

Økologi gør hverdagen spændende



CLARA FRIJS – Pæresorten Clara Frijs bliver nemt angrebet af skadedyr, så den forsvinder ud af sortimentet på Bandholm.

Anne og Lars Albrektsen har omlagt Bandholm Frugtplantage til økologisk drift, fordi det var svært for dem at leve af konventionel frugtavl. De synes, at økologien giver udfordringer og er med til at gøre hverdagen spændende.

TEKST OG FOTO: ANNEMARIE BISGAARD
GARTNERIRÅDGIVNINGEN A/S
AMB@VFL.DK

Efter 10 år med konventionel frugtavl besluttede Anne og Lars Albrektsen, Bandholm Frugtplantage, nord for Maribo, at omlægge deres plantage til økologi i 2009.

- Vi havde tænkt på omlægning som en mulighed i nogle år. For det med at sælge frugt til langt under kostpris, det holder ikke, fastslår Anne Albrektsen, der solgte de første æbler med Ø-mærket den 1. august i år.

- Til sidst kostede det jo nærmest penge at dyrke æbler. De lave afregningspriser var det, som i første omgang fik os til at gå i gang med omlægning, supplerer hendes mand Lars Albrektsen, der står for den daglige drift af den otte hektar store frugtplantage samt for parrets haveservicefirma.

Sorter til konventionel

Omlægningen blev startet i den eksisterende plantage, der blev påbegyndt i 2009. Derfor har parret ikke fået del i de nye tilskud til omlægning, som kun gælder ved plantning af nye økologiske arealer med frugtræer og bærbuske.

- Vi sprang bare ud i det med de sorter, der nu engang er i plantagen, selv om de ikke



FØRSTE ØKO-HØST – Anne og Lars Albrektsen, Bandholm Frugtplantage, er i gang med den første høst, efter at frugtplantagen er omlagt. Lusene har ødelagt en tredjedel af årets produktion. "Vi vil hellere undvære EU-støtten, hvis vi i stedet kan få godkendt biologiske midler til at bekæmpe skadedyr", siger Lars Albrektsen.



HYBEN – Bandholm Frugtplantage udvider med økologisk dyrket hyben.

alle er egnet til økologi. Derfor har vi allerede fældet Golden Delicious, og Mutsu skal også snart væk herfra. Den er alt for modtagelig for skurv. Clara Frijs er her også kun på lånt tid, den er også for vanskelig på grund af skurv, siger Lars Albrechtsen og erkender, at der er meget nyt, der skal læres.

- Det er nærmest som at starte forfra. Men når du først er i den verden, så lærer du at holde af den og at acceptere, at der er problemer, du ikke kan gøre noget ved. Men det kan godt være svært, indrømmer den lollandske økolog, der i omlægningsperioden har haft stigende problemer med lus og ligeledes frygter, at æblebladveps fremover kan blive et problem.

- Lusene er skyld i, at vi i år mister en tredjedel af produktionen. Hvad hjælper det så at få EU-støtte til nye træer, hvis lusene alligevel æder dem, spørger Lars Albrechtsen, der håber at Spruzit¹ snart bliver godkendt til økologi i Danmark.

Afsætning af øko

Modsat dyrkningen er Anne og Lars Albrechtsen slet ikke bekymret for afsætningen af den friske øko-frugt.

- Vi har fået mange henvendelser fra kunder i omlægningsperioden, blandt andet fra Københavns Fødevarenetværk. Desuden har vi indgået en aftale med frugtavlser Laust Spandet Jensen på Fejø om sortering, pakning og salg til detailforretninger. Endelig skal vi jo bruge en hel del frugt selv til most, marmelade



POMMES DE LOLLAND
– Sidste nye produkt fra Bandholm er en æblehedvin lavet på frosset efterårsmost i samarbejde med lokal vinproducent. Vinen forhandles lokalt og koster godt 140 kroner per flaske.

og vin, og vi leverer også frugt til fire lokale skoler samt vores egen gårdbutik, så der er masser af muligheder, påpeger Anne Albrechtsen, der nyder, at frugternes smag er blevet bedre efter omlægningen.

