

Kvalitetskorn - mulighederne styrkes

af Pernille Plantener

Kornpriserne har igen i det seneste år vist store udsving. Danmark er en del af verdensmarkedet, og høstforhold i Rusland og andre steder har betydning for de priser, de danske kornopkøbere er villige til at betale for kornet. For planteavlerne har det været positivt efter høsten 2010. På længere sigt må vi nok regne med, at lavere produktionsomkostninger og mere gunstige klima for hvededyrkning andre steder i verden presser vores kornpriser ned, både når det angår foderkorn og brødkorn.

Svaret på dette er at producere nogle varer, der ikke bare kan hentes syd- og østpå. F.eks. ved at lave en bedre kvalitet, end vore østeuropæiske og centralasiatiske kolleger formår. Det er specielt vigtigt, fordi størstedelen af det økologiske havregryn og hvedemel, vi forbruger i Danmark, er produceret uden for landets grænser. Kan vi hæve andelen af danskproduceret konsumkorn i produkterne, er der afsætning og merpris til danske producenter. Det er ideen bag et projekt, som Økologisk Rådgivning og økologirådgivningen i LandboMidtøst afvikler for en sammenslutning af øko-kornproducenter.

Ét formål, flere strenge

Projektet vil kortlægge hvordan danske økologer kan frembringe den bedste kvalitet – fra sortsvalg over gødsning og renholdelse til høst. Hertil kommer fokus på forholdene omkring tørring og lagring, der er afgørende for at kvaliteten holdes frem til levering.

En anden indsats er at gå i dialog med møllerne i Danmark og høre hvad problemet er: Hvad skal der til for at de vil købe dansk?

En tredje indsats er at finde måder, hvor planteavlerne kan dokumentere deres aktiviteter og sikre aftagerleddets tillid.

Endelig har vi specifikt for havre prøvet at afdække, om dens evne til effektiv afskalning kan påvirkes gennem sortsvalg og dyrkningsteknik.

Økologisk brød af udenlandsk mel

Hvedemel til industrielt brug skal have et højere indhold af gluten og bedre bageevne end det mel, der kan produceres ud fra danskavlet hvede. Derfor blander møllerierne melet af forskellige kvaliteter. Der anvendes typisk omkring 25 % rigtig godt mel fra f.eks. Italien og 75 % mel, der er produceret andre steder. På grund af vore klimatiske forhold kan vi ikke i Danmark komme til at producere den ypperste kvalitet – med mindre vi vælger særlige sorter, der har et væsentligt lavere udbytte. Som det er i dag, udgør dansk mel dog langt lavere end de 75 %. Ifølge møllerierne er det fordi den danske hvede ikke er god nok – og fordi de kan importere det billigere. Planteavlerne mener det er fordi aftagerleddet ikke vil belønne den gode kvalitet med en passende merpris.

Imidlertid har begge parter en interesse i at mere dansk korn kan anvendes til konsum. Møllerierne har lettere ved at spore partiet, når det stammer fra Danmark, og erfaringsmæssigt er der færre tilfælde af toxiner og pesticidrester, når varen er dansk. Og de danske planteavlere kan opnå sikkerhed for afsætning til bedre pris end foderkorn.

