



Sådd

- på solsiden

TO ÅRIGE Her vokser 600 eksemplarer av kålsorten 'Mikeli'. Til høsten skal 70 planter overvintres inne i kasser. Når våren kommer skal de plantes ut igjen for å danne blomster og frø.

I Vestbygda på Stange, på en stor gård med allsidig produksjon og utsikt over Mjøsa, ligger et lite firma som leverer små varer med stor betydning. **TEKST OG FOTO MARIANNE UTENGEN**

Lufta dirrer av sommer og på den ene siden av veien ligger en gjeng velfødde griser og sover i skyggen under en rekke velvoksne almetrær. De har gitt navn til gården Alm Østre, Norges eldste biodynamiske gård. Her leier Jasper Kroon og Tom Boersma 3 dekar jord til forsøksdyrking og frøproduksjon, og her har de frøpakkeri og kontor. De to, begge hollendere med bakgrunn fra økologisk hagebruk, driver frøfirmaet Solhatt.no som selger åpenpollinerte* og økologiske frø.

* Åpenpollinerte sorter kalles også frøfaste eller frækette. Avkom av frøfaste sorter ligner i stor grad på foreldreplantene, i motsetning til plantene av de fleste hybridarter.

JORDFOLK Jasper Kroon og Tom Boersma er begge gartnere. I 2018 ble Solhatt kåret til Årets Meitemark av Økologisk Norge.





1 Oljereddik er en ettårig fangvekst i slekt med kål og andre korsblomstrede planter. Den etablerer seg raskt og har dype røtter som løsner jorda dypt.
2 Meitemarkblandingen er en frøblanding for jorda og jordlivet. Den består av 15 ulike planter fra flere forskjellige familier.
3 Frøblandingen ble laget i anledning i at Solhatt fikk pris som Årets Meitemark.
4 Sukkererten 'Shiraz' er en lav sukkerert med dekorative, lilla belger. Blomsten er tofarget. Belgene mister fargen ved koking.

Manglende frøtilbud

På den andre siden av grusveien vokser en litt uvanlig, høyreist blomsterblanding.

– Her dyrker vi vår egen frøblanding; *meitemarkblanding*. Det fins mange frøblandinger å få kjøpt som er bra for insektene over jorda, denne har vi laget til livet under jorda, sier Jasper.

– Meitemarkblandingen består av frø fra 15 forskjellige plantearter fra flere plantefamilier. Dype røtter og variert planteliv gjør jorda bedre, forklarer Jasper og drar opp en plante for å vise.

– Dette er oljereddik, som har en svært kraftig rot, sier han.

I tillegg til denne blandingen fins frø av 350 forskjellige sorter for salg i nettbutikken til Solhatt.

– Grunnen til at vi startet opp Solhatt økologisk hagebruk var at økologisk og biodynamisk såvare var lite tilgjengelig i Norge. Det ønsket vi å gjøre noe med. Så da anledningen bød seg i 2011, takket vi ja, sier Jasper.

– Ettersom både Tom og jeg er gartnere, ville vi ikke bare drive med videresalg av importerte økologiske frø. Vi ville jobbe i kontakt med jorda og være med på prosessen selv, sier han.

Egen frøproduksjon

Ett av målene til de to gründerne er økt bruk av økologiske frø i Norge og å gjøre gamle, norske grønnsaksorter tilgjengelige. En del av frøsortene produserer de selv.



– Vi produserer ca. ti prosent av frøsortene våre selv. I 2020 produserte vi frø av 40 forskjellige sorter, sier Jasper.

Men ikke alt skjer på Østre Alm. For å holde åpenpollinerte sorter rene, kan for eksempel ikke to ulike kåltyper dyrkes på samme område. Derfor er frøproduksjonen deres fordelt på sju forskjellige økologiske gårder.

I tillegg til frøene de produserer selv, selger de økologiske og biodynamiske frø produsert i Tyskland. For å sikre at sortene fungerer godt under norske forhold, prøvedyrkes alle sorter på Stange før de tas inn i sortimentet.

Utvelgelsen

Det er flere grunner til hvorfor én bestemt sort tas inn i sortimentet. 'Shiraz', en lav sukkerert med vakre, tofargede blomster og lilla belger, er en slik utvalgt sort.

– 'Shiraz' fantes ikke som økologisk såvare. Så da bestemte vi oss for å produsere frø av den selv, sier Jasper. En annen såvare, som riktignok ikke er frø, men stikklok, er noe så spesielt som en (nesten) norsk hvitløk.

– Vi har nylig begynt å oppformere økologisk settehviltøk av en sort som kalles Valdres. Den er opprinnelig fra Hviterussland, men har med godt resultat vært dyrket i 20 år av Barbro og Anders Nordrum (datsja.no), nettopp i Valdres. Sorten tåler tøffe forhold og danner store fedd, sier Jasper.

– Denne hodekålen her, 'Mikeli', tok vi inn i sortimentet etter å ha blitt kontaktet av barnebarnet til han som utviklet sorten tidlig på 1900-tallet, Olaus Lima. Barnebarnet var redd for at sorten skulle forsvinne, og spurte oss om vi ville dyrke den og få frøene i omløp, sier Jasper.

