



Slutrapporten indsendes til [bevaringsudvalget@naturerhverv.dk](mailto:bevaringsudvalget@naturerhverv.dk).

Slutrapport for projekt nr. 16-3262-000053  
Ansøgningsåret 2016

**Alle relevante felter skal udfyldes, og der må ikke ændres i felternes overskrifter.  
Rapporten offentliggøres på internettet.**

DATO: 12.02.2020

---

**1. Projektets sagsnr.**

16-3262-000053 / 17-226051-000072

---

**2. Projektitel (og evt. akronym)**

*Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter*

---

**3. Projektets start- og slutdato**

Startdato: 1.12.2016

Slutdato: 1.12.2019

---

**4. Projektleder (Navn, evt. institution, tlf.nr., e-mail og evt. projektets hjemmeside)**

Elisabeth Falk, Bornholms Landbrug og Fødevarer tlf.: +45 56907815, mobil +45 2462 2384, [ef@blf.dk](mailto:ef@blf.dk)

---

**5. Kort projektbeskrivelse (Kopi fra ansøgning)**

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 og gamle sorter, er ganske omfattende, da smagsoplevelserne med disse urter ofte er spændende og anderledes i forhold til de almindeligt dyrkede arter.

Med dette projekt er det et ønske at se på Bornholms "gamle sorter" af dyrkede grønsager og bær/frugt – men også på de bornholmske vilde urter, som har været indsamlet/spist.

Der kan således skabes koblinger mellem nutidens gastronomi og planternes historiske brug.

En rundspørge-undersøgelse hos udvalgte restauranter og fødevarerproducenter har vist, at det er overordentlig tidskrævende at indsamle de vilde urter.

Gældende lovgivning om indsamling bringer teknisk set også kokkene og producenterne i et dilemma, da indsamling til kommercielt brug ganske enkelt ikke er lovligt. Dertil kommer, at en række planter af stor gastronomisk interesse kun findes i meget begrænset antal i den bornholmske natur - og derfor ikke kan samles.

Det er derfor særdeles aktuelt at komme i gang med et projekt, som indeholder registrering, indsamling, afprøvning, opformering og dyrkning af spiselige vilde og forvildede planter, og gamle bornholmske sorter. Projektet har et kommercielt øjemed; de vilde urter kan styrke beskæftigelsen og indtjeningen til Bornholm, og understøtte den bornholmske madkultur.

---

## 6. Projektets formål (Kopi af de linjer fra ansøgningen, som beskriver projektets formål)

Projektet har til formål:

1. Indsamling af vilde og forvildede spiselige planter og gamle sorter af spiselige planter på Bornholm til parcel på landbrugsmuseet Melstedgård, hvor plantesamlingen kan bruges til opformering, information og demonstration  
Konkret indsamles 10-15 arter
2. Formidling af viden og problematikker omkring de lokale bornholmske plantegenetiske ressourcer, og skabe større almen interesse for de gamle sorter og vilde planter på Bornholm. Konkret gennemføres:
  - Workshop (primærproducenter, fødevarerproducenter, outdoor-, event- og turismevirksomheder, kokke og gourmetfolk)
  - Kursus i dyrkning af udvalgte gamle- og vilde/forvildede planter (primær producenter)
  - Dyrkningsvejledninger til primærproducenter, og private med nyttehave.
  - Dyrkning på demonstrationsparceller ved Melstedgård/Gaarden – Bornholms madkulturhus, forevisninger og markvandring (primærproducenter og andre interesserede)
  - Formidling via Gaarden - Bornholms Madkulturhus (aktiviteter, hjemmeside, skoletjeneste, besøgende på landbrugsmuseet). [www.gaarden.dk](http://www.gaarden.dk)
  - Formidling via Bornholms Landbrugs hjemmeside ([www.bornholmslandbrug.dk](http://www.bornholmslandbrug.dk))
  - 1-2 artikler i lokalt dagblad (Bornholms Tidende)

---

## 7. Projektets forløb, fremdrift og resultater

Punkterne bør besvares så kortfattet og præcist som muligt, men stadig dækkende.

- A. For projektperioden angives et kort resumé af projektets hovedresultater og hovedkonklusioner (i alt max. 2 sider).

