

DANSKE KARTOFLER

nr. 4 | December 2020 |

KARTOFLER GØR ØLLEN UNIK

Side 10

TESTSYSTEM TIL MIKRONÆRINGSSTOFFER OG ANDRE BIOSTIMULANTER

Side 12

VÆKSTSTANDSNING – RESULTATER FRA MARKFORSØG OG DEMONSTRATIONER I 2020

Side 22



Vi søger nye avlere

Da salget er steget markant åbnes der nu for muligheden for at blive fast leverandøraktionær i Thorsens Chipskartofler A/S

- **Ret og pligt til levering af kartofler**
 - Konventionelle brugskartofler min. 25 ton/aktie
- **Aldrig faldende priser ud til aktionærer**
- **Stabil og langsigtet afsætning**
- **Dyrkningskontrakt på areal**
 - Afhentning i perioden 20/7 - 31/10
- **God sparring omkring dyrkning af kartofler**
 - 3-4 supportbesøg pr. sæson
 - Adgang til dyrkningsmanual
- **Certificerede læggekartofler udleveres hvert år af Thorsens Chipskartofler**
 - Betaling sker ved modregning i første udbetaling, senest 31/8
- **Minimums investering 20 aktier/nominal dkk 20.000 aktier**
 - Kurs 2.400 i 2020
 - Minimums total investering dkk 480.000

Avlermøde
2 gange årligt

Medlemskab
af Danske
kartofler



Thorsens
Chipskartofler A/S



REGLONE IGEN

Det kan blive lidt ensformigt med en leder, der igen omhandler emnet nedvisning. Men alle kartoffelavlere og virksomheder er godt klar om vigtigheden af en effektiv nedvisning for holdbarheden og den videre forarbejdnings skyld. Derudover er der spørgsmålet om at undgå virusoverførsel med lus og spredning af bakteriesygdomme, når der piskes rundt med en slagleaftopper. En syg plante kan overføre bakterier til de næste 100 eller flere.

Vi skal holde fast i vores unikke opformeringsystem, som sikrer lav forekomst af sortbensyge i vores fremavl, og at vi kan klare os konkurrencen på eksportmarkedene. Husk hvilke udfordringer resten af Europa slås med på trods af deres mulighed for at anvende både Gozai og Spotlight.

Vi blev i år hjulpet af klimaet, som gjorde, at vi kunne nøjes med 0,75 l Reglone sammen med to gange 0,8 l Gozai, som vi i sidste øjeblik fik på dispensation.

Vi er nu i gang med dispensationsansøgningerne for 2021, hvor vi både søger

2 x 1,1 l pr. ha Reglone forud for 2 x 0,8 l pr. ha Gozai.

Der er i stigende grad omkostninger forbundet med ansøgningerne, da vi selv skal kunne fremvise dokumentation for sikker anvendelse. Vi har derfor fået foretaget egne beregninger i samarbejde med Agrolab. Derfor husk at nævne medlemskab af vores forening, når I snakker med kollegaer. Sammen kan vi løfte selv tunge byrder.

Reglone er et farligt stof, men det belaster ikke grundvandet. Når vi bruger midlet, skal vi være ansvarlige og beskytte vores omgivelser og os selv. Vi er de bedst uddannede landmænd i EU, hvor vi hvert 4. år skal på sprøjtekursus. Vi har kulfiltre i traktorer, og vi anvender de bedste dyser. Vi søger kun om den dosering, hvor selv et barn under 10 kg kan bevæge sig 10 meter ind i kartoffelmarken og røre ved bladene i det korte tidsrum, hvor bladene endnu er fugtige lige efter sprøjten har passeret.

Cool jul ønskes I alle



Husk at nævne medlemskab af vores forening, når I snakker med kollegaer. Sammen kan vi løfte selv tunge byrder.



INDHOLD

- 5 Så er mormor igen klar med de brunede kartofler
- 6 Ny hjemmeside guider til de rette kartoffelsorter
- 8 Kartofflen passer godt i det klimavenlige køkken
- 10 Kartofflen gør øllen unik
- 12 Test-system skal vise effekten af mikronæringsstoffer og andre biostimulanter
- 15 Ny kartoffelavler: Jeg udvider arealet næste år
- 16 Thorsens Chipskartofler: Der bliver heldigvis stadig spist mange chips
- 17 AKV: Lavere priser kan åbne nye markeder for kartoffelstivele
- 18 Danespo: Eksporten af læggekartofler bliver ramt
- 19 Flensted: Svær opgave at komme af med alle kartoflerne
- 21 KMC: Salgsmøder online bliver en del af fremtiden
- 22 Markforsøg og demonstrationer med vækststandsning af kartofler i 2020
- 24 Kartoffelerhvervet omsætter for over fire milliarder kroner
- 26 Gule limplader er et godt redskab til overvågning af cikader



MAGASINET

DANSKE
KARTOFLER

Foreningen Danske Kartoffler

Spørgsmål til foreningen bedes rettet til:

Konsulent Stine Styrup Bang
SEGES

Agro Food Park 15

8200 Aarhus N

e-mail: stba@seges.dk

Sådan kan du blive medlem af Danske Kartoffler

Ring til Stine Styrup Bang på mobil 2347 4205 eller
send en sms eller mail på stba@seges.dk med teksten
Danske Kartoffler, så vil du blive kontaktet.

Magasinet Danske Kartoffler er officielt organ for
foreningen Danske Kartoffler. Artiklerne i bladet
afspejler ikke nødvendigvis foreningens holdning.

Magasinet udgives af Pressebureauet Aarhus for
foreningen Danske Kartoffler.

Redaktionsudvalg

Carl Heiselberg, formand for Danske Kartoffler
Helge Lynggaard, redaktør
Lars Bødker, landskonsulent, SEGES
Stine Styrup Bang, konsulent, SEGES

Redaktør

Helge Lynggaard (ansvh.)
Telefon: 20 47 16 11
Mail: hl@pressebureauet.dk
Redaktionen afsluttet 3. december 2020

Design MAOL Grafisk Design

Oplag 1.300 eksemplarer

Tryk PrimaPrint

Announcesalg

Brian Markwall

Telefon: 61 14 25 30

Mail: bma@ac-amsmedia.dk

Eftertryk er kun tilladt med redaktionens tilladelse
og med tydelig kildeangivelse.

ISSN: 2245-5515

Forsiden

Brygmeter Tim Hyldal, Hyldals Bryghus, brygger
øl af kartofler. Foto: Anya Engelbrecht.



SÅ ER MORMOR IGEN KLAR MED DE BRUNEDE KARTOFLER

Tæt på 200.000 så sidste år Danske Kartofflers video om brunede kartofler

På Danske Kartofflers facebookside er den ubetinget mest populære video, hvor mormor på et minut og 19 sekunder viser, hvordan man kan lave brunede kartofler til jul.

Sidste år var der 197.000 unikke besøgende, der så den korte video, hvor mormor viser, hvordan hun laver lækre brunede kartofler.

Det var endda tredje gang, videoen blev lagt på op til jul. Men den bliver kun

mere og mere populær. Den første gang, hvor vi lige havde etableret facebookside, var der 19.000 unikke besøgende, for to år siden var der 140.000, så samlet er der over 350.000, der har set videoen om vejen til de brunede kartofler. Og der har samlet været 4.800 likes og kommentarer, og det er udelukkende positive bemærkninger og gode råd om, hvordan brugerne plejer at lave deres egne brune kartofler.

Så kig med på facebookside, når videoen igen kommer på en uge før juleaften.

*Hvis du ikke har set videoen om, hvordan mormor laver brunede kartofler, så kommer der en ny chance i ugen op til jul.
Foto: Shutterstock.*





AF ANYA ENGELBRECHT
JOURNALIST,
PRESSEBUREAUET
AARHUS

NY HJEMMESIDE GUIDER TIL DE RETTE KARTOFFELSORTER

Det kan virkelig få smilet til at forsvinde, når de kogte kartofler bliver til mos, fordi sorten ikke passer til tilberedningsmetoden. Det kan undgås ved at benytte kartoffelguiden.dk.

Med hjemmesiden kartoffelguiden.dk rækker Brancheorganisationen Danske Kartofler nu en hjælpende hånd til forbrugere, der står med en pose kartofler i grøntsagsafdelingen og tænker, hvad den sort nu bedst egner sig til.

- Vi har et gammelt slogan i Danske Kartofler, der hedder "Vælg kartofler som du vælger vin". Der er nemlig rigtig stor

forskel på sorterne, og det er vigtigt at vælge de rigtige sorter, hvis man vil have det bedste resultat, siger Carl Heiselberg, formand for Danske Kartofler.

Hjemmesiden er netop blevet klar til offentliggørelse.

Idéen til hjemmesiden opstod, fordi Danske Kartofler modtog mange spørgsmål om sorter fra forbrugerne.

- Derfor tænkte vi, at der måtte udarbejdes et værktøj, hvor forbrugerne både kan få information om de forskellige sorter og finde ud af, hvordan de bedst skal tilberedes, fortæller formanden.

Alle sorter er rangeret

Kartoffelguiden.dk er let at tilgå fra både mobil, computer og tablet, så den nemt

Foto: Anya Engelbrecht.





kan blive brugt i en travl hverdag.

