

Af Thomas Guldbæk, gaarden – Bornholms Madkulturhus

## Et vildt projekt med rødder i naturen

- Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter

En søndag formiddag sidst i september mødes tre projektfolk på en parkeringsplads på Nordbornholm. *"Mon der kommer nogen"* – er det store spørgsmål. De har nemlig indbudt til en urtetur langs kysten. Turen er en del af et ubetinget meget nørdet projekt, med den mundrette titel; *"Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter"*. Med denne tur ønsker de at fortælle om projektet og fremvise nogle af urterne på deres naturlige voksesteder. De tre projektfolk bliver snart bekræftet i at nørderi om spiselige planter i høj grad er et spiseligt og højaktuelt emne i dagens Danmark. Da projektlederen byder velkommen er det nemlig for en flok på ca. 125 personer. Under den to timer lange tur er de fremmødte næppe heller i tvivl om de to andre nørders enorme begejstring for netop dette emne. Og selv da turen er slut, forsætter gæsterne med spørgsmål og rosende kommentarer. Endelig et projekt som ikke bare ender som en rapport i en skuffe. Men hvordan kom vi lige dertil?

### Fra ide til realitet

Bornholm har en mangfoldighed af vilde, vildtlevende samt tidligere dyrkede planter, som var en stor del af grundlaget for vore forfædres husholdninger. Det gastronomiske potentiale i de vilde planter, og i de forvildede gamle sorter, er ganske omfattende, da smagsoplevelserne med disse urter ofte er spændende og anderledes i forhold til de almindeligt dyrkede arter. Det kunne være interessant at se på Bornholms *"gamle sorter"* af dyrkede grønsager og bær/frugt – men også på de bornholmske vilde urter, som har været indsamlet/spist – men aldrig dyrket. Der kan således skabes koblinger mellem nutidens gastronomi og planternes historiske brug.

En rundspørge-undersøgelse hos udvalgte restauranter og fødevarereproducenter har vist, at det er overordentlig tidskrævende at indsamle de vilde urter. Gældende lovgivning om indsamling bringer teknisk set også kokke og fødevarereproducenter i et dilemma, da indsamling til kommercielt brug ganske enkelt ikke bare er lovligt hvor som helst og af hvilken som helst botanisk art. Dertil kommer, at en række planter af stor gastronomisk interesse kun findes i meget begrænset antal i naturen - og derfor ikke kan samles.

Det var derfor særdeles aktuelt at komme i gang med et projekt, som indeholdt registrering, indsamling, afprøvning, undersøgelse af dyrkningsegnethed og opformering af spiselige vilde og forvildede planter, og gamle bornholmske sorter. Projektet vil klart være i kommercielt øjemed; de vilde urter kan styrke beskæftigelsen og indtjeningen til Bornholm og også understøtte den bornholmske madkultur. Men det handler i høj grad også om at bevare de naturgivne ressourcer.

Disse overvejelser var grundlaget for en projektbeskrivelse og ansøgning som udløste støtte fra en særlig pulje til bevarelse af plantegenetiske ressourcer under Landbrugsstyrelsen, Miljø og Fødevarerministeriet. Og projektet har kørt fra 2016 til udgangen af 2019.

### Resultater – og forhåbentlig inspiration

En arbejdsgruppe blev sat sammen af projektleder Elisabeth Falk fra Bornholms Landbrug & Fødevarer, naturvejleder Tino Hjorth Bjerregård fra Naturstyrelsen, fødevarerådgiver Signe Folke

fra Bornholms Landbrug & Fødevarer og initiativtager til projektet Thomas Guldbæk formidlingschef og naturvejleder fra gaarden-Bornholms Madkulturhus/Bornholms Museum/Gourmet Bornholm.

Som noget af det første blev der udfærdiget en bruttoliste på 83 arter. Disse blev udvalgt ud fra kriterier så som; formodning om dyrkbarhed og et vist udbytte, sjældenhed og sårbarhed overfor plukning, smag/brugbarhed og gourmet potentiale. Efter dialog med kokke og producenter blev listen af tidshensyn kogt ned til ca. 20 arter. Der blev lavet strategier for indsamling og opformering – og ikke mindst for formidling af projektets resultater. Landbrugsmuseet Melstedgård (i daglig tale; gaarden) lagde jord til dyrkningsforsøg og genbank, men det var ikke planen at denne gård skulle blive egentlig producent af planter til videresalg. Når planterne var fundet og sikret, skulle de så hurtigt som muligt ud i produktion hos øens små og store øko-producenter.

