

Planteformidler Erik Tybirk tygger på at præsentere den helt rigtige hvide sort af vinterraps for de danske landmænd – og forbrugere.

FOTO



AirPhoto

42 4157 • www.danish-airphoto.dk

DRYKERNE

Rådgivning
Planlægning
Skovdrift
Skovrejsning
Juletræer
Vildtpleje
Naturpleje

Foreningen Syd

86 73 88
dyrkerne.dk



Den hvide raps smager bedst

PLANTEAVL Et såkaldt mikrofirma ved Odder har lavet en hvidblomstret udgave af den gule raps.

Området nord og syd for Horsens Fjord er i forvejen kendt for omfattende forædling af landbrugsafgrøder. Sejdet Planteformidling og Nordic Seed i Dyngby ved Odder præger i øjeblikket danske og europæiske marker med topsorter af byg og hvede.

Et hidtil upåagtet mikrofirma i forædling, Knold & Top, blander sig nu med de to store danske og lokale forædlere på en spektakulær måde. Hobbyfirmaet er netop nu i marken med en ny udgave af raps, som med tiden kan få det danske sommerlandskab til at skifte farve fra gult til hvidt.

Fremtidige afgrøder med hvid raps skal dog omkranses af en bræmme af gul raps. Idéen er, at de gule blomster skal beskytte den hvidblomstrede sort mod angreb fra glimmerbøsser, skulpegalm og snudebiller, som er de typiske skadevoldere.

- Det er lidt ligesom med en gul regnfrakke. Pigerne er jo også for længst holdt op med at bruge gule bikinier, når de er ved stranden om sommeren, fordi den gule farve netop tiltrækker insekter, siger Erik Tybirk.

Fjerner sprøjtebehov
Idéen med farveskiftet er at

fjerne behovet for sprøjtning mod insektangreb. Planteformidleren forventer ganske enkelt, at man med AnOdder raps, som den nye sort hedder, helt undgår at skulle sprøjte mod insekter under blomstringen.

Erik Tybirk har allerede positive erfaringer fra en hvidblomstret sort af vårraps, men vårraps er i Danmark en forsvindende lille afgrøde sammenlignet med det store gule hav af vinterraps.

Hvid raps indeholder samtidigt et par uventede sidegevinst. Den smager nemlig meget bedre end gulblomstret raps, viser foreløbige smagsprøver og analyser af koldpresset og uraffineret rapsolie.

Bladene på rapsplanterne kan fx tygges og spises, fordi de er uden den ellers typiske lidt bitre smag, som kendetegner almindelig gul raps. Erik Tybirk ser derfor med et smil på læben frem til, at blade fra hvid raps indgår i salatbaren:

- Koldpresset og uraffineret rapsolie vil blive mere populært i madlavningen, og restproduktet rapskager til kreaturer bliver også mere værd, siger Erik Tybirk om perspektiverne.

Som planteformidler er det

ifølge Erik Tybirk et sjældent held at opnå hele tre gevinster ved at ændre på farven eller blot et enkelt gen. Dertil kommer den fjerde gevinst, nemlig den økonomiske.

15 års udvikling

Udviklingen af den hvidblomstrede raps har taget ca. 15 år på hobbyplan, hvor den professionelle hvedeforædler har lånt et hjørne af Pajbjergfondens drivhuse i Dyngby.

Professor i planteformidling ved Københavns Universitet, Erik B. Andersen, siger endda, at intensivt og målrettet forædlingsarbejde helt vil kunne erstatte pesticiderne i dansk planteavl.

Erik Tybirk's projekt passer som fod i hose til professorens vision. Hvis rapsolien også smager bedre, kunne rapsen fra mikrofirmaet Knold & Top gå hen og blive yderst populær. Mange vil dog formentlig beklage, hvis synet af de flotte gule marker forsvinder.

- Jo, men den hvide raps er også flot, og så findes den i to udgaver – en almindelig høj og en dværgudgave, siger Erik Tybirk, som arbejder videre på at gøre AnOdder raps til et hvidt hit.

TEKST OG FOTO:
JENS GRØN PEDERSEN

SWERS
kvæg



Ør du handle
vefoder
hvis du har spørgsmål?