Prioritering, indsamling og registrering af planter

Der blev – til en start - lavet liste over mere end 80 plantearter på Bornholm, hvis madkulturhistorie gør dem interessante. Planterne på listen blev ud fra parametrene *truet/sjælden, egnethed som fødevare, formodet dyrkbarhed* og *gourmetpotentiale* prioriteret, og resultatet blev en liste med 21 arter, som var projektets bruttoliste:

*Løg karse, Skov løg, Kvan, Glat burre, Asparges, Ensidig klokke, Kommen, Stolthenriks gåsefod, Strandkål, Skovmærke, Strandarve, Humle, Rundbladet mynte, Vild merian, Bredbladet persille, Hulkravet kodriver, Kræge, Vild pære, Stikkelsbær, Havrerod, Strand aster* (se bilag A). Fødevarerådgiver Signe Folke og køkkenchef Nicolai Nørregård fra Restaurant Kadeau deltog sammen med arbejdsgruppen i udvælgelsen.

Der blev i perioden 2017-2019 indhentet tilladelse til, og indsamlet i alt 16 forskellige arter: *Løg karse, Skovløg, Kvan, Glat burre, Asparges, Ensidig klokke, Kommen* ( to forskellige lokaliteter), *Stolthenriks gåsefod* (to lokaliteter), *Skovmærke, Strandarve, Humle* (5 forskellige lokaliteter), *Bredbladet persille/Christiansø-persille, Rundbladet mynte, Grøn mynte, Kræge* (to lokaliteter), *Vild stikkelsbær, Strand aster*. Alle indsamlede planter blev registreret i registreringsskema, se eksempel i bilag B.

#### Research for fødevareegnethed

De 16 prioriterede arter blev screenet for fødevareegnethed (se bilag C). Undervejs i projektet udkom Fødevarestyrelsen med en liste over hvilke vilde urter, som er egnede til fødevarer, se link: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste/Sider/default.aspx> Da opgaven således var i gode hænder hos Fødevarestyrelsen, blev der ikke screenet yderligere i projektet.

#### Pasning og vanding

Alle indsamlede planter blev plantet ud på landbrugsmuseet Melstedgårds arealer. Forsøgsarealerne blev dyrket uden brug af kunstgødning og pesticider, og undervejs i projektet startede Melstedgård en omlægning til økologisk drift.

De indsamlede planter fra første indsamling i 2017 blev plantet i nyttehaven på sandjord ved Melstedgård. Ret hurtigt stod det klart, at en koloni vilde kaniner havde en stor forkærlighed for de indsamlede kræger fra Nyker Præstegård, som de bed ned. Derfor blev der sat et sporadisk hegn om de indsamlede planter, og efterfølgende blev der etableret et permanent hegn på lerjord et par hundrede meter fra landbrugsmuseet Melstedgård.

Den tørre sommer i 2018, og til dels i 2019, blev en udfordring for de indsamlede planter, og krævede mere vanding end planlagt. Der blev vandet op til 2 gange ugentligt.

Der blev indsamlet både plantemateriale og frø (se registreringsskemaer for de enkelte arter), som blev plantet ud/sået i ukrudtsdug, hvilket minimerede ukrudt, og reducerede vandingsbehovet.

De indsamlede planter blev markeret med forsøgsskilte (se bilag D).

Langt de fleste planter, som blev plantet ud, etablerede sig på trods af tørke – og alle frø spirede trods meget tørre forhold og et knoldet såbed. Alle indsamlede planter er derfor repræsenteret i projektindhegningen på Melstedgård.

Projektsarealet ligger på en sydvendt skråning, som skrånede ned mod Melsted Å, på bar mark uden skygge, og på lerjord. Arealets øvre del vil aldrig være vandlidende, mens den nedre del, hvor den indsamlede humle er plantet ud, kan være vandlidende ved nedbørsoverskud.

Det har været overraskende, at alle indsamlede planter har klaret sig på denne vokseplads, da dette habitat for mange af de indsamlede planters vedkommende er forskelligt fra deres naturlige habitat.

Der er taget jordbundsanalyse på parcellen, hvor projektets indsamlede planter dyrkes. Analysen viste, at jorden er jordtype 7 = lerjord. Reaktionstallet (Rt) var 7,4, svarende til en neutral til let basisk jord. Fosfortallet (Pt) var 1,8, hvilket er knap middelhøjt. Kaliumtallet (Kt) var 11,4 og højt, mens Magnesiumtallet var 4,1 og middel. Konklusionen er, at de indsamlede planter vokser på en let basisk lerjord, som er velforsynet med næringsstoffer. Hvis planterne kan vokse her, kan de vokse på mange danske landbrugsjorde. Se bilag E-F med fotoplancher af indsamling, pasning og vanding.

