

Dansk småskalaprojekt har globalt perspektiv

I takt med at klimakrisen udvikler sig, vil flere og flere landbrugsarealer Jorden rundt blive oversvømmet. På fem danske øer udvikler lokale gartnere en produktion af salttålede afgrøder, som kan sikre fødevarerikkerheden - ikke bare på de danske småøer - men globalt

KLIMATILPASNING

AF IRENE BRANDT-MØLLER

»Denne her plante har endnu slet ikke et dansk navn. Det er en sydafrikansk ørkenplante, som også rigtig godt tåler at vokse i saltholdig jord. Og så smager den faktisk godt,« fortæller Laurids Siig Christensen og bøjer sig ned over den stærkt grønne plante med sukkulentagtige blade, som dækker små to kvadratmeter af det forsøgsareal, som i de seneste to vækstsæsoner har lagt jord til forsøgsmarken.

På arealet er der stadig spor af andre afgrøder - for eksempel: asparger, courgetter, løg m.m.

»De sorter, jeg har dyrket, dyrkes ikke normalt i Danmark. De er udvalget til projektet, fordi de tåler at vokse i saltholdig jord, og jeg undersøger, hvordan de udvikler sig i vores klima,« fortæller Laurids Siig Christensen.

Udover at vande sit forsøgsareal med saltvand, er Laurids Siig Christensen indehaver af Sejerø Gæs og formand for Smagen af Danmark, og det er i foreningens regi, at projektet SalFar finder sted. I projektet udvikles dyrkningsmetoder af salttolerante afgrøder.



Laurids Siig Christensen har i to vækstsæsoner arbejdet med at høste erfaringer med dyrkning af afgrøder, som tåler saltholdig jord. Foto: Irene Brandt-Møller.

Flere oversvømmelser

De senere år har Danmark oplevet relativt store vinteroversvømmelser med havvand på landbrugsjord. Det er sket i egnene omkring Limfjorden, og på en række småøer.

»Vi skal forberede os på, at vi får store oversvømmelser i Danmark. En dag kan 5-10 pct. af landet være oversvømmet i vinterhalvåret på grund af klimaforandringerne - og den dag, det sker, får vi brug for den viden, vi høster i SalFar-projektet,« siger Laurids Siig Christensen.

Han understreger, at salt fra oversvømmelser på verdensplan er den væsentligste årsag til degeneration af landbrugsjord, og at lande som

Bangladesh, Indien og Australien er blandt de hårdest ramte områder.

Nicheproduktion

De store nedbørsmængder over Danmark betyder imidlertid, at selv på de arealer, der ofte oversvømmes, er saltindholdet i jorden lavt. Faren er derfor ikke overhængende; men Laurids Siig Christensen ser mindst to grunde til, at SalFar-projektet har en eksistensberettigelse:

»For det første mener jeg, at vi som et af de førende fødevareproducerende lande, bør bidrage til at løse et globalt problem,« siger Laurids Siig Christensen. Han fortsætter:

»For det andet har de afgrøder,

som vokser på arealer, der ofte oversvømmes af saltvand, andre sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter end de produkter, man i øvrigt køber i dagligvarehandlen.«

Smagen af Danmark forventer, at øget saltkoncentration forbigående kan optræde på udvalgte lokaliteter - især på de danske småøer - og at disse lokaliteter derfor med fordel kan udvikle en produktion af salttolerante afgrøder - og dermed også afgrøder, som adskiller sig fra de produkter, vi kender i dag.

De små øer er målgruppe for projektet, fordi det er kendetegnende for småøerne, at de kystnære arealer er bevaret som landbrugsarealer.

Potentiale til et hit

De afgrøder, som Laurids Siig Christensen arbejder med på sine forsøgsarealer, har for en dels vedkommende også været afprøvet i et tilsvarende forsøg på den hollandske vadehavsø Texel. Erfaringerne fra Sejerø viser, at afgrøderne også klarer sig godt herhjemme, og ud over at kunne gro og klare sig frem til høst, har afgrøderne også andre kvaliteter end de sorter af samme art, som ikke tåler saltvand.

»Planter, der kan vokse på jord med et forholdsvis højt saltindhold, har andre egenskaber. De opbygger for eksempel et højere kolloid-osmotiske tryk, for at kunne tåle salt i



Sidning af en rapsmark på et sydvestvendt areal efter vinterstorme i 2018-19. Foto: Laurids Siig Christensen.



Selleri er blandt andre urter blevet testet på Sejerø. Det er ...

jorden. Det betyder, at tørstofindholdet i hver eneste celle i disse planter er højere end i ikke-salt-tålede arter af samme sort,« forklarer Laurids Siig Christensen.

Til næste år får Laurids Siig Christensen selskab af fire gartnere fra fire danske småøer, som går med i projektet. Det betyder, at de får tilbudt frø og læggemateriale til de afgrøder, som har vist gode takter på Sejerø. Samtidig får de mulighed for at indgå i et afsætnings samarbejde.

»I år har jeg solgt en del af mine afgrøder i vores lokale brugsforening, og afgrøderne er blevet taget godt imod af kunderne, som blandt andet fremhæver, at vores afgrøder har en bedre smag, end de er vant til,« forklarer Laurids Siig Christensen.

Han har allerede indgået afsætningsaftaler med specialbutikker - primært i Hovedstaden og Århus.

»Det er små producenter, vi samarbejder med, så der er tale om en nicheproduktion,« siger Laurids Siig Christensen.

Men specielt med hensyn til kartofler fra saltholdig jord, øjner han et potentiale for noget, der kan blive stort:

»Kartoflerne, jeg har arbejdet med, har potentiale til at blive et hit. Syns- og smagsmæssigt bevarer de karakteren af nyopgravet kartoffel meget længere end andre kartofler. De er tilsyneladende også mere skurvresistente,« siger Laurids Siig Christensen. Han tilføjer:

»Der sælges mange kartofler i Danmark, derfor drømmer alle om at producere den kartoffel, som smager bedst - også jeg.«

Sortens navn holder Laurids Siig Christensen indtil videre hemmeligt.

»Giv os lige et forspring på markedet,« beder han.

Artiklen er skrevet i projektet: Alternative og innovative dyrknings-systemer i landbruget. Projektet gennemføres af Økologisk Landsforening med støtte fra Promilleafgiftsfonden



Denne sydafrikanske ørkenplante klarer sig godt på vores breddegrader. Bladene er sprøde med krystaller på ydersiden. Smagen varierer med årstiden og i begyndelsen af december smagte de sprøde blade som ærtebælg. Foto: Irene Brandt-Møller.



... courgetter også ...



... samt løg ...

Fem øer deltager

På disse øer arbejder lokale gartnerier fra næste vækstsæson med salttolerante planter:

- ▶ Anholt
- ▶ Læsø
- ▶ Skarø
- ▶ Endelave
- ▶ Sejerø

Vil du vide mere?

Yderligere information kan fås ved henvendelse til Laurids Siig Christensen, formand for Smagen af Danmark, tlf.: 40155301, e-mail: siig@horse-kaer.dk.

Salttålede planter i projektet

Følgende afgrøder er blevet testet på Sejerø:

- ▶ asparges
- ▶ courgetter
- ▶ selleri
- ▶ hokkaido
- ▶ kartofler
- ▶ løg
- ▶ gulerødder
- ▶ rødbeder
- ▶ sydafrikansk ørkenplante.

Baggrund for SalFar:

Tilførsel af salt fra havet er den væsentligste årsag til ødelæggelse af landbrugsjord på verdensplan. Så vidt er det ikke kommet i Danmark, men vi befinder os i et hav, som repræsenterer en gradient i saltkoncentration fra ca. 0,6 pct. NaCl ved Bornholm til 3,2 pct. i Vesterhavet. Derfor har vi optimale forhold for at eksperimentere og forberede os på de oversvømmelser, som også vil ramme den europæiske nordsøregion - endnu i dette århundrede. Det var baggrunden for, at Smagen af Danmark var medforfatter og ansøger til EU-Interreg-projekt SalFar.

Derudover har Smagen af Danmark, delvist med støtte fra EU-Interreg-projektet og Erhvervsstyrelsen (LDP 18-00767), etableret et laboratorium for måling af saltholdighed i jord i Danmark. De første resultater ventes offentliggjort primo 2021, men analyser gennemføres løbende og fortsat på udvalgte lokaliteter.

KILDE: SMAGEN AF DANMARK

Fordele ved kystnær produktion

At udnytte havet i landbrugsproduktionen er ikke nyt i Danmark. Det kystnære landskab er ofte mindre udsat for tørke, og saltet i luften og havgusen er blevet udnyttet til bær og frugtproduktion igennem århundreder, fordi det reducerer svampeangreb. Vinproduktion de senere år på kystvendte skråninger på Røsnæs og Sjællands Odde udnytter samme svampetoksiske effekt.

KILDE: SMAGEN AF DANMARK.



... og asparges. Foto: Irene Brandt-Møller