



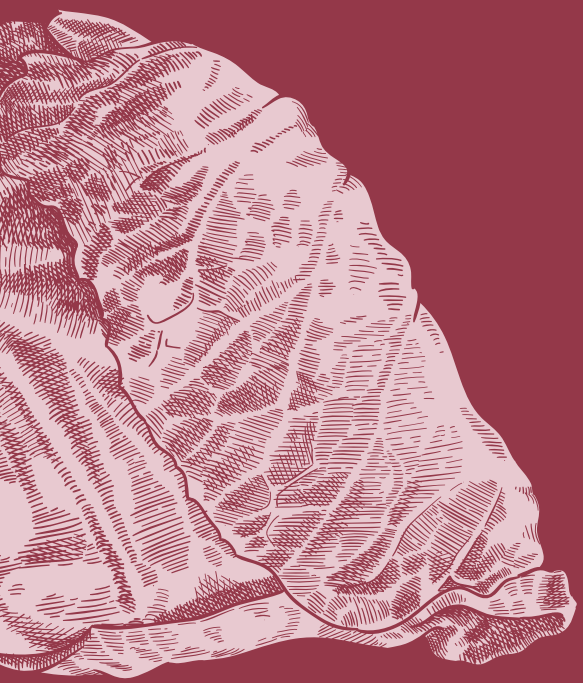


MERE

BIODIVERSITET PÅ TALLERKENEN

ORIGENAL

Æd den og red den





KÆRE
MADPROFESSIONEL



For tre år siden udgav vi det første ORIGENAL-magasin. Dengang var ambitionen at få flere af Danmarks gamle sorter tilbage i produktion og skabe et marked, der kunne være med til at bevare dem.

Siden er de gamle sorter taget godt i brug i mange professionelle køkkener. Det er vi stolte af. For hver gang en gammel, hjemmehørende sort kommer på menuen, bliver den en del af noget levende: Den bliver dyrket, tilberedt, smagt og vurderet af mennesker, der arbejder med mad hver dag. Det er med til at sikre, at sorterne ikke kun hører fortiden til, men også får en plads i fremtiden.

De gamle sorter skal bevares, fordi de er en del af den genetiske diversitet, vi får brug for i fremtidens bæredygtige fødevareproduktion. Men bevaring kræver, at sorterne bliver brugt. Når de kommer ud i køkkenerne, bliver deres egenskaber en del af det, vi kan arbejde videre med – og der skabes samtidig efterspørgsel efter dem.

Derfor sætter vi i dette magasin fokus på smag og anvendelse. Vi vil vise, hvad der sker, når du som kok, køkkenchef, økonoma tager de gamle sorter med ind i køkkenet.

I magasinet møder du mennesker, der allerede har gjort de gamle sorter til en del af deres hverdag. Du møder Lisbeth, Mads, Mona og Søren, som på hver deres måde arbejder med sorterne og giver dem plads i køkkenet. Deres erfaringer viser, at vejen fra en gammel sort til en tallerken kan se meget forskellig ud – men at nysgerrigheden på råvaren går igen.

ORIGENAL er kommet et skridt videre. Nu handler det om at få endnu flere med.

På de sidste sider fortæller vores formand, Bjarne Hansen, om forbindelsen mellem ORIGENAL og økologien – en sammenhæng, som vi ikke har fået fortalt helt nok om endnu.

Vi håber, at læsningen vil inspirere. God fornøjelse.

Randi Friis Hansen, projektleder for ORIGENAL

BIODIVERSITET PÅ TALLERKENEN

Gennem tusinder af år har vores forfædre fremavlet en mangfoldighed af lokalt tilpassede plantesorter og dyreracer. Denne kulturskabte biodiversitet har været en afgørende kilde til menneskets overlevelse, udvikling og succes. Igennem de sidste 100 år har vi imidlertid satset på stordrift, baseret på ganske få racer og sorter. Derfor har de oprindelige kulturplanter og husdyrracer trange vilkår.

En af nøglerne til at fremtidssikre vores fødevareforsyning er at bevare vores hjemmehørende sorter og racer. Med deres brede og unikke genpuljer kan vi løbende tilpasse fødevareproduktionen i en omskiftelig verden med miljø- og klimaforandringer. Ved at købe og spise de hjemmehørende sorter og racer skabes et forretningsmæssigt grundlag for videre avl og produktion.

ORIGENAL
Æd den og red den











ORIGENALE HISTORIER

06 **KÅL, DER KNITRER. KORN, DER DUFTER AF FRUGT**
Portræt af sensoriker Lisbeth Ankersen

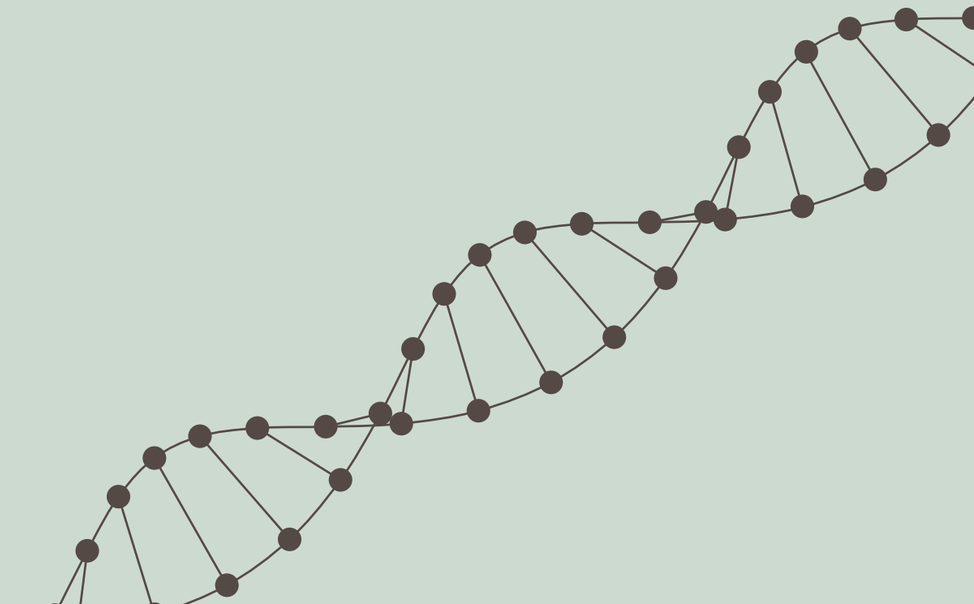
10 **SMAGSLANDKORT FOR KÅL**
Sensorisk kortlægning af kål

