

Svend Erik kæmper for den gamle smag

Den klassisk uddannede musiker Svend Erik Nielsen har fordybet sig så meget i udviklingen af gamle grøntsager, at han nu ene mand står bag et omfattende forskningsprojekt, der skal bringe en mere varieret smag af grøntsager tilbage i jorden og senere på bordet



○ Svend Erik Nielsen dyrker selv frø og grøntsager hjemme i sin have. Og det er naturligvis helst de gamle sorter, som han prøver at dyrke frem. Han bliver meget glad, når han finder en måske 50 år gammel kål-sort, som han kan forsøge at dyrke. Mange ting spiller ind her, blandt andet også de klimaforandringer vi har set. Her ses han med en særlig gammel sort af spidskål.

TEKST: SØREN NIELSEN
sn@mja.dk
FOTO: JAKOB STIGSEN ANDERSEN
stigsen@mja.dk

Svend Erik Nielsen er en mand med en klar mission: Han kæmper for at bringe de gamle sorter af grøntsager tilbage til køkkenhaverne og i sidste ende spisebordet.

Ifølge Svend Erik Nielsen er de gamle smagsvarianter nemlig langsomt forsvundet de seneste 50-60 år. Frøfirmaer har fusioneret med hinanden og ensrettet produktionen, og det efterlader forbrugere - og hjemmedyrkerne - tilbage med meget få valgmuligheder. Det hele smager mere og mere ens, og viden om udsæende og smagsforskelle fra gamle dage går tabt.

Historien om Svend Erik Nielsens mission begynder tilbage i 2012, hvor han kom i dialog med et frøfirma, som i en mail forklarede ham, at de gamle sorter af grøntsager var under pres i takt med en mere industrialiseret forædling af frø. Det skete fra omkring 1950'erne og frem.

- Jeg sad og tænkte: Det er synd det her. Det er for galt det her! Jeg blev faktisk følelsesmæssigt meget påvirket, og jeg begyndte at sætte mig lidt ind i problematikken. Og jo mere jeg fandt ud af - altså at de gamle sorter var forsvundet - jo mere oprevet blev jeg, og jeg fik lyst til at gøre noget, fortæller Svend Erik Nielsen.

På biblioteket

Han begyndte at sætte sig ind i emnet ved at besøge Silkeborg Bibliotek, der hjalp ham »helt fantastisk« med at finde frem til gamle havebø-

ger og tidsskrifter om frø og grøntsager fra før 1950.

Svend Erik Nielsen kom dybere og dybere ned i emnet, og han konstaterede, at det var nu, hvis eksempelvis gamle sorter af gulerødder, kål og salater skulle reddes fra at uddø helt af produktionen.

- Jeg fandt ud af, at de gamle hæderkronede frøfirmaer i Danmark, og andre steder i de nordiske lande, stort set var forsvundet. Og det samme var det varierende udbud af grøntsager. Så jeg spurgte mig selv, hvad kan jeg gøre, for at gå imod den udvikling, og så gik jeg i gang med at studere og fortælle vidt og bredt om situationen. Jeg blev medlem af foreningen Frøsamlerne, og jeg fandt ud af, at der rundt i landet var flere, der havde samme bekymring ligesom jeg, uddyber Svend Erik Nielsen.

Klar opbakning

Svend Erik Nielsen er oprindeligt uddannet på musikonservatoriet, og i dagligdagen arbejder han som organist ved Alderslyst Kirke i Silkeborg.

I takt med sin nye interesse begyndte mere og mere af fritiden at gå med at fordybe sig i frøhistoriens udvikling, og en dag var han inviteret til at holde et foredrag for have-, biolog- og naturinteresserede i Valby.

- Efter mødet blev jeg opfordret til at søge om økonomisk støtte til mine studier. Den opfordring fulgte jeg, og det resulterede i, at jeg fik godt 200.000 kroner fra Bevaringsudvalget under Natur- og Erhvervsstyrelsen. Det var for mig en kæmpe

anerkendelse af, at jeg havde gang i noget vigtigt, og at jeg nu fik en klar opbakning til at gå endnu mere seriøst og forskningsmæssigt til værks, siger Svend Erik Nielsen.

Pengene skal blandt andet bruges til rejser rundt til biblioteker i Sverige, Norge og England. Og i sidste ende skal pengene også gå til at udgive et kompendie med alt den viden og de konklusioner, som Svend Erik Nielsen finder frem til.

