

PLANTEFOKUS



PLANTEAVL VEST

Kontakt: Henriette Lemvig
henriette@effektivtlandbrug.dk
40 21 97 57



PLANTEAVL ØST

Kontakt: Jørgen P. Jensen
jjensen@effektivtlandbrug.dk
21 15 91 21

Der skal dyrkes langt flere bælgplanter



■ 11 EU-lande deltager i TRUE-projektet, der skal øge dyrkning og forbrug af bælgplanter væsentligt i EU. Her samlet i tirsdags til konference i Nyborg. Fotos: Jørgen P. Jensen

Det er alle enige om lige fra politikere, landmænd og til forbrugere. Men i dag er der kun bælgplanter som ærter, hestebønner og kløver på en til fire procent af EU's landbrugsjord, og 70 procent af forbruget af bælgplante-protein importeres fra oversøiske marker.

PLANTEPROTEIN

AF JØRGEN P. JENSEN

I går kunne man læse i Effektivt Landbrug om Niels Sørensen, der igen i år har konceptærter i sit sædskitte trods skrappe kvalitetskrav i kontrakten og en afregningspris, der ikke modsvarer kravene.

- Jeg forstår godt, at der i dag ikke er flere landmænd, som vil tage risikoen med ærter og hestebønner blot for i bedste fald at opnå en fortjeneste som en kornafgrøde, siger Niels Sørensen, der alene vælger ærter for forfrugtsværdiens skyld.

Det kan derfor synes langt fra den midtsjællandske landmands økonomiske hverdag og til det overordnede politiske ønske i EU om at dyrke langt flere bælgplanter på EU's landbrugsarealer.

I dag er kun en til fire procent af EU's landbrugsareal dyrket med bælgplanter, og over 70 procent af EU's forbrug af bælgplante-protein fra for eksempel sojabønner, ærter, hestebønner, lupiner og kløver er importeret fra lande udenfor EU. Det oplyser TRUE-projektet, der er et fire-årigt samarbejde mellem EU og en række europæiske forskningsinstitutioner og interesseorganisationer indenfor landbrug, industri og detailsalg.

Nytænkning i afsætning

I denne uge afholdt TRUE-projektet



■ - Vi ser fremad rigtig mange muligheder for øget efterspørgsel af planteprotein, fastslår Karen Hamann her på konferencen i Nyborg. Hun er direktør for IFAU – Institut for Fødevarerstudier & Agroindustriell Udvikling, der ligger i Hørsholm.

sin anden konference i Nyborg for de projekt-deltagende erhvervsfolk fra 11 EU-lande.

Målet for projektet er ikke kun at øge selvforsyningen med planteprotein i både dyrkning, forarbejdning og salg i EU, men også at udnytte bælgplanternes naturlige binding af luftens kvælstof og dermed nedbringe forbruget af kunstgødning-kvælstof.

- En vej til at opnå en mere bæredygtig fødevarerække, hvor bælgplanter og bælgplante-baserede produkter i butikker og restauranter spiller en større rolle end i dag, er at støtte firmaer til at lave nye samarbejder mellem producenter i landbruget og forbrugerne, lød det på konferencen i Nyborg.

Der blev derfor på konferencen fremlagt en række nye business-cases på nytænkning indenfor produktion og salg af færdigprodukter fremstillet af rent planteprotein.

- At få forbrugerne til at vælge og efterspørge planteprodukter, der både ligner og smager som kød, er især et spørgsmål om oplyst grundlag at

vælge mad på, var én af konferencens konklusionerne.

Ny produktionsgren

- Vi ser fremad rigtig mange muligheder for øget efterspørgsel af planteprotein. Og ser vi i supermarkeder i dag, så kommer der mange nye produkter af planteprotein, fastslår Karen Hamann efter konferencen i Nyborg. Hun er direktør for IFAU – Institut for Fødevarerstudier & Agroindustriell Udvikling, der ligger i Hørsholm – og hun var konferencens koordinator.

- Det er jo ingen tvivl om, at vi i dansk landbrug kan dyrke meget mere bælgplantemasse – som for eksempel det nystartede kløvergræs til bioraffinering til proteinfoder i større skala. Det er en helt ny produktionsgren i landbruget.

- Der er også de mere specielle afgrøder som linser og kikærter, som indeholder potentiale for øget produktion.