14 **GAMLE SORTER FORTÆLLER HISTORIER I BANKDATAS BISTRO**
Besøg hos Mads, Bankdatas Bistro

18 **DE GAMLE SORTER RYKKER IND PÅ HOSPITALET**
Besøg i kantinen på Regionshospitalet Randers

22 **SMAG EN RØDBEDE, SOM VAR DEN VIN**
Rødbedesmagning af Detroit Dark Red

24 **BJARNE VIL ÅBNE KUFFERTEN**
Interview med formanden for Foreningen for ORIGENALER





KÅL, DER KNITRER.

KORN, DER DUFTER AF FRUGT

Lisbeth Ankersen er supersmager. Hun smager, dufter, lytter og leder efter forskellene mellem de gamle sorter.

Lisbeth bor "0 meter fra havet", som hun selv formulerer det, og smager på det meste. Tanglopper og vandmænd ligger lige for med den placering af bopæl.

I hendes have, der går helt ned til havet, dyrker hun vilde, spiselige planter. Strandbede og strandkål for eksempel.

Lisbeth er udstyret med flere smagsløg end os andre, og det kan hun dokumentere. Hun er det, man betegner som en supersmager, og så har hun en videnskabelig uddannelse i kemi og bioteknologi i bagagen. Derfor går hun systematisk til værks, når en råvare skal forstås gennem smagen.

Jeg har besøgt Lisbeth flere gange. Sidste gang jeg var her, havde jeg bilen fuld af kål, kartofler, korn, rødbeder og meget andet, da Lisbeth hjælper os med at sætte ord på smagen i de gamle sorter.

Hun skulle have en kasse af hver.

Man kunne tænke – hvilket jeg også gjorde – hvorfor hun dog skulle bruge så meget. En hel kasse af hver sort. Men det handler om systematikken. Lisbeth er nemlig også nysgerrig på variationerne inden for den enkelte sort.

- Da jeg skulle smage på rødbeden Detroit Dark Red, opdagede jeg, at der var stor forskel på smagen i de enkelte rødbeder. Det er lige efter bogen, at den genetiske bredde, der er i de her gamle sorter, også skinner igennem i smagen, fortæller Lisbeth.

I dag sidder hun over for mig i sit køkkenalrum med panoramaudsigt. Hun har smagt sig igennem det hele. Nu ligger hendes noter og smagslandkort på bordet mellem os.

Et landkort af smag

Det er især kål og korn, Lisbeth har nørdet ned i. Seks gamle kålsorter og otte gamle kornsorter har hun smagt sig igennem – og ja, i hele kasser.

For målet er ikke bare at finde ud af, om en sort smager godt. Lisbeth vil finde ud af, hvordan den smager, og hvad der adskiller den fra de andre.

Hun starter helt åbent. Duft, smag, konsistens, mundfølelse, udseende. Og også lyden.

- Da jeg skulle smage på rødbeden Detroit Dark Red, opdagede jeg, at der var stor forskel på smagen i de enkelte rødbeder. Det er lige efter bogen, at den genetiske bredde, der er i de her gamle sorter, også skinner igennem i smagen.

**Lisbeth Ankersen,
sensoriker og ejer af InnovaConsult**







- Siger kålen en knitrende lyd på overfladen? Hvordan lyder det, når jeg skærer igennem den?

Hun skriver det hele ned. Også de indtryk, der måske viser sig ikke at være interessante. Bagefter begynder hun at sortere. Hvilke smage går igen? Hvilke skiller sorterne ad?

Til sidst får de forskellige sorter deres plads på et smagslandkort.

Overraskelser i korn og kål

Lisbeth peger på Halvhøj Kruset. Den ligger ikke dér, hvor hun havde forventet.

- Den landede et andet sted på smagslandkortet, end jeg havde regnet med. Jeg havde forventet, at den ville være skarp og bitter, men det er den her sort ikke.

Hun har smagt andre grønkål, der er langt skarpere og mere intense.

Så flytter hun fingeren til Kissendrup Rødkål. Den har overrasket hende på en helt anden måde.

- Jeg blev overrasket over, at den var så skarp og brændende og intens og bidende. Der er virkelig smæk på smagen med den.

Og så er der kornet. Her var det konsistenserne, som foldede sig ud.

- Der fik jeg den dér aha-oplevelse: Hvorfor har jeg gået og spist hvide ris halvdelen af mit liv, når der er så spændende konsistenser i de her gamle kornsorter?

Hun fortæller også om overraskende dufte i de gamle kornsorter. Nogle gange skal hun ikke engang have kornet i munden.

- Når man tager låget af en gryde, man lige har kogt de her hele korn i, kan man få en fornemmelse af en duft af frugt.

Vi er vant til at gå på opdagelse i smagen, når det handler om vin. Lisbeth mener, vi skal gøre det samme med grøntsagerne.

