

Sundt sædskifte og pløjefri dyrkning til kål

En større, nordtysk kålproducent i Ditmarsken har omlagt produktionen til pløjefri dyrkning og ser allerede efter få sæsoner en positiv effekt på sin jords frugtbarhed og bæreevne



På det nordtyske gartneri Gemüsehandel Hagge dyrkes 300 ha med kål. Bedriften har både eget pakkeri og snitteri. Her er der gang i afpudsning af hvidkål.

Gode erfaringer med pløjefri

Hos Gemüsehandel Hagge satser de på at sikre produktionen på den lange bane med sundt sædskifte og pløjefri produktion samt ved at udvikle deres snitteri og transport- og salgsselskab.

Jorden i Ditmarsken er inddæmmet silt – jordpartikler med en meget fin kornstørrelse – som typisk opdeles i gammel og ny jord. På den gamle jord har de seks-syv frie år mellem kål, på nye jorde fire-fem kålfrie år.

Peter Hagge fortæller, at de begyndte i det små med pløjefri dyrkning for fem år siden, og 2023 var det første år, hvor ikke en eneste hektar blev pløjet. Erfaringerne er gode.

✂ Lars Møller og Ole H. Scharff, HortiAdvice, lars@hortiadvic.dk

I det nordtyske område Ditmarsken, der ligger i delstaten Slesvig-Holsten, har kål gennem generationer været en meget stor kultur, fordi jord og klima er optimale til formålet. Også andre grøntsager og kartofler dyrkes, og det har derfor ikke altid været muligt at opretholde de bedste sædskifter.

Langt sædskifte

I forbindelse med projekt sortsdemonstration i rødkål og blomkål samt Rijk Zwaan's kåldag i februar besøgte vi gården Gemüsehandel Hagge i Neuenkirchen. Her talte vi med ejeren Peter Hagge, der bl.a. dyrker ca. 300 ha med hvidkål, rødkål, savoykål og blomkål. Hertil kommer andre grøntsager og kartofler.

- Produktion af hovedkål kræver sund jord og sundt sædskifte, hvis man vil have en

stabil produktion i mange år, fortæller Peter Hagge, der er tredje generation af kålavlere på gården.

- Langt de fleste kålproducenter i Ditmarsken kører et meget presset sædskifte med et-to kålfrie år, fordi markedet i Tyskland for salg af kål i disse år er godt. Men det er kortsigtet og holder ikke i længden, siger Peter Hagge og nævner, at jordpriserne i Ditmarsken er steget voldsomt de seneste år, bl.a. på grund af efterspørgsel på jord til solcelleanlæg og vindenergi. Han er bange for, at det på den lange bane er risikabelt at investere i jord og produktion af kål og samtidig køre et usundt sædskifte.

Adm. direktør Peter Hagge er ejer og tredje generation i Gemüsehandel Hagge.



Gemüsehandel Hagge har en kassetipper, der kan anvendes til forskellige typer af kasser.



Efter afpudsningen kører hvidkålen videre til størrelsessortering på en automatvægt fra det tyske firma Rilo og ruller derefter stille ned ad rampen i de ønskede størrelsesintervaller.



Beboelsescontainere anvendes hos Gemüsehandel Hagge til sæsonarbejdere.

- Efter blot to år med pløjefri produktion kan vi tydeligt mærke forskel. Alene mængden af regnorme og jordens evne til at holde på vand i tørre perioder og afdræne vand i våde perioder er meget synlig, siger Peter Hagge og fortæller, at de i det meget våde efterår 2023 kunne høste flere dage i deres kålmarker end nabogartnerierne med pløjet jord kunne.

Peter Hagge tilføjer, at grubning er en vigtig del af den pløjefri dyrkning, men også en svær opgave, hvor kun den bedste mand kører med grubberen. Timing, plantedække og måden, grubberen anvendes på, er vigtige elementer.

Vanding på den inddæmmede jord er ikke muligt, da der er salt i grundvandet. Vanding er derfor kun muligt via rørlægning fra områder uden for den inddæmmede jord, hvilket er dyrt og kun sker i begrænset omfang.