**Projektets formål nr 1 (Indsamling af vilde og forvildede spiselige planter og gamle sorter) anses for opfyldt.**

#### Kontakt med NordGen og Århus Universitet

Vi har igennem projektperioden holdt kontakt med:

- Jette Nydam Hansen, Curator, NordGen, Alnarp, Sverige, og
- Martin Jensen, seniorforsker, Inst. For Fødevarer, Århus Universitet, Årsløv

Den indledende kontakt blev taget for at få

- indspil til vores registreringskema, som blev udfyldt ifm indsamling
- kendskab til, om der tidligere var blevet lavet dyrkningsvejledninger
- kendskab til andre projekter/rapporter, som var i familie med vores

Desuden blev kontakten taget for at udtrykke et ønske om koordinering og vidensdeling. Dette ønske er blevet godt modtaget, og vi har haft en god og uformel kontakt med de to videnspersoner.

Vi har afsluttende sendt vores registreringskemaer, og vores planteprofiler til Jette Nydam Hansen og Martin Jensen.

#### Formidling

I tilsagnet fra Landbrugsstyrelsen er der lagt vægt på projektets formidlingsdel. Det har vi derfor vægtet i vores arbejde, og i afsnit E er en oversigt over arrangementer og medieomtale.

**Projektets formål nr 2 (formidling af viden og problematikker) anses for opfyldt.**

**B. Ændringer i forhold til oprindelige planer angives med en kort og præcis tekstforklaring (max. ½ side)**

Der er lavet et selvstændigt bilag 8 med oprindeligt (ansøgt) budget, og de to justeringer, som er lavet undervejs. Birgitte Lund fra Landbrugsstyrelsen er konsulteret ifm justeringer. I bilaget er ændringer beskrevet.

**C. Beskrivelse af, hvorledes evt. planer for implementering af resultater er udført (max. 1 side).**

I løbet af projektet har arbejdsgruppen (Tino Bjerregård, Naturstyrelsen, Thomas Guldbæk, landbrugsmuseet Melstedgård og Elisabeth Falk, Bornholms Landbrug og Fødevarer) haft et netværk med avlere for at formidle viden og evt. småplanter og frø så hurtigt og direkte som muligt. En gruppe på ca. 15 producenter har dannet en ERFA-gruppe, som specifikt har mødes 2 gange i projektperioden for at udveksle viden om dyrkning af vilde og forvildede bornholmske planter, og følge de indsamlede planter i projektindhegningen.

I løbet af projektet er der blevet fremdyrket småplanter af 1. generation af kvan, som er blevet udleveret til i alt 8 avlere fra ERFA-gruppen. Ligeledes er der indsamlet småplanter af kommen fra en privat have (ruderat ved brændestak), som er plantet i projektindhegning, og hos to avlere fra ERFA-gruppen.

I projektperioden har der også været kontakt med kokke og fødevarereproducenter; køkkenchef Nikolaj Nørgaard fra restaurant Kadeau blev tidligt i projektet spurgt om at pege på de vilde og forvildede planter, som han fandt mest interessante – og lavede en liste på 13 udvalgte. Kok Jesper Volmer har været involveret, og har prøvetilberedt nogle af projektets planter. To lokale Gin-producenter har udvist stor interesse i at lave en prøveproduktion med bornholmsk kvan, og for at aftage bornholmsk kvan. Der er formidlet kontakt mellem avlere og Gin-producent.

Projektindhegningen opretholdes, og vil indgå i Landbrugsmuseet Melstedgårds og "gaarden – Bornholms madkulturhus" formidling, som omfatter besøgende, guidede ture, skole- og ungdomsgrupper, kurser, mv.

Arbejdsgruppen har været kontakt til Frilandsmuseet i Lyngby for et evt. samarbejde.

**D. Vurdering af hvordan projektets fremdrift har været, effekter samt samarbejdet mellem projektets deltagere i forhold til oprindelige planer (max. ½ side).**

Det vurderes, at projektets fremdrift overordnet har været, som oprindelig planlagt. Det har taget mere tid at passe de indsamlede planter end oprindelig planlagt, hvilket især skyldes den meget tørre sommer i 2018, og det tørre forår i 2019. For at sikre de indsamlede og fremspirede planters overlevelse, er der blevet vandet mere end i et "normalt" vækstår.

