



TOASTNING AF HESTEBØNNER - EN LANDMANDS ERFARINGER

STØTTET AF

Promilleafgiftsfonden for landbrug

Ved toastning af hestebønner får du først og fremmest en effektiv tørring og dermed konservering. Læs her, hvordan du gør.

Hvordan toastes hestebønner?

Bønnerne skal toastes i et anlæg. At købe et anlæg kan løbe op i samme prisniveau som en mellemstor personbil. Desuden viser et nyt fodringsforsøg fra Aarhus Universitet at toastning ikke har den positive effekt på EKM ydelsen, som var forventet ud fra den forbedrede proteinværdi i form af øget AAT-indhold ved toastning sammenlignet til tørrede hestebønner. Toastning ser derfor ikke ud til at være nødvendig for at forbedre proteinkvaliteten. Vær derfor opmærksom på dit tørrebehov og se på andre muligheder for konservering, før du står med de høstede bønner. Du kan eventuelt leje et anlæg i det/de første år, du eksperimenterer med hestebønner.

MØD EN TOASTER FRA LEMVIG

Musholm ved Lemvig i Vestjylland er et familielandbrug i nu 4. generation. Familien har 300 sortbrogede køer, og det er netop motivationen for hjemmedyrket foder, at der nu på femte år står hestebønner i marken.

Da vi driver økologisk landbrug, skal vi jo stort set kun så og høste dem. Ja okay, vi strigler også marken en til to gange afhængigt af behov i vækstsæsonen,” fortæller Niels-Christian

Lind, medejer af Musholm.

Udbyttet har for Musholm ligget mellem 4,5 og op til 5 tons pr. ha i de fem år, vi har dyrket hestebønner, og det gode udbytte skyldes blandt andet god jord.

"Vi har en sandblandet lerjord, som giver gode forhold for bønnerne. Den eneste udfordring er, at vi er afhængig af næsten en lille uges tørvejr i træk, hvis striglingen skal være rigtig effektiv," forklarer Niels-Christian Lind.

HAR INVESTERET SAMMEN MED NABOEN

Når bønnerne er høstet, skal de toastes hurtigt for at sikre holdbarheden:

"Vi investerede i vores toast-anlæg for et par år siden sammen med en nabo, og vi kan nu toast op til cirka 2,5 tons i timen. Jeg kan anbefale, at man planlægger, så man holder anlægget fyldt konstant. Bønnerne kommer efter toastning ud i en vogn, så vi kan trille dem direkte på lageret, og de har efter toastning en vandmængde på under 10%," fortæller Niels-Christian Lind, der oplyser, at bønner fint holder sig i op til to år.