Forbrugeren har på siden to tilgange til at finde den rette sort. Enten kan man klikke på en tilberedningsmetode, som eksempelvis ovnbagte kartofler, og så kommer der en liste frem over sorter, der er egnet til at bage i ovnen. De er sorteret således, at de sorter, der er vurderet bedst egnet til den valgte tilberedning, kommer først.

Den anden tilgang er, at man søger på en sort i søgefeltet. Så kommer der

en beskrivelse af sorten, som inkluderer hvilke tilberedningsformer, den egner sig bedst til.

Hver sort er ved hver tilberedningsmetode rangeret på en skala fra nul til tre kartofler. De tilberedningsmetoder, der er på siden, er kogte, ovnbagte, friturestegte, mos, suppe og salat.

- Vi er selv rigtig glade for resultatet, og håber at mange forbrugere vil benytte hjemmesiden som en hjælp til at finde de rette sorter. Vi har så mange skønne

kartoffelsorter i Danmark, og med kartoffelguiden.dk bliver det meget nemmere at udnytte deres potentiale til fulde, lyder det fra Carl Heiselberg.

Forarbejdet til den nye hjemmeside er sket i samarbejde med de danske sortsrepræsentanter. Hjemmesiden er støttet af Kartoffelafgiftsfonden, og det er sortsrepræsentanternes egne vurderinger af sorterne, forbrugere kan finde på siden.

Vi udvikler og bygger selv vore maskiner. Så vi kan tage ansvaret for hele produktionslinjer. For yderligere oplysninger, kontakt os:

ekko

Uffe Nielsen
23 22 79 92
un@ekkoas.dk

Kim Petersen
23 22 79 93
kp@ekkoas.dk

formit

EKKO maskiner A/S • Pottemagervej 14 • 7100 Vejle • 75 88 19 11 • ekko@ekkoas.dk • www.ekkoas.dk

”- Vi har Anlæg for Rodfrugter ”

KARTOFLLEN PASSER GODT I DET **KLIMAVENNLIGE KØKKEN**

Kartoflen kan spille en stor rolle i den grønne omstilling af den danske madkultur. Men det kræver, at vi ser den som mere end tilbehør til kød.

Foto: Anya Engelbrecht.



Gammeldags, fyldt med stivelse og søbet ind i sovs.

For mange danskere og særligt de unge er kartoflen først og fremmest en kogt kompagnon til brun sovs og medister. Og forbruget af kartofler er da også gået støt ned ad bakke siden mormormadens storhedstid, mens pasta, burger og pizza er blevet hverdagsfavoritter i de danske hjem.

Kort sagt er kartoflen umoderne.

Til gengæld er den klimavenlig, og det er noget af det, de danske forbrugere i stigende grad efterspørger. Så kan den spirende klimabevidsthed i befolkningen føre til kartoflens tilbagekomst på de danske middagstallerkener? Det er det store spørgsmål, som mange kartoffelavlere formentlig spørger sig selv om i disse år. Og med god grund. Kartofflen kan nemlig meget vel vise sig at være en heldig lille knold.

Danskerne vil gerne spise mere klimavenligt

Når vi spørger danskerne, om de er villige til at spise mere klimavenligt, svarer seks ud af ti, at det vil de gerne. Dog mener hver anden også, at det er vigtigere for dem, at deres mad er sund, end at den er klimavenlig, ligesom mere end hver tredje mener, at det er for dyrt at spise klimavenligt.

På mange måder synes kartoflen derfor at være svaret på danskernes bønner. Den er klimavenlig, den er sundere end sit ry, og den er billig. Og i modsætning til kikærter og linser, som de færreste stadig ved, hvad de skal stille op med, så kender vi alle sammen kartoflen. Vi ved, hvordan den smager, og vi kan finde ud af at tilberede den.

At kartoflen netop ikke er helt fremmed for os, er ikke uden betydning. Hvis den klimavenlige mad skal slå igennem i de danske køkkener, kræver det nemlig ikke kun, at den imødekommer danskernes økonomiske råderrum og betalingsvillighed. Den skal også være kulturelt acceptabel.

Det vil sige, at den skal passe til den madkultur, vi allerede har, herunder både selve maden, dens smag og konsistens, og måden, vi tilbereder den på. Det gør hverken tofu, insekter eller tang for eksempel, og derfor kommer der til at gå mange år,

før den slags fødevarer får en fast plads i danskernes køleskabe. Men kartoflen, den kender vi. Ja, faktisk har den været en central del af vores madkultur siden 1800-tallet.

En tidskrævende knold

Men selvom danskerne i bredt omfang anerkender, at vi er nødt til at ændre vores fødevarerforbrug, hvis vi skal begrænse klimaforandringerne, er der ikke umiddelbart nogen kartoffelrenæssance at spore. Tværtimod. Faktisk faldt andelen af aftensmåltider, der indeholder kartofler, betydeligt fra 2015 til 2018.

Faldet skyldes ikke, at færre spiser traditionel dansk mad, som man ellers kunne forestille sig. Andelen af aftensmåltider, som danskerne selv karakteriserer som traditionelle danske retter, er nemlig forholdsvis stabil. Godt og vel hvert andet aftensmåltid er stadig traditionelt dansk.

Forklaringen skal snarere findes i måden, vi laver mad på. Vi laver nemlig mindre mad fra bunden, og når vi endelig laver mad, så bruger vi kortere tid på det. Flere og flere bruger således mindre end 15 minutter på at lave mad, og på den tid kan man dårligt nå både at skrælle og koge kartofler.

Kartoflernes problematiske forhold til kød

Ser vi på, hvem det er, der fravælger kartoflerne, er det især de unge – som også er dem, der bruger mindst tid på madlavning. Det er dog ikke kun, fordi de ikke gider skrælle kartofler.

For det første forbinder de unge kartofler med gammeldags, dansk mad. Sova, kartofler og kød. Den slags mad er hyggeligt, når de er på besøg hos mormor og morfar, men de kaster sig ikke selv ud i stegt flæsk med persillesovs, når de står hjemme i kollegiekøkkenet. Der står aftensmaden snarere på mexicanske pandekager, pizza eller andre mere internationale retter, som de unge tilsyneladende har svært ved at se kartofler i.

For det andet spiser mange unge tilsyneladende færre kartofler, simpelthen fordi de også spiser mindre kød. De opfatter primært kartoflerne som tilbehør til kød, og når kødet forsvinder fra tallerkenen, ja, så gør kartoflerne det også. Det

er interessant, for hvad sker der så, når resten af befolkningen begynder at gøre alvor af ambitionerne om at spise mindre kød?

Mere end medisterens kogte kompagnon

Hvis kartoflen skal have en plads i det klimavenlige køkken, skal den altså løsrive sig fra rollen som medisterens kogte kompagnon. Med andre ord skal danskerne få øjnene op for, hvad den lille runde knold har at byde på. Og det er faktisk ikke så lidt.

I Danmark dyrker vi op mod 100 forskellige kartofler med vidt forskellig smag og kulinariske værdier. Alt fra røde kartofler, små intense æggeblommekartofler til den blå congo. Kartofler med vidt forskellig smag og kulinariske værdier. Vi har i Danmark sågar en kartoffel med "geografisk beskyttet betegnelse" fra Lammefjorden, hvilket er et EU-kvalitetsstempel.

Og kartofler kan tilberedes på et utal af måder og indgå i mange forskellige retter, hvor de ikke bare er tilbehør. Tag bare spansk tortilla, tyrkisk kumpir eller kartoffelpizza. Ingen af de retter er i øvrigt særligt tidskrævende. Bagekartoflen kan passe sig selv i ovnen, mens man laver fyllet, æggekekagen skal bare røres sammen og så på panden, og med et mandolinjern er der kartoffelskiver til pizzaen på nul komma fem.

Der gemmer sig altså et stort potentiale hos producenterne og i detailhandelen: Sorter og kulinariske muligheder samt knoldens ernæringsmæssige kvaliteter ligger lige for at blive foldet ud for danskerne, der savner inspiration til, hvordan de kan lave klimavenlig mad, og som slet ikke ved, hvor meget kartoflen kan – og hvor god for klimaet den er.



Jeg tror på, at kartoffeløllen er kommet for at blive, siger brygmester Tim Hyldal.
Foto: Anya Engelbrecht.

KARTOFLER GØR ØLLEN UNIK

Den er kendt for at have utallige tilberedningsmuligheder. Kartofflen kan blive til alt fra snaps til kage til et lækkert aftensmåltid. Men kan den også blive til øl? Brygmester Tim Hyldal tog udfordringen op.

Han skænker nøjsomt op i to glas, imens han glad fortæller om den gyldne drik. Ejeren af nanobryggeriet Hyldals Bryghus, Tim Hyldal, lægger ikke skjul på, at han er godt tilfreds med den populære Kartoffel Pilsner.

- Den ligner en almindelig pilsner, men den smager ikke som en. Om den er god, er jo individuelt, så det må du selv vurdere. Men der er i hvert fald noget anderledes ved den, som jeg synes, er unikt. Den er brygget fuldstændig som en traditionel pilsner. Den eneste forskel er kartoflerne. Så det må jo være det, der gør forskellen, fortæller Tim Hyldal, da Magasinet Danske Kartofler besøger ham

i det lille bryghus i Bække øst for Hovborg, som han driver som hobby.