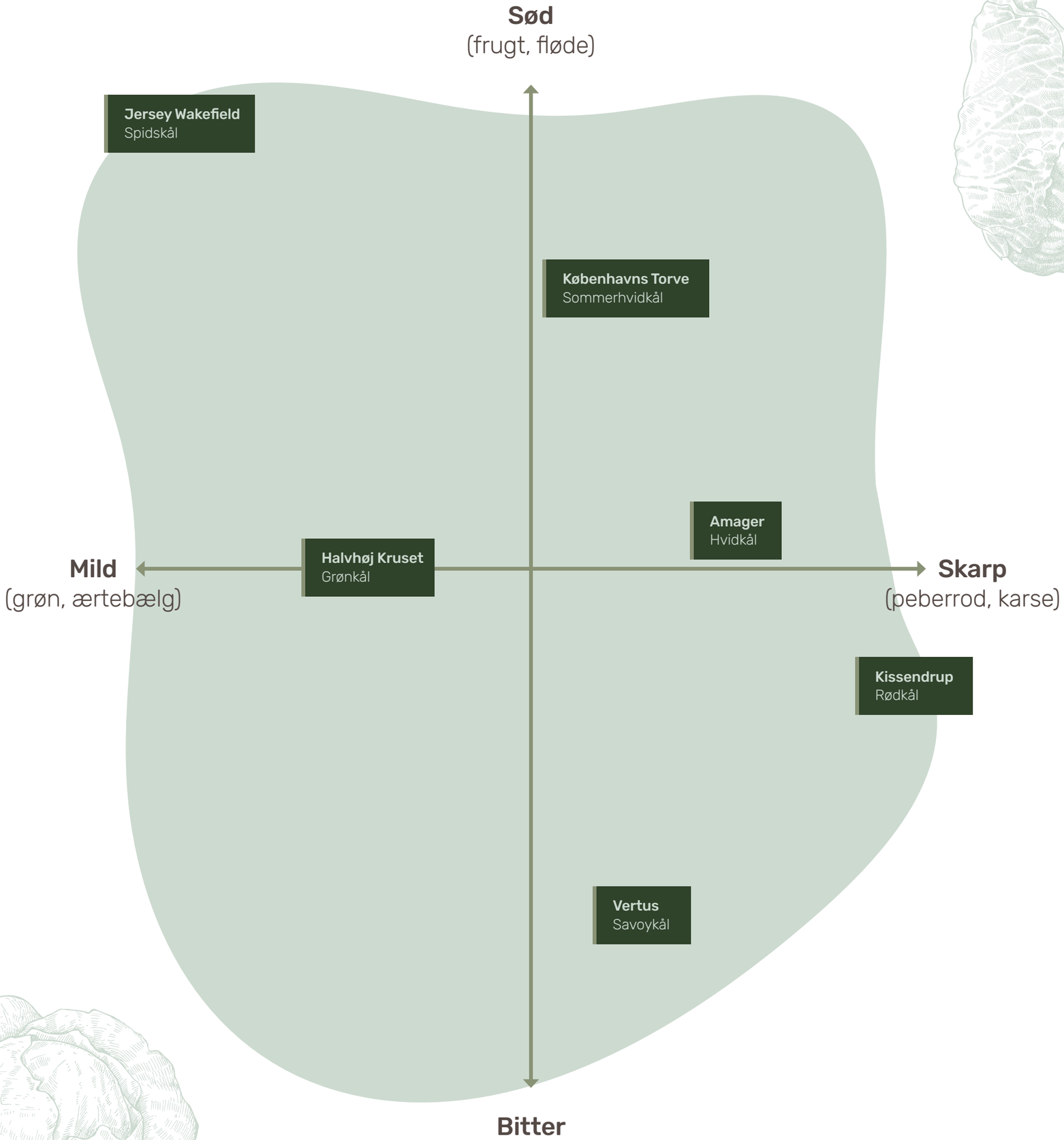
En rødbedesmagning?

Vi har faktisk allerede lavet en rødbedesmagning sammen.
Og vi skal gøre det igen.

- Jeg håber på, at der bliver fokus på, at vi lige så godt kan sidde og lave en rødbedesmagning som en vinsmagning. Det er skønt, at vi kan sidde og snakke om smag og vin, men jeg vil gerne være med til at udbrede det til, at vi kan snakke om smagen af rødbeder, korn og kål, fordi der er lige så mange store smagsoplevelser at finde."

På de næste sider kan du blive klogere på, hvad Lisbeth har fundet frem til ved at smage på seks gamle kålsorter. Senere i magasinet er det Lisbeths smagning af rødbeden Detroit Dark Red, der er i fokus. ■





SMAGSLANDKORT FOR KÅL

Kål smager ikke bare af kål. Her har sensoriker Lisbeth Ankersen placeret seks gamle sorter efter sødme, bitterhed, mildhed og skarphed. Brug kortet, når du skal vælge kål til retten.



Jersey Wakefield
Spidskål

Meget saftig og knasende sprød i konsistensen. Smagen er sød, mild og med en anelse fløde og nød samt ærtebælge i eftersmagen. God sammen med fx gulerod, kylling og ærter. Kalder på en syrlig-sød-fed "mormordressing".



Københavns Torve
Sommerhvidkål

Københavns Torve er en sommerhvidkål, som er sprød og saftig i konsistensen, og som giver luft i næsen. Smagen er sød, skarp og grøn med en anelse fløde i eftersmagen. Kan med fordel bruges sammen med fx kartofler, fjæsing og tomater.