Indsamling af planter har taget længere tid end oprindelig planlagt. De to indsamlere, Tino Bjerregård og Thomas Guldbæk, har stort lokalkendskab, og stor botanisk viden, men er alligevel begge blevet overrasket over, hvor lang tid, det tager at indsamle, og indplante/så på projektarealet.

Effekten har overordnet været som oprindelig planlagt. Dog har interessen været størst blandt primærproducenter, fødevarereproducenter, og almindeligt interesserede borgere, mens det har været sværere at vække interessen blandt kokke. De har dog ikke været afvisende, og måske skyldes manglende engagement stor travlhed i sæsonen.

Samarbejdet mellem Bornholms Landbrug og Fødevarer, Naturstyrelsen og Landbrugsmuseet Melstedgård/gaarden – Bornholms Madkulturhus har været tæt, særdeles godt, og giv-

tigt. Det er kommet til udtryk i arbejdsgruppens arbejde. Uden dette særdeles gode samarbejde var projektet ikke muligt.

#### **E. Redegørelse for kommunikation fra projektet, herunder referencer.**

##### **Arrangementer**

- Temamøde 29.4.2019 52 deltagere
- Markvandring ERFA-gruppe 4.6.2019 (bilag H) 15 deltagere
- Arrangement under Bornholms Kulturuge (bilag I) 110 deltagere
- Markvandring ERFA-gruppe 7.10.2019 12 deltagere
- Temamøde 18.11.2019 12 deltagere

Desuden er projektet blevet omtalt i forbindelse med arrangementer, urtetur og andre aktiviteter på landbrugsmuseet Melstedgård, gaarden – Bornholms madkulturhus.

Indbydelse til arrangementerne er samlet i bilag G.

##### **Medieomtale – udpluk**

[https://www.food-supply.dk/article/view/658611/bornholm\\_vil\\_maske\\_putte\\_vilde\\_planter\\_i\\_fodevarer](https://www.food-supply.dk/article/view/658611/bornholm_vil_maske_putte_vilde_planter_i_fodevarer)

**Jyllandsposten**, 27. juli 2019

**TV2Bornholms hjemmeside** 11. november 2019

**Bornholms Tidende**, 12. november 2019 (bilag J)

**Bornholms Tidende** 16. november 2019 (bilag K)

**Rytterknægten** 20.november2019 (bilag L)

**TV2Bornholm** (Imellem Os), januar 2020.

Der er aftale om indslag i TV2Bornholms program "Kong Gulerod" i foråret 2020

**DR Bornholm – P4 Bornholm** 13/1 2020

Omtale i Bornholms Tidende og Rytterknægten er samlet i bilag I.

Desuden er der følgende tilbagemeldinger på udsendt artikel (bilag m) om projektet:

**Natur på Bornholm** – vil bringe artiklen senere på året

**Praktisk Økologi** – vil bringe artiklen i februar eller marts

**Økologisk Landsforening** - vil bringe artiklen 31. januar

**Gastro** – vil bringe artiklen i februar

**Nordisk Kulturlandskabs Forbund** – har bragt uddrag af artiklen og henvisning til hjemmesider i nyhedsmail

**Naturvejlederforeningen** – vil bringe artiklen i marts

**Danske Madpublicister** – blev bragt i intern kommunikation til medlemmerne i januar

### Hjemmesider

Projektet er beskrevet, og planteprofiler kan downloades på

<http://blf.dk/specialraadgivning/projekter/vilde-blomster-og-gamle-sorter/resultater-og-planteprofiler/>

<http://blf.dk/specialraadgivning/projekter/vilde-blomster-og-gamle-sorter/>

<https://gaarden.nu/da/nyheder/2020/1/vilde-urter-del-1>

<https://gaarden.nu/da/melstedgaard/bornholms-urter-dyrkningsprojekt/>

### F. Eventuelt

Vi er til rådighed med yderligere information om nødvendigt.

### G. Evt. henvisninger til projektets produkter (f.eks. links, brochurer, program, fotos)

### Underskrift:

Navn	Evt. Institution	Dato	Underskrift
Projektleder: Elisabeth Falk	Bornholms Landbrug og Fødevarer	19.2.2020	