Der bliver brugt 55-60 kilo kartofler til et bryg, som giver mellem 225 og 250 liter færdig Kartoffel Pilsner. Øllen har en eftersmag af kartofler, mener nogen. Præcis ligesom den smag man har i munden efter at have spist kogte kartofler.

- Jeg ved faktisk ikke hvor meget kartoffel, der skal til, før øllen virkelig smager igennem med kartofler. Men hvis den gjorde det, er jeg heller ikke sikker på, at folk ville synes, den smagte godt. Det skal jo være den rigtige balance, siger Tim Hyldal, mens han eftertænksomt smager på pilsneren.

Mos i maskineriet

Øllen blev lavet første gang i 2019 til Vejen Kartoffelfestival i Hovborg.

Det var Hovborg Kro, der kom med idéen, BJ-Agro var klar til at levere kartoflerne, og Tim Hyldal sagde ja med det samme.

- Jeg syntes, det var en sjov idé. Jeg anede bare intet om, hvordan det skulle kunne lade sig gøre. Men det skulle kunne lade sig gøre! Det er jo set, at man brygger på alt fra wienerbrød og franskbrød til chips og bacon. I princippet kan man brygge på alt, hvad man kan hive sukkerstof ud af. Det er dog ikke altid, at resultatet bliver lige godt, siger brygmesteren med et smil.

Det viste sig dog, at der heller ikke





var andre i Danmark, der vidste, hvordan kartofler kan blive til øl. Så Tim Hyldal vendte blikket mod England. Her fik han kontakt til et bryghus, der havde eksperimenteret med kartoffeløl. De havde kogt kartoflerne og brugt både kartofler og kartoffelvand i bryggen, så den metode forsøgte Tim Hyldal sig også med.

- Det gjorde jeg én gang, og så konstaterede jeg, at det gør jeg aldrig igen! Det blev til kartoffelmos, og der var et svineri i hele bryggeriet. Det var så tykt, at det nærmest ikke kunne komme igennem pumpen i anlægget, og det var ved at splitte det hele ad. Det tog uendelig lang tid at gøre rent. Men det endte med at blive til Kartoffel Pilsner.

Skræller kartofler en hel dag

På Kartoffelfestivalen 2019 var øllen en stor succes og blev næsten udsolgt. Der var otte kasser tilbage, da festivalen pakkede sammen. Så naturligvis ville

arrangørerne gerne have en portion mere til 2020.

- Jeg havde jo egentlig sagt, jeg ikke ville gøre det igen, men de fik mig alligevel overtalte til at lave et bryg mere. Oven i det henvendte BJ-Agro sig også og ville købe et helt bryg, så det var jo bare med at komme i arbejdstøjet, griner Tim Hyldal.

Denne gang blev Kartoffel Pilsneren dog produceret med en anden teknik. I stedet for at tage selve kartoflerne med i bryggen, brugte Tim Hyldal kun kogevandet.

- Processen starter med, at de her 55-60 kilo kartofler skal skrælles og skæres i stykker. Det gør jeg med håndkraft, så det tager en hel dag, og det er ret kedeligt, hvis jeg skal være ærlig. Derefter koger jeg kartoflerne i brygkarret i 350 liter vand og lader dem stå i fem-seks timer. Kartoffelvandet er grundelementet i kartoffeløllen, forklarer Tim Hyldal og fortsætter:

- Derefter skal kartoffelvandet over i en tank, så jeg kan gøre brygkarret grundigt rent. Der er meget stivelse fra kartoflerne, som sætter sig i alle de små, bevægelige led, og så er det ikke til at arbejde. Den del er lidt bøvet ved kartoffeløllen. Efter rengøringen starter jeg en normal bryggeproces med at kværne malt, finde ingredienser frem og så videre.

Fortsætter produktionen

Det blev til knap 1000 flasker Kartoffel Pilsner i 2020, og Tim Hyldal forventer at producere cirka dobbelt så meget til 2021. Der er nemlig efterspørgsel både fra lokale dagligvareforretninger og fra Hovborg Kro, som gerne vil have øllen på menukortet året rundt.

- Jeg vil undersøge mulighederne for at få fat i en professionel kartoffelskræller til næste gang. I forvejen bliver alle kapsler og etiketter jo også sat på i hånden, så det ville være fint at effektivisere ved skrælningen, siger Tim Hyldal.

Han håber at kunne tilpasse og justere øllen løbende og måske lave forskellige versioner, som kan præsenteres på kartoffelfestivaler i fremtiden.

- Jeg tror, at Kartoffel Pilsneren er blevet taget så godt imod, fordi det er en lidt finurlig øl. Folk synes, det er sjovt, at der er kartofler i. Det er nemlig lidt uventet, og det er bare en sjov historie. Jeg tror på, at kartoffeløllen er kommet for at blive.

Alt fra kværning af malten til påsættelse af kapsler og etiketter bliver gjort med håndkraft. Foto: Anya Engelbrecht.



“
- I princippet kan man brygge på alt, hvad man kan hive sukkerstoft ud af.



TEST-SYSTEM

skal vise effekten af mikronæringsstoffer og andre biostimulanter

Forskere fra Aarhus Universitet skal sammen med blandt andre BJ Agro, Samsø Grønt og Nordisk Alkali afprøve en række biostimulanter for at finde frem til et nyt system, som kan bruges til undersøge effekten af biostimulanter på blandt andet kartofler

Virker de mikronæringsstoffer og andre biostimulanter, som mange kartoffelavlere bruger? Spørgsmålet deler vandene, men det bliver måske lidt lettere at svare i fremtiden. Forskere fra Aarhus Universitet er nu ved at udvikle et system, så biostimulanter kan testes for, om de fremmer for eksempel kartoflers spiring, vækst og kvalitet.

Hidtil har der ikke været noget lovkrav om dokumentation for effekterne, men ny lovgivning er på vej fra 2022, hvor der indføres en selvstændig regulering af biostimulanter.

I projektet BioVækst vil forskerne afprøve mellem ti og tyve af de produkter, som er på markedet i Danmark, og som egner sig til brug i haveafgrøder og spisekartofler.

Forskerne arbejder sammen med fem forhandlere af biostimulanter og en række landmænd.

BJ Agro håber, det kan fjerne mystikken

Blandt forhandlerne er BJ Agro, som har arbejdet med biostimulanter i 25 år, og hvor direktør Benny Jensen ser frem til forsøgene.

- Jeg håber, at det kan være med til at tage lidt af mystikken og mistilliden til biostimulanter, hvis der bliver etableret et fælles godkendelsessystem. Vi kan se af både forsøg og praktiske erfaringer, at det er produkter, der virkelig kan gøre en forskel, siger Benny Jensen og fortsætter:

- Hvorfor skulle Danmark være det eneste sted i verden, hvor den slags produkter ikke virker? Men derfor er det ikke sikkert, at de virker lige så godt under vores forhold som under pressede forhold i Italien eller Spanien, hvor der i nogle områder dyrkes ekstremt intensiv planteavl.

Benny Jensen mener, at det bliver svært at finde et system, der passer til alle typer biostimulanter.

- Men bare det at få en konstruktiv dialog og forholdsvis positivt fokus på området er altafgørende. Der er ingen tvivl om, at den her type produkter er noget af det, der skal hjælpe planteavl og mindske behovet for indsats af mindre ønskværdige produkter. Ved at planterne bliver stærkere og mere modstandsdygtige, kan de bedre modstå diverse udfordringer.

Benny Jensen vil dog være ked af, hvis det skulle ende med et stort og kompliceret godkendelsessystem.



Små virksomheder som vores kan godt frygte, at der stilles så stramme krav til godkendelsesprocedurerne, at det kun bliver de store multinationale planteværnsfirmaer, der har råd til at være med. Omvendt er det rart, at selv de store virksomheder også er med til at sætte fokus på de her produkter, for det er med til at gøre det mere accepteret at anvende dem, siger Benny Jensen.



Benny Jensen, BJ Agro. Pressefoto.



Jeg synes, tanken om biostimulanter er meget tiltalende.

Spændende projekt

En anden af deltagerne i projektet er Nordisk Alkali, der har to midler, som skal afprøves i kartofler.

- Når det gælder biostimulanter, behøver man ikke at bevise ret meget eller ingen ting. Men vi arbejder normalt med plantebeskyttelse, og her skal man bevise alt før godkendelse, siger Jørn Engvang, Nordisk Alkali.

- Vi har et biologisk middel, der er godkendt som pesticid, men ikke har samme virkning som et traditionelt pesticid. Det er godkendt i jordbær, men vi synes, det kunne være spændende at se, om det virker i kartofler. Skal vi ud at sælge det, vil vi også gerne have sikkerhed for, at det virker, siger Jørn Engvang.

Nordisk Alkali har også et jordforbedringsmiddel med i projektet.

- Det er et humussyreprodukt, som bruges i visse lande, og vi vil gerne se, om det kan anvendes på magre jorde med kartofler herhjemme. Men inden vi vil ud at sælge det, vil vi have en god og solid viden, så vi ikke bare postulerer noget om virkningen, siger Jørn Nyvang.