For et par uger siden besøgte han Universitetsbiblioteket i Göteborg. Her sad han 12 timer om dagen og læste i gamle havebøger og tidsskrifter fra før 1950.

Formålet med besøgene på bibliotekerne er at registrere omtaler og billeder af gamle grøntsagssorter.

- Jeg samler det hele i et omfattende dokument, hvor jeg går videnskabeligt til værks og sætter system i dokumentationen, tilføjer Svend Erik Nielsen, der også har stakkevis af gamle bøger liggende i stuen. I øjeblikket er han eksempelvis i gang med at læse udgivelser af Haveselskabets populære magasin Haven fra perioden i 1920'erne.

Svend Erik Nielsen har en deadline på projektet i 2019. Der er lang tid til, men der er også rigtig mange bøger og tidsskrifter, han skal igennem inden da.

- Vi taler om en gennemgang af tusindvis af bøger og tidsskrifter. Alene mens jeg var i Göteborg var jeg igennem 480 bøger på fire og en halv dag. Det er enormt tidskrævende, og der er kun en vej, nemlig kigge på hver eneste side, forklarer Svend Erik Nielsen.

Meget stædig

Svend Erik Nielsen kan ikke svare på, hvor mange timer han bruger af sit fritidsprojekt.

Men der er ingen tvivl om, at det er rigtig mange timer, og for de fleste kan det måske virke en anelse »nørdet« og »tungt« at sidde med

: fakta

SVEND ERIK NIELSENS GAMLE SORTER

Introduktionen til Svend Erik Nielsens projekt lyder således:

»Projektets formål er registrering, dokumentation og beskrivelse af de gamle danske, skandinaviske og engelske sorter af vore køkkenurter fra før 1950. Særlig med henblik på morfologiske karaktertræk samt sorts- og kulturhistorie.

En sådan vidensopbygning er nødvendig for at kunne genopdage og bevare en ikke blot væsentlig men basal del af vor fælles grønne kulturarv, styrke kendskabet til den og gendvinde noget af det genetiske verdenskort, som denne tabte plantefortælling giver os at navigere ud fra i fremtidens bevarings- og forædlingsarbejde.

Projektets mål er derfor at levere væsentlig og brugbar information og dokumentation til planteforædlere, frøvirksomheder og gartnerivirksomheder til gavn for jordbrugerhvervet og til glæde for forbrugere.»

Svend Erik Nielsen har været nødt til at afgrænse sit projekt. Ellers blev det alt for omfangsrigt. Derfor undersøger han information om gamle sorter fra før 1950 indenfor følgende områder:

- Blomkål, hvidkål, rødkål, spidskål, savoykål, radiser
- Gulerod, pastinak, persillerod, knoldselleri, bladpersille
- Løg, porre
- Rødbede, spinat
- Hovedsalat, cossalat, icebergsalat
- Skalært, marvært



○ Dybest set handler Svend Erik Nielsens projekt om at holde liv i gamle sorter for at give et mere varieret udbud af grøntsager. - Jeg tror også det er noget, som især de nordiske kokke på de flotte restauranter kunne synes var meget relevant og spændende. Det er jo med til at give nogle helt nye muligheder, siger Svend Erik Nielsen, der forventer at aflevere sit lille forskningsprojekt i 2019.

næsen nede i måske 100 år gamle havebøger.

- Jeg har en evne til at være ekstremit disciplineret, og samtidig er jeg stædig.

- Og under det hele gemmer sig håbet om at gøre en forskel. For mig er det her blevet et slags »kald«, og jeg får bestemt også mine beløn-

ninger undervejs. Det giver mig et »kick«, når jeg finder gode, gamle og detaljerede beskrivelser af grøntsager, som måske lige præcis kan nå at blive reddet fra at uddø. Så føler jeg, at vi har chancen for at gøre noget. Men det er lige nu, det skal ske. Om få år er det måske for sent, konstaterer Svend Erik Nielsen.

SØREN OG RASMUS I HAVEN
Ved Søren Nielsen og Rasmus Viuff
Har du noget, vi skal ud at se eller en god idé, så skriv til os på haven@mja.dk

Noteringen

► Svin

Basisnotering (74,0-95,9) uge 6: 10,00 kr.

