

JORD & VIDEN

August 2012 • Nr. 7 • Årgang 157

Hvid raps er godt på vej som ny grønsagsserie

Side 4



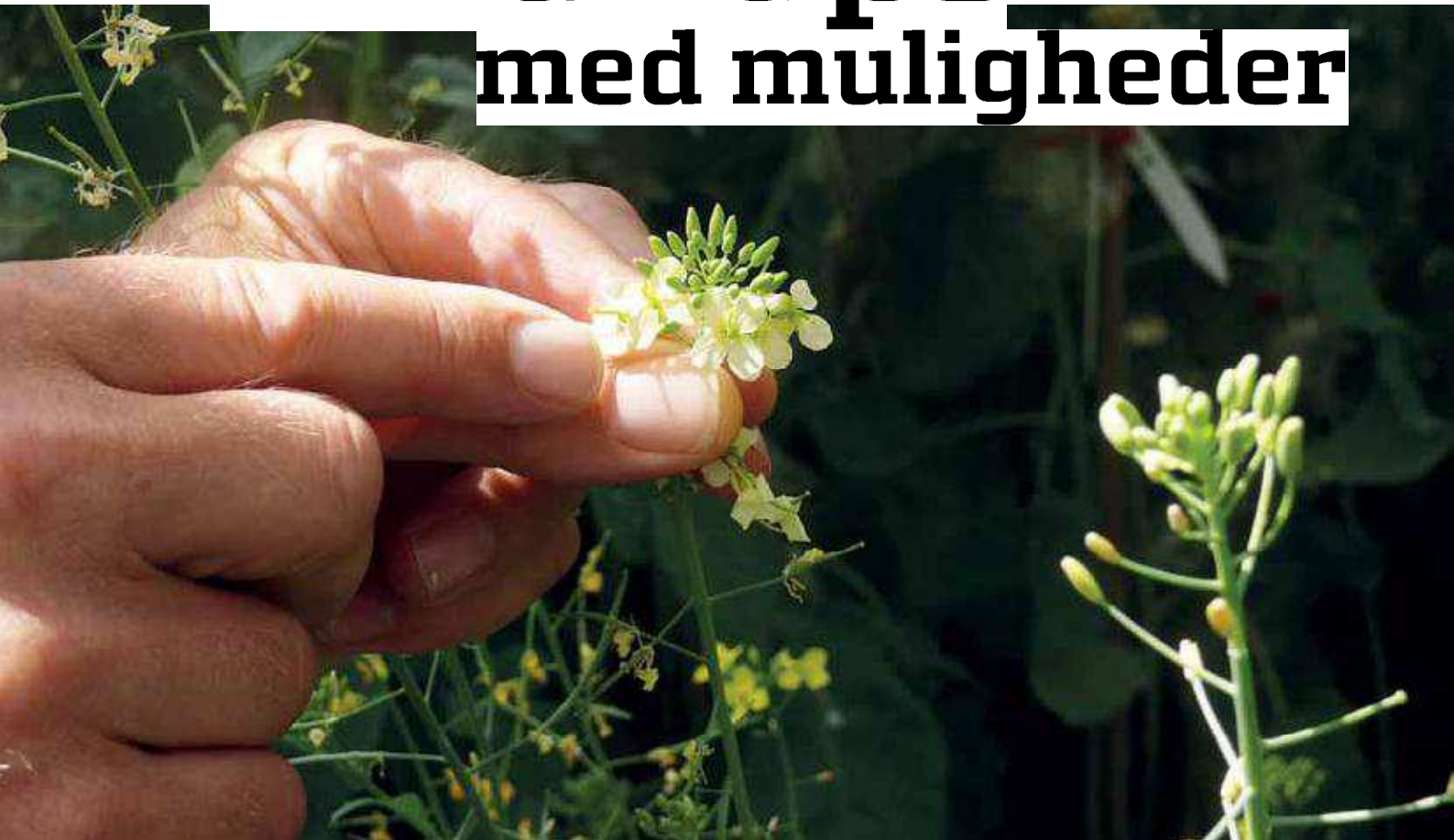
Rådgivning 10

Værd at vide 12

Beskæftigelse 16

■ TEKST: MARIANNE TINGGAARD, REDAKTØR

Hvid raps med muligheder



Erik Tybirk har arbejdet med hvidblomstret raps i små 20 år, og den er i dag i enten afprøvning eller produktion i omkring 25 lande - han fristes til at kalde det en succeshistorie

Der står kvinder bag alt, og det er da også en del af planteforædler Erik Tybirks fortælling om, hvorfor han pr. 1. januar i år, kort før sin 60 års fødselsdag, valgte at satse helhjertet på sine ideer og blive selvstændig med virksomheden Knold & Top aps.