Afprøves på Samsø

I projekt BioVækst bliver der fokus på tests i økologiske løg og gulerødder samt i konventionelle kartofler.

Undersøgelserne starter med pottforsøg i væksthuse, og efter en screening går udvalgte produkter herefter videre til markforsøg.

En af de kartoffelvirksomheder, der skal lægge marker til forsøgene, er Samsø Grønt.

- Jeg synes, tanken om biostimulanter er meget tiltalende. Det går ud på at få planter til at gro og være sunde og stærke i sig selv. Og så handler det nu om at finde en godkendelseprocedure for biostimulanter, siger direktør Hans Jørgen Buur, Samsø Grønt.

- I kartoffelervet er det måske halvdelen, der bruger og den anden halvdel, der ikke bruger biostimulanter. Da man ikke kender deres virkning i øjeblikket, er der enten en halvdel, der bruger nogle penge, som er unødvendige, eller også er der en halvdel, der går glip af en indtjening. Derfor bliver det interessant, når der kommer en afprøvningsprocedure for midlerne, siger Hans Jørgen Buur.

Projektet BioVækst er et Grønt Udviklings- og Demonstrationsprojekt (GUDP) under Miljøstyrelsen. Det er sat i gang i efteråret og løber frem til udgangen af 2023.



Jørn Engvang, Nordisk Alkali. Pressefoto.



Hans Jørgen Buur, Samsø Grønt. Foto: Anya Engelbrecht.

FAKTA

Biostimulanter er naturlige stoffer udvundet af jord eller planter eller produceret ved opformering af mikroorganismer.

De bliver brugt i tørret tilstand som biologiske bejdsemidler eller sprøjtes ud i vandig opløsning på jorden eller i afgrøden for at styrke planternes vækst og udvikling eller for at forebygge sygdomme.

Biostimulanter hører under EU's gødningsforordning. Nye regler fra 2022 indebærer, at producenterne skal opfylde en række krav, før de må markedsføre produkterne.

Kilde: Miljøstyrelsen.

Leverandør af maskiner til danske kartoffelavlere



AVR 9200

Besøg vores hjemmeside
hovensmede.dk

Website



Scanstone



Underhaug



Broekema



Structural

Vi har Danmarks største reservedelslager til grønne kartoffelmaskiner

**HOVEN SMEDE-
OG MASKINFORRETNING A/S**

Tlf.: 75 34 33 00

www.hovensmede.dk



Knowledge grows

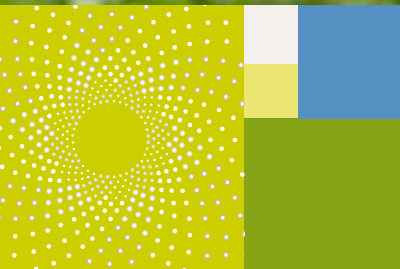
Får dine afgrøder nok "vitaminer"?

Undgå næringsstofmangel med YaraVita®

YaraVita KOMBIPHOS til kartofler - med alle vigtige mikronæringsstoffer

- forebygger og afhjælper effektivt mangelsygdomme
- optages hurtigt og effektivt igennem planternes blade
- enkel og nem udbringning - også sammen med planteværn
- specialiserede bladgødninger

Du kan læse mere på yara.dk/yaravita. Her kan du også se kontaktoplysninger på forhandlere.



Danish Agro

NAG

MN Møllerup Mølle
Erstatnings- og spalteforbrænding

Vestjyllands Andel
Sammen om praktisk innovation

Nordvest Foder A/S NVF
...alt til landbrug, have og hobby...

SG Salling Grovvarer

U.L.L. Vejrup Andel
...grønligt 180

HIMMERLANDS GROVVARER A/S
...alt til landbrug, have og hobby...

HEDEGAARD agro



AF ANYA ENGELBRECHT
JOURNALIST,
PRESSEBUREAUET
AARHUS

Foto: Anya Engelbrecht.

FAKTA

I foråret talte Magasinet Danske Kartofler med Per Rasmussen på 27 år om hans forventninger og planer som ny kartoffelavler. Vi kontaktede ham igen i efteråret for at høre, om kartoffelavlen gik som forventet.



NY KARTOFFELAVLER: JEG UDVIDER AREALET NÆSTE ÅR

På trods af udfordringer med mangel på midler til nedvisning er den nye kartoffelavler, Per Rasmussen, ikke i tvivl om, at han også skal dyrke kartofler i 2021

På bedriften øst for Ribe planlagde Per Rasmussen i foråret 15 hektar med kartofler. Der skulle dyrkes skrællekartofler, bagekartofler, tidlige kartofler og den nye salatsort Darling. Men det endte med 18,6 hektar, og det er den nye kartoffelavler godt tilfreds med.

- Jeg fik nogle små læggekartofler, så de strakte længere, end jeg havde regnet med. Derfor måtte jeg harve et par hektar op, som der allerede var sået korn i, og bagefter lægge kartofler der også. For jeg ville hellere have kartoflerne, fortæller Per Rasmussen.

Han har mosejord, som er velegnet til kartofler, og generelt har udbyttet været godt. Kun de tidlige kartofler skuffede.

- De blev ramt af den sene nattefrost, der kom, efter de var blevet lagt under dug. Så de 3,5 hektar tidlige kartofler blev en nulforretning. Man kan jo ikke vinde hver gang, konkluderer den nye avler.

Hjælp til at hente fra mosen

I løbet af dyrkningsåret har ejeren af gården, som Per Rasmussen lejer, hjulpet til i marken, og et par skoledrenge har hjulpet med optagningen af kartofler. Derudover har Per Rasmussen stået for det meste selv.

- Der var en halv hektar bagekartofler, som jeg ikke selv kunne hente nede i mosen. Så der blev jeg nødt til at leje en maskine med hjultræk for at få dem op, siger Per Rasmussen.

Han har vandet en del i løbet af sæsonen, og det er gået uden problemer. Gødningen blev placeret ved lægning, og her blev der brugt lidt mindre end anbefalet på grund af den frodige mosejord.

I forhold til ukrudt er kartoflerne blevet sprøjtet en enkelt gang til at starte med, og så er de blevet hyppet to gange.

- Det var egentlig ikke planen, at de skulle hypes to gange, men jeg havde meget sandflugt i foråret. Derfor blev jeg nødt til at køre en ekstra gang, lyder det fra kartoffelavleren.

For meget krudt i toppene

Kun i forhold til nedvisning oplevede Per Rasmussen udfordringer – udfordringer, som mange kollegaer nok vil kunne nikke genkendende til.

- Det blev lidt stramt med usikkerheden omkring brugen af Reglone. Jeg har generelt kørt med brugte maskiner, men her måtte jeg købe en ny aftopper, så jeg kunne få dem aftoppet, inden de blev for

store, siger Per Rasmussen og fortsætter:

- Der var nogle af toppene, som ikke ville dø af aftopningen. Der var for meget krudt i dem, så de kom bare igen. Så jeg kørte med Gozai, da det blev tilladt. Men det var altså lige sent nok.

Fortsætter næste år

På trods af den uforudsete udgift med aftopperen, er kartoffelforretningen nu gået i nul. Per Rasmussen har stadig mellem 250 og 300 tons kartofler på gården, som venter på at blive hentet og afregnet af Danespo.

Næste år bliver arealet med kartofler udvidet.

- Læggekartoflerne er lavet til næste år. Der øger jeg arealet med Darling og bagekartofler og går lidt ned på de to andre slags. Jeg forventer at dyrke i alt 20-25 hektar kartofler næste år, fortæller Per Rasmussen.



THORSENS CHIPSKARTOFLER: **DER BLIVER HELDIGVIS** STADIG SPIST MANGE CHIPS

Afsætningen af kartofler til chips er næsten uanfægtet af corona-krisen, men det giver meget ekstra arbejde at få råvarerne frem til kunderne

Mens caféer og restauranter kører på nedsat kraft og begrænset åbningstid, kan forbrugerne stadig sidde hjemme og spise en masse chips.

Det glæder direktør Erik Thorsen, Thorsens Chipskartofler A/S, sig over.

- Vi er i den heldige situation, at vi er på markedet for chipskartofler, som nyder godt af, at mange er mere hjemme end normalt. I det sydlige Europa har vi haft en mindre nedgang i afsætningen, mens vi har mærket en mindre stigning i forbruget i Nordeuropa, så samlet set er det næsten status quo, fortæller Erik Thorsen.

Thorsens Chipskartofler forarbejder ikke selv kartoflerne, men leverer kartofler til chipsproducenter i ind- og udland. Eksporten går til Tyskland, de nordiske lande, Baltikum og Italien.

- Vi afsætter en mindre del af vores kartofler til pommes frites, men her er der et væsentligt større fald i afsætningen. Af vores omsætning til skrælleindustrien har vi desuden tabt omkring 25 procent, fortæller Erik Thorsen.

Ekstra arbejde med logistikken

Selv om afsætningen af kartofler til chips er forholdsvist uanfægtet af coronakrisen, giver det meget ekstra arbejde at få råvarerne frem til kunderne.

