



Simon Jakobsen håndplukker i år hascap bær på de små nyplantede buske. Bærerne har den bedste smag og den flotteste farve både udvendig og indvendig, når de er helt modne og næsten falder af.

C-vitamin samt fibre og mineraler.

- Her i landet har jeg solgt planter til tre danske avlere, fortæller planteskollejer Ole Pedersen, Vester Skovgaard ved Ringsted, der indtil videre har afsat knapt 6.000 planter. Han har flere på vej i planteskolen af sorterne Indigo Gem, Tundra, Aurora og Borealis.

- Hascap er en sund plante, og den er villig til at slå rod. Vi har et hold planter på vej, som vi lavede sidste år, og som er klar til udplantning til efteråret. I juni stak vi igen et hold stiklinger, og disse planter vil være salgsklar i 2019, fortæller Ole Pedersen, der er i fuld gang med at lægge en del af sin produktion om til andre - og mere efterspurgt - plantearter som brombær, hyld, hindbær, rabarber og saskatoon. Salget af både solbærbuske og surkirsebærtræer er gået næsten i stå.

Fra byen til landet

En af de avlere, som Ole Pedersen har leveret hascapplanter til, er Simon Jakobsen, Jystrup Møllegaard, nord for Ringsted. Simon Jakobsen og hans kone er uddannet henholdsvis geograf og historiker og havde indtil for et par år siden vellønnede jobs og boede på Amager. Begge havde lyst til at flytte væk fra byen.

- Jeg har arbejdet som byplanlægger i cirka 10 år og havde lyst til at prøve noget andet. Med købet af Jystrup Møllegaard og dens 16 hektar i 2016 gik vo-

Nyt bær hos ny bæreravler

Bær er mere og mere populære hos forbrugerne. Sortimentet er på vej til at blive udvidet blandt andet med hascap, som en midtsjællandsk bæreravler satser på til maskinel høst

Hascap, honningbær, majbær og blåfrugtet gedeblad er nogle af de navne, der bruges om *Lonicera caerulea*, en sibirisk busk af kaprifoliefamilien. Hascap er næsten ukendt i danske plantager, men nogle få bærproducenter er begyndt at interessere sig for det spændende og sunde bær.

I Canada er hascap et populært bær, der minder om blåbær i farven men som har

en mere syrlig smag. Efter canadiske beskrivelser er hascap meget rig på anthocyanin og har et højt indhold af A- og

Ole Pedersen, Planteskolen Vester Skovgaard, er i fuld gang med at producere hascap i pletter. Her sorten Borealis, der også dyrkes i Canada, hvor smagen beskrives som en mellemting mellem hindbær og blåbær.





Simon Jakobsen eksperimenterer selv med opskrifter med hascap. Her flødeis, der har god og aromatisk smag og en flot farve.

res drøm i opfyldelse. Vi er ved at lægge gården om til økologi, og jeg nyder nu at have jord under neglene på fuld tid, fortæller Simon Jakobsen, der sammen med sin kone valgte at gå ind i en produktion af bær - og ikke æbler, som de ellers havde overvejet - blandt andet på grund af, at etableringsomkostningerne er lavere. Desuden giver bær mulighed for maskinhøst. Simon Jakobsen er faldet over en serbisk høstmaskine med navnet Kokan 500, der fungerer ved, at den blæser bærrerne af, så de får en skånsom behandling.

Tre sorter af hascap

Indtil videre har det midtsjællandske par plantet cirka to hektar af jorden til med

Sorten Aurora har store, flotte, søde og velsmagende bær.



Lækkert og smagfuldt syltetøj af hascap bær.

hascap, blåbær, brombær, hindbær og hyld.

- Hascap fylder omkring en kvart hektar, og vi har planer om at fordoble arealet, hvis vi kan få fat i nogle senere modne sorter, så vi kan strække sæsonen, fortæller Simon Jakobsen, der dyrker tre sorter: Tundra, Aurora og Borealis. Af hensyn til bestøvningen bør man plante mindst to sorter.

- Allerede nu kan vi både se og smage forskel på sorterne. Aurora har de største bær og den sødeste smag. Det er dem, vi helst vil præsentere for kunder. Tundra er den tidligste sort - høsten startede 4. juni i år - men bærrerne er forholdsvis små, og smagen er lidt mere skarp. Borealis har også mindre frugter end Aurora, og vi forventer et fint aromatisk bær.

Et nyt produkt på markedet

For Simon Jakobsen og hans kone, der stadig har fuldtidsarbejde, er landbrug og bæravl en helt ny verden. De sætter sig grundigt ind i tingene og arbejder seriøst med produktionen. Der er styr på

vanding, ukrudtsbekæmpelse og blomsterstriber mellem rækkerne. Desuden har de forberedt til netdækning, hvis fugle skulle vise sig at blive et problem. Men en enkelt ting har de endnu ikke på plads, nemlig afsætningen:

- Vi er godt klar over, at hascap er et sats, fordi bærrerne ikke er kendt. I år, hvor vi kun høster nogle få kilo, håndplukker vi bærrerne og forærer dem til højre og venstre, så kunder, cafeer og restauranter kan lære dem at kende. Vi må selv opbygge kundegrundlaget, siger Simon Jakobsen, der har eksperimenteret med at lave både is og syltetøj af bærrerne. - Hascap er et rigtig godt bær til syltning og til at give både god smag og en flot farve til is. Så vi håber på, at isproducenter også kan se ideen i en fornyelse af sortimentet. Det, synes vi, er oplagt, understreger han. ■



Fremtidens bærproduktion

I projektet DanBær afprøves nye bærkulturer til maskinhøst. De nye kulturer er blandt andet plantet i Årslev, hvor hascap er med sammen med en række andre nye bærrarter. Projektet løber i perioden 2015-2019.