

# Gamle gener til nye ideer

Moderne kokke og små lokale virksomheder ser sammen med forskere nye muligheder i gamle planter. Her er perspektiver for både sundhed, smag og nydelse - og industrien kigger med over skulderen.

*Af Louise Windfeldt*

Rundt omkring i Danmark står planter, vi har glemt eksistensen af.

Nogle står på kirkegårdsdiger og ved forladte borgruiner, andre vokser i gamle haver. De er blevet glemt, da den forrige ejer flyttede fra haven eller munkene holdt op med at dyrke dem i slutningen af middelalderen. Nogle af disse planter er ved at få en renæssance, og andre kan måske få det i fremtiden.

## Glemt køkkenurt

En af de planter, der kan fortjene at blive fundet frem igen, er rapunselklokke, en gammel køkkenurt.

"Rapunselklokke vokser blandt andet ved Bønnet Slotsruin på Nordfalster", siger Biologen Bernt Løjtnant, der har lavet en omfattende kortlægning af reliktplanter.

"Her har planten stået, siden borgen blev forladt lige omkring år 1700, og dermed har den bevist sin hårdførhed over for konkurrence fra andre vækster og skiftende tiders klima."

Rapunselklokkens fingertykke, hvide rødder er sprøde som radiser og har i middelalderen været spist rå eller kogte. Bladene kan også både spises kogte og rå og smager omtrent som vårsalat.

Planten kan have et potentiale i det moderne, danske køkken men kan også med sine små, blå klokkeblomster dyrkes som prydblade. Desuden har man fundet ud af, at rapunselklokke indeholder sukkerstoffet inulin, som kan være værdifuldt for diabetikere.

## Gener og indholdsstoffer

En del glemte kulturplanter som rapunselklokke kan blive interessante for fremtiden, fordi de har

egenskaber og indholdsstoffer, vi sætter pris på, eller gener, vi kan bruge.

Det kan få betydning for forædlingen af beslægtede planter, fordi de rummer arvemateriale, der er gået tabt i udviklingen. Gener der giver modstand over for sygdomme, som vi tidligere brugte sprøjtemidler til at bekæmpe, kan i fremtiden vise sig at være værdifulde egenskaber for en plante, lige som tilpasning til højere temperatur og svingende mængder nedbør som følge af klimaforandringer.

## Fornøjelse til malt og bagning

Græsslægten hejre er i dag mest kendt som ukrudt i marker, men arkæologiske fund tyder på, at nogle arter tidligere var en vigtig del af kornudbyttet i spelt- og rugmarkerne. De konkurrerede med kornet men kunne spises, og i nogle marker udgjorde de mere end halvdelen af høsten.



Rug-Hejre (*Bromus secalinus*)

"Disse hejrearter er veltilpasset ukrudt, der kan være egnet til dyrkning – også i dag. Vi ved, at hejre historisk har været brugt både til at

fremstille brød og malt,” fortæller agronom Anders Borgen fra firmaet Agrologica.

De nordiske bryggerier og mikrobryggerier arbejder i disse år sammen om at udvikle malt til øl baseret på forskellige kornsorter.

”Der er aldrig blevet forsket i kornets grundlæggende betydning for smagen i øl, så vi har chancen for at komme med viden, der kan være med til at sætte nordiske øl på verdenskortet,” siger Jens Olsson, der er chefkonsulent i Meyer Consulting, en privat virksomhed, der rådgiver om fødevarer.

### Planter i genbanken

Også Nordens genbank, NordGen, interesserer sig for de glemte planter.

”Vores mandat er at bevare kulturplanterne og deres vilde slægtninge, men planternes kulturhistoriske værdi er et nyt, spændende aspekt for genbanken,” siger leder af plantesektionen i NordGen, Morten Rasmussen.

”På det felt vil vi også gerne samarbejde med dem, der kan have en interesse i at bruge planterne og hjælpe dem med at samle ind.”

Endnu er man ikke særlig langt i dette arbejde i Danmark, men nu har forskere, avlere, industri og museer fra hele Norden startet et samarbejde, der samler deres viden på feltet. Dermed skal vi blive bedre til både at bevare og bruge den på nye måder.

### Vestjyske æbler og bornholmsk sennep

Fødevarerministeriet deltager også i seminaret og giver desuden økonomisk støtte til projekter, som arbejder på at finde frem til gamle sorter, der kan vise sig velegnede til fremtidens produktion.

Et af projekterne har hjemme i Vestsalling. Her vil borgere i Rødding skabe en samling af æbletræer, der er særligt velegnede til at gro og udvikle frugt i det forblæste Vestjylland, og

dyrkningen af disse sorter vil man så udbrede lokalt.

”Enkelte træer vokser måske endnu i haver og hegn,” siger Kristian Ahm Hansen, der er leder af æbleprojektet.



Sennep i blomst Foto: Hans Hansen

Et andet projekt, som Fødevarerministeriet støtter, handler om sort sennep, som man dyrkede i Danmark indtil 2. verdenskrig. Sort sennep har en væsentligt stærkere sennepssmag end den mere almindelige gule, der til gengæld giver højere udbytte.

Nu vil Hans Hansen fra Den Bornholmske Sennepsfabrik til at dyrke sort sennep igen – og allerhelst af oprindelige, bornholmske sorter. Sammen med den lokale landboforening vil man ud at lede ved gårdene, hvor den engang blev dyrket.

”Vi vil dyrke frøene for at udvælge de bedste, så vi kan lave en sennep med en eksklusiv smag og lokalt islæt,” siger Hans Hansen.

Brugen af gamle plantearter kan på denne måde få en central rolle i udviklingen af nye produkter, og et udbredt samarbejde om at bevare kulturplanter er derfor en fremsynet investering.

# Faktabokse

## Rapunselklokke

*Campanula rapunculus*

Menes at være indført af munke i middelalderens slutning, omkring år 1500. Kaldes fra den tid også munkered eller jomfrulår.

Dengang var den almindeligt dyrket som køkkenurt. I dag findes den få steder spredt fra gamle haver og forhandles af enkelte frøfirmaer.

## Sort sennep

*Brassica nigra*

Indført og dyrket i København omkring år 1200 og allerede kort efter år 1400 nævnes den i en dansk lægebog.

Foruden som tilbehør til flæsk, pølser, klipfisk og torsk har man brugt den til at fremme fordøjelsen og regulere dannelsen af tarmluft. De æteriske olier mentes desuden at virke betændelseshæmmende. Men den har også været givet mod hovedpine, spedalskhed og sindssyge.

Dyrkes enkelte steder i Danmark og findes forvildet fra dyrkning i hele landet.

## Arter af hejre

*Bromus grossus* og *Bromus secalinus*

De eneste kornarter, der er naturligt hjemmehørende i Europa.

Arkæologiske og botaniske studier tyder på, at de tidligere har været almindelige. Rughejren, *bromus secalinus* var almindelig i rugmarkerne, mens *Bromus grossus* var det i speltmarker, og man ved, at de har været høstet og brugt sammen med kornet.

I mange år har man troet, at *Bromus grossus* var uddød, men for få år siden blev den fundet i Tyskland.



*Bromus Grossus*