- Vi har fået langt større opgaver med at styre hele logistikken. Ved starten af coronakrisen var det lange ventetider for lastvogne ved grænseovergange, som gav ekstra arbejde. Nu er der problemer med færgeafgange til Norge og Sverige, da de er blevet kraftigt reduceret. Det giver

nogle store problemer med just-in-time leveringer, og samtidig betyder det ekstra arbejde i forbindelse med chaufførers køre-hvile-tidsbestemmelser og dialogen med transportfirmaer og kunder om, hvordan vi griber det an, siger Erik Thorsen.

Kundekontakt online

Under coronakrisen har den normale kundekontakt for Thorsens Chipskartofler ændret sig fra fysiske møder til online-møder.

- Jeg savner de fysiske møder i salgssituationen og ved konfliktløsninger. Onlinemøder fungerer, og det er jo fantastisk, at det overhovedet kan lade sig gøre, men jeg foretrækker alligevel at mødes face-to-face. Jeg synes, det er langt nemmere at klare for eksempel en lille uoverensstemmelse, når man sidder fysisk overfor hinanden i stedet for bag en skærm. Men vi lærer også noget af online-møderne, og jeg tror, at langt flere møder i fremtiden vil blive holdt online. Men ved for eksempel køb og salg er det vigtigt for

mig at kunne se folks kropssprog, og det er langt sværere online, end når man sidder overfor hinanden, siger Erik Thorsen.

I nogle få uger i sommermånederne, da smittetrykket var lavt, havde vi nogle møder i udlandet, men det stoppede, da smittetrykket steg igen. Herefter har vi fastholdt at holde møder indenrigs med alle de forholdsregler, vi skal overholde.

Vi er desuden så heldige, at ingen medarbejdere eller deres nære har været ramt af coronavirus, siger Erik Thorsen.

Søger flere leverandører

Coronakrise eller ej så har Thorsens Chipskartofler brug for flere leverandører.

- Vi har faste og langsigtede aftaler med vores kunder. Derfor har vi en utrolig stabil afsætning til chipsindustrien. Siden 2012 er afsætningen på dette marked steget med 200 procent, og derfor skal vi nu ud at finde flere leverandører og aktionærer. Vi vil gerne dækkes bedre ind på forsyningen af kartofler, siger Erik Thorsen.



Afsætningen af kartofler til chips er forholdsvist uanfægtet af coronakrisen, fortæller Erik Thorsen. Pressefoto.



AKV:

LAVERE PRISER KAN ÅBNE NYE MARKEDER FOR KARTOFFELSTIVELSE

Stivelse til fødevarer er ramt af Covid-19, mens stivelse til papirindustrien kører nærmest uberørt

I det første halve år med Covid-19 var salget af kartoffelstivelse fra AVK Langholt ikke betydeligt mærket af situationen. Men det har ændret sig.

- I de seneste par måneder har vi kunne mærke, at aktivitetsniveauet i den store verden er faldet, så vi nu har en mere presset situation for stivelsen end normalt, siger administrerende direktør Ronnie B. Nielsen, AKV.

Det er specielt den del af kartoffelstivelsen, der bliver solgt til fødevarerindustrien, der er ramt af Covid-19.

- Der er større tilbageholdenhed fra vores kunders side, og derfor er det blevet sværere at afsætte stivelsen i de seneste måneder. Samtidig er prisen på stivelse til fødevarer faldet i forhold til sidste år på grund af en høst af kartofler i Europa, der ligger over gennemsnittet, siger Ronnie B. Nielsen.

AKV eksporterer langt hovedparten af stivelsen og har kun få kunder på hjemmemarkedet.

- Vi har en stor lagerkapacitet, så vi er ikke tvunget til at skulle sælge her og nu men har mulighed for at gemme og håbe priserne stiger. Vi kan have omkring 1,3 gange vores årlige produktion på lager, siger Ronnie B. Nielsen.

Han peger samtidig på, at når priserne kommer ned på et lavere leje, åbner der sig nye muligheder for at afsætte stivelsen.

- Ved et lavere prisleje kan kartoffelstivelsen erstatte andre stivelser som hvede og tapioka. Så er der en stivelsesart, der falder meget i pris, kan det åbne nye markeder for os, siger Ronnie B. Nielsen.

Stivelse til papirindustrien

AKV har to strenge at spille på, når det gælder afsætningen af stivelse. Dels sti-

velse til brug i fødevarerproduktkonen og dels stivelse til papirindustrien.

- Afsætningen af stivelse til papirindustrien kører mere stabilt, for her er der tale om længerevarende kontrakter og dermed fast afsætning, fortæller Ronnie B. Nielsen.

Mens AKV producerer og afsætter stivelsen til papirindustrien gennem et fælles selskab med det amerikanske ejede Cargill, er AKV begyndt selv at sælge stivelse til fødevarerindustrien.

- Det er godt et år siden, vi selv overtog salget til fødevarerindustrien. Vi har etableret egen salgsorganisation, og det er gået over al forventning, selv om det er en meget turbulent tid, vi lever i i øjeblikket, siger Ronnie B. Nielsen.

AKVs produktionsanlæg.
Pressefoto.

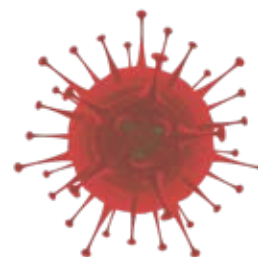




Danespos nye faciliteter ved Give.
Dronefoto: Jacob Sand Nicolaisen, Danespo

DANESPO:

EKSPORTEN AF LÆGGEKARTOFLER BLIVER RAMT



For tiden er afsætningen af spisekartofler på det danske marked et af lyspunkterne

AF HELGE LYNGGAARD

Efter en kartoffelhøst i år, der har været præget af gode optageforhold og pæne udbytter, må Danespo kigge ind i en periode, hvor der er noget træghed i afsætningen.

Det er blandt andet på eksporten af læggekartofler, hvor der nu kan mærkes tilbageholdenhed på eksportmarkerne.

Det ærgrer selvfølgelig Danespos administrerende direktør, Jens Holstborg, for der er flere kartofler til rådighed i år. Mens der i spisekartofler har været et udbytte på fem-ti procent over normalen, ligger udbyttet i læggekartofler på cirka ti procent.

- Vi havde håbet, at indflydelsen af Covid-19 var aftaget, men vi ser nu en effekt af Covid-19 over hele linjen – både på de oversøiske eksportmarkeder og her i Europa, siger administrerende direktør Jens Holstborg, Danespo.

- På de tidlige markeder, vi eksporterer til – Mellemøsten og Nordafrika – er der

et aftræk, men efterspørgslen er mindre i år. Det er kombinationen af et mindre forbrug og meget vanskelige økonomiske forhold – det gælder i både Syrien, Libanon, Egypten og Algeriet, hvor der er lav købekraft og lav betalingsevne. Så vi ser frem mod en mindre eksport i år end sidste år, siger Jens Holstborg.

De seneste måneder har mange lande været lukket ned. Det rammer turismen og dermed restauranter.

- Derfor er der slet ikke det aftræk fra pommes frites industrien, som vi er vant til. I Europa har kartoffelhøsten været god over hele linjen, og sammen med den lavere afsætning i øjeblikket er der en overforsyning af kartofler i hele Europa. Det er samme billede som før sommerferien med stort overskud af pommes frites kartofler, og derfor er priserne også meget lave. For almindelige spisekartofler ser det meget fornuftigt ud. Når folk ikke er så meget ude at spise, laver de mere mad derhjemme og køber derfor flere kartofler.

Spisekartofler sælger fornuftigt

Jens Holstborg glæder sig over, at afsætningen af spisekartofler på det danske marked går ganske fornuftigt.

- Her er der godt gang i forretningen. I foråret gik salget til catering og foodservice helt i stå. Det ser vi ikke i øjeblikket, hvor der trods alt er et vist flow i salget. Kunderne er dog mere forsigtige nu, og det er helt naturligt med de op- og nedlukninger, som vi ser.

- Der er ingen tvivl om, at vi vil få nogle usolgte mængder læggekartofler i år, men vi forsøger at komme af med dem bedst muligt. Som det ser ud i øjeblikket, er jeg sikker på, at der bliver nogle kartofler, som vi ikke får afsat med de ekstra mængder, vi har fået ind i høst. Vi må se hen over vinteren, hvad vi har at gøre med, og så få dem afsat bedst muligt, siger Jens Holstborg.



FLENSTED: SVÆR OPGAVE AT KOMME AF MED ALLE KARTOFLERNE

Aflyste julefrokoster, fyldte lagre fra foråret og en god høst betyder, at Flensted har flere kartofler, end der skal bruges

Sportshaller og kantiner ligger stille hen uden glade julefrokostgæster i år.

- De mange aflyste julefrokoster rammer os hårdt på salget af kartofler, for normalt sælger vi rigtigt meget i november og december, hvor folk går mere i byen og til julefrokoster, siger administrerende direktør Jørgen Østergaard, Flensted A/S.

Et af Flensteds store forretningsområder er normalt kogte kartofler til restauranter, kantiner med videre. Mens november og december plejer at være de bedst sælgende måneder til foodservice-sektoren, bliver det i år de dårligste måneder.

- Det er en katastrofe for hele vores kartoffelproduktion, for konsekvensen af det mindre salg er, at vi har for mange kartofler. Vi har lagt vores kapacitet og råvarekontrakter an på, at vi ville have et normalt salg, siger Jørgen Østergaard.