Amager
Hvidkål

Amager hvidkål har en sprød og spændstig konsistens, mens mundfølelsen er en anelse brændende. Smagen er sød og skarp i retning af sennep og lidt karse. I køkkenet går den fx godt sammen med lam, persillerod og majroe.



Kissendrup
Rødkål

Kissendrup er en rødkål, som i konsistens og mundfølelse er brændende, stikkende og bidende. Smagen er skarp i retning af sennep, peberrod og karse. Du kan fx bruge den sammen med radise, and og rødløg.



Vertus
Savoykål

Med Vertus får du en savoykål, som er brændende i mundfølelsen og lidt sprød og sej i konsistensen. Smagen er både skarp, bitter og grøn samt frisk og i retning af nød. Den gør det godt sammen med fx rødbede, kuglehvede og bredbladet persille.



Halvhøj Kruset
Grønkål

Halvhøj Kruset er en grønkål, som er blød og lidt sej i konsistensen, mens den kan være lidt bedøvende i mundfølelsen. Smagen er grøn og i retning af kløver, citrus og mineraler. I køkkenet gør den det godt sammen med fx rødbede, linser og kanin.







GAMLE SORTER FORTÆLLER HISTORIER I BANKDATAS BISTRO

I Bankdatas Bistro er de gamle sorter blevet en del af den måde, køkkenet arbejder på. For Mads Henriksen Birk handler det både om råvarerne, håndværket og historien bag.

Jeg bliver lukket ind ad bagdøren, da jeg besøger køkkenchef Mads Henriksen Birk og hans kolleger i Bankdatas personalekantine i Silkeborg. De kalder den selv Bankdatas Bistro, og det er der nok en grund til. Jeg hilser på kokkene på vej gennem køkkenet, og Mads åbner døren til Bistroen, hvor der er dæmpet lys og rolige farver på væggene.

250 medarbejdere spiser her dagligt, og Mads og hans kolleger portionsanretter til dem alle.

Det er tirsdag, og så er der ikke kød på menuen. Derfor får en gammel kålsort ekstra plads på tallerkenen. I dag er det sommerhvidkålen Københavns Torve, der spiller hovedrollen.

Bistroen fortæller også historier om de råvarer, der ender på tallerkenen. En BevarBar står ved siden af nogle gamle kålsorter, og på salatbuffeten står A5-skilte med historier om de enkelte sorter.

- Der er ikke nogen her i huset, der ikke er bevidst om, at det er noget, vi er med i, siger Mads.

Mens medarbejderne spiser, sætter vi os ind på Mads' kontor.





Gode råvarer først

Inde på kontoret får vi tid til at tale om den mad, han og kollegerne laver i Bistroen. For Mads handler god mad om godt håndværk og gode råvarer.

- Her i kantinen laver vi mad fra bunden. Vi sørger for, at der er håndværk, kærlighed og historie i de ting, vi serverer.

Håndværket skal være i orden, men for Mads hænger det sammen med råvarerne.

- Det kan kun være i orden, hvis man har gode råvarer at arbejde med. Vi har holdninger til de råvarer, vi bruger. Vi vil have danske råvarer i sæson, gerne økologi, korn, mel og grøntsager.

Det er også noget af det, der gør ORIGENAL relevant for Mads. De gamle sorter passer godt til hans fokus på danske råvarer i sæson – og giver samtidig flere muligheder i køkkenet.

- Det har betydet mere, end man faktisk lige skulle tro. Vi bliver udfordret med råvarer, som kan noget andet end dem, vi plejer at bruge.



- Vi bliver udfordret med råvarer, som kan noget andet end dem, vi plejer at bruge.

Mads Henriksen Birk, køkkenchef ved Bankdatas Bistro



Sæsonen finder vej til køkkenet

Mads køber sine varer gennem Dansk Cater, hvor der er en løbende dialog om, hvad der er i sæson, og hvad der er på vej. En konsulent holder øje med ORIGENAL-sorterne i sortimentet og gør Mads opmærksom på, når der dukker noget nyt op, eller når en af de sorter, Bistroen allerede har taget til sig, kommer i sæson.

Han ved for eksempel, at rødkålen Kissendrup, som er en nyhed, bliver tilgængelig om få uger.

