

## **Ny satsning på gamla sorter (kultursorter)**

Naturbruksgymnasiet i Dingle och Hushållningssällskapet Väst startade 2007 ett treårigt projekt för att i samverkan med lantbrukare och forskare odla kultursorter och stimulera vidareförädling av ekologiskt odlad spannmål som speltvete, lantvete och äldre marknadssorter till flingor, mjöl och bröd m.m. Avsikten är att produkterna i första hand skall säljas lokalt till bofasta och turister.

### **Ogräskonkurrens och resistens**

Dagens marknadssorter är inte framtagna för att passa ekologisk produktion. De allt kortare spannmålssorter som presenteras på marknaden är avsedda för i första hand en odlingsteknik med insatsvaror som kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel.

En kraftig gröda har bra ogräskonkurrerande förmåga. För att få detta önskar sig ekolantbrukaren sorter som har snabb tillväxt och breda blad, samt är högvuxna och tåliga mot skadegörare. De bör dessutom ha god förmåga att tillgodogöra sig växtnäring från hela jordprofilen. Äldre högvuxna sorter har normalt ett rotsystem som går på djupet. Växtförädlingen har länge inriktat sig på att få fram sjukdomsresistens i sorterna och har också gjort framsteg. Samtidigt har utvecklingen mot kortare strå inneburit att smitta från bladsvampar lättare spridits från den fuktiga miljön nära marken uppåt i beståndet mot flaggblad och ax, där angreppet ger den största skadan. Strå längden är normalt längre hos äldre sorter, vilket alltså kan vara en fördel .

Bild

Kulturesorten Hansa till vänster och marknadssorten Olivin till höger

### **Kvalitet och historia**

Det är i dag många som efterfrågar bättre kvalitet på maten. Smak, näringsvärde, utseende, och miljöhänsyn vid odling och transport är exempel på vad som kan innefattas i begreppet kvalitet. Även en produkts anknytning till området och dess historia kan spela in och utnyttjas redan idag vid marknadsföring lokalt. Om det går att hitta sorter som odlades förr i ett område kan det öka känslan för det genuina. Uppskattningen av maten är i hög grad kopplat till känslor. Vissa menar också att brödet faktiskt smakade bättre förr. Kan det vara kopplat till sorten?

### **Vill du vara med?**

Redan i dag odlar några lantbrukare i området kultursorter för att föröka upp eget utsäde och för att utveckla odlingstekniken. Demonstrationsodlingar med kultursorter inkl. speltvete har visats i vårt område några år och regelrätta fältförsök har genomförts 2007.

Projektet kommer att genomföras av lantbrukare och entreprenörer i Bohuslän/Dalsland i samarbete med Hushållningssällskapet och Naturbruksgymnasiet i Dingle. Till vår hjälp har vi också Hans Larsson från Alnarp, som under lång tid arbetat med att föröka upp äldre sortmaterial hämtat från bl.a. Nordiska Genbanken. Förutom odlare är kvarnar, bagerier, restauranger och butiker viktiga i samarbetet.