Så nu står Flensted med alt for mange kartofler.

- Vi har en stor og vigtig opgave med at komme af med dem på bedste vis. Med det bliver umuligt uden tab. Der er masser af kartofler i hele Europa efter en god høst og i flere lande har arealet med kartofler været øget i år. Vores lagre er fyldt op fra forårets nedlukning, og derfor kan vi ikke bare producere til lager. Vi skal have nedbragt lagrene. Den bedste måde at komme af med kartoflerne på, er, hvis vi kan sælge dem som færdigvare.

Nye restriktioner ramte hårdt

Jørgen Østergaard kan ellers se tilbage på en sommer, hvor der efter forårets nedlukning var kommet godt gang i salget.

- Vi havde et relativt normalt salg i sommermånederne. Danskerne var begyndt at gå

på restaurant igen. Samtidig var mange konfirmationer flyttet til efteråret, så vi havde en udmærket efterspørgsel. Men en fredag eftermiddag klokken 16 i august blev vi slået tilbage igen. Fra lørdag kl. 12 kom der nye restriktioner. Det var virkelig hårdt for hele branchen, for med de nye restriktioner var forretningsgrundlaget næsten væk for mange af vores kunder. Senere kom der flere restriktioner. Den energi, som mange havde i foråret og for eksempel etablerede take-away, var væk efter udsigten til et halvt år med mørke, kulde og restriktioner, siger Jørgen Østergaard.

Sælger flere frostvarer

En anden gren af produktionen hos Flensted er salget til detailbutikkerne.

Her oplever Flensted et lidt bedre salg end normalt af frosne kartoffelprodukter med lang holdbarhed, mens convenience-produkter som måltidssalater og kartoffelsalater med kortere holdbarhed er lidt sværere at sælge end normalt.

- Sidste år op til jul startede vi også salg af brunede kartofler, som forbrugerne kan tage med hjem og blot skal varme op i ovnen. I år har vi forbedret opskriften lidt, og det er et nyt produkt, som vi har stor tiltro til - også på det professionelle marked på længere sigt, siger Jørgen Østergaard.

Samlet set mangler Flensted for tiden 20 procent af omsætningen.

- Vi er forsigtige optimister, men vi er også nødt til at være realister, så vi ikke bare tror, at det hele bliver normalt, og det så ikke gør alligevel. Vaccine og et mere åbent samfund er vejen ud af problemerne, og det glæder vi os til. Om det så bliver før eller efter næste sommer, må vi afvente, siger Jørgen Østergaard.



Jørgen Østergaard med Flensteds nye brunede kartofler. Foto: Helge Lynggaard.

Følg os på
Facebook

Råd til at dyrke...

Vælg en gennemprøvet kartoffelstrategi for at få optimal effekt mod skimmel og kartoffelbladplet/Alternaria samt minimal resistensudvikling – det betaler sig!



syngenta®

Medlem af Dansk Planteværn.
For advarselssætninger og symboler
læs etiketten eller se www.syngenta.dk

Syngenta Nordics A/S
Strandlodsvej 44
2300 København S
Tel. 32 87 11 00
www.syngenta.dk

®

KMC: SALGSMØDER ONLINE BLIVER EN DEL AF FREMTIDEN

Kunders lageropbygning kombineret med en god kartoffelhøst i hele Europa giver vigende efterspørgsel efter kartoffelstivelse i øjeblikket

“

- Vi kommer til at se den her usikkerhed i et godt stykke tid endnu – den kommer formentlig til at vare til næste sommer. Mit personlige bud er frem til maj. Så håber vi også, at vi til den tid kan komme ud at besøge kunderne igen.



Corona er blevet en del af hverdagen. Det gælder også hos KMC, hvor flere medarbejdere i de seneste måneder igen har arbejdet hjemmefra.

- At få hverdagen til at fungere er blevet lettere end i foråret, hvor vi pludselig skulle omstille os. Midt på sommeren var vi faktisk alle tilbage på arbejdet, men nu arbejder en del hjemme igen. Vi har fået tilpasset processer og procedurer til den nuværende situation, som nærmest er blevet hverdag for os, siger Jesper Burgaard, CEO i KMC.

Men der er en del af den normale hverdag, der er meget anderledes hos KMC, som afsætter hovedparten af sine produkter i udlandet.

- Vi kommer stort set ikke ud til kunderne i øjeblikket. Personligt kan jeg ikke huske en periode, hvor har jeg ikke været ude at rejse i en så lang tid. I stedet for handler det om, at vi skal lave salg over Skype, Teams og andre former for videomøder. Vi har trænet vores salgsmedarbejdere i, hvordan man bedst muligt gennemfører den øvelse, og derfor har de deltaget i kursus om online salg, fortæller Jesper Burgaard.

- Virtuelle møder er en ny disciplin, som vi bliver nødt til at tage alvorlig, for jeg tror, at der vil være flere møder i fremtiden, der kommer til at foregå online. Derfor tror jeg, at vores rejseaktivitet generelt bliver reduceret fremover.

Jesper Burgaard savner dog specielt muligheden for at kunne rejse, når det gælder nye projekter.

- Vi oplever for tiden, at der er nye projekter, der ikke bliver sat i gang, og det bliver besværliggjort af, at vi ikke kan mødes fysisk. Folk man ikke har arbejdet sammen med tidligere, er det rart at kunne mødes fysisk med. Så vi ser frem til at kunne rejse igen, så vi kan udvikle forretninger sammen.

Vigende afsætning

KMC oplever for tiden en vigende afsætning af stivelse på alle markeder.

- I starten af corona-krisen oplevede vi, hvordan restauranter på verdensplan lukkede ned og efterspørgslen i den sektor faldt. Til gengæld tog supermarkeder og den øvrige detailsektor over, så det faktisk opvejede nedgangen i restaurantsektoren, fortæller Jesper Burgaard.

- På grund af den usikkerhed, der har været tidligere i år, har vores kunder bygget lagre op, og dem er de så ved at reducere i øjeblikket. Derfor er de afventende i forhold til indkøb. For tiden er der ubalance mellem udbud og efterspørgsel efter stivelse, og det kan vi se i verdensmarkedspriserne. Men det skyldes ikke alene corona, for der har været en god kartoffelhøst – ikke kun herhjemme – men også i resten af Europa. Vi forventer dog alligevel at sælge det, vi har budgetteret, men vi skal arbejde væsentlig hårdere for det.

Jesper Burgaard ser frem til næste sommer.

- Vi kommer til at se den her usikkerhed i et godt stykke tid endnu – den kommer formentlig til at vare til næste sommer. Mit personlige bud er frem til maj. Så håber vi også, at vi til den tid kan komme ud at besøge kunderne igen.

Markforsøg og -demonstrationer med vækststandsning af kartofler i 2020

Det er meget vanskeligt at finde effektive, alternative løsninger til vækststandsning af kartofler, og Danmark er det eneste land, som målrettet arbejder med udvikling og afprøvning af mekanisk og termiske løsninger

Kartoffelerhvervet er fra flere sider bebrejdet, at erhvervet ikke selv har udviklet alternative metoder til vækststandsning. Selvom det for udenforstående virker simpelt at få en plante til at visne er det faktisk svært, når det skal ske inden for få dage. Danmark er det eneste land, hvor de kemiske muligheder er så begrænsede, og derfor står vi også alene med den akutte udfordring.

I Danmark er der kun registreret TopGun Finalsan koncentrat (pelargonsyre) til nedvisning af kartofler. I samtlige andre europæiske lande med en betydende kartoffelproduktion er det muligt at anvende både carfentrazon (Spotlight Plus) og pyraflufen (Gozai), som er to kemiske nedvisningsmidler med specifik virkning overfor stængler. Der blev derfor i 2020 godkendt 1 x 0,75 l Reglone (diquat) og 2 x 0,8 l Gozai (pyraflufen) pr. ha på dispensation til nedvisning af lagerkartofler i Danmark.

Reglone

Der blev i 2020 solgt 14.100 liter ud af 20.000 liter Reglone, som var til rådighed fra Syngenta. Heraf blev ca. 95 procent anvendt i kartofler svarende til ca. 18.000 ha. Dette er udtryk for, at dispensationen til brug af Reglone kom sent i vækstsæsonen og solget primært skete i ti liters dunke.

I 2020 er der udført fire forsøg med 1 x 0,75 l Reglone efterfulgt af 2 x 0,8 l Gozai pr. ha på to lokaliteter i spise- og læg-

gekartofler. På begge lokaliteter er der i 2020 opnået en 100 procent nedvisning ved brug af kombinationen af Reglone og Gozai, som følge af stor lysindstråling og høj temperatur på behandlingstidspunktet.

Der er trods den fuldstændige nedvisning af blade og stængler en-to procent genvækst, hvilket fører til umodne knolde, flosset skind og sår ved navleenderne ved optagning. Forsøgene viser et behov for et bladmiddel forud for Gozai. Forsøgene viser også, at der er behov for en lidt højere dosering af Reglone forud for behandlingerne med Gozai, da der i alle behandlinger må forventes en lavere effekt af både Reglone og Gozai i år med lav solindstråling på behandlingstidspunktet.