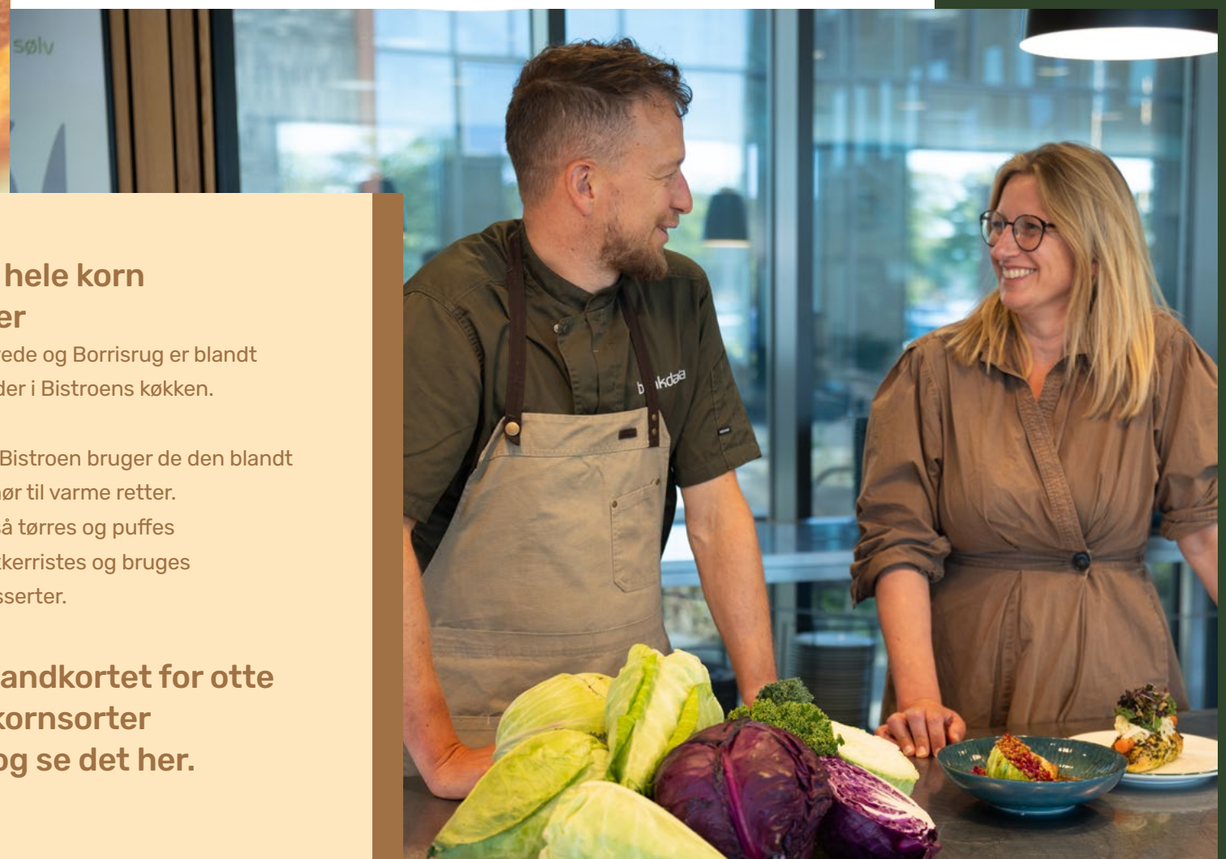
De gamle sorter har også ført Mads tættere på avlerne bag.

- For eksempel ved jeg, at de her gamle kålsorter kommer oppe fra Pia og Flemming ved Naturbruget Tranum, som vi også har besøgt ad flere omgange.

For Mads er der stadig meget at gå på opdagelse i. Hver ny sort giver ham nye muligheder og anledning til at undersøge, hvad den kan i køkkenet.

- Lige nu glæder jeg mig til at arbejde noget mere med Kissendrup.





Mads bruger også hele korn af gamle kornsorter

Ølandshvede, spelt, Kuglehvede og Borrisrug er blandt de gamle kornsorter, der fylder i Bistroens køkken.

Kuglehvede er en favorit. I Bistroen bruger de den blandt andet i salater og som tilbehør til varme retter. Den er proteinrig og kan også tørres og puffes til en sprød topping eller sukkerristes og bruges som en lags guldkorn på desserter.

Smagslandkortet for otte gamle kornsorter - scan og se det her.

Fra idé til tallerken

Frokosten er ved at være ovre, da vi går ud i Bistroen igen. De fleste medarbejdere har forladt kantinen, og Mads går i gang med at anrette dagens hovedret til mig.

Han lægger den smørstegte sommerhvidkål Københavns Torve på tallerkenen og bygger retten op omkring den. Så kommer der kornfond på Kuglehvede, sprøde kerner af Borrisrug, syltet Kissendrup Rødkål og rysteribs. Til sidst drypper Mads lidt urteolie lavet på Halvhøj Kruset grønkål over retten.

- Jeg må sige, at jeg er ret vild med den her sommerhvidkål, Københavns Torve.

Han fortæller, at sorten minder lidt om spidskål i både struktur og smag. Bladene er løsere, strukturen finere, og smagen er sød og frisk.

- Der skal ikke gøres ret meget ved Københavns Torve, for den smager godt bare i sig selv.

Mads sætter tallerkenen med Københavns Torve foran mig. ■

DE GAMLE SORTER

RYKKER IND PÅ HOSPITALET

På Regionshospitalet Randers er de gamle sorter allerede en fast del af kantinekøkkenet. Nu breder de sig til patientmaden.

Det er formiddag, og kantinen på Regionshospitalet Randers er i fuld gang med at forberede dagens frokost. Omkring 450 medarbejdere og pårørende kommer hver dag forbi til en sandwich eller spiser fra buffeten.

Jeg har hevet kantineleder Søren Andersen ud af produktionen. Der er travlt i køkkenet, men han har taget en lille time ud til en snak med mig om kantinens erfaringer med de gamle sorter.

Mona Carøe, cheføkonoma og ansvarlig for både kantine, patientkøkken og ernæringsklinik, er også mødt op. Hun har nemlig taget de gamle sorter med videre. Fra kantinen skal de nu også ind i patientkøkkenet.



- De gamle sorter bidrager til at få mere smag ind i maden.

Mona Carøe, cheføkonoma på Regionshospitalet Randers



Fra kantinen til patientkøkkenet

Kantinen har arbejdet med sorterne i nogle år. Undervejs har Søren og kollegerne fået erfaring med, hvordan de forskellige sorter smager, og hvordan de fungerer i kantinens mad. Den erfaring bruger Mona nu, når hun skal vælge, hvilke sorter der også egner sig til patientkøkkenet.

Fra 2026 kommer blandt andet rødbeden Detroit Dark Red, grønkålen Halvhøj Kruset og guleroden Chantenay Red Cored på menuen til hospitalets indlagte.

– For patienterne er det vigtigt, at maden både smager godt og giver dem lyst til at spise. Det er afgørende, når kroppen skal have den energi og næring, den har brug for til at komme sig. De gamle sorter bidrager til at få mere smag ind i maden, fortæller Mona.