– Det er jo slik gode, norske sorter har blitt borte. Man har rett og slett sluttet å dyrke dem, legger han til.

Komplisert vei

Selv om åpenpollinerte sorter gir frø vi med hell kan høste selv, er kanskje ikke all frøavl for hagefolk flest. Toårige planter (slik som kål, gulrot, løk) vokser opp og er grønn det første året, blomstrer og gir frø det neste. Når plantene ikke er herdige her til lands betyr det at de må overvintres frostfritt inne.

1 Bulbiller (små løk, egentlig plantens formeringsorgan, som dannes i toppen av hardneck hvitløkssorter) fra hvitløken Valdres ligger til tørk på stramt lerret. Hver hvitløk gir 40–50 bulbiller.

2 Ville Nedberg har høstet bulbiller som har blitt dyrket større i sommer.

3 De store bulbillene skal legges til høsten. Neste år er de klare som setteløk.



– I vår sådde vi 600 'Mikeli'-planter. Nå i høst velger vi ut 70 av de eksemplarene som likner sorten, slik den er beskrevet, mest. Kålplantene graver vi opp og planter om i kasser, som så stables i høyden. Kassene overvintrer vi på et kjølelager fram til våren. Når våren kommer, planter vi kålplantene ut igjen. Der setter de så blomsterstengel og etter avblomstring dannes det frø. Når frøene er modne høster vi dem. Og da gjelder det å være ute før fuglene, sier Jasper og peker på ugla, fugleskremslet som vokter åkeren.

Før frøene legges til lagring i store papirposer på frølageret, må de tørkes og renses fri for bøss i en spesialmaskin.

– Av sorter som er ettårige, slik som salat, kan man relativt enkelt høste frø selv. Men pass på å høste frø fra salatplantene som blomstrer sist. De første som blomstrer vil gi avkom som går tidligst i stokk (uttrykk for at en avling begynner å blomstre før det matnyttige produktet er høsteklart), forklarer han.

Etter høst

For at frøene skal få lengst mulig holdbarhet er det viktig at lagringen er optimal.

– Vi lagrer frø ganske varmt, vil mange si, på 15 grader. Det viktigste er at temperaturen er konstant, at luften er tørr og at det er mørkt.

– Vi fraråder faktisk å lagre frø i kjøleskap, som mange gjør hjemme. Der blir det for fuktig, og fukt er det som svekker holdbarhet og frøenes spiredyktighet mest av alt. Ved riktig lagring kan mange frøsorter beholde spireevnen lenge. Men noen taper seg uansett veldig raskt, slik som pastinakk og løk, sier Jasper.

1 Gulrot i blomst år to, plantet ut i dyrketunell. Under tak er man mindre væravhengige i forhold til å få høstet tørre frø.



1

2 Jasper viser fram en kasse med tørre frøstander.



2

Verdens frøarv

Mange av frøene vi finner i nettbutikker og hagesentra er levert av store frøfirmaer som selger frø til mange land. At vi i Norge dyrker mat i et klima med lange sommernetter og kort sesong krever ekstra mye av plantene.

– For hundre år siden fantes det flere sorter av kål, kålrot, neper og erter, som var særlig gode for norske forhold. Men med årene har mange av sortene blitt borte for oss, fordi vi har erstattet dem med andre, men ikke nødvendigvis bedre sorter, forklarer Jasper.

– I tillegg til å dyrke og selge økologisk såvare er derfor målet vårt å bringe flest mulig gode, gamle og norske sorter tilbake i vanlig bruk, sier han.

– Sukkertert ‘Tidlig grønn sabel’, er en slik gammel og bevart gammel sort, en såkalt tradisjonssort. Den ble foredlet fram av professor Bremer ved Norges landbrukshøgskole på Ås i 1928, er spesielt tidlig og særlig godt egnet til dyrking i Nord-Norge, sier Jasper.

– For å få tilgang til denne sorten, bestilte vi frø fra NordGen. Fra de få frøene vi fikk startet vi opp

vår frøproduksjon. Med det resultat at ‘Tidlig grønn sabel’ igjen er tilgjengelig for alle, forklarer Jasper.

I tillegg til at tradisjonssorter i sin tid ble avlet fram for smak og er godt tilpasset våre forhold, er alle åpenpollinerte sorter, i motsetning til hybridene, tilpassningsdyktige fordi det er en viss genetisk variasjon i populasjonen.

– Ved å dyrke de gamle sortene, bevarer vi dem, og på den måten kan vi også bidra til sikre maten vår for fremtiden ■

1 Små poser med frø av gamle, norske sorter fra NorGen.

2 Porsjonspakker klare for salg.

3 Måleskjeer til oppmåling av rett frømengde.

4 En spesialmaskin som blåser bort rusk og rask fra høstede frø. Ferdig rensede frø er tyngre enn bønn, og faller rett ned i boksene.



2



1



3



4