Gozai forventes registrere i 2022

Gozai er enten registreret eller godkendt på dispensation i alle europæiske lande med en betydende kartoffelproduktion. Gozai forventes også registreret i Nordzonen og Danmark i 2022 og vil derfor være det primære produkt ved kemisk nedvisning af kartofler.

Gozai er et nedvisningsmiddel med langsommere virkningstid end Reglone og større virkning på stængler end på blade sammenlignet med diquat og pelargonsyre.

Forsøg i ind- og udland har dog vist, at pyraflufen ikke har tilstrækkelig effekt

under meget tørre og vanskelige nedvisningsforhold. I England, Holland og Belgien er det nødvendigt at anvende både carfentrazon og pyraflufen for at opnå effektiv nedvisning. Det er derfor nødvendigt i Danmark at kunne kombinere Reglone (bladvirksom) og Gozai (stængelvirksom).

Topgun Finalsan Koncentrat (pelargonsyre)

To behandlinger med TopGun Finalsan (pelargonsyre) har i forsøg og markdemonstrationer vist at have en god men varierende og langsommere effekt, som ikke er fuldstændig, idet kun 99 procent af bladene og 98 procent af stænglerne i forsøgene i 2020 er nedvisnet tre uger efter sidste behandling. TopGun Finalsan koncentrat (pelargonsyre) anvendes ikke i andre EU-lande som følge af utilstrækkelig virkning, manglende registrering samt logistiske, håndteringsmæssige, opbevaringsmæssige og økonomiske udfordringer. Pelargonsyre (Topgun Finalsan Koncentrat) er med den nuværende pris- og afgiftsstruktur ikke et praktisk alternativ til Reglone forud for behandling med pyraflufen. Der er behov for en afgiftsfrigtagelse, prisreduktion, forsøg med lavere doseringer af pelargonsyre i kombination med pyraflufen samt udvikling af praktiske løsninger på logistiske og opbevaringsmæssige udfordringer, før pelargonsyre kan tages i anvendelse.



Aftopning

I alle europæiske lande med en betydelig kartoffelproduktion udføres aftopning forud for kemisk behandling med to specifikke stængelmidler carfentrazone og pyraflufen.

Danmark har været tilbageholdende med aftopning af flere årsager: For det første er der manglende adgang til carfentrazone (det forudsætter to effektive midler for at opnå tilstrækkelig effekt). For det andet er der risiko for spredning af sortbensyge (*Pectobacterium* og *Dickeya*) ved knusning af plantetoppen og for det tredje er de danske optagere generelt ikke udstyret med axialruller (modsatroterende valser til fjernelse af stængelstykker efter topknusning).

Aftopning er ligeledes problematisk på grund af sammentrykning af jorden i køresporene, så vandet løber mellem rækkerne og samler sig i lavninger, dannelse af jordknolde ved optagning samt dannelse af grønne og skadede knolde ved kørsel i rækkerne.

Mekaniske og termiske løsninger

Der har i 2019-2020 været afprøvet en række forskellige alternative metoder til vækststandsning herunder brug af højspænding Zasso xpower bruger 15.000 volt til nedvisning af kartofler, toptrækning (Rema Toptrækker), mekaniske knusning af stængler lige under jordoverfladen (Crown Crusher), brænding (Envo-dan), varmebehandling (W-Jet) og forskellige former for topknusning, men fælles for alle metoder er, at de enten er under fortsat udvikling, har lav kapacitet, bruger store gasmængder (80 – 180 l pr. ha gas), forudsætter aftopning eller har

utilstrækkelig kapacitet. Danmark er det eneste land, som målrettet arbejder med udvikling og afprøvning af mekanisk og termiske løsninger til vækststandsning af kartofler, og det er meget vanskeligt at finde effektive alternative løsninger. Der er derfor behov for en længere overgangsperiode, hvor der kan anvendes kemisk vækststandsning.



Zasso electro weeder
Foto: Lars Bødker.

FAKTA

SEGES SØGER OM DISPENSATION TIL BRUG AF REGLONE OG GOZAI I 2021

Danske Kartofler har fået foretaget en beregning af Agrolab, som viser, at det er muligt at anvende Reglone i en højere dosering end i 2020 og samtidig vise sikker anvendelse overfor sundhed og miljø. SEGES søger derfor om mulighed for brug af 2 x 1,1 l/ha Reglone på dispensation i 2021 ved brug af 50 l vand/ha og dyser med en afdriftsreduktion på 50 procent.

Der indsendes også en dispensationsansøgning for brug af 2 x 0,8 l pr. ha Gozai i 2021, inden midlet forhåbentlig bliver registreret i 2022. Forsøgsarbejdet med alternative metoder til vækststandsning vil yderligere blive intensiveret i 2021.

Hvis der opnås dispensation til brug for Reglone i 2021, må det forventes kun at være i en kort overgangsperiode. Der er ingen nye kemiske virkemidler i pipeline hos kemifirmaerne, så fremtiden vil med stor sandsynlighed indeholde en kombination af forskellige teknikker afhængig af sort og kartoflernes anvendelse, hvoraf flere vil forudsætte en effektiv aftopning.



» KARTOFFELERHVERVET OMSÆTTER FOR OVER FIRE MILLIARDER KRONER

Uden mulighed for nedvisning risikerer store dele af kartoffelproduktionen at måtte ophøre

Danmark er et af de førende lande i Europa indenfor produktion af kartofler. I 2020 blev der produceret kartofler på i alt 62.000 ha svarende til en direkte omsætning i pakkerier, proces- og stivelsesfabrikker samt eksportvirksomheder af læggekartofler på mere end fire milliarder kroner, heraf størstedelen går til eksport. Dertil kommer omsætningen i følgevirksomheder, som servicerer kartoffelerhvervet.

Alle i kartoffelerhvervet kender betyd-

ningen af en effektiv vækststandsning for kvaliteten af spise-, proces- og læggekartofler, som skal lagres i op til 8-11 måneder.

Ved manglende nedvisning eller hvis planten skyder igen med nye stængler (genvækst), afmodner planten og dermed knoldene med forskellige hastighed. Genvæksten og de umodne knolde er mere modtagelige for skader, svampe-, virus- og bakteriesygdomme, og knoldene har derfor svært ved at kunne lagres i sta-

tionære og mobile køleanlæg og vil føre til råd og lavere kvalitet i de forarbejdede kartoffelprodukter samt et lavere udbytte og en dårligere kvalitet i den efterfølgende vækstsæson, når kartoflerne anvendes som læggekartofler.

En manglende mulighed for effektiv nedvisning af kartofler vil føre til et stort økonomisk tab og udfasning af store dele af kartoffelproduktionen i Danmark. Det er vanskeligt at vurdere tabet på kort og



LÆGGER



INDLAGRING



OPTAGER

MSR - Crown Crusher.
Foto: Lars Bødker.

langt sigt. Det skyldes, at det samlede tab omfatter både et direkte tab i produktionen af kartofler hos mere end 1.000 kartoffelavlere, som dyrker mere end fem hektar og et indirekte investeringstab i specialmaskiner, lagre, pakkerier samt proces- og stivelsesfabrikker. Dertil kommer tabet i følgeindustrien, som service-er kartoffelervet.

Mangel på effektive metoder til vækststandsning vil medføre at store dele af specielt produktionen af proces-, spise- og læggekartofler vil ophøre. Mængden af kartofler til forarbejdning i procesindustrien og læggekartofler til eksport vil komme under en kritisk masse, og udbytte og kvalitet vil være af så svingende kvalitet, at det ikke er muligt at konkurrere med udlandet.



Quality from the Top of Europe



DANESPO er Skandinaviens førende forædlings-, salgs- og produktionsvirksomhed af spise- og læggekartofler.

Kontakt os på telefon 7573 5900 | Læs mere om DANESPO på www.danespo.com



DANESPO A/S | Dyrskuevej 15 | DK-7323 Give | Denmark | Tel: +45 7573 5900 | Fax: +45 7573 5901 | danespo@danespo.com | www.danespo.com



AF STINE STYRUP BANG
KONSULENT, OG
LARS BØDKER,
LANDSKONSULENT, SEGES



GULE LIMPLADER ER ET GODT REDSKAB TIL OVERVÅGNING AF CIKADER

I 2019 og 2020 er forekomsten af cikader i kartofler fulgt ved hjælp af gule plader for at time første og anden behandling med Mospilan SG

Voksne cikader og nymfer er specielt en udfordring i stivelseskartofler og kan give et udbyttetab på op til 23 hkg stivelse pr. ha, når de suger plantesaft fra bladene. Efter forbuddet mod anvendelse af imidacloprid i Prestige FS 370 til bejdning af læggekartofler er aktivstoffet acetamiprid i Mospilan SG i praksis det eneste middel til effektiv bekæmpelse af cikader i kartofler.

Mospilan SG er et systemisk middel og anvendes første gang i en dosering på 0,15-0,25 l/ha to til fire uger efter begyndende indflyvning af cikader, og hvis der er behov, udføres yderligere én behandling med 0,25 l/ha ca. fire uger senere. Største dosering anvendes ved kraftige angreb eller hvis der er behov for lang virkningstid.