Der blev gravet og samlet frø. Der blev plantet, sået og vandet. Og der blev registreret resultater. Gentagne gange undervejs blev der afholdt markvandring i forsøgsmarken, foredrag på gaarden og erfamøder for producenter. Da gaarden jo netop er et sted for formidling og undervisning har rigtig mange nydt godt af fortællingen om projektet og dets potentiale.

Efterhånden som arterne var ved at være indsamlet, gik arbejdet videre med at se nærmere på deres egnethed som fødevarer, deres kulturhistorie og deres dyrkbarhed. Der er således blevet skrevet planteprofiler for arterne med en mængde relevante informationer som det ellers ville tage producenterne lang tid at grave frem. Dette materiale ligger tilgængeligt på hjemmesiderne for Bornholms Landbrug & Fødevarer ([www.blf.dk](http://www.blf.dk)) og gaarden ([www.gaarden.nu](http://www.gaarden.nu))

Der er taget kontakt til aftagere af nogle af de potentielle planteprodukter. Derfor står der nu producenter og restauranter klar og bare venter på at få mulighed for at arbejde videre med de nye/gamle planter i produkter som gin, snaps, kiks, brød, frugtprodukter, gourmetmad osv..

For nogle af planterne gælder det, at der vil gå en årrække før der er opformeret tilstrækkeligt materiale i genbanken. Men for en lille håndfuld arter er dyrkningen allerede rykket videre ud hos primærproducenter - grønsags- og frugtavlere. Og herfra kan plantemateriale komme i produktion hos førnævnte producenter i 2020.

Det har været helt fantastisk at genfinde f.eks. den gamle 1800-tals kommen i vild form, i den bornholmske natur. Her kan man virkelig nørde, - ikke bare i kulturhistorie, - men også i de helt anderledes og spændende smagsnuancer som sådan en gammel sort besidder (bla. helt klare mynte og merian-noter). Og det har været (og er stadig) umådeligt spændende at se hvordan f.eks. vilde strandplanter og skovplanter egner sig til dyrkning på åben mark. Erfaringer og ny viden vil tilgå de kommende år, når dyrkningen i lidt større målestok for alvor kommer i gang.

Som endnu et godt eksempel fra Bornholm kan nævnes, at det er lykket to bornholmske avlere at få sortsgodkendt "Ertholm", den særlige type persille som primært vokser vildt på Christians Ø. Biolog Bernt Løjtnant, som særligt har botaniseret med fokus på levende fortidsminder (reliktpanter) angiver i sine noter "*Som reliktpante er Bredbladet Persille sjælden, og den er næsten kun kendt fra Bornholmsområdet. Her står den f.eks. ved borgen Hammershus, i fiskerlejet Bølshavn og i købstaden Svaneke. På Ertholmene står den frodigt og stedvis i mængder langs stier*

og stræder". Denne persille var oprindelig med i det, i denne artikel, nævnte dyrkningsprojekt. Men da der således sideløbende med projektet også var kommerciel opformering og dyrkningsforsøg i gang, valgte arbejdsgruppen blot at indlemme arten i genbanken – men ellers ikke at gøre mere ved den. Det har været en lang og hård kamp at få sorten godkendt – men nu er den der - og firmaet "Nordic Relict Company by Kia og Klaus" kan bogstavelig talt høste frugten af det som de har brugt 10 år på at så og opformere.

Alt dette passer perfekt ind i en større strategi for at styrke og understøtte fødevarerne og madoplevelserne på Bornholm. Der arbejdes således også på kortlægning af det bornholmske terroir – smagen af Bornholm. Både ud fra de naturgivne forhold (klima, jordbund, naturlige forekomster af arter) – men også ud fra madkultur og produktionsmetoder. Forhåbentlig kan alle disse initiativer inspirere andre egne af landet - således at hver en region ad åre får beskrevet sit eget terroir og får etableret sin egen lokale kulinariske genbank. Bornholm står gerne til rådighed med viden og inspiration.

