



Nye bær til det friske marked

Bærbuske med bær til frisk konsum skal dyrkes anderledes end industribær. Beskæring er tidskrævende, fordi buskene formes til espalier. Et nyt projekt skal bidrage med viden fra udlandet

✍ Helle Mathiasen,
HortiAdvice,
hmat@hortiadvic.dk

Solbær, ribs og stikkelsbær til frisk konsum kræver en anden produktionsform end den, vi kender fra industrifrugten, og der er særlige egenskaber i højsædet i valget af sorter. Målet er søde, smagfulde bær, der nemt kan håndplukkes.

Espalier og manuel høst

Ribs, solbær og stikkelsbær til det friske marked er ikke en udbredt produktion i Danmark, mens produktionen er velkendt i andre lande som blandt andre Tyskland, Holland og Norge. Her finder produktionen sted både på friland og i tunneler. Buskene dyrkes i espalier, så buskene formes fra starten for at få skabt nogle blivende hovedgrene med et antal bærende sidegrene, som løbende udskiftes for hvert år at få bær af højeste kvalitet. Espalierformen giver godt lysindfald til udviklingen af smagfulde, søde bær og gør håndplukning mulig, men kræver ny læring.

Mere viden om friske bær

Der er forskel i arternes og sorternes egnethed til espalierdyrkning. Særligt solbær kan være lidt vanskelig, da buskene både har en meget opret vækst og små klaser med kort stilk. Udover vækstform handler det også om sorterens plukbarhed ved manuel høst modsat egnethed til maskinhøst, som har været et af kriterierne i forædlingen, siden maskinhøsten kom til. Så der skal kigges efter nogle andre egenskaber ved valg af sorter og samtidig være stor fokus på smag.

Viden fra udlandet

Dyrkningsmæssigt adskiller produktionen sig blandt andet ved, at buskene skal formes ved beskæring, indtil de har nået den fulde højde, og derefter beskæres to gange om året for at opnå det optimale udbytte af smagfulde bær.

Stikkelsbærsorten Tatjana den 4. juni. Sorten har få torne og få hår på bærene, hvilket gør den egnet til manuel høst og frisk konsum.



Der er en del arbejde i beskæring, og der er tillæring. Tunnelproduktion har fordelene i at beskytte bærene mod regn og dermed sygdomme som gråskimmel og skivesvamp, men kan give særlige problemer med andre skadevoldere som for eksempel spindemider og bladgalmyg, som på friland normalt ikke regnes for noget problem.

Etablering og dyrkning af espalier - hvad enten det sker på friland eller i tunneler - kræver ny eller en anden viden, som kan findes i de lande, hvor produktionen er velkendt.

Projektet 'Buskfrugt til frisk konsum' vil i 2019 søge og dele viden om dyrkningen og egnede sorter gennem indsamling af viden fra udlandet.

Projektet er støttet af Promilleafgiftsfonden for Frugtavl og Gartnerbruget ■

Ribs er velegnet til espalierdyrkning. De har lange flotte klaser og lang holdbarhed på lager. Her er det sorten Rovada den 26. juni.

