi ville også ha jord under neglene. Dessuten opplevde vi at spesielt hobbydyrkere gjerne ville kjøpe norskprodusert frø. De fleste hobbydyrkere er ikke klar over at 99 prosent av frøene som blir solgt i Norge

kommer fra utlandet.

Kostprisen på norskprodusert frø er en del høyere enn frø produsert lenger sør i Europa. Mye av produksjonen må foregå i drivhus eller tunnel for å sikre at frøavlingen oppnår kvalitetskravene. Vi må derfor satse på ting som ikke er «mainstream».

Fordelen med norske sorter og norsk produsert frø er at de er bedre tilpasset norske forhold. Vi tror også at grønnsaksprodusenter kommer til å få et konkurransefortrinn når de bruker norsk såvare. Innen husdyrproduksjon ser man at det er økt interesse for gamle storfe- og saueraser. Forbrukere er mer og mer opptatt av hvor maten kommer fra. Det neste blir at de vil vite hvor frøene kommer fra.

Hvorfor økologiske, biodynamiske frø og åpenpollinerte sorter?

– Før vi startet med Solhatt jobbet vi begge to som økologisk gartner i mange år, så det var helt naturlig for oss å satse på økologiske frø. Vi velger å satse på åpen pollinerte sorter fordi vi ønsker å kunne tilby et alternativ til de moderne hybridene og de store globale frøselskapene. Vi er ikke prinsipielt imot klassiske hybridsorter, men de moderne hybridene blir i stor grad laget i et laboratorium med hjelp av teknikker som ikke er forenlig med den økologiske tankegangen. CMS hybrider er et eksempel på dette.

Kan dere fortelle om bakgrunnen for at dere er i gang med å oppformere eldre norske sorter?

– Det startet med at vi prøvde ut noen norske hodekål, kålrot og sukkerertsorter i 2012. Dette materialet fikk vi tak i gjennom NordGen og norsk genressursenteret. Disse sortene finnes ikke lenger på markedet og står i fare for å forsvinne, men vi tror at tiden er inne å gi noen av dem en ny giv. Det er litt "nå eller aldri". Med støtte av norsk genressursenteret prøver vi nå å få flere av de eldre sortene godkjent som bevarings- eller tradisjonssorter.



Jasper Kroon

Jasper Kroon er fagansvarlig i Solhatt og er også fra Nederland. Han har en bachelorgrad i økologisk landbruk fra Nederland, og har 15 års erfaring som økologisk gartner, både i Nederland og Norge. I Norge jobbet han blant annet som gartner på Alm Østre på Stange. Jasper kom til Norge første gang som praktikant på en økologisk gård på slutten av 90-tallet. Etter studiene og noen års arbeidserfaring i Nederland flyttet han til Norge i 2005.

Hvem er målgruppa deres?

– Målgruppen består av både hobbydyrkere og profesjonelle dyrkere. De fleste av våre profesjonelle kunder har noen form for direktesalg: gårdsbutikk, andelslandbruk, abonnementsalg og salg til restauranter. Vi selger alt fra porsjonsposer til 10 kilos pakninger.

Dere er sentrale i nettverket «Frie frø». Kan dere si noe om hva dette nettverket er og hva det betyr for dere?

– Nettverket ble etablert i etterkant av seminaret «Gårdsbasert frødyrking og sortsutvikling» som ble avholdt på Fokhol gård på Stange i august i år. Nettverket

består av flere grønnsaksprodusenter og ressurspersoner som ønsker å bidra til å øke det norske sortsmangfoldet.

Vårt mål er å utvide sortimentet av norsk produsert grønnsaksfrø, men vi klarer dette ikke alene. Derfor ønsker vi at flere i dette nettverket kan produsere såvare til oss. Vi håper på sikt at nettverket også kan utvikle nye norske sorter.

Ser dere lyst på framtida?

Vi ser absolutt lyst på framtiden. Interessen for våre frø er økende, i tråd med at interessen for norskproduserte økologiske grønnsaker er økende. Vi tror ikke at dette er en forbigående trend, men at interessen vokser sakte men sikkert. Vi gleder oss veldig å komme i gang med et nettverk av frøprodusenter i 2016. Dette gir arbeidet vårt en ekstra dimensjon.

hege.sundet@nlr.no



Hodekålen Mikeli

Mikeli original er kålen som nesten gikk i glemmeboka. Nå dyrkes det frø av den igjen.

Jasper Kroon | Solhatt økologiske hagebruksfrø

Mikeli original er en av de få norske kålsorter som fortsatt står på den offisielle norske sortlisten. Ved revideringen i 2014 var Mattilsynet på vei til å fjerne sorten fra listen fordi sortsgodkjenningen hadde gått ut, og fordi den nesten ikke har vært i bruk de siste årene.

I mars 2014 ble vi kontaktet av Ole Lima, som er sortseieren til høstkålen Mikeli original, som lurte på om vi kunne være interessert i å avle frø av denne sorten. Ole Lima ønsker nemlig at den skal brukes mer enn den er i dag. I likhet med de aller fleste andre norske kålsorter har Mikeli blitt utkonkurrert av utenlandske



Olaus Lima, foredlet frem Mikaeli for snart 90 år siden.

hybrider. Vi i Solhatt ønsker å bidra til å ta vare på og ta i bruk igjen gamle norske grønnsakssorter, og trengte derfor ikke mye betenkningsstid.

Lansert i 1930

Det var farfaren til Ole, Olaus Lima, som foredlet den for snart 90 år siden. Olaus var en av de viktigste personene innen norsk kålforedling tidlig på 1900 tallet. Utgangsmaterialet til sorten var en sammenkryssing av tre sorter, "Stavanger

Torg", "Jåtun Amager" og en blåtoppet "Amager". Mikeli ble lansert i 1930, men først godkjent i 1973.

God holdbarhet

Mikeli original bruker mellom 120 og 130 vekstdøgn fra planting. Sorten har runde, jevne, faste hoder og kort indre stilk med god fylling mellom bladfestene. Hodene har en gjennomsnittsvikt på 1,5 kg, som er mindre enn de moderne F1-sortene, men dette kan være en fordel for produsenter som har direktesalg fra gården. Mikeli har en lang holdbarhet på åkeren, som er en gunstig egenskap til for eksempel andelslandbruk. Derimot egner sorten seg ikke for lagring etter jul.

info@solhatt.no



Kilde: Omtale og beskrivelse av gamle kålsorter av Even Bratberg, 2012