Eget snitteri

Peter Hagge leverer kål hele året rundt og hjælper gerne andre kålproducenter med både salg og levering. I stedet for at udvide produktionen har han investeret i snitteri og transport og hjælper naboer med afsætning af understørrelser og affald til kærner. Gemüsehandel Hagge leverer kål til det meste af Europa, herunder en lille eksport til Danmark. Eksportdelen er stigende, specielt til Østeuropa. Alle steder i Europa opleves arbejdskraft som den begrænsende faktor for kålproduktionen, hvilket har givet Hagge nye muligheder for eksport.

Lange arbejdsdage

- Generelt er det svært at finde medarbejdere til høst og pakkeri. Vi har 100 ansatte i sommerhalvåret og 35 medarbejdere i

vinterperioden. Arbejdsugen er på seks dage med 10 timer pr. dag med fuld løn for alle timer. Til gengæld har medarbejderne fri, når der ikke er noget at lave på gartneriet.

- Vi har gode erfaringer med at ansætte unge mennesker. De er med til at gøre arbejdspladsen mere spændende. De skal blot lære at tage selvstændige beslutninger, og de skal vide, at de ikke bliver slået ihjel, hvis de laver fejl, lød det med et glimt i øjet fra Peter Hagge.

Sygdomme

De største udfordringer i kålmarkerne er bladplet (*Alternaria*) og trips. I 2023 var ringplet eller kålbladplet (*Mycosphaerella brassicicola*) et stort problem i Ditmarsken. Men sammenlignet med andre kålproducenter i Tyskland er klimaet langs vestkysten sundt for kål.

Hvide fluer er ikke set i kålene de seneste fem år. Til gengæld er kålbrot et kæmpe problem i Ditmarsken på ejendomme med anstrengt sædskifte.

- Kuren mod kålbrot er 20 år uden brassica-arter og masser af calcium tilført jorden. Hvis jorden pløjes, klasker den sammen og giver perioder med iltfrie forhold og dermed gode betingelser for kålbrot.

Økologi - egen driftsledelse

Gemüsehandel Hagge dyrker 250 ha økologisk. Den økologiske produktion kører adskilt fra den konventionelle produktion med egen driftsledelse, maskiner, sædskifte, pakkeri og salg. Den økologiske produktion, der sker i samarbejde med andre økologiske producenter ved Naturland og Demeter, stiller større krav til timing af operationer, maskiner, rækkeafstand, sædskifte, kompost, sorter o.s.v. Da Peter

Hagge købte den økologiske ejendom, blev der indgået en aftale om at fortsætte produktionen isoleret og uændret i 10 år under Naturland og Demeter.

Konsoliderer sig

Peter Hagge høster rød- og hvidkål til kølelager og starter med salg fra kølelager midt i januar. Prisen på hvidkål lå i februar på ca. 2,38 kr. pr. kilo ab mark og godt 11 kr. pr. kilo i supermarkederne.

Den nordtyske kålgartner forudser, at de store supermarkeds kæder i Tyskland bliver endnu mere dominerende og vil lægge yderligere pres på prisen og konkurrencen i fremtiden.

- Man skal ikke forvente, at prisen på kål stiger i takt med omkostningerne. Nu gælder det om at konsolidere sig, lød den afsluttende bemærkning fra Peter Hagge, der ikke har planer om at udvide produktionen før tidligst om to-tre år. ■

Gemüsehandel Hagge

- Peter Hagge, der er midt i 30'erne, overtog Gemüsehandel Hagge som tredje generation efter sin fars død.
- Gemüsehandel Hagge er opdelt organisatorisk efter produktion og opgaver: Kål, hvede, kvæg, transport og handel samt en økologisk virksomhed.
- De vigtigste afgrøder er:
 - 1.000 ha hvede
 - 300 ha kål
 - 300 ha kløver
 - 100 ha græs
 - 250 ha økologi

Produktionsafgiftsfonder
for frugt og gartneriprodukter