

Erfa-gruppe for fåreavlere

KURSUS Centrovice starter en ny erfa-gruppe for fåreavlere med interesse for naturpleje.

Formålet med erfa-gruppen er at give interesserede mulighed for at udveksle erfaringer, modtage og dele faglig viden og danne netværk med andre fåreavlere, der er involveret i naturpleje.

Indholdet vil deltagerne selv være med til at formulere. Det kan bl.a. være emner som sygdom, tilskudsordninger, praktiske fif, jagt og afgræsningsdyr og meget andet. Møderne kan også bestå af en blanding af: Besøg hos de enkelte medlemmer af erfa-gruppen, besøg hos naturplejere udenfor gruppen, der kan inspirere deltagerne, samt møder på Centrovice, hvor faglige emner gennemgås.

Læs mere om erfa-gruppen og information vedrørende tilmelding på centrovice.dk ■

Giftige planter

HESTE Sommeren er højsæson for giftige planter. På temasiden »Giftige planter« under landbrugsinfo.dk er der en lang række oplysninger om hvilke planter der er giftige for hesten, hvilke symptomer man skal være opmærksom på, noget om bekæmpelse og meget mere. ■

Mange ulykker med dyr

ULYKKER Arbejdsulykker med dyr topper statistikken, hvad enten det drejer sig om svinebrug eller kvæbbrug. Det meddeles i seneste udgave af flexnyt.

Dyrene er uforudsigelige i deres adfærd, og det kræver, at man til stadighed er opmærksom både på dyrene og på de situationer, hvor der især er en risiko. Pludselige bevægelser fra dyrene er ofte årsag til ulykker, ligesom bid og spark giver skader for dem, der arbejder med dyrene.

Læs mere om problemet, og hvordan du undgår at komme til skade på Landbrugsinfo. ■

Følg høsten på SortInfo

HØST Via landbrugsinfo.dk opdateres løbende oversigten over resultaterne fra sortsforsøg i Landsforsøgene, den lovbestemte værdioprøvnings, de supplerende forsøg samt de økologiske forsøg. ■



Gourmet Olie Nr. 1 er lanceret og Peter Lerche-Simonsen arbejder nu på, at rapsfrøene fra Eskelund til efteråret skal på markedet som en serie koldpressede olier med særlige smagsvarianter som chili, citron og hvidløg.



Raps kan levere et højt udbytte. Det kræver, at der er fokus på tidspunkt for såning, gødsning og vækstregulering, og der skal holdes øje med sygdomme og skadedyr.



- Den hvide raps har en mindre tiltrækningskraft på skadedyr, siger Peter Lerche-Simonsen. Det betyder noget i forhold til skadedyrsbekæmpelse, og det har vist sig, at blade fra den hvide raps kan spises.



Peter Lerche-Simonsen ser frem til at få den forædlede rapsolie på spisekortet i restauranter, storkøkkener og kantiner i virksomheder, hvor man lægger vægt på bæredygtige lokale råvarer.

Blid og bæredygtig fynsk rapsolie fra jord til bord

Peter Lerche-Simonsen er fjerde generation på gården Eskelund ved Gelsted. Foruden en dagligdag som en af landets største svineproducenter har han en nicheproduktion af bæredygtig koldpresset gourmet-rapsolie til det nordiske køkken.

Tekst og foto: Leif Hansgaard

PRODUKTUDVIKLING På gårdspladsen på Eskelund ved Gelsted kan man godt høre, at der produceres svin på gården. Endda rigtigt mange. Ejendommen er nemlig udgangspunktet for en bedrift med en samlet produktion på flere ejendomme på 130.000 slagtesvin årligt.

Da LandbrugFyn er på besøg, er der tillige en dejlig udsigt til en hvid rapsmark, lige udenfor gården, hvilket er usædvanligt! Raps plejer som bekendt at være stærk gull!

Foruden at være en af landets største svineproducenter har Peter Lerche-Simonsen, der er fjerde generation og medejer af Eskelund, i mange år været innovativ planteavler, blandt andet med en mere traditionel gul raps, som blev solgt til markedet til videreforarbejdning til rapsolie.

Langsom forædling

- Jeg har i lang tid været interesseret i at have en produktion, som jeg kunne følge gå direkte fra jord til bord med en bæredygtig koldpresset rapsolie, fortæller Peter Lerche-Simonsen.

Hans ønske er selv at stå for produktets smag og anvendelse. Det skulle være en koldpresset olie af raps, som gennem en langsom proces på 120 dage forædles. Foreløbig er det blevet til, at rapsmarkerne omkring Eskelund i et par år har leveret rapsfrø til »Gourmet Olie No. 1«.

- Den skånsomme behandling giver i modsætning til traditionel rapsolieproduktion en mild og rund smag, der gør den særdeles velegnet til marinader, stegning og bagning. Vi har her at gøre med en olie, der lægger sig tæt op ad de bedste og dyreste olivenolier både, hvad angår smag, konsistens og stegesikkerhed, siger Peter Lerche-Simonsen. Aktiviteten med rapsolie ligger i Peter

Lerche-Simonsens eget selskab LifeWater, hvor ægtefællen Marianne Lerche-Simonsen udgør direktionen. Selskabet blev stiftet i 2015 som anpartsselskab med handel af katalysator. Efterfølgende er GourmetOlie ApS etableret og tilføjet med engrosandel med madolier.