Friland A/S giver i uge 6 følgende tillæg til konventionel notering: Øko-tillæg (alle grise): 15,40 kr./kg. Kvalitetstillæg (godkendte grise): 3,00 kr./kg. Samlet afregning 28,40 kr. Sær Øko-tillæg 12,80 kr./kg. Danish Crown notering 7,60 kr./kr. Samlet afregning 20,40 kr.

► Smågrise

Vejledende notering fra Videncenter for Svineproduktion for økologiske smågrise for uge 4: Beregnet smågrisenotering: 30 kg: 1.041,98 kr. (0). Kg-regulering: 12-25 kg: 16,73 kr. 25-30 kg: 16,36 kr. 30-40 kg: 15,71 kr. Noteringen tager udgangspunkt i basisnoteringen fra Friland A/S og er inklusive efterbetaling.

► Kvæg

Friland A/S giver følgende priser for økologisk kvæg leveret i uge 6: Kalve u/12 mdr.: 3,50 kr./kg. Kvier og stude: Variabelt tillæg 9,00 kr./kg, kontraktillæg 2,25 kr./kg.

Ikke-kvalitetsgodkendte kvier og stude form > 3,5: 5,25 kr./kg. Ikke-kvalitetsgodkendte kvier og stude form < 3,5: 6,00 kr./kg. Køer og tyre > 24 mdr: 6,00 kr./kg. DB køer, kontraktillæg: 1,00 kr. Ungtyre 12-24 mdr., variabelt tillæg: 4,00 kr./kg., kontraktillæg: 0,00 kr./kg.

Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt aftages med variabelt tillæg + kontraktillæg. Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav.

► Tyrekalve

Vejledende notering på økologiske tyrekalve fra Brancheudvalget for Økologiske Køddproducenter: Jersey, (3. mdr., 65 kg). Pris: 1.362 kr. Kg-reg.: 9 kr. SDM, (3. mdr., 96 kg). Pris: 2.395 kr. Kg-reg.: 12 kr. Priserne er inkl. afhorning og studning.

Økologi & Erhverv tager forbehold for evt. fejl.

Viden skal bevare glemte sorter

Svend Erik Nielsen forsker i og indsamler beskrivelser af de gamle danske grønsagssorter for at sikre, at vi har en tilstrækkelig viden om sorter, som vi kan få brug for i fremtiden. Det skal sikre et mere varieret udbud af fødevarer og en større genpulje, der kan bruges i forædlingsarbejdet

GRØNSAGER

AF MAJA ELINE PETERSEN

Der er ifølge Svend Erik Nielsen mange gode grunde til at interessere sig for gamle sorter.

- Klimændringerne gør, at vi inden længe kan få brug for afgrøder med andre egenskaber end de sorter, vi dyrker nu. Men forædlingsprocesser er langsomme, så vi skal hele tiden være på forkant for at have plantemateriale, der passer til de udfordringer, vi kommer til at møde, fortæller Svend Erik Nielsen og fortsætter:

- Ved at tilbagebringe et større genetisk udvalg fra de gamle sorter, kan vi eksempelvis finde spændende sorter med forskellige modningstidspunkter. Tidligere brugte man nemlig sortsudvalget som grundlag for at kunne producere friske grønsager næsten året rundt i Danmark.

- De gamle sorter vil måske også kunne have en effekt på vores sundhed. Førhen var basismaden en del af vores 'medicin'. Desværre er der et bredt sortiment af forskellige planteindholdsstoffer, som vi har for-

ædlet os væk fra. Det kunne være spændende, hvis vi igen kunne få en større diversitet af grønsager, der vil gavne vores sundhed, fortæller Svend Erik Nielsen.

Tab af mangfoldighed

Desværre er en stor del af den plantege- netiske mangfoldighed gået tabt, og ifølge en rapport fra FAO er der på verdensplan forsvundet mere end 90 pct. afgrødesorter fra landmændenes

marker siden 1900-tallet. Det skyldes, at landmænd verden over har forladt deres mange lokale sorter til fordel for genetisk ensartede, højt- ydende sorter. Da Svend Erik Nielsen blev bevidst om denne udvikling, blev det starten på en lang rejse for bevarelse af de gamle danske grønsagssorter.

