

Sesongen 2019

Vekst

I samarbeid med

NIBIO
NORSK RESEARCH FOR
ECONOMYNorsk
Landbruksrådgiving

Ukas husdyr



Fra Østfold: Smålenngås, også kalt norsk flekket gås og norsk langgås. Foto: Norsk genressurscenter

Smålenngås og norsk hvit gås

Vi har to norske gåseraser; smålenngås og norsk hvit gås. Tilfeldigheter og noen få entusiastar har reddet dem fra utryddelse.



Hardfør og flink: Norsk hvit gås. Foto: Norsk genressurscenter

Smålenngåsa regnes som den opprinnelige norske landrasegås. Standardisering av rasen ble gjennomført i Østfold på begynnelsen av 1900-tallet, der den gamle betegnelsen for fylket var Smaalenene, derav navnet på rasen. Det er grunn til å tro at rasen oppstod ved at østfoldingene reiste til Sverige og tok med gås hjem. Her avlet man så fram dyr med det karakteristiske våpenskjoldet på ryggen. Smålenngåsa er hvit med mørke flekker eller skjolder. Smålenngåsa er en noysom og robust gås, og den er god til å utnytte grovfor. Rasen er relativt liten, gassen skal veie 6,5 kg og gåsa 5,5 kg.

Norsk hvit gås har vært kjent siden rundt 1927. Den er større og tynge enn en typisk landrase. Gåsa er avlet for å være hardfør, flink til å rugge og flink til å passe ungene sine. Norsk hvit gås er ei hvit gås med en rikelig fjædrakt, men uten mye dun. Gåsa kan ha både enkel eller dobbel bukpose. Rasen er relativt stor, gassen skal veie 9 kg og gåsa 8 kg.

Reddet i siste liten

Historien om hvordan norsk hvit gås ble reddet på slutten av 1980-tallet viser hvor små marginer det kan være for om en rase overlever eller ikke. Norsk hvit gås var mye brukte i Norge fram til årene etter andre verdenskrig, men etter hvit italiensk ble rasen fortrengt av hvit hvit-gås. Norsk hvit gås var antatt å ha gått tappt på 1980-tallet, men i 1987 kom Karl Riskjell fra Klepp tilfeldigvis i kontakt med 93 år gamle Oddvar Nerby fra

Norsk genressurscenter



Møre og Romsdal: Lars Gunnar Kristiansen knuser potetriset i eit forsøksfelt. Foto: Frode Grønmyr



Fjellregionen: Bygg til modning 750 moh. Lauvåsfellet, Kvam i Gudbrandsdalen. Vi håper og tror den går fram til modning. Foto: Ole Jakob Ulberg



Rogaland og Agder: Markdag, og engfrø tresking. Foto: Astrid Gissinger

• Bærproduksjon



Håper på et løft: Produsent Ellen Hoel (t.v.) fra Toten og forsker Anita Sonstebj fra NIBIO håper både nye sorter og dyrkingsteknikk kan gi et løft for stikkelsbær og andre Ribes-bær. Her fra et av dyrkingfeltene med rips under markdagen ved NIBIO Apelsvoll

Foto: Jon Schärer

Satses friskt på gamle arter

De er sunne, trendy og plukkes gjerne fra egen hage. Men nå kan stikkelsbær, rips og solbær også få en større andel innen kommersiell dyrking.

Oppskriften på å få fart på bærproduksjonen er nye sorter, nye dyrkingsteknikk, enklere høsting og ikke minst, nye, spennende smaker.

– Alle har vel et litt surt forhold til rips, ler NIBIO-forsker Anita Sonstebj, og minnes barndommens hagebusker med det denses «tre store» – rips, solbær og stikkelsbær.

De hører til ripslekta Ribes, og skal nå løftes fram gjennom et omfattende «moderniseringsprosjekt» som har fått kortnavnet «OPTIRibes».

– Vi ønsker å finne sorter som er mildere i smak og bl.a. kan dyrkes mer effektivt i hekk fremfor busker, sier Sonstebj.

OPTIRibes er et innovasjons-

Planter stikkelsbær

Ellen Hoel er en av produsentene i OPTIRibes. På Bilitt i Østre Toten driver hun «Homlas Hage» med sjølplukk av bær, «godværskafé» og andre opplevelser for

små og store. Bringebær er hovedproduktet, men hun ønsker blant annet å prøve ut stikkelsbær.

– Det er stor interesse både fra restaurantbransjen og matinteresserte folk generelt, sier Hoel, som dyrker litt solbær fra før, og opplever at også stikkelsbær er på full fart inn.

Hun har planta seks forskjellige sorter stikkelsbær for å sammenligne vekst, smak- og bruks egenskaper.

– Kokkene er veldig opptatt av at ulike sorter har forskjellig smaksuttrykk og foredlings egenskaper, og skal hjelpe oss å vurdere. Vi plantet i fjor, men et

ter tre til fire år bør det være full produksjon, sier hun.

Kan øke produksjonen

Over ti år har forbruket av bær i Norge nær doblet seg til vel 4,5 kg per person (2015). Rips, solbær og stikkelsbær utgjør en liten del av denne statistikken.

– Kommersiell produksjon av solbær, stikkelsbær og rips er i dag begrenset til Sør-Norge, sier Anita Sonstebj. Det meste blir maskinøst til industriformål.

– Med et riktig sortvalg, kan en slik produksjon foregå over hele landet. Ikke bare til industriformål, men også til friskkonsum, mener Sonstebj. Derfor er

det viktig å teste nye sorter som kan brukes i ulike klimasoner. Det samme gjelder hvilken dyrkingsteknikk og hostemetode som er mest aktuell.

Men buskvekster er også krevende å høste og gir liten bærproduksjon i forhold til areal. Løsningen er å la greiene vokse i høyden som en ny stamme, mens resten beskjæres.

Fra busk til langskudd

– For stikkelsbær plukker jeg ut tre skudd og stammer de opp som langskudd. I løpet av ett år får vi en stamme på to meter som kan høstes året etter, forklarer rådgiver Åge Jørgensen



Sitter som et skudd: Stikkelsbær dyrket ved NIBIO Særheim. Foto: Åge Jørgensen.



Nye systemer: Solbær dyrket med langskudd i veksthus. Foto: Åge Jørgensen

ved NIBIO Særheim på Jæren.

Han jobber med utvikling av nye dyrkingssystemer for blant annet rips, solbær og stikkelsbær. De dyrkes i pottes og sub-strat, tilpassa veksthus og tunnel.

– Med denne dyrkingmåten kan en optimalisere vekstforholdene, og dermed oppnå betydelig

høyere avling og kvalitet enn på friland. Med langskudd og es-palier får en høye smale hekker som gir stor avling pr. m². Dette er avgjørende for å få god økonomi i veksthus og tunnel, sier Jørgensen.

Jon Schärer

Kommunikasjonsrådgiver i NIBIO

Kjenner smaken

Kokkene er veldig opptatt av at ulike sorter har forskjellig smaksuttrykk og foredlings egenskaper, og skal hjelpe oss å vurdere.

Ellen Hoel, bærprodusent