Lokale produkter

- Vores mål er at bidrage til markedet af lokale produkter, siger Peter Lerche-Simonsen. Gourmet Olie No. 1 forhandles i samarbejde med Det Fynske Spisekammer, som specialiserer sig i salg af udvalgte specialiteter fra fynske landbrug og virksomheder.

- Vi ser også frem til at kunne komme på spisekortet i restauranter, storkøkkener og kantiner i virksomheder, hvor man lægger vægt på bæredygtige lokale råvarer til det, vi i dag kender som det moderne nordiske køkken.

Hvid raps

Peter Lerche-Simonsen peger på, at raps er Europas og Danmarks vigtigste olieplante. Den dyrkes i to kulturformer: Vinterraps, der sås i august og blomstrer året efter i maj, og vårraps, som sås om foråret og blomstrer i slutningen af juni og begyndelsen af juli.

- Vinterraps er den mest udbredte på grund af sit højere udbytte, siger Peter Lerche-Simonsen. Vårrapsfrø indeholder cirka 41 procent og vinterraps cirka 44 procent olie. På bundlinjen har mængden naturligvis betydning, men som spiseolie betyder smag og konsistens alligevel mest.

Mens vårraps typisk giver et udbytte på 2-3 tons pr. hektar, giver vinterraps i snit 4-6 tons.

Ensartet høj kvalitet

Raps er i stand til at levere et højt udbytte. Det kræver, at alle faser i dyrkningen lykkes. Der skal derfor være fokus på tids-

punkt for såning, gødsning og vækstregulering, og der skal holdes øje med sygdomme og skadedyr.

- Og så er valg af sort, pleje og håndtering naturligvis også vigtig for det færdige resultat, siger Peter Lerche-Simonsen. Når man forst er på markedet, betyder en ensartet høj kvalitet alt for at kunne forblive på markedet med sin mærkevarer.

- Min erfaring efter et par år er, at den milde og runde smag er langt den mest foretrukne både til dressinger, hvor smagen er helt afgørende, men også til stegning og bagning.

På markerne uden for Eskelund viser Peter Lerche-Simonsen en hvid rapsmark. - Vi glæder os til at prøvesmage den koldpressede ikke-raffinerede olie fra den hvide nyudviklede sort, som blev sået i foråret. Den skulle have en endnu bedre og mildere smag end koldpressede, ikke-raffinerede olier fra gulblomstret raps.

Flere produkter

Peter Lerche-Simonsen er fascineret af

det pionerarbejde, som det er at arbejde med et produkt, hvor det er måltretthed, disciplin og nuancer, der er afgørende for det endelige resultat.

- Mit arbejde med rapsolie er fortsat nærmest at betragte som en hobby. Jeg har lært meget ved at kaste mig ud i det. - Den hvide raps siges at have en mindre tiltrækningskraft på skadedyr; det betyder noget i forhold til skadedyrsbekæmpelse, og ud over at være en miljøvenlig olieproduktion har det også vist sig, at blade fra den hvide raps kan spises.

Peter Lerche-Simonsen fortæller, at rapsolie fra hvid raps for nogle år siden på Danish International Food Contest i Herning blev danmarksmester i kategorien koldpresset rapsolie. Her fik olien tillige både ærespræmie og guldmedalje. I hovedkarakteren opnåede den 14,50 points af 15 mulige.

Mild og rund smag

- Derfor har vi nu en afgrøde af den hvide raps på markerne ved Eskelund. Blade-

ne har en mild og noddeagtig smag, der gør den velegnet til salater. Det gør den interessant, hvis den kan anvendes til pesto, hvad den gule raps absolut ikke egner sig til på grund af bladernes bitre smag. Bladene fra den hvide raps indeholder desuden nogle af de sunde plantestoffer, der også findes i kål.

- Med Gourmet Olie Nr. 1 har jeg lært, at den ikke skal være den eneste rapsolie fra LifeWater. Der skal være noget at vælge imellem for de virksomheder, der skal sælge, og de forbrugere, der skal købe vores produkter.

Foruden den gastronomiske rapsolie arbejder Peter Lerche-Simonsen derfor for tiden også i, at have olier i samme serie med særlige smagsvarianter til forskellige formål.

- For øjeblikket er det koldpresset rapsolie med chili, citron og hvidløg jeg kunne tænke mig at markedsføre. Måske allerede til efteråret. Vi arbejder på det! ■

HØST-TOUR

Følg høsten - hver dag!

Effektivt Landbrug

Landbrugets erhvervsavis | hver dag...



Effektivt Landbrug

- skrevet af journalister, der ved, hvad det drejer sig om...

Prøv landbrugets erhvervsavis hver morgen i tre uger

90,-



Send beløbet samt navn og adresse MobilePay 42 83 12 37

ELLER



- så får du Effektivt Landbrug de næste tre uger

Effektivt Landbrug er en del af L-MedieHus - det førende mediehus til dansk landbrug



Ejendommen Eskelund ved Gelsted, som er udgangspunkt for en af landets største slagtesvineproduktioner med 130.000 slagtesvin.