Svend Erik Nielsen finder stor motivation i dette citat af entomologen J. Henri Fabré (1823-1915):

"Historien hylder slagmarkerne, hvorpå vi møder vores død, men undlader at tale om markerne, som vi lever af. Historien kender til navnene på kongernes uægte børn, men husker ikke navnene på de planter, som sikrer os livet. Dette er den menneskelige dårskabs vej."

“I løbet af første halvdel af forrige århundrede kom Danmark til at ligge i front hvad angår forædlingen af grønsager. Der var da et stort antal frøfirmaer i Danmark, og eksporten af frø til USA, Canada, England og flere østeuropæiske lande var enorm i forhold til landets størrelse. I dag er fast berammede statslige og private afprøvninger af grønsagssorter indstillet, og antallet af frøfirmaer er kraftigt reduceret. Det har medført et kæmpe tab af sorter og viden om dem.

SVEND ERIK NIELSEN

- Jeg blev ramt af noget, man kan kalde en 'pandaeffekt'. Det skræmte mig, at afgrødemangfoldigheden var under et så stort pres, forklarer Svend Erik Nielsen.

det vil jeg gerne lave om på, fortæller Svend Erik Nielsen, der vil donere beskrivelserne til Nordisk Genbank, når projektet er afsluttet i 2019.

Dansk eksport-succes

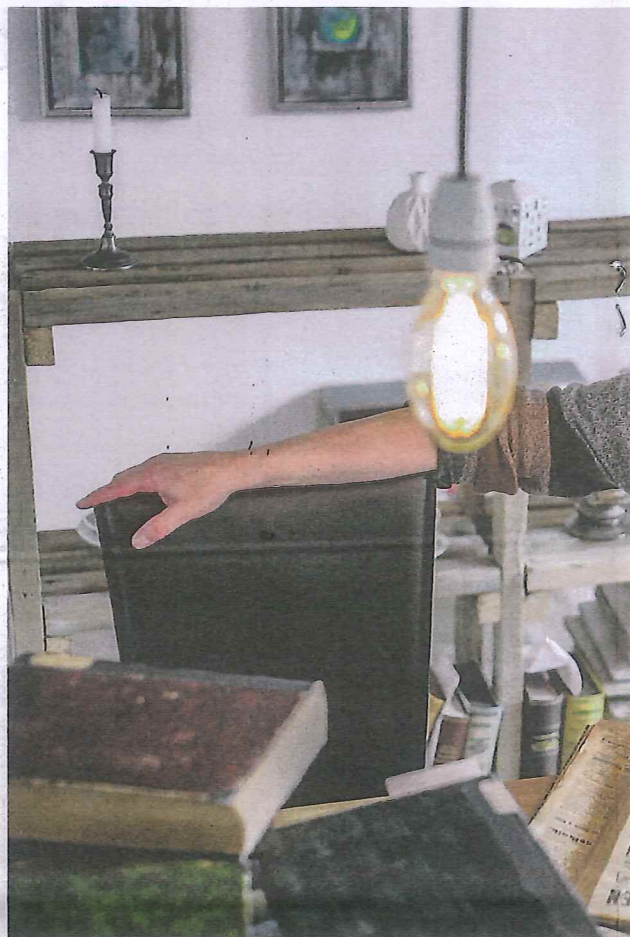
- I løbet af første halvdel af forrige århundrede kom Danmark til at ligge i front hvad angår forædlingen af grønsager. Der var da et stort antal frøfirmaer i Danmark, og eksporten af frø til USA, Canada, England og flere østeuropæiske lande var enorm i forhold til landets størrelse.

Siden 2012 har han derfor arbejdet intenst på at indsamle viden om og beskrivelser af gamle grønsagssorter fra al gammel have- og gartnerlitteratur, tidsskrifter samt frøkataloger fra alle de største samlinger i Skandinavien og England. Projektet er afgrænset til at dække en række grønsagsarter for at kunne arbejde tilstrækkeligt i dybden. Til trods for afgrænsningen er han allerede oppe over 1500 sider med udførlige beskrivelser af de gamle sorter.

- Det skal ende op med en rapport, der er offentligt tilgængelig og dermed til gavn for alle. På nuværende tidspunkt er det utroligt svært at finde viden om tidligere sorter, og

I dag er fast berammede statslige og private afprøvninger af grønsagssorter indstillet, og antallet af frøfirmaer er kraftigt reduceret. Det har medført et kæmpe tab af sorter og viden om dem, fortæller Svend Erik Nielsen.

