

Afprøvning af kompost

Aarhus Universitet afprøver forskellige former for kompost. Vi har taget et kig ind i maskinrummet for afprøvningen, men forsøgene er endnu ikke afsluttet, så resultaterne må vente

✍ Julie Schou Christiansen og
Richard de Visser,
HortiAdvice,
juch@hortiadvise.dk

📷 Julie Schou Christiansen

Aarhus Universitets Institut for Fødevarer i Agro Food Park har flere forsøg i gang med kompost, både kompost typer samt tilførsel af kompost te og kompost ekstrakt. Forsøget med forskellige komposttyper viser allerede visuelle forskel, men da forsøget ikke er færdig-analyseret, kan intet på nuværende tidspunkt konkluderes.



Der er stor visuel forskel på de afprøvede komposttyper, som er fremstillet ved forskellige komposteringsmetoder og forskelligt materiale. Vi afventer konklusionen på forsøget.

Stor variation

Forsøget viser imidlertid allerede nu meget godt, at kompost ikke bare er kompost. Der er en mængde faktorer, som kan have indflydelse foruden selve komposteringsprocessen og materialerne, som komposteres. Det er derfor vigtigt, at man som avler har en god dialog med kompostproducenten samt er opmærksom

på de forskellige kvalitetsparametre. Vi anbefaler, at man benytter den tjekliste, som HortiAdvice har udarbejdet. Mangler du tjeklisten, kan den refereres hos HortiAdvice. Det bliver spændende at følge, når data og diverse fejlkilder i forsøgene bliver gennemanalyseret. ■

Soilcom

Projektet Soilcom er et Interreg project støttet af the North Sea Programme of the European Regional Development Fund of the European Union samt medfinansieret af Promil-leafgiftsfonden for frugtavlen og gartneribruget.

Interreg
North Sea Region
SOILCOM
European Regional Development Fund



Nordic Greens
Salat

Et nyt salatskud spirer på Fyn

Hos Nordic Greens Salat er vi kommet godt i gang med vores nyeste skud på stammen. Smagfulde og sprøde ready-to-eat salater i højeste kvalitet og med længere holdbarhed, end den du kender i dag.

Vi arbejder hver eneste dag målrettet og passioneret med at udvikle væksthushgrøntsager på den mest miljørigtige måde. I vores nye fuldautomatiske, klimakontrollerede væksthuse har vi fokus på at optimere alle processerne. Vi har bl.a. opnået at producere med:

90% mindre vandforbrug end salat fra friland

35% mindre varmekonsum

Energi fra egen solcellepark

100% recirkulation af vand

35% mindre plastforbrug

Dyrkning uden brug af sprøjtemidler

– det er ganske enkelt dansk salat, når det er bedst.

Vores salater fås i disse brands:

