



**Bærleivegg:** Åge Jørgensen trur han kan plukka rips til uti oktober. – Di lengre dei heng, di betre smak og sødme får dei, seier han.

## Gamle bærslag i ny drakt

Næringsutviklar Åge Jørgensen i NIBIO lagar delikatesser av rips, solbær og stikkelsbær.

BV Bothild Å. Nordstetten

Åge Jørgensen dreg opp porten til veksthuset på NIBIO Særheim og ein vegg av raude, modne og søtsyrlege bær kjem til syne. Ute er jær-himmelen grå og septemberregnet kaldt, men med smaken av svære ripsbær på tunga, går tankane med eitt til varme sommandagar.

Jørgensen peiker på ei rad med seks 2,5 meter høge, oppstamma ripsbuskar i hekk, som nettopp er ferdighausta:

– Her plukka eg vi 40 kg, nær åtte kg per busk og 4,5 kg per m<sup>2</sup>, seier han og smiler i skjegget.

### Delikatesse-bær

Jørgensen og NIBIO Særheim, er saman med NIBIO Apelsvoll, Sagaplant AS, NLR Viken, NLR Innlandet, BAMA, Gartnerhallen og 13 bærprodusentar med i prosjektet OPTiribes. Ribes er namnet på ripslekta der solbær, stikkelsbær og rips inngår. Målet med prosjektet som

starta i fjor og som varer til 2022, er å få fram betre sortar og dyrkingsmetodar for desse bærslaga, både med tanke på friskkonsum og til industri (saft og syltetøy).

*«Norge har minst like godt klima for bær dyrking som land lenger sør.»*

Bak dei mange «veggane» som står tunge av ripsklasar frå august til oktober, står rader av solbær – og stikkelsbær-langskot. Dei gav frukt i juni og juli. Jørgensen verkar ekstra spent på stikkelsbær.

– Eg trur det er godt potensial for stikkelsbær som nytt friskkomsum-bær – store og flotte, smakar som kiwi, og tåler godt logistikk og omsetnad butikk.

### Må under tak

På Særheim står bæra i veksthus, men teknikkane OPTiribes-prosjektet forskar på, fungerer like godt i tunnel. For bæra må inn under tak, ettersom klimaet vert meir uføreseieleg.

– Endra klima, med meir kraftig regn, gjer at bær dyrking til konsum må under tak, for å sikra god kvalitet, forklarar Jørgensen.

– I tillegg unngår vi at fuglar og veps tar bæra, og dei kan dermed henga på busken langt utover hausten.

Ikkje står bærstamma i jord, heller, men i ymse variantar av substrat eller steinull.

– Forsøka har vist at solbær, stikkels-

bær og rips eignar seg godt til dyrking i substrat og i pottar. På den måten kan vi optimalisera vatning og gjødsling, som gjev høge avlingar med store flotte bær, seier Jørgensen.

### Marknaden må utviklast

Parallelt med forskinga på det dyrkings-tekniske, prøver prosjektet også å utvikla ein større marknad for dei tre Ribes-artane. Jørgensen har trua, sjølv om volumet nok ikkje blir så stort. Jordbær, bringebær og morell dominerer, men likevel:

– Dersom vi kan presentere bæra som flotte delikatesser, og som sunn snacks, trur eg det er eit visst marknads-potensial for desse bæra. Særleg rips og stikkelsbær, som tåler godt logistikk og omsetnad i butikk, bør vera interessante til frisk-konsum.

Jørgensen viser til at Bama er med i prosjektet og vil utvikla høvande emballasje som presenterer bæra godt. Også restaurant- og kokkebransjen er gode samarbeids-partnar, som kan visa spennande måtar å nytta bæra på.

– Med overproduksjon av det meste i landbruket, og politiske signal om satsing på grønt, kven kan bærproduksjon vera interessant for?

– Dei siste åra har det vore sterk auke i omsetnaden av ulike bærslag, men auken har dverre først og fremst komme gjennom auka import. Målet må vera at vi sjølve kan ta ut ein del av denne verdiskapinga, seier Jørgensen.

– Norge har minst like godt klima for bær dyrking som land lenger sør. Førsetnaden er at vi dekkar med tunnel mot ver og vind og tar i bruk ny kunnskap og teknologi for å sikra gode avlingar og høg kvalitet.

– Dette handlar om det grøne mangfaldet. Bærproduksjon kjem ikkje til å redde mjølkebøndene, som no skal kutta i kvotane, men det er viktig at me satsar på mangfald. I eit lite land som Noreg er fordelene vår nærleik til marknaden. Då bør me kunne få plass til mange ulike kulturar, seier Jørgensen.

## OPTiribes

(rips, solbær og stikkelsbær)

Eit fireårig prosjekt der kunnskapsbygging nasjonalt, internasjonalt og aktivt målretta feltarbeid skal føre til

- Nytt plantematerial
- Meir klimatilpassa sortar
- Ny dyrkingsteknikk for industri og friskkonsum

Eigar: Sagaplant AS

Deltakarar: 12 Ribesdyrkarar i Aust- og Midt-Noreg, Gartnerhallen AS SA, BAMA, NIBIO Særheim og Apelsvoll, NLR Viken, NLR Innlandet og NMBU. Internasjonalt partnar er James Hutton Institute i Skotland.

Prosjektet er finansiert av Norges Forskningsråd og varar frå 2018-2022.

Kjelde: NIBIO