Prisstruktur har reddet lejet, vi ligger på

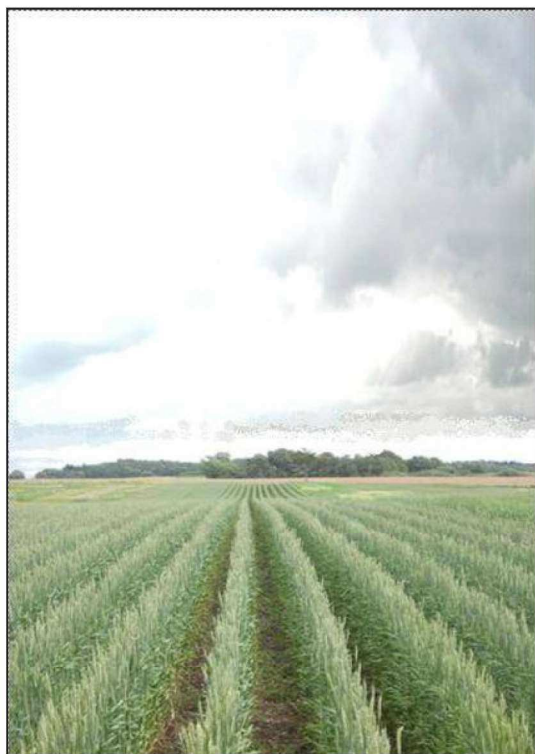
Glutensammensætningen i hvede og smagen i maltbyg kan måles og gør en positiv forskel i produktion af brød og øl. Alligevel belønner grovvarefirmaerne ikke landmændene for en bevidst satsning på kvalitet. Møllerne er i modsætning til grovvarehandlen begyndt at vise villighed til at belønne



den særligt gode kvalitet, men det fordrer, at landmanden handler direkte med møllen, og bortset fra få leverancer til de små møller kræver det partier i størrelsesordenen 100 tons eller mere.

Grovvarehandelen udgør det led, der puljer mindre partier og sælger videre til de store møller. De kan ikke håndtere flere forskellige kvaliteter økologisk konsumkorn, og de har ingen interesse i at udvikle logistikken til det, da møllerne hidtil ikke har belønnet dem for det. Konsekvensen af denne uvillighed igennem aftagerleddet er, at planteavlerne ikke ved hvordan eller ikke gider bøvle med at lave den rigtig gode kvalitet.

Vi ser tit, at hvededyrkningen er lidt tilfældig; landmændene måler proteinprocenten efter høst, og hvis den holder mindstekravet, så prøver de at tjene en lille merpris på at sælge avlen til konsum, og ellers sælges det som foderhvede. Grundet den manglende satsning på den rigtig gode vare er glutenindholdet og bageevnen i det producerede korn meget svingende. Partierne er desuden tit ret små, og hertil kommer at



Billede 1. Dyrkning af hvede på rækker kan være en mulighed for at opnå tilstrækkelig god konsumkvalitet.

mange landmænd håndterer og opbevarer høsten uhensigtsmæssigt. Resultatet er en vare, der ganske vist holder mindstekravene til faldtal og proteinprocent, men som er ringere end det, der kan importeres for de samme penge. Uden incitament for at fremstille noget rigtig godt, så daler standarden. Derfor hævder aftagerleddet, at det danske korn er for ringe.

Frembringelse af konsumkorn

Allerede når du lægger din markplan, skal du være opmærksom på at konsumkorn er et høj kvalitetsprodukt, og det kræver omhu. Uanset om det er brødhvede eller -rug, grynnavre eller maltbyg, er rette jordbundsforhold og ret placering i sædskiftet og på din jord vigtige forudsætninger. Vælg sorter, som møllerne vil købe, og sørg for bedst mulig etablering, så ukrudtet får konkurrence.

Afgrøden skal høstes på det optimale tidspunkt. For brødkorn og maltbyg kan du melde dig til høstprognosen eller, hvis det er en periode med ustabil vej, høst første gang vandprocenten er under 19.

Selv den bedste vare kan ødelægges, hvis nedtørring og lagring ikke er i orden. Lufttemperaturen er som regel høj i høsten, og det betyder, at der kun er en kort periode til nedtørring af varen til 14 % vandindhold, hvis du vil undgå risiko for toxinudvikling. Et gennemløbstørreri er absolut det bedste. Plantørreri bør kun anvendes når afgrøden forrenset, kan gennemblæses overalt og ikke er egentligt vådt. Lageret skal være indrettet, så der ikke er adgang for hunde, katte og fugle mv., der kan efterlade ekskrementer.

