

# Persillerødder i Polen

Persillerod er en af de mere udfordrende grønsagsafgrøder at dyrke, ikke mindst hvad angår planteetablering og sygdomme. Besøg hos avlere i Polen, der har et stort areal, bekræfter dette

✎ Lars Møller,  
HortiAdvice,  
lars@hortiadvic.dk

Polen er Europas største producent af persillerod med hele 7.300 ha i 2019. Polen har en lang tradition for at anvende både top og rod af persillerod i bl.a. suppe. Alle polske forbrugere ved, hvordan persillerod ser ud. Til sammenligning var der i Danmark 230 ha persillerod for 10 år siden. I dag er der blot 61 ha tilbage - og det er formentlig de færreste danskere, som kan kende en persillerod fra en pastinak. Under en tur til Polen i området omkring Krakow besøgte jeg flere grønsagsavlere, der har stor erfaring med dyrkning af persillerod.

## Kamdyrkning

En af dem var gartner Zbigniew Przyjemski, der dyrker 10-15 ha med persillerod plus pastinak, rødbeder og gulerødder. Han dyrker alle rodfrugter i et sædskifte med tre frie år og med hvede som mellemafgrøde.

Zbigniew dyrker persillerod på kamme med 67 cm afstand, hvilket er kortere afstand end de 75 cm, som de fleste polske avlere anvender. Frøene sås omkring 15. april i 1,5-2 cm's dybde i dobbeltrækker med Monosem præcisionssåning, så de placeres med 3,2 cm's afstand og forskudt i de to rækker med godt 30 planter pr. meter række. Såmaskinens net-trykuller er vigtige for at undgå skorpedannelse, der let opstår, når der er ler i jorden.



Høst af persillerod hos avleren Piotr Puolo, som lægger rødderne direkte på kølelager til opbevaring vinteren over.

Rober Maicher, t.v., fremviser persillerødder fra køl, som forinden er sorteret fri for overskudsjord og deforme rødder. Rødderne er dækket med jutesække for at holde på fugten. Alt, hvad der kan sælges i efteråret, bliver solgt for at spare den dyre energi til køl.

## Hurtigt på køl

Langt de fleste persillerødder i Polen høstes til opbevaring på kasselager om vinteren. De høstes lidt tidligere end gulerødder, mens der endnu er grøn top til topløftning, og inden de begynder at få kvalitetsfejl som rustpletter. Zbigniew Przyjemski sorterer persillerødderne umiddelbart efter høst for at fjerne rådne og deforme rødder. Fra høst og sortering til nedkøling går der maks. tre dage. Straks efter sortering køles rødderne ned til -0,5°C for at sikre, at de forbliver hvide. Når de lagres ved minusgrader, taber de vand og vægt på lageret, men Zbigniew mener, at holdbarheden er bedre, end når de nedkøles til 0-1°C. Den relative luftfugtighed skal helst holdes på 95-98 procent. Zbigniew's erfaring er, at sunde rødder fint kan holde sig på lageret til juni året efter.

## Anstrengt sædskifte

En anden gartner, Jerzy Kawalec, dyrker 20 ha persillerødder og 30 ha gulerødder. Sæsonen 2022 har været meget vanskelig med et tørt forår, en meget varm og tør sommer samt ekstremt

meget vand i august. Frøene ventede på fugt i foråret og spirede først efter 1-1,5 måned. Flere marker måtte sås om. Den vanskelige start betyder, at udbyttet var lavt i 2022 - det er generelt hos alle avlere. I Polen er billige frø af gamle OP-sorter stadig meget udbredte på grund af risikoen for omsåning, også selv om der er kvalitetsmæssige fordele med de nye hybridsorter.

Tidligere dyrkede Jerzy Kawalec persillerod i et sædskifte med to frie år, men i dag har han flere frie år og gerne med majs som forfrugt. Jordleje og køb af jord er vanskeligt og dyrt, og flere skærer ned på produktionen eller stopper, hvilket gør det lidt nemmere for ham at indgå i naboernes sædskifte og på den måde udvikle produktionen.

Lige som de fleste andre gartnerier i Polen har Jerzy Kawalec eget vaskeri og pakkeri. Normalt har han 200 tons persillerod på kølelager vinteren over, men i år skubber han høsten og sælger direkte fra marken for at undgå lagring og høje energiudgifter.

### Hybridsorter

En tredje gartner, Rober Maicher og hans bror, dyrker 30 ha persillerod, 20 ha løg og en del pastinakker i et område med stor tradition for persillerod. Derfor er sædskiftet også noget slidt, og de arbejder hårdt på at skaffe frisk jord.

Ligesom andre gartnerier har brødrene forskellige sorter af persillerod. I år har de prøvet hybridsorten Monika med pænt resultat. Roden er noget længere end Eagle, men passer fint til løssalg i små



Gartner Zbigniew Przyjemski viser, hvordan såmaskinen indstilles til at så nøgenfrø af både persillerod og pastinak.

packasser, hvor de ligger side om side. Monika har en større vægtfylde end de gamle sorter og dermed højere salgbar udbytte.

Gartneriet sælger til enkelte, faste kunder men også til fabrik, grøntmarked og til grossister på det frie marked. Prisen for persillerødder i Polen ligger omkring



Polen er ikke længere tilbagestående i maskiner og teknik, men har topmoderne vaskerier og pakkerier. Her fra gartner Jan Macha, der dyrker 250 ha med persillerod, gulerod, rødbede, porre og selleri.

0,6-0,7 euro pr. kg. Hos Maicher topløftes persillerødderne og fyldes direkte i trækasser, som køres på køl. Så snart de er kolde, bliver de skånsomt sorteret og sættes på køl igen til opbevaring vinteren over. Rober Maicher skønner vægttabet til 20 procent efter seks måneder på lager.

### Såsæt med flere funktioner

Et fjerde gartneri, Dzida, ejes af brødrene Stanislaw og Lukasz Dziola, der dyrker 300 ha gulerødder plus en del persillerødder, rødbeder, selleri, kartofler, rød-, hvid- og savojkål. Også her var der store udfordringer med spiring i 2022. For at få en god planteetablering har brødrene lavet et såsæt, som i samme arbejdsgang sætter jorden op i kamme, udlægger nematicid og sår persillerodsfrø for at sikre fugt til frøene. Desuden kan de vande alle marker med grønsager. De sår flere forskellige sorter bl.a. Arctica, som er blevet meget populær i Polen. ■

Tabel 1. Areal i hektar med persillerod i en række europæiske lande i 2019.

Kilde: Bejo.

Land	Hektar
Danmark.....	90
Polen.....	7.300
Tjekkiet.....	400
Tyskland.....	372
Spanien.....	170
Holland.....	150
Østrig.....	100
Norge.....	50
Sverige.....	50
Frankrig.....	42
Belgien.....	13
Schweiz.....	10
Finland.....	2



Persillerødder pakkes i hvide net eller sælges som løssalg. Her i en af Dzidas egne grønsagsbutikker. For at spare fordyrende mellemlid er det blevet en ny trend i Polen at sælge direkte fra gartner til forbruger. Pris 37,50 kr. og 9,00 kr. for henholdsvis 5 og 1 kg sække.