

I Jeg hører tit filminstruktører være stolte af at have brugt to år på at lave en film - men det er jo ikke noget i forhold til 17 år:»

ERIK TYBIRK, om sit langvarige projekt med at fremavle den hvide rapssort Lysidé

SØNDAG 12. SEPTEMBER 2010. 2. SEKTION

Århus
Stiftstidende

Gule bikinier gjorde rapsen hvid

Erik Tybirk har udviklet en **ny hvid rapssort**, der skal mindske, måske helt fjerne, brugen af kemikalier i rapsdyrkning

Af Thomas Klose Jensen
tkje@stiften.dk

HOU: »Jeg synes, det er blændende originalt. Altså det der med at snyde insekterne på baggrund af farverne, det synes jeg, er blændende godt tænkt.«

Sådan lød kommentaren i DR2-programmet »Gal eller Genial« fra vært Vincent F. Hendricks i sidste uge. I programmet anmelder han forskellige danskeres opfindelser, og den flotte ros gik denne gang til 58-årige Erik Tybirk fra Hou, som har fremavlet en hvid rapssort, som han kalder Lysidé.

Kort fortalt, og meget simpelt, tiltrækker den hvide raps ikke insekter, som blandt andet glimmerbøsser og snudebiller, i nær så høj grad som den gule variant.

Derfor kan en hvid rapssmark med en ramme på otte meter af gule rapsplanter holde insekterne i rammen og dermed nedsætte pesticidforbruget kraftigt.

»Man kan faktisk helt undgå at skulle sprøjte i blomstringsperioden,« siger Erik Tybirk og forklarer, at den første sprøjtning, hvor planterne er på knopstadiet, og dermed ikke tiltrækker insekterne på baggrund af farven, i teorien også vil kunne undgås, hvis den gule ramme består af en



Erik Tybirk smager på den hvide raps, der ikke er nær så bitter i smagen, som den gule raps. Foto: Erik Tybirks eget.

gul raps, der blomstrer tidligere end de hvide.

Bikinipiger gav idéen

Den lyse idé til Lysidé fik Erik Tybirk af bikinipiger på stranden.

Han fandt ud af, at de ikke brugte gule badedragter lænere, fordi de tiltrak flere insekter. Og dermed lød stats-

skuddet til en hobby avl, der indtil videre har taget 17 år, hvor Erik Tybirk har bestøvet en almindelig gul raps med en hvid foderraps fra Skotland kaldet »Hobson«.

Herefter blev de dårlige afkom valgt fra, hvorefter de tilbageblevene blev bestøvet. En proces der blev gentaget indtil Lysidé rapsen bestod af 96-97

procent af det hvide arvemateriale.

»Jeg hører tit filminstruktører være stolte af at have brugt to år på at lave en film - men det er jo ikke noget i forhold til 17 år,« griner Erik Tybirk.

Kun vårraps

I første omgang er det dog kun



Den hvide rapssort produceres også som en karse, som spirer og som babyleaves, grundet den milde smag. Foto: Erik Tybirks eget.



Lysidé plantet på en mark ved Holeby på Lolland, hvor vårrapsen blev testet. Foto: Erik Tybirks eget.

en hvid udgave af vårrapsen, der er kommet på markedet - en rapsvariant, der ikke er benyttet i særlig udstrakt grad i Danmark, men til gengæld i lande som Rusland, Ukraine, Sverige og Baltikum.

I Danmark er den mest udbredte rapssort vinterrapsen. Og denne sort er netop ved at blive testet i et såkaldt statsforsøg, der over de næste to år skal vise om kvaliteten er

tilstrækkelig høj til at komme på markedet.

Det har Erik Tybirk imidlertid en stor forventning til vil ske, efter selv at have gennemført lignende forsøg.

Hvid raps skal i maden

En uventet sidegevinst ved den hvide raps, viste sig at være smagen - både i bladene og i form af koldpresset rapsolie. Hvor den gule raps er me-

get bitter, så er den hvide mere blid, men stadig med en kraftfuld smag.

Og den hvide raps har fået en særdeles god modtagelse, blandt andet på Norsminde Kro, hvor kokkene gerne vil have en ugentlig levering af Lysidé.

»Men jeg arbejdede meget på Lolland i den periode, og så kom der så meget regn i sommeren, at det ikke helt blev til

noget,« siger Erik Tybirk.

Men interessen har gjort, at han også har fremavlet produkter som rapsspirer, rapsspirer og babyleaves, der kan gå lige i salaterne derhjemme.

Det ser dermed ud til, at pigernes fralæggelse af gule bikinier får en noget større effekt, end de nok havde regnet med.