

Fröodlingskurs i Norge

Sesams norska systerorganisation KVANN (Kunnskap og Vern Av Nytteplanter i Norge) bildades för ett år sedan, genom en sammanslagning av flera tidigare odlarorganisationer. Bland det första man gjorde var att försöka få till en fröodlingskurs.

Hildegard Nufer och Pernilla Almgren från svenska Sesam bjöds in till Oslo för att hålla en fröodlingskurs i slutet av oktober.



Intresset var enormt, och antalet anmälda till kursen steg för varje dag. Vi hade satt stopp vid 40 deltagare, men gav med oss när det skulle bli 10 till. När vi kom till kurslokalen hade antalet stigit till rekordhöga 75 deltagare!

Det var inte helt lätt att hålla en kurs för så många på en gång, men med god vilja på alla håll genomfördes programmet med stor behållning.

Alla var nöjda och vi fick idel lovord från alla håll samt 4 nya medlemmar till Sesam.

Livliga samtal om odling och fröodling inledde kursen. Frågor varför man ska odla egna frön gav många olika svar från flera synvinklar, se bilden på nästa sida.

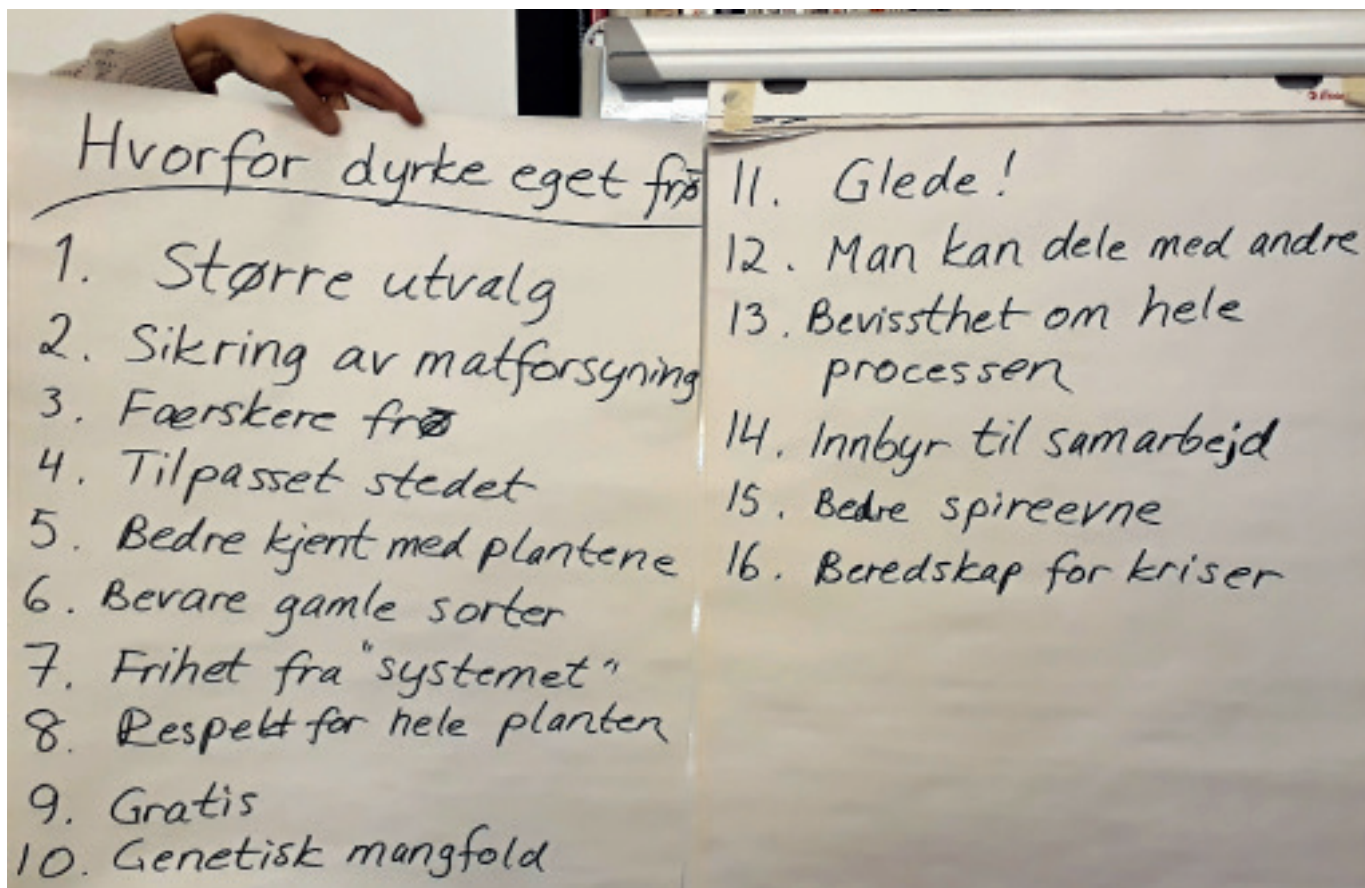


Hur var det nu? Vilka växter hör ihop?



Här funderar deltagarna om grönsakerna på bilderna är själv- eller korspollinerande. Ingen lätt uppgift att efter fröodlingskursen komma ihåg detta.

Som man kunnat vänta sig fanns det ett stort intresse för att byta fröer med varandra, vilket märktes i pausen, men vid genomgången av de olika växtfamiljerna och deras speciella behandling var uppmärksamheten total.



Några svar på varför man ska odla egna frön!

Efter kursen visades filmen "SEED: THE UNTOLD STORY" Se även recensionen på sidan 22. Istället för sedvanligt popcorn serverades påsar med grönkålschips med "Sesam".