Når kornet er lagt ind på lageret, skal det gennemblæses jævnligt og temperaturen i lageret følges ugentligt. Systematik er vigtig for at undgå overraskelser, hvor kornet er blevet varmt og dermed fuld af toxiner.

Er kornet dyrket, tørret og opbevaret i overensstemmelse med anbefalingerne, kan du udtage en repræsentativ prøve og sende den til møllen eller grovvarehandelen. Hvis du handler direkte med møllen, skal din produktansvarsforsikring være i orden.

Fokus løfter standarden

Ovenstående anbefalinger er ikke nye. Alligevel oplever vi konsulenter tit, at selvom

landmanden ved disse ting, så er der jævnlige forhold, der betyder at opskriften ikke bliver fulgt – og resultatet bliver derefter. Vi har erfaret, at bare det at sætte fokus på konsumafgrøden, gør at den lykkes bedre.

Vi tilbyder derfor erfagrunder, hvor der er særlig vægt på konsumkorn. Erfaringsmæssigt er denne form for rådgivning meget effektiv, når det gælder om at sætte fokus på et udvalgt område og indføre nye rutiner. Som i andre erfagrunder holdes møderne hos gruppens medlemmer i løbet af sæsonen, og vi kommer alle de faglige problemstillinger igennem.

Vi tilbyder også rådgivning om dine lagerforhold, omfattende hvordan du indretter lageret, inventar, kapacitet og styring af den indlagrede vare.

En vision

Dansk grynhave i danske økologiske havregrynssporer. Mest muligt dansk hvede og rug i de øko-melposer og de øko-brød, der forhandles herhjemme. Dansk malt i danske økologiske øl. Det er vores vision 1. trin. Næste trin handler om eksport.

For at det skal lykkes, skal mere dansk korn have høj kvalitet når det høstes og når det leveres. Gennem et målrettet arbejde med at højne kvaliteten hos både store og små avlere, vil det kunne lykkes. Dermed bliver det mere attraktivt for møllerne at købe dansk. Vi forestiller os, at vi i Rejseholdet (se faktaboks) eller andre økologikonsulenter kan påtage os opgaven med at koordinere de mindre partier, der ligger ude omkring. Hvert enkelt parti kan blive analyseret på vigtige kvalitetsparametre, mens det ligger hos avlerne. Derefter kan det sælges samlet direkte til møllerne eller via grovvarehandelen. Dette potentiale er ikke udnyttet i dag, hvor partierne kun bliver analyseret for vand- og proteinindhold og for grynhavres vedkommende for hektolitervægt og for brødkorn faldtal, før det puljes.

Kan vi gå denne vej sammen, vil der blive plads til flere kornproducenter. Der vil blive mindre sårbarhed over for prisudsving. Der vil være et markedsføringspotentiale (dansk korn i dansk gryn/ brød/ øl). Vi sparer klimaet for mange food-miles. Og vi styrker sammenhængskraften mellem de forskellige led i den danske økologiske sektor.

Det nævnte projekt drives af Sammenslutningen for fremme af kvalitet i økologisk konsumkorn (KVIKK). Projektet opretter et rejsehold bestående af 5 økologikonsulenter. Rejseholdet finder og formidler den nyeste viden inden for konsumkornsdyrkning- og håndtering og går i dialog med aftagerledet for at fremme afsætningen af danskavlet økologisk konsumkorn. Rejseholdets konsulenter er ansat i LandboMidtøst og Økologisk Rådgivning.



Økologikonsulent
Henning Hervik
Økologisk Rådgivning,
Gefion



Økologikonsulent
Jesper Hansen
Økologisk Rådgivning,
Gefion



Økologikonsulent
Poul Christensen
LandboMidtøst—Økologi



Økologikonsulent og
Projektleder
Pernille Plantener
Økologisk Rådgivning,
Gefion



Økologichef
Thomas Vang Jørgensen
LandboMidtøst—Økologi



Økologikonsulent og
Projektleder
Steffen B. Blume
Økologisk Rådgivning,
Gefion