- Mit mål er at opbygge et firma med ansatte medarbejdere, og det har faktisk givet mig en mental foryngelse. Jeg har en vision om, at hvid raps kan fungere i landbruget, og samtidig drømmer jeg om at udvikle en serie af nye grønsagsprodukter, fortæller Erik Tybirk en herlig julidag på det nye kontor med udsigt over Saksild Bugt.

Den gule bikini

Det begyndte i 1979, hvor han dimitterede som agronom og fik job på Forædlingsstationen Maribo. Efter fem år gik turen til Fyn, og her blev grunden for alvor lagt til en karriere som planteforædler. Midt i

90erne tog han en afstikker til hjemegnen Thy og et job på Nordvestjysk Folkecenter, og i 1996 blev han ansat som hvedeforædler ved Pajbjergfonden ved Odder.

- Jeg havde nu arbejdet med roer, raps og hvede, og på Folkecentret havde jeg oplevet den iværksætterånd, der gør, at man tror på en sag og »bare« går i gang, husker Erik Tybirk, som ved et tilfælde havde stiftet bekendtskab med en skotsk hvidblomstret foderraps i 80erne.

- På hobbybasis begyndte jeg på en række krydsningsforsøg for at overføre den lyse farve til dansk vårraps, og det var fordi, jeg havde en idé om, at hvid raps måtte tiltrække langt færre skadeinsekter end den gule. Jeg var nemlig kommet i tanke om, at en af mine studiekammerater havde skiftet sin gule bikini ud, fordi hun ikke kunne være for insekter, forklarer forædleren, der fik lov til at arbejde



- Hvid raps er mild i smagen, og det er en vidunderplante, hvor kun stænglen er uegnet til fødevarer eller foder, forklarer Erik Tybirk. Yderligere oplysninger kan findes på knoldogtop.com og col_a.dk

med sin hvide raps i ledige hjørner af Pajbjergfondens drivhuse.

I 2001 var han klar til småskalaforsøg, i 2007 fik han vårrapsorten Lysidé godkendt, og året efter kom den på markedet, hvor den anvendes mest i Baltikum. I mellemtiden var Pajbjergfonden blevet til den fusionerede virksomhed Nordic Seed, og Erik Tybirk fortsatte som ansat hvedeforædler - men havde sikret sig rettighederne til den hvide raps. I 2009 etablerede han det, han kalder Flower Power Systemet : Hvid raps som hovedafgrøde og gul raps som fangafrøde i en kant på 3-6 meter.

- Systemet er afprøvet i en række danske og i en enkelt engelsk mark samtidig med, at det er vist i demo-marker i bl.a. Østrig og Rusland. Og jeg har netop opnået varemærkeskyttelse i EU på betegnelsen og håber så, at Flower Power Systemet bliver udbredt i de rapsdyrkende lande.

- Folk tror ikke umiddelbart på systemet, men når blomsten er foldet ud, så søger skadedyrene langt mere mod den gule raps fremfor den hvide. Jeg arbejder stadig på endnu bedre dokumentation, men jeg er overbevist om, at det kan spare det konventionelle landbrug for en sprøjtning og samtidig vil gøre dyrkning af vinterraps langt mere sikker for økologer, siger Erik Tybirk med et lille smil og tilføjer, at bierne tiltrækkes lige så meget af hvid som af gul raps.

Der er noget med smagen

Den hvidblomstrede vår- og vinterraps har vist sig også at have nogle positive sideeffekter, og Erik Tybirk er ikke bange for at afsløre, at han kom på sporet med kvinders hjælp:

- For nogle år siden var jeg i kontakt med en clairvoyant, og her benyttede jeg lejligheden til at spørge om hendes fornemmelse for rapsen med de hvide blomster. Hun fortalte mig, at der var noget med smagen, og det tænkte jeg naturligvis no-

get over. Hvid raps har et lavt indhold af bitterstoffet tannin, så jeg kontaktede Morsø Olie og aftalte en prøvepresning af 200 kilo. To måneder senere ringede min kontaktperson og fortalte, at smagen var mildere end i den almindelige koldpressede rapsolie. Endnu en presning fulgte på Bornholm med samme resultat. Så blev 500-600 ha tilsået af DLG, og fra sidste efterår har man kunnet købe velsmagende olie fra hvidblomstret raps i Gourmet Danmark-serien, siger Erik Tybirk og koncentrerer opfindelsen og dens mere spirituelle baggrund til dette enkle udsagn:

- Ægte kreativitet kommer af alt muligt og ofte af noget helt andet end dét, vi som agronomer har lært. Når så kreativiteten kan udmøntes i en konkret ide, bruger vi naturvidenskaben til at efterprøve den.