- Det synes kunderne også. For eksempel købte de førhen ikke ret mange Rød Aroma, nu efterspørger de ligefrem sorten. Den bedre smag må skyldes, at frugterne vokser langsommere, fordi optagelsen af kvælstof forløber anderledes, vurderer Lars, der gøder med pilleret hønsegødning.

- Før i tiden kunne vi lave over 200 ton konventionel frugt, og vi kunne nærmest ikke sælge den. Nu er bøtten vendt, og kunderne banker selv på. Forsynings sikkerheden er det største problem, vi ser for os, fordi meget kan gå galt derude, og vi har så få biologiske midler til at afhjælpe problemerne med, lyder det bekymret fra det økologiske frugtavlserpar.

Mangler økologiske bær

Afregningsprisen på frisk frugt var ikke det eneste incitament til omlægning. Også den forarbejdede vare fra Marmeladekøkkenet, som parret investerede i for tre år siden, og som Anne har ansvaret for, gav mod til at træffe det økologiske valg.

- Vi tror på, at et Ø-mærke på marmeladeglassene og mostflaskerne gør os lidt stærkere i salgsøjemed. Så det er spændende at se, om folk også vil betale den lidt forhøjede pris, siger Anne, der har specialiseret sig i at producere ni varianter af marmelade, alle med æble som fast ingrediens.

Afsætningen af de forarbejdede varer har hidtil ikke været noget problem. Parret har fat i solide kunder som Interflora, vinforretninger, specialbutikker og gårdbutikker. De er også så småt i gang med eksport af marmelade til Tyskland, hvor adgangskravet nærmest er, at varen skal være økologisk.

- I en overgangsperiode vil vi have begge serier – både økologisk og konventionel – men på sigt håber vi, at vi kan nøjes med den økologiske. Det vil også forenkle både produktion og bogholderi, tilføjer Anne Albrechtsen. - Der, der sætter begrænsningen i Marmeladekøkkenet, er mangel på økologiske råvarer ud over æbler. Det kan være svært at skaffe økologiske rabarber, stikkelsbær, solbær og ikke mindst hyben, der håndplukkes og bruges til marmeladesællerten 'Æble & Hyben'. Derfor planter vi selv økologiske hyben, siger parret, der allerede har én hektar i jorden, og de næste tre bliver plantet i løbet af efteråret.

Øko-netværk støtter

Den færdigomlagte plantage har kun et par måneder på bagen, og Albrechtsens kan stadig huske dengang plantagen var konventionel.

- Men har vi fortrudt, spørger Anne og kig-

Tabel 1		
Oversigt over kulturer og arealer i Bandholm Frugtplantage.		
	Sorter	Areal
Æbler	Elstar, Discovery, Rød Aroma, Bellida	6 hektar
Pærer	Clara Frijs, Concorde	2 hektar
Hyben		4 hektar ¹
Brombær	Loch Ness	
Jostabær		1 hektar
Stikkelsbær		

1. Heraf er de tre hektar nyplantet i efteråret 2012.

ger på Lars... der svarer efter en kort tænkepause.

- Nej, det har vi ikke. Det er ski' spændende, siger Lars med overbevisning i stemmen. - Det er tilfredsstillende at kunne levere øko-frugt til kunderne i stedet for at sidde på sprøjten en uge før høst. Men når lusene ude i plantagen tager en tredjedel af udbyttet, så kan en lille tvivl stadig godt melde sig, erkender han. Selv om dyrkningen kan drille, er parret enige om, at omlægningen har givet dem en masse andet:

- Vi får hver dag positive tilkendegivelser fra kunder og fra lokalbefolkningen. Og så har vi hyppig kontakt med netværket i den økologiske erfagruppe. Det er supergodt i hverdagen, det bedste netværk, vi nogensinde har haft, siger Anne og tilføjer. - Vi er en homogen gruppe, og det er rigtig hyggeligt at mødes. Det tæller også i det samlede regnskab. Lars nikker og smiler: - Ja, det er med til at holde lusene ud. ■

1. Baseret på naturligt udtræk af Chrysanthemum planten.

