



Smukke bønner sælger bedst

Kristian Andersen, Økomølleriet Kragegaarden, er vært for et forsøg med økologiske bønner til modenhed for at vurdere, om det er en realistisk produktion under danske forhold

Kragegården blev lagt om til økologi i 1986 for at distancere sig, dels på grund af miljødebatten, der trak i den retning, dels for at lave en god forretning.

- Vi mente, det var en god idé, fordi der var lave priser på konventionelle produkter. Jeg blev dog overrasket over, hvor lang tid det tog, før efterspørgslen på de økologiske produkter rigtigt kom i gang. Det er først nu, at afsætningen trækker noget, fortæller Kristian Andersen, Kragegården

Tørre bønner interessante

Igennem flere år har Kristian Andersen drøftet muligheden for at dyrke bønner til modenhed med konsulent Richard de Visser, GartneriRådgivningen.

- Det er nok den vej, udviklingen går: væk fra kødet mod mere planteprotein, tror Kristian Andersen. Det er baggrunden for, at han er forsøgsvært for GartneriRådgivningens bønneprojekt. I 2017 blev der udført et mindre forsøg

med mange forskellige sorter, og det løb ind i flere udfordringer, blandt andet duer og en meget sen og våd høst. Alligevel lykkedes produktionen nogenlunde.



Kristian Andersen vurderer, hvornår bønnerne er klar til at blive høstet. Udfordringen i år er, at bønnerne er fremspiret ad flere gange og dermed er meget uens.

I 2018 er der lagt en hektar ud, hvoraf en mindre del er forsøg, resten skal anvendes til udsæd i 2019. Igen i år har der været en række udfordringer i form af meget uens fremspiring, måger, tørke og sent fremspiret ukrudt. Resultatet kendes ikke endnu, idet bønnerne først skal høstes ultimo september.

Ingen store investeringer

Største udfordring i produktionen af tørrede bønner ligger nok i høstfasen, at få dem høstet skånsomt uden at ødelægge overfladen.

- Det er bønnernes smukke udseende, der sælger, så det kan måske blive nødvendigt at købe en speciel mejetærsker, som er mere skånsom, overvejer Kristian Andersen.

En anden mulighed er at skårlægge bønnerne, tage dem med hjem og nærmest højtørre dem.

I virksomhedens mølleri er der maskiner, som kan rense dem, og den har også kundegrupper, der sikkert kunne være interesseret i at bruge bønner, for eksempel produktions-, efter- og højskoler.

- Virksomheden skal udvikle sig hele tiden, også fordi jeg måske har en næste generation, der lurer i baggrunden. Så det er med at holde hjulene i gang. Mølleri, der blev startet op som en sjov ting, er nu endt op med at være vores hovedindtægt. Det kommer meget an på ens interesser. Man skal synes, det er sjovt at arbejde med tingene, understreger Kristian Andersen.

Bønner bliver solgt på udseendet. Her er sorten Yin Yang.

Fra mælk til mel

- Jeg syntes, det var rigtigt træls, at jeg ikke selv havde nogen indflydelse på kornpriserne og forarbejdningen af kornet men bare skulle sende mine produkter afsted med en lastbil. Derfor tænkte jeg, at jeg måtte prøve at forædle produkterne selv, siger Kristian Andersen.

I Rynkeby var der en møller, Bent Hvenegaard Lassen, som Kristian Andersen leverede korn til. Han havde malet økologisk korn siden 1985 men på grund af alder, ville han gerne sælge sit mølteri. - Jeg overtog al hans visdom og maskiner i 2006, så det er ham, jeg kan takke, fastslår Kristian Andersen.

Senere er der kommet flere maskiner til, og møllet blev udvidet med en ny længe i 2017.

Der er dog flere udfordringer i brugen af de gamle kornsorter som, dels at skaffe dem, dels at de - som Kristian Andersen siger med et smil - er udbytteresistente.

- Vi gør det her på en speciel måde. Nu om dage blæser man kornet rundt på et tidspunkt, når det er allermest følsomt, hvilket betyder, at melet bliver oxideret. Vi gør som i gamle dage: Hejser kornet op, starter fra oven og lader tyngde-



Kristian Andersen, Kragegaarden, kontrollerer, om melet skal have en tur mere gennem møllet.

kræften arbejde for os. Da vi bruger stenkværne, kan vi holde temperaturen nede, så enzymerne i melet ikke bliver påvirket. Alt dette sammen med brugen af gamle kornsorter betyder, at melet får en bedre smag og samtidigt har en god bagekvalitet, forklarer Kristian Andersen. - Den eneste form for markedsføring, jeg har, er hjemmesiden, men det går rigtig godt. Der kommer hele tiden nye kunder til, fortæller Kristian Andersen. ■

Kragegaarden i Havndrup

Kristian Andersen (60) er ottende generation på Kragegaarden i Havndrup tæt på Ferritslev. Han og hustruen Karin overtog ejendommen i 1983 og lagde den om til økologisk drift i 1986. På det tidspunkt var der mælkeproduktion med godt 200 køer. De blev sat ud i begyndelsen af 00'erne, hvorefter de begyndte med grønsager, primært rosenkål, lidt peberrod og kartofler. Ved årsskiftet 2006/07 overtog Kristian Andersen et ældre mølteri og startede op under navnet Økomøllet Kragegaarden, som blev udvidet med ny bygning i 2017.

I markerne er der 175 ha korn, 50 ha kartofler - primært læggekartofler - til Skifteker Økologi, og lidt peberrod. De bytter jord med Skyttes Gartneri og har i år 10 ha porrer og purløg. Virksomheden har to fastansatte i møllet, en fast i landbruget og to ekstra om sommeren. To husstandsmøller producerer 80 procent af elforbruget inklusiv el til tre elbiler: to varebiler og en personbil.

Læs mere på www.kragegaarden.dk.

Lindpro din servicepartner

Specialister i:

Vækstlys • Klimainstallation • Ny anlæg • El • Termografi



NYHED
LED TOPLYS

Gartneriteknikkere Steen Jørgensen
& Jens Ejner Rasmussen

DØGNVAGT 62 63 12 25

Lindpro

Afdelingschef Brian Lunde
Industri og gartneri

Trunderupvej 1 C • 5683 Haarby • Tlf. 62631225 • www.Lindpro.dk

Din produktion starter
bedst med varer fra
sw Horto

NYT VOLMARY Katalog 2019

- har du modtaget det - ellers kontakt os.

Tid til at bestille dine Volmary Småplanter til sæson 2019

- stort og spændende sortiment, og flere nyheder.

Grøntsagsfrø til sæson 2019 - bestil dine hovedsorter nu.

Læggekartofler & Stikløg til sæson 2019

- Bestil dine sorter nu.

Det er tid til at bestille kvalitets jordbærplanter til den kommende sæson:

Husk Resistim og Basfoliar til dine jordbærplanter.

Kvalitets Spagnum fra Svenske moser:

Bl.a. Planteskolejord, Jordbærjord, Potteljord og Økojord.

Muligheder for egne recepter.



Geert Lodberg
Tlf. 40 14 07 22
geert.lodberg@swhorto.dk



Henrik Nielsen
Tlf. 23 24 24 15
henrik.nielsen@swhorto.dk



Henrik Sørensen
Tlf. 40 14 03 16
henrik.sorensen@swhorto.dk



Morten F. Madsen
Tlf. 21 67 82 44
morten.madsen@swhorto.dk