Hanna Bjørngaas från OIKOS med majsen i högsta hugg.



Andrew McMillan och Stephen Barstow (längst in) begrundar bytesaffärerna och planerar morgondagens seminar.

På kvällen gick vi ut för att få i oss en matbit. När tallrikarna var tomma åkte frökistan fram och plockandet och bytet fortsatte.

Nettverk for Plantemangfold inviterer til heldagsseminar om gårdsbasert frødyrking og sortsutvikling av grønnsaker.

Sesam var med på ett seminarium i Oslo angående mangfold i odlingen, anordnet av OIKOS – en förening för alla som är engagerade i ekologisk matproduktion, miljö och hälsa. Flera föreningar och företag inom ekologisk odling och liknande är medlemmar.

Förste talare var **Ola Tveitereid Westengen från Norges miljö- och biovitenskaplige universitet**. Han berättade om hur förädling medför att den genetiska mångfalden minskar, om skillnaden mellan bevarande av fröer hos forskarna och i fröbanken på Svalbard och bevarande på de enskilda gårdarna där varje bonde sparar utsäde till nästa år. Han redogjorde också för skillnaden mellan korsning och förädlingsarbete på naturligt sätt (genom sexuell förökning) och genmodifiering. Som avslutning nämnde han hur en stor del av vår matförsörjning kontrolleras av några få storföretag som Monsanto, BASF, Bayer, Syngenta, Dow och DuPont medan det i u-länder är så mycket som 90% av utsädet som kommer från informella kanaler (sparat utsäde, bytt i närområdet, köpt lokalt).

Sedan berättade **Jasper Kroon från fröfirman Solhatt** om arbetet med sortförädling i Norge. Efter första världskriget satsade man stort på att utveckla egna, lokalt anpassade sorter, och att ha självförsörjning på fröer genom egen odling. Men sedan andra världskriget har detta arbetet helt lagts i malpåse. Man är nu beroende av frö från utlandet, vilket gör att beredskapen för kriser är mycket dålig. Av norska sorter finns mest vitkål och kålrot bevarade i NordGens lager – de flesta sorterna utvecklade under mellankrigstiden.

Solhatt är en norsk fröfirma som liknar Runåbergs fröer i Sverige vad gäller inriktning. Vid sidan av fröförsäljning sysslar man även med egen fröodling och ordnar kurser i förädlingsarbete. Man är med i ett nätverk av fröodling för avsalu som omfattar 10 gårdar och 25 sorter. Man ser sin nisch på marknaden som fröförsäljare till hobbyodlare.

Håkon Mella berättade om det **andelsjordbruk** som han är trädgårdsmästare på. I Norge är det en stor rörelse med 33 andelsjordbruk spridda över landet; 6 700 norrmän var engagerade förra året. Det fungerar i princip så att man köper in sig på en andel av skörden på en gård. Det är olika hur mycket man engagerar sig i själva arbetet med odlingen, men man kommer för det mesta och skördar det man skall ha när det är moget. På Dysterjordet i Ås, där Håkon är trädgårdsmästare, finns det 150 ”andelshavare” och man odlar 87 sorters grönsaker. Exakt vad man odlar bestäms på ett möte före säsongen där andelshavarna får komma med önskemål.

För ett andelsjordbruk är det en fördel med ojämn mognad – då finns skördefärdiga grönsaker under en längre tid. Det finns utrymme att odla nya, spännande grönsaker som asiatiska bladgrönsaker likaväl som gamla lokala, väl beprövade sorter. En spännande idé är att också ha fröodling som en del av verksamheten och låta andelshavarna dels vara med i arbetet med insamling och rensning av fröerna, dels få en del av fröskörden till eget bruk. Det hålls även kurser i matlagning för intresserade, så att man får lära sig att laga till de nya grönsakssorterna som förekommer.

Vi från **Sesam** berättade om Föreningen Sesams organisation och det utåtriktade arbetet med mässor, lokala träffar, samarbeten med skolor och förskolor, fröbibliotek och fröpopup-arrangemang. Även Kålrotsakademins provsmakning av 29 kålrotssorter och POMs insamlings- och bevarandearbete nämndes.

Stephen Barstow, från Sesams norska systerorganisation KVANN, visade bilder och berättade om en resa till Österrike som han företagit för att titta på och tala om framför allt ätliga perenner. Arche Noah, Sesams systerorganisation i Österrike, var arrangör. Arche Noah har 15 000 medlemmar och är världens största frösamlarförening. Stephen talade entusiastiskt om flerårig broccoli, rankspenat och hosta/funkia, som inte bara är en tålig, lättodlad och vacker prydnadsväxt utan dessutom ätlig! Själv har han en trädgård utanför Trondheim som är full med ätbara perenner.

Johan Swärd avslutade seminariet med att berätta om **förädlingsarbete med sädesslagen**. Han arbetar med att bevara och uppföröka gamla norska sorter, som han fått av Hans Larsson i Föreningen Allkorn. Johan beskrev målande hur de gamla sorterna visat sig överlägsna vad gäller näringsinnehåll, både vad gäller vitaminer, mineraler och spårämnen: För att få i sig dagsbehovet av selen behöver man t ex äta 300 g av en gammal lantvetesort, men 6 kg av en modern vetesort! Han berättade också hur nyare sorter enbart ger större skördar om de gödslas kraftigt (med konstgödsel) och att man mycket väl kan baka bröd på gamla sorters säd, om än med mer hantverksmässiga metoder. Nyare sorter är ensidiga och anpassade till storskaligt kemikaliejordbruk, och har dålig förmåga att anpassa sig till t ex ändrade klimatförhållanden.