Sorter med smag og funktionalitet

Rødbeden Detroit Dark Red er allerede blevet en favorit i kantinen. Søren bruger den rå, bager den, juicer den eller laver carpaccio af den. Den kan bruges på mange måder.

- Der er mange, der har det der 'rødbede smager af jord'. Den hører man tit. Her har vi så en rødbede, der smager helt fantastisk, siger Søren.

Det er ikke kun i kantinen, Detroit Dark Red har gjort indtryk. Mona har også fået øje på sortens muligheder, og nu tager hun den med over i patientkøkkenet. Her har de besluttet, at Detroit Dark Red fremover skal være den rødbede, de bruger – bortset fra til syltning, hvor formen på sorten ikke passer ind i deres produktion.

- Den giver os simpelthen nogle flere muligheder.

Et andet eksempel er grønkålen Halvhøj Kruset. Den er blødere og mindre bitter end den grønkål, patientkøkkenet tidligere har brugt. Det betyder noget, når maden skal serveres for patienter, som måske har mindre appetit eller har svært ved at tygge.

Samtidig har Halvhøj Kruset en mildere smag, som gør den lettere at bruge i patienternes måltider. Den skal blandt andet bruges i stuvninger, vegetariske retter og salater.

Når flere storkøkkener går med

De gamle sorter kræver heller ikke, at køkkenet ændrer sin måde at arbejde på. Både kantinen og patientkøkkenet har haft Det Økologiske Spisemærke i guld siden 2016 og Svanemærket siden 2023. Det betyder, at køkkenet allerede arbejder med at prioritere økologi og råvarer med omtanke.

Grøntsager, korn og andre basisråvarer fylder meget i køkkenets indkøb. Kød fylder mindre, og det er med til at give plads til råvarer, der koster lidt mere.

- De er lidt dyrere, men fordi vi skærer andre steder, så hænger det sammen.

Og når man driver et køkken på hospitalets størrelse, bliver der købt store mængder. Det gælder også de gamle sorter.

Mona håber, at flere køkkener kommer med.

- Vi tager jo store mængder i sådan nogle storkøkkener her. Så hvis flere begynder at bruge de gamle sorter, så kan det virkelig rykke noget. Jo flere vi er, jo større bliver produktionen, og så kan vi være med til at få prisen ned og samtidig fastholde, at de gamle sorter bliver dyrket i Danmark.

Også i bageriet

Da jeg er ved at tage af sted fra kantinen, kommer Morten fra bageriet med nye forsyninger. Vi siger hej til hinanden. Morten har selv været med i arbejdet med de gamle sorter, og mens han fylder brød op, giver han mig en status på Svedjerugen.

- Vi har savnet den her hen over sommeren, hvor den ikke har været her. Den er bare rigtig god og giver et lækkert rugbrød.

Jeg kommer i tanke om, at bageriet allerede i 2025 skiftede til Svedjerug i rugbrødet, som leveres til både kantine og patientkøkken.

Inden jeg når at sige farvel til Morten, kommer endnu en medarbejder forbi.

- Vi vil gerne fremme de her ORIGENALER, siger hun.

Jeg nikker og smiler. Efter en formiddag i selskab med Søren og Mona er jeg ikke i tvivl om, at de allerede er godt på vej her i Randers. ■







SMAG EN RØDBEDE, SOM VAR DEN VIN

DETROIT DARK RED

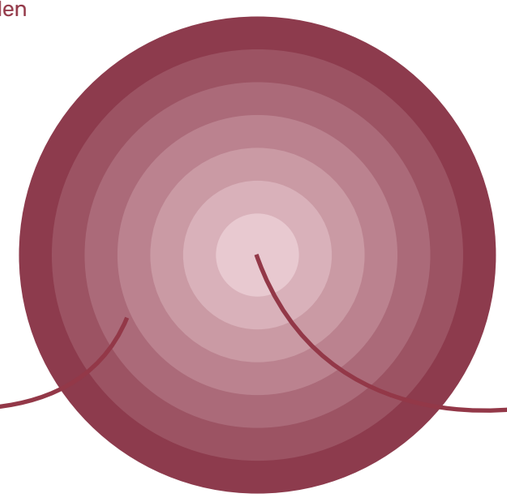
- Jeg håber på, at der bliver fokus på, at vi lige så godt kan sidde og lave en rødbedesmagning som en vinsmagning. Det er skønt, at vi kan sidde og snakke om smag og vin, men jeg vil gerne være med til at udbrede det til, at vi kan snakke om smagen af rødbeder, korn og kål, fordi der er lige så mange store smagsoplevelser at finde.

Lisbeth Ankersen, sensoriker, InnovaConsult

Detroit Dark Red

Stor forskel på smagen

Vi tager Lisbeth på ordet og sætter rødbeden på bordet, som var den en årgang. Sorten er Detroit Dark Red, og smagsnoterne kommer fra Lisbeths egen sensoriske rapport.