### **Afslutning på første fase – og hvad så?**

Det beskrevne projekt afsluttes officielt i december 2019. Men planterne vokser videre og genbanken består. Og formidling omkring projektet vil fortsætte på gården via gårdens formidlingstjeneste, aktiviteter og arrangementer, samt via gårdens og Bornholms Landbrug & Fødevarer's hjemmesider. Der er også truffet aftale med TV2 Bornholm om opfølgning og fokus på projektet igen til foråret 2020.

En af de ting som dog overraskede arbejdsgruppen – var sjovt nok omfanget af arbejde og tid som hurtigt forsvinder ind i indsamling, dyrkning og opformering af planterne. Derfor er der allerede nu ved at blive etableret en liste over frivillige som kan komme med på "nørde-holdet" – og derved hjælpe med pasning og opformering af det indsamlede plantemateriale.

Men som tidligere nævnt udfærdigede arbejdsgruppen oprindelig en bruttoliste på 83 arter som alle var interessante at se nærmere på. Derfor er der et stort håb om at der kan søges penge til flere faser i projektet. I så fald vil der ikke bare kunne indsamles yderligere arter – men også kunne registreres på arternes udvikling under dyrkning (beholder de deres karakteristiske smag under dyrkede forhold, ændres udbyttet over tid, kommer man bevist/ubevist til at selekttere på individer som er større eller hvor frøene ikke drysser før høst osv.). Det er også ønskeligt at udføre flere eksperimenter med planterne i køkkenet – og derved afdække nye spændende potentialer. Det er også nødvendigt at se på arternes egnethed som fødevarer og evt udredning og godkendelse af arter klassificeret som "Novel food" (Novel food er en betegnelse for "nye" fødevarer og fødevaringredienser, som ikke er blevet anvendt til konsum i nævneværdigt omfang i EU før den 15. maj 1997)

Arbejdsgruppen er i dialog med Frilandsmuseet under Nationalmuseet vedr. erfaringsudveksling i forbindelse med plantegenetisk arbejde. Ligeledes blev der fra starten taget kontakt til NordGen. Og enkelte fonde er i kikkerten til potentiel ansøgning i 2020.

Bornholms Museum som ligger jord til genbanken er via dette projekt forpligtiget til at opretholde denne i minimum 5 år. Nye projektfaser vil sikre mange flere år, længere vedligeholdelse og udbygning og flere aktiviteter til dette grønne projekt.

Faktum er, at både fødevarereproducenter og restaurationsbranchen – og ikke mindst en stigende del af den danske befolkning, samt turisterne, efterspørger det unikke, det lokale og det velsmagende. Derfor er det nødvendigt at finde en vej til dette, uden at der drives rovdrift på naturens ressourcer.

Se info om artslistes og emner til planteprofiler herunder

**Disse arter indgår i genbanken:**

Kommen, *Carum carvi*  
Kvan, *Angelica archangelica ssp. litoralis*  
Glat burre, *Arctium lappa*  
Ensidig klokke, *Campanula rapunculoides*  
Strandasters, *Aster tripolium*  
Strandarve, *Honckenya peploides*  
Stolthenriks gåsefod, *Chenopodium bonus-henricus*  
Kræge, *Prunus domestica insistitia*  
Vild Stikkelsbær, *Ribes uva-crispa*  
Vild Humle, *Humulus lupulus*  
Løgekarse, *Alliaria petiolata*  
Skovløg, *Allium scorodoprasum*  
Skovmærke, *Galium odoratum*  
Havrerod, *Tragopogon porrifolius*  
Hulkravet kodriver, *Primula veris*  
Grøn mynte, *Mentha spicata*  
Rundbladet mynte, *Mentha suaveolens*  
Vild Asparges, *Asparagus officinalis*  
Chr.ø Persille, *Pestroselinum crispum*

**Disse emner er behandlet i Planteprofilerne som findes på nettet:**

Dansk navn, (Latinsk navn), Bornholmsk navn  
Baggrund / evt. Bornholmsk historie  
Egnethed som fødevarer / I Køkkenet  
Voksested / Naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima  
Sorter / varieteter  
Sædskifte  
Jordbearbejdning  
Etablering / opformering / bestøvning  
Gødsning  
Ukrudtsbekæmpelse  
Vanding  
Sygdomme  
Skadedyr  
Høst og salgsklargøring  
Udbytte  
Nordgen + egne og andres erfaringer  
Nøglepunkter i kulturen  
Specialmaskiner og udstyr  
Kildehenvisning  
Foto serie af fremspiring