



Kreativ høst af havtorn

Midt i de naturskønne, kuperede Veddinge Bakker i Odsherred ligger Danmarks største, økologiske plantage med havtorn, som H. C. Bisschop Mogensen har fundet sin egen måde at høste på

✍ Annemarie Bisgaard

Ifølge Landbrugsstyrelsen er der i 2021 knapt 36 ha med havtorn i Danmark, og stort set alt er økologisk eller under omlægning. En tredjedel af arealet - nemlig 12 ha - ligger godt placeret i de lysåbne, tørre og fredede arealer i Veddinge Bakker i Odsherred på Oversøgård. Her har H. C. Bisschop Mogensen plantet næsten hele sin ejendom til med havtorn.

- Da jeg overtog ejendommen for 28 år siden, blev den lagt om til økologi og drevet med blandt andet fremavls- og brødkorn frem til 2016. Kvalitetsprodukter har altid været nøgleordet for at få den bedste afregning. Samtidig forsøger jeg at holde driftsudgifterne nede ved at reparere brugte maskiner eller bygge 'nye' af genbrugsdele, fortæller H. C. Bisschop Mogensen og viser sin fuldhdrauliske redskabsbærer frem.

Nøjsom plante

- Det har ikke min store interesse at sidde for meget på en traktor, og derfor

besluttede jeg at plante en flerårig afgrøde, der også kunne være en slags pensionsordning. Jeg kan lide at være beskæftiget udendørs og at bruge hænderne, og med baggrund i det økologiske frugtillæg besluttede jeg at plante bær. Valget faldt på havtorn, fordi det er en



H. C. Bisschop Mogensen, Oversøgård, nord for Fårevejle, har opfundet sin egen metode til at ryste havtorn af grenene. Bærrene hopper let af og falder ned i en stor plastbakke, inden de køres hjem til rensning, sortering og pakning.

nøjsom plante, der egner sig til jordtypen her, som er lerblandet sandjord uden vanding, siger H. C. Bisschop Mogensen, der bestilte 15.500 hollandske barrodsplanter via en dansk planteskole.

- Det var den billigste måde at komme i gang på. Der var tale om formentlig forskellige provenienser og flest planter i størrelsen 40-80 cm, men noget svingende kvalitet. De største planter har klaret sig formidabelt godt, mens mange af de små er gået til, så jeg har måttet efterplante 4.700 planter ad to omgange. Disse gange med danskproducerede planter af proveniensen Agger, siger Bisschop Mogensen, der arbejder som freelance musiker og er musikskolelærer i Odsherred Kommune.

Renholdelse

Havtornplanterne er plantet på 6,0 x 0,8 meter - 1.200 planter pr. ha - med en lejet plantemaskine. Arealet mellem ræk-

Bærrene løsner let og hurtigt fra grenene med et vibrerende håndredskab.



Råmaterialet fra marken køres igennem en hjemmebygget rensemaskine, hvor blade og grenstumper blæses fra.

kerne anvendes til slætgræs, som sælges til heste- og kvægfolk.

Én meter på hver side af rækken holdes jorden sort hele sæsonen med en hjemmebygget, sideforskudt fræser.

- Fræseren, som jeg har lavet i samarbejde med Vig Maskinværksted, kører jeg med cirka seks gange på en sæson. Jeg kombinerer det med at køre én gang årligt med en sideforskudt radrenser med vingeskær for at få bedre has på ukrudt som for eksempel tidsler, lyder det fra den inkarnerede havtornproducent, der gør en dyd ud af at passe både plantagen og ejendommen, så alting er i den pæneste orden.

Håndhøst med vibrator

Normalt foregår høst af havtorn ved at klippe frugtbærende grene af, hvorefter grenene fryses. Efter nedfrysning løsner bærrene let fra stilken, og de kan bankes af. Men den metode bryder H. C. Bisschop Mogensen sig ikke om:

- Det hænger ikke sammen for mig lige nu at gøre det på den måde, hverken arbejdsmæssigt, økonomisk eller i et grønt regnskab, hvis man først skal høste, køre hjem, nedfryse og ryste. Og det røde bærstøv skulle også gerne blæses af. Desuden kan man med den metode kun høste på grenene hvert andet år. I stedet har jeg udviklet min egen høstmetode. - Den foregår ved hjælp af et batteridrevet håndværktøj, som har det rigtige antal svingninger på cirka 10.000 over tre grader. En v-formet indskæring føres ind



Denne hjemmebyggede, hydrauliske og sideforskudte fræser - bygget op fra et kraftigt og slidstærkt asfaltfræserhoved - holder jorden sort én meter på hver siden af havtornrækken. Foto: Oversøgård.

over den enkelte gren, og bærrerne springer lynhurtigt af. Alt efter buskens udseende og bærrernes tæthed kan der høstes ét kilo på tre-fem minutter, fortæller H. C. Bisschop Mogensen, der i år høstede fra den 28. august til sidst i september. Bærrerne samles i en 1x1 meter bakke under busken og hældes over i en beholder på traktoren, inden turen kommer til næste busk.

Rensning og pakning

Efter høst køres bærrerne hjem til gården til en hjemmebygget rensemaskine - også bygget i samarbejde med Vig Maskinværksted og stykket sammen af genbrugsting.

- Til maskinen er anvendt en blæser fra en gammel kornsilo og en transportør fra maskinværkstedet. Transportbåndet er nyt og fødevarergodkendt. Maskinen, der står i cirka 15.000 kroner, gør et formidabelt pænt stykke arbejde, og hvis vi laver to eller tre gennemkørsler, er slutproduktet altid fuldstændig rent, uanset hvor mange blade og grenstumper, der følger med fra marken, siger H. C. Bisschop Mogensen, der efter rensning pakker bærrerne i poser á tre kilo og lægger dem i hjemmefrysere mærket med høstdato.



Et flot og færdigt produkt pakket i tre kilos poser klar til indfrysning.



H. C. Bisschop Mogensen valgte havtorn, fordi den er nøjsom og dermed passer godt til jorden i Veddinge Bakker.

- Indtil videre klarer jeg mig med de små fryser, men når buskene og udbyttet bliver større, skal jeg finde en anden metode til indfrysning, eventuelt ved at leje mig ind i et frysehus, siger havtornproducenten, der i år har høstet ca. 700 kg.

Seriøs produktion

H. C. Bisschop Mogensen har regnet på udgifterne til produktionen fra høst til fryser:

- De løber op i cirka 40-50 kr. pr. kilo, fordi det er et produkt, der er høstet, rensat og pakket med hånd. Kvaliteten er superfin, lige til at bruge på restauranter, så derfor skal bærrerne gerne koste mindst 80 kr. pr. kilo i udsalg.

- Indtil videre har jeg solgt til restauranter samt til produktion af juice, marmelade, is og hedvin. Det er helt nyt for det danske marked, at der kan købes dansk producerede havtorn. Det er min erfaring, at det tager tid at overbevise kunder om, at der her er tale om en seriøs produktion og et produkt af høj kvalitet. I år er efterspørgslen højere end, hvad buskene giver. Men jeg tror på, at afsætningen ikke bliver et problem, blandt andet fordi lokale, økologiske produkter hitter. Og fordi der kan knyttes en god historie til bærrerne fra Oversøgård: Veddinge Bakker er nemlig et gammelt naturområde, hvor havtornbusken var den første busk efter istiden, så på den måde henter gården fortiden tilbage med havtorn på de lysåbne, tørre og kystnære arealer, fortæller H.C. Bisschop Mogensen. ■