Men det stopper ikke her. Den hvide raps er en vidunderplante.

Næsten som rucola

- En gang tilbage i 2009 viste jeg mine sortsforsøg med hvid raps frem for nogle gæster, og et par af kvinderne smagte på bladene og mente, at smagen mindede om rucola. Det viste sig, at alle de grønne dele af hvid og flødefarvet raps smager mildt, og det førte til, at jeg fik en aftale med Yding Grønt ved Skanderborg om at teste rapsen som babyleaves. Og i år er den i test i England, Australien og New Zealand.

- Rapssalat var en anvendelse, jeg aldrig selv havde tænkt på, men så udviklede jeg ideen og bød også ind med karse og spirer som nye grønsager til markedet. Begge dele smager mildt og ser godt ud. Jeg fandt på produktnavnet colza, der simpelthen er det franske ord for raps, og nu forsøger jeg at få markedsført Colza babysalat. Det er endnu ikke lykkedes at få en produktion i gang af Colza karse, der smager lidt som radise, og af Colza spirer, der minder om lucernespirer. Men det skal nok komme, betoner den optimistiske idémand, der allerede i år regner med at komme i gang i Tyskland med at dyrke økologiske frø til Colza spirer.

En fremgangsrig virksomhed ...?

Forædleren med det store faglige overblik og det gode netværk har nu to nye vintere og en enkelt ny vårraps i de officielle sortsforsøg, og han havde egentlig en af-

tale med Nordic Seed om, at han skulle gå på halv tid her i 2012 og derudover leve af sine licenspenge og fortsætte forædlingsarbejdet på både landbrugs- og grønsagssiden. Men han følte, at chancen for at blive selvstændig var til stede.

- Nu vil det snart vise sig, om ideerne kan materialisere sig til noget lukrativt, eller om det ender med konkurs, siger Erik Tybirk med endnu et beskedent smil og uddyber:

- Forædling er en stor tilfredsstillelse, og det vil jeg gerne inspirere andre til. Mit projekt vækker en vis opsigt, og det er nok fordi alle drømmer om det her, og fordi ideerne kan bruges. Som altid er den slags baseret på både held og tilfældigheder, for jeg har jo i virkeligheden kun forandret to til tre gener - og alligevel have fået så meget ud af det, både herhjemme og i udlandet - og udviklingen fortsætter. Jeg vandt i øvrigt en iværksætterpris på 50.000 kr. i 2009, og det var faktisk et psykologisk godt tidspunkt. Det satte gang i nogle ting.

Han har nu lejet sig ind på kontor- og væksthusholdninger hos Nordic Seed, og han skal snart have ansat en medarbejder, der kan supplere på forædlingsiden. En sælger er der allerede indgået aftale med, da han erkender, at han ikke altid selv er hård nok i en forhandling. Engagement med en advokat og revisor er også på plads. Han kan nu i højere grad koncentrere sig om udviklingen og om de mange projekter, der tilses i udlandet.

- Jeg skal til at lære mere om markedsdelen, og mit næste kursus skal handle om »Fra produkt til hyld«, siger Erik Tybirk glad, der har haft god sparring om Knold & Top raps med både Region Midtjyllands Væksthus og Agro Business Park.

Og så bliver Jord & Videns udsendte inviteret på besøg i væksthuse og de nære marker og på tur til Yding Grønt, der producerer babyleaves på ca. 130 ha - og altså også Colza babyleaves. Og det var så her, Erik Tybirk måtte høste dagens malurt fra direktør og driftsleder: Den hvide raps får kålskimmel i år, den må gerne være mørkere grøn, det vil også være en fordel med en mere busket struktur, og frem for alt må den gerne vokse langsommere, så den ikke overhaler de andre salater.

Der er altid arbejde til en planteforædler!