- På grund af vores tidligere eksportsucces, kan man stadig finde mange af de danske sorter i andre lande. Eksempelvis sælges frø af Amager Hvidkål under navnet Danish Ballhead i stor stil i USA. Det kunne være interessant at hente de danske sorter hjem og se, om de har egenskaber, vi kan bruge i den danske produktion. Sammen med det materiale, der er til rådighed i





Svend Erik Nielsen er uddannet klassisk musiker og arbejder til dagligt som organist ved Alderslyst Kirke. Arbejdet med planter har derfor været nyt for ham, men han er gået til projektet med en videnskabelig og systematisk tilgang. Projektet startede som et selvbetalt hobbyprojekt, men sidenhen har interessen fra omverdenen været stigende, og i 2015 fik Svend Erik Nielsen bevilliget penge fra Natur- og Erhvervsstyrelsens bevaringsudvalg til betaling af udgifterne i en afgrænset projektperiode fra 2016 til 2018. Foto: Maja Eline Petersen

genbankerne, håber jeg, vi kan få en del af genpuljen genetableret, siger Svend Erik Nielsen.

Sorterne skal have de rette vilkår
- I mit arbejde undersøger jeg, hvilke sorter der har været størst interesse for i gamle dage. Det kan være med til at give et hint om, hvilke sorter der kan være potentielle i at gendyrke, fortæller Svend Erik Nielsen og fortsætter:

- Når jeg er færdig med det her projekt, bliver det lettere at finde viden om sorterne. Hvis vi skal lave nye sortsafprøvninger, er det vigtigt at have beskrivelser af den rette dyrkningspraksis for de enkelte sorter.

Derfor noterer Svend Erik Nielsen alle de informationer, han kan finde om sorterens udseende, modningstidspunkt samt de dyrkningsmæssige egenskaber.

- Hvis man ikke har kendskab til en sort, og den derved bliver fravalgt under sortsafprøvene, fordi den ikke har fået de rette dyrkningsforhold, kan vi potentielt overse nogle meget værdifulde grønsager. Nogle sorter falder igennem med de forsøgs-mæssige standarder, vi har i dag. Vi bliver derfor nødt til at kende historien om de enkelte sorter, så de kan indgå på retfærdige vilkår i sortstest, fortæller Svend Erik Nielsen.

Han har allerede bidraget med flere sortsbeskrivelser til det igangværende forskningsprojektet Bittersund, hvor forskere vil undersøge forskellige sorter af sunde og bitre kål og rødfrugter. De udvalgte sorter er fra Nordisk Genbank og mangler sortsbeskrivelser, da de ikke længere dyrkes kommercielt.

Projektafgrænsning

Sorterne, der undersøges, er alle fra før 1950 for at undgå F1 hybrider. Desuden er de udvalgte grønsager afgrænset til at dække følgende arter:

- ▶ **Korsblomstfamilien:** Blomkål, hvidkål, rødkål, spidskål, savoykål, radise
- ▶ **Skærmpantefamilien:** Gulerod, pastinak, persillerod, knoldselleri, bladpersille
- ▶ **Løgfamilien:** Løg, porre
- ▶ **Amarantfamilien:** Rødbede, spinat
- ▶ **Kurveblomstfamilien:** Hovedsalat, romainesalat, icebergsalat
- ▶ **Ærteblomstfamilien:** Skalært, marvært



Man @ Machine introducerer Treffler harven

- særdeles velegnede til alle typer grøntsager, kartofler og kornsorter
- perfekte til ujævne arealer - uanset tandens højde forbliver trykket det samme
- enestående til økologisk landbrug og gartneri

Se mere om de forskellige markredskaber på www.manatmachine.com

Bestil en demonstration

M@M
manatmachine.com

35 års praktiske erfaringer

info@manatmachine.com

Tlf. +31 (0) 630035123

Hønsballe Fro

Høj fordøjelighed → Øget foderoptagelse → Højere mælkeudbytte

Det gi'r MAX mælk

AberDart sukkergræs

Indgår i flere økologiske frøblandinger

DSV Frø Danmark A/S
Energivej 3
7500 Holstebro
Tlf.: 97420533
www.dsv-froee.dk

DSV