Allerede efterspørgsel

- Men vi skal også have de store bælgplanteafgrøder op i større skala – såsom ærter, hestebønner og om 10 år måske sojabønner. Her skal der mere forædling til, og vi mangler nye sorter tilpasset det nordlige klima, siger Karen Hamann.

Hun opfatter, at forbrugerne allerede efterspørger plantebaserede protein-produkter i dag – eller at vi måske overser den store efterspørgsel, der allerede er.

- Så lige nu venter vi på forædlingen og gerne med brug af hurtige og nye forædlingsteknikker.

- Og helt centralt er netop, at vi skal tilpasse det, vi allerede har og gør – altså tilpasse sorter, dyrkning, forarbejdning og forbrugerønsker til vores ønske om bæredygtighed i produktionen, slutter Karen Hamann.

Så forventer hun, at afregningspriserne til landmændene vil følge opad med den stigende forbruger efterspørgsel.

jjensen@effektivtlandbrug.dk
telefon +45 40 41 76 84

Hvorfor dyrkes der ikke flere ærter i Danmark?

Både i og uden for landbruget ønsker mange, at der bliver dyrket mere planteprotein herhjemme. Men tilsyneladende er bælgplanter i form af ærter, hestebønner, lupiner eller kløvergræs ikke attraktive nok.

PLANTEPROTEIN

AF JØRGEN P. JENSEN

Niels Sørensen har valgt ærter til at sædskifte i sit korn- og frøhus. Men jeg oplever meget krævede kon-

traktforhold med meget specifikke kvalitetskrav om for eksempel næringsindhold og færdighed af frøene, fortæller Niels Sørensen.

Og der skal ikke fremkomme konkurrencer i markedet, da de giver gløden i den færdigvare i sædemarkering og meget grov for en del af søden blev der dyrket kløvergræs med ærter i Danmark. Det var de bedste ærter som protein i egne forberedninger.

Indtægt som i hvide

I dag er de såkaldte konceptærter, der dyrkes på komst i et i Hørsholm. Til landet, der fremstiller plantebaserede fødevarer, konstaterer Niels Sørensen. Han oplever meget svigtende forædling af kontraktbønderne ved afhentning af sine nyudvandede ærter.

- Kravene er langt skarpere end for majs og forøskes ofte mere forskellig end for græs.

For lave priser

Den lokale markedssituation med de høje og specielle kvalitetskrav har ledt til afregningspriser, som der for dem ikke i tilstrækkelig grad, fastslår Niels Sørensen.

- De ærter, der har størst afregningslignende omkring 17,500 kroner/ha og udbyttet er i gode størrelser på 50-55 t/ha. Det giver rigtig meget mere bruttoindtægt end for en majsafgrøde, som er langt mere dyrkningsukker.

Han går derfor gerne efter en forfremstillet fra forbrugsværdien for den effektivt dyrkede kornafgrøde.



■ Plantebønder Niels Sørensen (tv) og Karen Hamann (højre) i et felt. Foto: Jørgen P. Jensen



■ Jeg oplever meget krævede kontraktforhold med meget specifikke kvalitetskrav om for eksempel næringsindhold og færdighed af frøene, fortæller Niels Sørensen.

Ny afsætning af bælgplante-protein

På konferencen i Nyborg blev omtalt en lang række nye innovative måder at sælge planteprotein-produkter. Her er to eksempler, der begge har fået stor volumen.

Den vegetariske slagter

En hollandsk forretning der producerer kødlignende produkter, der til forveksling ligner og smager som kød. Butikken startede i 2010 og blev en stor succes. Den er nu købt af Unilever og produktionen stærkt forøget. Der anvendes udelukkende bælgplanter, der er dyrket i Holland.



■ Den vegetariske slagter – hollandske Jaap Koteweg – giver den helt som kødslagter. Men altså udelukkende med planteprotein og nu stor-produktion via Unilever.

Naturlig Foods

Dansk virksomhed startet for 20 år siden med produktion af sojamelk. Er i 2018 begyndt en produktion af plantebaseret oksekød-lignende produkter, der sælges i danske supermarkeder og i Tesco i UK. Netop udvidet med eksport til Australien og har forøget sortimentet med efterligning af fisk- og kyllingekød.