Skrællen

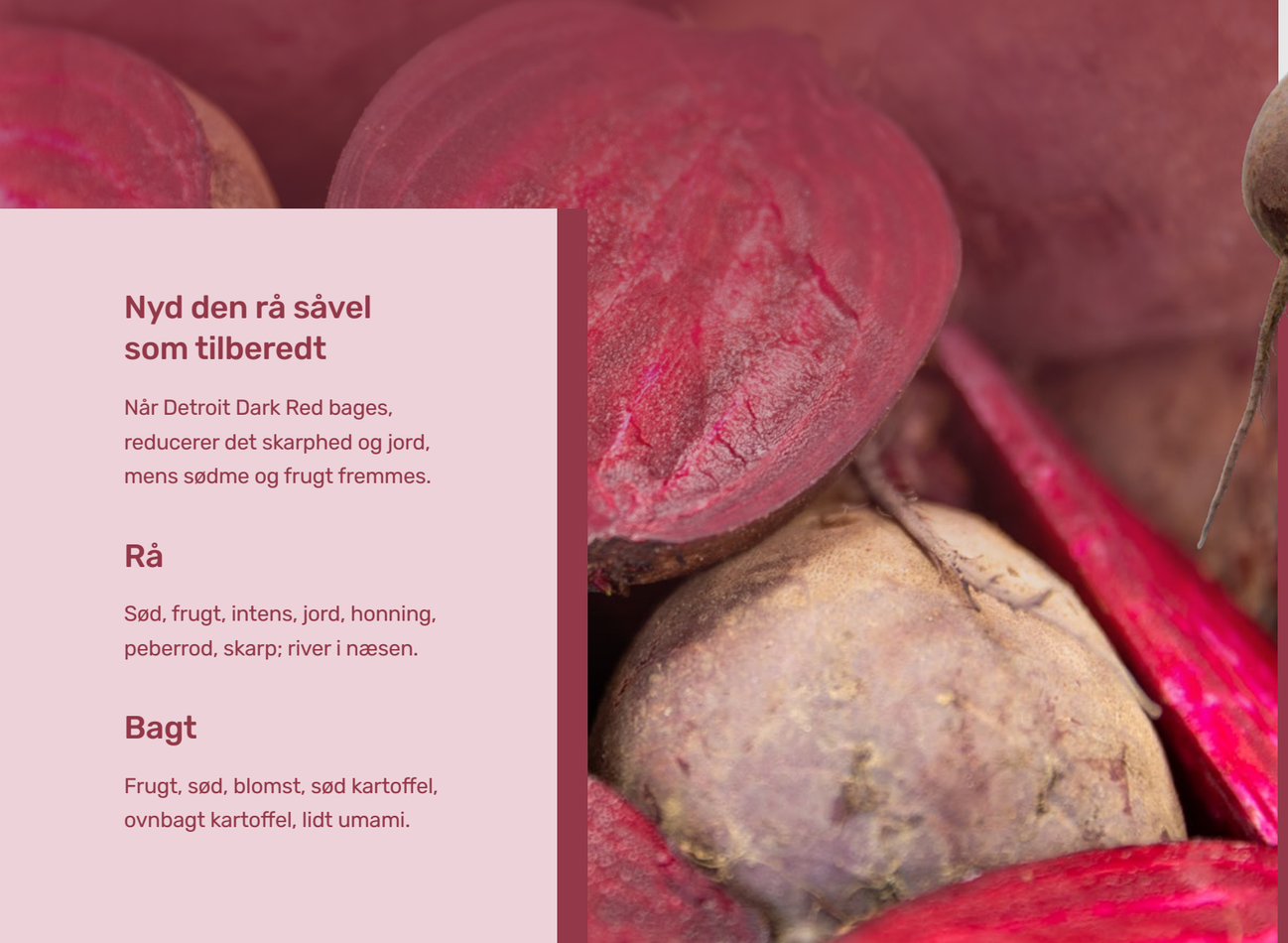
Bitter, jord, træ, besk.

De ydre lag

Mere sød, intens, mere jord, besk og træ.

De indre lag

Mild, mere sød og frugt, mindre jord.





Nyd den rå såvel som tilberedt

Når Detroit Dark Red bages, reducerer det skarphed og jord, mens sødme og frugt fremmes.

Rå

Sød, frugt, intens, jord, honning, peberrod, skarp; river i næsen.

Bagt

Frugt, sød, blomst, sød kartoffel, ovnbagt kartoffel, lidt umami.

EN RØDBEDE TIL HELE MENUEN

Detroit Dark Red er sød og har smag af frugt, blomst og jord. Den er skarp, river i næsen og kradser i halsen. I køkkenet kan du bruge den bredt. Den går bl.a. godt sammen med majs, kål, løg, radise og blåmusling, og den er også god sammen med salvie, hasselnød og honning. Brug den gerne både i det søde og det salte køkken.

Tre serveringer med rødbede

Detroit Dark Red kan bruges bredt i køkkenet i alt fra forret til hovedret og dessert.

Cocktail

Prøv rødbedesaft med rom eller grappa. De deler frugtnoten med rødbeden.

Hovedret

Prøv den ovnbagt til sandart eller kammusling med revet trøffel og hasselnød. De deler jordnoten med rødbeden.

Dessert

Panna cotta med rødbede, rose og hvid chokolade. Eller yoghurt med rødbede, hindbær og honning. Her får sødmen og blomsten hele scenen.

BJARNE VIL ÅBNE KUFFERTEN



Konceptet ORIGENAL er drevet frem af Foreningen for ORIGENALER og er forankret i Biosfæren, som skal være et nationalt center for bevaring af biodiversitet. ORIGENAL blev lanceret i Randers Regnskov i 2019.

For Bjarne hænger de gamle sorter uløseligt sammen med økologien, og så gemmer de på noget, vi får brug for i fremtidens landbrug.

Bjarne Hansen har sat sig godt tilpas i stolen over for mig. Han er formand for Foreningen for ORIGENALER og har været det, siden foreningen blev stiftet. Derfor kender vi hinanden godt. Og så har han arbejdet i økologien siden 1982.

Jeg ved, hvad der får Bjarne til at tænde. Gamle sorter og husdyrracer. Det er her, hans mange års arbejde med økologi og ORIGENAL mødes.

Det er den del af ORIGENAL-historien, jeg gerne vil have Bjarne til at fortælle.

For de gamle sorter handler ikke om nostalgi. De handler om fremtid.

