



Erik Tybirk blandt de hvide rapsplanter. Her er det vårraps, men nu har han udviklet en hvid vinterraps, der passer til dyrkning i det danske klima.

ARKIVFOTO

Lys fremtid for den hvide raps

Erik Tybirk fra Hou vil ottedoble dansk produktion af økologisk vinterraps

Af Niels Christensen

nic@hsfo.dk

HOU - Opfinder og iværksætter Erik Tybirk fra Hou har stor succes med udviklingen af hvid raps, der har mange unikke egenskaber i forhold til de traditionelle gule raps.

Nu har han udviklet en hvid vinterraps, som supplerer de to vårraps typer, han

allerede har udviklet hvide varianter af.

- Med en hvid vinterraps kan der komme gang i produktionen af økologisk vinterraps i Danmark, fortæller Erik Tybirk.

Det er normalt meget vanskeligt at dyrke vinterraps, da den gule farve tiltrækker mange skadedyr.

- Men den hvide raps tiltrækker ikke nær så meget og behøver ikke at blive sprøjtet, og jeg har udviklet en særlig dyrkningsmetode, det såkaldte Flower Power System, som beskytter den sårbare raps, siger Erik Tybirk.

Flower Power Systemet er

en dyrkningsmetode, hvor man planter almindelig gul raps i det yderste stykke på marken, mens den primære afgrøde er den hvide raps. Den yderste gule rand tiltrækker størstedelen af skadeinsekterne, hvorved der kommer færre skadeinsekter ind i den hvidblomstrede hovedafgrøde, og dermed sikres et større årligt udbytte.

Stor efterspørgsel

- Jeg anslår, at ved at bruge den nævnte dyrkningsmetode vil det være muligt at ottedoble den økologiske vinterrapsproduktion. På den måde vil man imødekomme den store efterspørgsel efter økologisk rapsolie og protein, mener iværksætteren, der er bosat i Hou, men som driver sit firma, Knold & Top fra Dyngby, hvor han har lejet sig ind i nogle lokaler, der tidligere har tilhørt Pajbjergfonden.

For et par år siden lancerede Erik Tybirk den sensationelle hvide vårraps.

- Den bliver nu dyrket i om-



Hvid vinterraps skal bane vejen for en ottedobling af den økologiske produktion herhjemme.

PRIVATFOTO

kring 25 forskellige lande. Det er stadig på forsøgsstadiet, og jeg venter spændt på at høre, hvordan udbyttet har været i år, siger han.

Formålet med at forædle hvide sorter raps er, at sorterne skal være mere miljøvenlige at dyrke, sundere og smage bedre end de gule.

Velegnet til salat

Der er næsten ingen bitterstoffer i hvid raps, hvilket be-

tyder, at man kan producere mere velsmagende olier, der ligesom almindelig rapsolie er sundere end f.eks. olivenolie. Desuden kan man bladene til salatblandinger.

- De bitterstoffer, der er i den gule raps, er ikke så stærke i den hvide, og derfor smager bladene godt. Det har åbnet for et helt nyt salatprodukt, fortæller Erik Tybirk.

Han kalder salaten colza, efter det franske navn for raps, og han har udviklet produktet, så det kan spises som karse, baby leaves og spirer alt efter, hvornår man høster det. Salaten kan spises rå, men kan også bruges som spinat i eksempelvis wok og tærter.

- Jeg tror, at udlandet er ved at få øjnene op for dette produkt, siger Erik Tybirk.

Trods stor interesse for hans nye produkter er det endnu ikke omsat til en stor økonomisk gevinst.

- Nej, det tager nok lidt tid, inden det sker. Så jeg kører fortsat i min gamle bil, siger iværksætteren fra Hou.

KLEMP
FABRIKS-
SALG
 TORSDAG OG
 FREDAG 10-17
 LØRDAG OG
 SØNDAG 10-16
 UGERNE
 38