For at kunne fastlægge behandlingstidspunkt er der både i 2019 og 2020 forsøgt, om opsætning af gule limplader som en del af registreringsnettet er egnet til at vurdere tidspunktet for indflyvning af de vingede cikader samt den efterfølgende udvikling af cikadenymfer på bladene. Selv om det er cikadenymferne, der giver sugeskaderne, er der behov for at bekæmpe de indflyvende

cikader for at hindre en tidlig opformering.

Cikadernes biologi og livscyklus

De voksne cikader overvintrer i skel, læhegn, skovkanter og lignende, hvor de flyver ind i marken sidst i foråret og lægger æg på bladene. Efter ca. tre uger ses de første nymfer på bladene, hvor cikaderne gennemfører to-tre generationer afhængig af temperaturen. Undersøgelser viser, at et varmt forår efterfuldt af en varm sommer vil øge forekomsten af cikader i marken.

Både voksne og nymfer suger plantesaft fra bladene, hvor især nymferne suger meget for at få de nødvendige næringsstoffer til deres udvikling. Se billede 1 og 2. Foruden en sugesnabel har cikader også et spytrør, hvorigennem spyt presses ind i planten. Spytet indeholder stoffer, som kan nedsætte plantens fotosyntese, da bladene bliver krøllede og deforme.

Hvornår blev der fundet flest voksne cikader og nymfer i 2019 og 2020?

Forekomsten af cikader blev i 2019 undersøgt i ca. 30 marker og i 2020 i 25 marker

i samarbejde med DLBR-konsulenter, private rådgivere og landmænd. I første periode er flyvningen af cikader blev fulgt via gule limplader i fem til seks uger fra slutningen af maj til slutningen af juni. Der blev udsat to limplader pr. mark, som blev aflæst hver uge. Se billede 3.

I anden periode er der registreret gennemsnitlige fund af cikadenymfer på ti blade. Den gennemsnitlige fangst på limplader registreret i en given uge angiver indflyvningen i den foregående uge samt de to første dage i den pågældende uge.

Alle fund blev indberettet til registreringsnettet, <https://registreringsnet.dlbr.dk>. Det er gratis at se resultaterne på registreringsnettet.

Figur 1 viser, at der er kraftigst indflyvning af voksne cikader i uge 24 (medio juni) i 2019 og uge 23 (primo juni) i 2020 efterfulgt af en mindre indflyvning ca. to uger efter.

I både 2019 og 2020 er der fundet flest nymfer i uge 29 (medio juli) og uge 31 (ultimo juli). De gule limplader ser ud til at være et nyttigt redskab til monitorering af cikader og timing af både første og anden behandling med Mospilan SG (acetamiprid).



Billede 1. Kraftige sugeskader og bladnekroser langs bladranden i ubehandlede stivelseskartofler. Foto: Lars Bødker, SEGES



Billede 2. Voksen cikade. Kilde: <https://entomology.k-state.edu/extension/insect-information/crop-pests/alfalfa/potato-leafhopper.html>



Billede 3. Limplade i kanten af en kartoffelmark i 2019. Cikaderne er de lysegrønne, aflange insekter midt på pladen. Foto: Adam Zweich Krogh Jensen, SAGRO

Det er fortsat ukendt, om pladerne skal stå i alle marker for at kunne foretage en markspecifik bekæmpelse, eller om de kan dække flere marker.

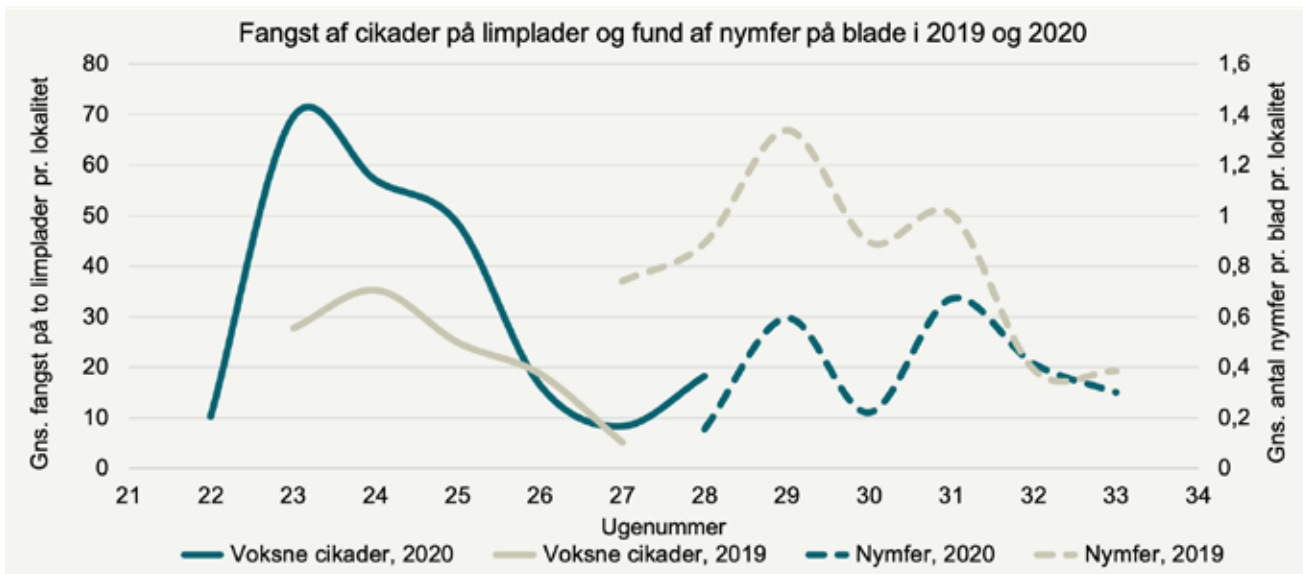
Registreringsnettet for cikader i kartofler er støttet af midler fra Kartoffelafgifts-

fonden. Forekomsten af cikader følges igen i 2021

Registreringsnettet for cikader fortsætter til næste år, hvor forekomsten af både voksne og nymfer følges. Det forventes, at første registrering foretages i starten eller

midten af maj.

Det er gratis at følge registreringsnettet på <https://registreringsnet.dlbr.dk> samt www.landbrugsinfo.dk



Figur 1. Fund af voksne cikader og cikadenymfer i registreringsnettet i 2019 og 2020.

DO IT – AND DO IT RIGHT!

Patenteret fræser?

SÅ KØB GRIMME'S STENSTRENGLÆGGER
 - HER ER ROTAPOWER-FRÆSEREN INTEGRERET





GRIMME kalder deres integrerede fræser for **RotaPower** - som er et system GRIMME har taget patent på.

*Vil du høre mere
- så ring til
Per eller Søren*



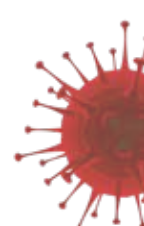
Per Rasmussen
Salgschef
+45 4028 1368
pr@grimme.dk



Søren Tougård
Salgssupport
+45 2122 2041
st@grimme.dk

GRIMME

www.grimme.dk | GRIMME Skandinavien | Chr. Hyllebergs Vej 9-11 | DK-8840 Rødkærbro | +45 8665 8499





DELTA I GENERALFORSAMLING OG STORE KARTOFFEDAG ONLINE

Den fysiske generalforsamling og Store kartoffeldag 2021 i Vingsted Centret aflyses – men afløses af et onlinemøde den 28. januar 2021

På grund af corona-situationen er det besluttet ikke at afholde generalforsamling, Store Kartoffeldag samt Kartoffeltorvet næste år – i hvert fald som vi kender den. Generalforsamlingen og Store Kartoffeldag skal naturligvis afholdes, og det kommer til at ske virtuelt den 28. januar 2021. Så sæt allerede kryds i kalenderen nu.

Den digitale generalforsamling vil stadig indeholde formandens beretning og valg til bestyrelsen. Efter generalforsamlingen er der fire faglige indlæg, som vil omhandle afsætning og produktion.

Der er efterhånden gode erfaringer med online-møder, og vi håber derfor, at der også i 2021, vil være god tilslutning til dagen.

I løbet af januar kan det endelige program findes på www.danskekartofler.dk

Sådan bliver den alternative generalforsamling og Store Kartoffeldag 2021:

Tilmelding sker på www.danskekartofler.dk. I starten af januar vil du modtage et link, som skal bruge for at deltage

Du kan følge med via din computer, mobil eller tablet og det er gratis at deltage

Er du tilmeldt dagen og er du avler og medlem af Danske Kartoffler, er du stemmeberettiget til valget. Derfor vil du modtage et online-skema til din e-mail, hvori du kan afgive din stemme. Dette er anonymt

Under generalforsamlingen og faglige indlæg vil det være muligt at stille spørgsmål til indlægs-holderne via en chat.

Indkaldelse til generalforsamling 2021

1. Valg af dirigent.
 - a. Valg af stemmetællere
2. Formandens beretning for det forløbne år.
3. Orientering om foreningens økonomi og budget.
4. Indkomne forslag. Forslag, der ønskes behandlet skal være motiverede og indsendes skriftligt til sekretariatet senest 14 dage før generalforsamlingen.
5. Valg bestyrelsesmedlemmer og suppleanter blandt avlerrepræsentanter
6. Valg af revisor
7. Eventuelt

Med venlig hilsen
Bestyrelsen, Danske Kartoffler