Vi har glemt noget, vi har brug for igen

I tusindvis af år har landbruget udviklet sorter og racer, der kunne klare sig under de forhold, de blev dyrket og holdt under. Med det moderne landbrug kom nye muligheder – og et større fokus på effektivitet, udbytte og ensartethed. Sorterne ændrede sig med.

Bjarne peger på, at vi i den udvikling har glemt noget, vi får brug for igen.

- De gamle sorter er jo udviklet i det, vi i dag ville kalde et økologisk landbrug, men dengang kaldte vi det bare landbrug. Vi har drevet landbrug i 10.000 år, og kæden knækkede, da pesticiderne og kunstgødningen kom, så vi nu står med nogle sorter, der er meget sårbare. Vi bliver nødt til lige at sætte de sidste 60 år til side og gå tilbage til udgangspunktet.





Det er egentlig en ret enkel tanke. Hvis vi vil have et økologisk landbrug, må vi også have planter og dyr, der kan fungere i det.

Derfor er de gamle sorter interessante. Ikke fordi de er gamle, men fordi de er udviklet under andre betingelser. De kan rumme egenskaber, som vi kan få brug for: modstandskraft, tilpasningsevne og mangfoldighed.

Og hvis vi mister sorterne, mister vi også mulighederne.

Det ligger allerede i kufferten

Det er her, Bjarnes engagement bliver tydeligt. For ham er det ikke nok at gemme nogle frø og racer som et stykke landbrugshistorie. De skal tilbage på markerne. De skal dyrkes, smages og bruges.

Måske ligger noget af fremtidens økologiske landbrug allerede klar. Vi skal bare finde det frem.

Bjarne har et meget enkelt billede på det:

- Der er ikke nogen grund til at opfinde en masse nye mærkelige ting. For vi kan bare gå ned og kigge, hvad der ligger i kufferten, og så kan vi hive det frem, og så kan vi dyrke det. Så simpelt er det.

Jeg kan godt lide det billede. For måske er det netop det, ORIGENAL skal: åbne kufferten. Det er den kuffert, Lisbeth har åbnet med sit smagslandkort, som Mads har åbnet i Bankdatas Bistro, og som Søren og Mona nu åbner videre ind i patientkøkkenet på Regionshospitalet Randers.

Ikke for at rejse tilbage i tiden. Men for at se, hvad vi kan tage med os videre. ■

BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL

Tak, fordi du læste med. Vi håber, at magasinet har givet dig lyst til at smage på de gamle sorter og prøve dem af i dit køkken, ligesom Lisbeth, Mads, Søren og Mona allerede har gjort det i deres.

De sorter, du har mødt i magasinet, er kun et udvalg. ORIGENAL-sortimentet er langt større, og der findes mange flere sorter med forskellige smage, egenskaber og anvendelsesmuligheder.

Vi håber, du har fået lyst til at gå på opdagelse i sortimentet og finde de sorter, der kan noget særligt i dit køkken.

For det er, når sorterne bliver brugt, at de får en plads i den levende fødevareproduktion. Når de bliver dyrket, tilberedt og spist, er du med til at skabe efterspørgsel og dermed være med til at bevare den genetiske diversitet til fremtidens fødevareproduktion.

Hvis du vil vide mere om vores arbejde med markedsdrevet bevaring af Danmarks gamle, hjemmehørende sorter og racer, kan du besøge origenal.dk og følge vores arbejde på LinkedIn.

Du kan også blive medlem af Foreningen for ORIGENALER og være med til at udvikle bevaringsarbejdet med kniv og gaffel.

ORIGENAL og Biosfæren arbejder for at bevare de gamle sorter ved at give dem nyt liv - på markerne, i køkkenerne og i fremtidens fødevarer.



Alle sorter, der bærer ORIGENAL-mærket, bærer også det røde Ø-mærke.

ORIGENAL
Æd den og red den

Besøg vores hjemmeside origenal.dk

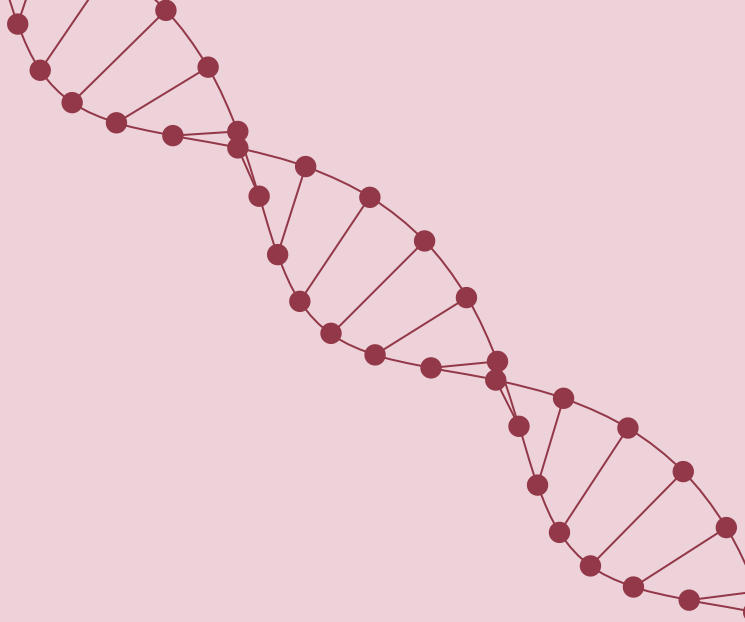
in

Følg med på LinkedIn

Meld dig ind

i Foreningen for ORIGENALER

Biosfæren
Bevaringscenter for biodiversitet



Fonden for **økologisk landbrug**

ORIGENAL
Æd den og red den