

De fleste af de gamle kålroesorter, som vi afprøvede i 2009 klarede sig godt, men én sort blev højdespringer.

# Gammel kålroesort genopdages

AF **GITTE K. BJØRN**, SENIORRÅDGIVER, INSTITUT FOR HAVEBRUGSPRODUKTION, DJF, ÅRSLEV



I sommeren 2009 blev 21 gamle kålroesorter plantet ud i en økologisk mark ved Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet i Årslev på Fyn. Fem af disse sorter blev ligeledes sået og plantet i Den Økologiske Have i Odder og i Den Landbrugsbotaniske Have på Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup. Alle steder blev kålroerne dyrket økologisk. Sorterne spirede fint og kom alle godt i gang.

I Årslev bedømte vi, hvor friske bladene var på planterne under væksten. Da de blev dyrket økologisk, er der jo ikke mulighed for at sprøjte, hvis bladene angribes af sygdomme eller skadedyr. Ved høst bedømte vi udbyttet og kvaliteten, og samtidig blev årsager til kvalitetsfejl også noteret. Derudover blev sorterernes udseende bedømt, og der blev lavet flere smagsvurderinger af kålroerne både frisk og tilberedt. De sorter, som blev dyrket de to andre steder, er løbende blevet fulgt og brugt til at vise forbrugerne noget om forskelligheder i udseende og selvfølgelig også noget om historien.

## Stor forskel på sorterne

De fleste sorter klarede sig meget fint både hvad angår udbytte og kvalitet. Der var et par sorter som viste tendens til

angreb af kålbrok. I tabellen ses et udpluk af de afprøvede sorter. Der er stor forskel på, hvordan de ser ud, og ikke mindst helhedsindtrykket af dem. Sorten 'Magres Pajbjerg' har generelt fået en meget fin bedømmelse. Det er den eneste af de afprøvede sorter som ikke blev angrebet af meldug på bladene.

## De smager godt

Kålroerne er blevet vist og smagt på ved flere lejligheder. Første gang den 16. august 2009 på Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup. Dagens program var meget bredt. Lige fra høst i marken med selvbindere og mejetærskere, dommerbedømmelser af dyr og fjerkræ og afholdelse af *De gamle sorters dag*. Sidstnævnte var placeret i en bygning sammen med forskellige madaktiviteter under fællestitlen *Smagen af historien*. Kokkelandsholdet, som er med i projektet, viste eksempler på, hvad grønsagerne i projektet kunne bruges til.

Sammen med kokkelandsholdet stod jeg for en lille forbrugertest med 5 udvalgte kålroesorter, hvor vi lod folk blindsmage og komme med deres vurdering... Det viste sig, at de fleste faktisk godt kan lide kålroerne rå og at der ikke

var den store forskel på det samlede indtryk af smagen hos de udvalgte sorter. På Grøntsagsfestivalen i København blev der også gennemført en test, som viste det samme som i Gl. Estrup. Derudover blev der smagt på kålroer ved et åbent hus-arrangement i Årslev og i det historiske køkken den 23. september igen i Gl. Estrup. I sidste tilfælde blev 5 udvalgte kålroesorter også prøvet tilberedt

Generelt var der tilfredshed med sorterne, men sorten 'Magres Pajbjerg' fik en god karakter både rå, brunet og stuvet. Så skal man ud fra forsøget i 2009 sige noget, så ser sorten 'Magres Pajbjerg' meget lovende ud. Det er spændende, om det også er tilfældet i 2010.

## Konklusion

Forsøget i 2009 har vist, at en eller flere af de gamle kålroesorter ser meget lovende ud. Mange kokke er faldet for denne gamle grønsag, og mon ikke den fremover vil kunne købes i butikkerne i Danmark – især når nogle af de gamle opskrifter bliver moderniseret af Kokkelandsholdet. Sorterne afprøves også i 2010 sammen med gamle, danske sorter af gulerod, hvidkål, grønkål, rosenkål, knudekål og knoldselleri.

## Bedømmelser af udvalgte sorters udseende

Sort	Udvendig farve	Farvet overflade i %	Glaethed (9=glat)	Helhedsindtryk af planten (9=bedst)	Helhedsindtryk af salgsvaren (9=bedst)
Magres Pajbjerg	Kraftig lilla	55	9	8,0	8,0
Bangholm Pajbjerg Sahna	Svagt – middel lilla	30	5	6,5	6,5
Sator Øtofte	Friskgrøn	20	6	5,5	7,3
Wihelmsburger	Matgrøn	20	4	5,0	4,5
Wihelmsburger Trifolium 9	Svagt grøn	20	3	3,0	4,5

◀ *Magres Pajbjerg*

▼ *Der smages på kålroe på Dansk Landbrugsmuseum.*



## Dyrkning

Kålroer hører til korsblomstfamilien og kan dyrkes på de fleste jorde. Sørg for et ordentligt sædskifte, hvis problemer med kålbrok skal undgås.

Kålfluen elsker også kålroer, og dækning med insektnet kan være en god ting.

Kålroer sås ca. midt i maj i 1,5 til 2 cm's dybde. Man kan også forkultivere og plante ud helt frem til starten af juli måned. Der sås ca. 5 uger før udplantning.

Planteafstanden kan være f.eks. 15 cm i rækken og 50 cm mellem rækkerne eller 20 cm i rækken og 35 mellem rækkerne.

Gødningsbehov et middelhøjt.

### LÆS MERE

Du kan læse mere om projektet på hjemmesiden [www.KaalogRodfrugter.dk](http://www.KaalogRodfrugter.dk).

### NORDGEN

Frø af de gamle danske sorter opbevares i frysere i NordGen. Se mere på [www.nordgen.org](http://www.nordgen.org), hvor det også er muligt at bestille frø i begrænset mængde.