

PÆRER

VIN

HYLD

VIN

BÆR

VALNØDDER

SURKIRSEBÆR

KRÆGER

BLOMMER

KVÆDER

MISPLER

SØJLEÆBLER

DANSKE ÆBLER

HASSELNØDDER



BENTE MORTENSEN

Pometet – en levende samling af frugttræer og buske

Den 2. oktober 2020 besøgte Havehistorisk Selskab Pometet, der er en del af Københavns Universitet. Rundvisningen startede i blæst og regn, men det forhindrede ikke deltagerne i at få en god oplevelse og blive kloge på frugt og bær, hvilket i høj grad skyldes vores faglige guide på turen, Lasse Loose, der til daglig er pometmester og ansvarlig for driften af de 13 ha med frugt og bær.

Frugtsamling i mere end 150 år

Pometet blev etableret i 1956. Det skete samtidig med, at en del af Landbohøjskolen flyttede til Taastrup. Frugtsamlingens historie går dog meget længere tilbage – helt til 1858, hvor Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole blev grundlagt på Frederiksberg. Først blev de mest almindelige frugttræer som æble, pærer og kirsebær plantet på et lille areal i den tilhørende have. Senere blev både arealet og sortimentet udviklet, da havebrugsundervisning blev et reelt fag og engagerede lærere som J.A. Dybdahl bidrog til at indsamle over 200 jordbærsorter og i øvrigt selv lagde navnet til en af de meget populære, gamle danske jordbærsorter ”Dybdahl”.

Pometets samling indeholder i dag mere end 800 æblesorter – både danske og udenlandske, 130 sorter af henholdsvis pære, blomme og stikkelsbær og 230 jordbærsorter samt mange andre arter af frugt og bær. Her afprøves også forskellige sorter af vin for deres egnethed til dyrkning og produktion af vin i det nordiske klima.

Der knytter sig også en kulturhistorisk interesse til mange af sorterne i samlingen – især til æblerne, hvor flere sorter som fx ”Gråsten”, Ingrid Marie og Pigeon har været kendt og dyrket i Danmark i mere end 100 år.



BENTE MORTENSEN, hortonom



Pometet har flere funktioner end den frugtavlsmæssige interesse fortæller Lasse Loose. De mange forskellige sorter af frugt og bær er nødvendige for at sikre en bred variation af genetisk materiale. Dette arbejde sker i et tæt samarbejde med andre nordiske lande via Nordisk Genbank, der er en fælles nordisk institution etableret i 1979 til bevarelse og udnyttelse af gamle nordiske have- og landbrugsplanter. Derudover er forskning i frugtavl og undervisning af studerende fra Københavns Universitet også vigtige fokusområde.

Genbanken er ikke et museum, men bliver aktivt brugt til at finde og udvikle nye sorter, som er interessante at dyrke. Lige for tiden er smagen igen kommet i centrum og det danner udgangspunkt for en række nye projekter og samarbejder både indenfor erhvervet og med aftagerne af produkterne.

Vedligeholdelse af samlingen

En af de faglige opgaver er at holde styr de mange forskellige sorter. Til dette arbejde bruges både sortsbeskrivelser i gamle og nye bøger, men også DNA-test baseret på indsendelse af 3 blade fra et træ anvendes, disse undersøgelser er dog meget kostbare at få udført.

Den store samling skal konstant holdes vedlige, da træer kan blive syge, for gamle eller angrebet af skadedyr. Det er et stort og omfat-

tende arbejde, som udføres af de 4 faste medarbejdere og 3 elever. Årligt tages podekviste fra ca. 1.000 træer, der podes på forskellige grundstammer, opformeres og plantes ud efter 2-3 år.

Projektet "Fra æblefrø til æbleoaser" handler om gamle forædlingsformer og tager udgangspunkt i frø fra 53 af de sundeste æblesorter i plantagen. Opformering af frøplanterne foregår rundt omkring i Danmark i folks haver og efter en årrække er der nu begyndt at komme æbler på træerne, så frugterne kan bedømmes. Måske findes der en ny sort af Ingrid Marie blandt de nye træer – hvem ved? Håbet er at finde 3-5 nye sorter af sunde, velsmagende frugter, der kan klare sig i haverne uden brug af pesticider.

Et andet projekt er arbejdet med at få rensede moderplanter af jordbær for virus. Planter sendes til Holland for at blive behandlet og meristemformeret, hvorefter det sendes tilbage til opformering for efterfølgende at blive tjekket for virus. Det er meget dyrt og arbejdskrævende, men i dag er de fleste af de 130 sorter af jordbær virusfri.

Rent plejemæssigt anvendes som hovedregel ingen pesticider og den daglige drift læner sig tæt op ad den økologisk dyrkningspraksis. Blandt andet lader man den nedfaldne frugt blive liggende for at den kan tjene som gødskning.



Beskæringsformer

Stenfrugt som fx blommer beskæres altid om sommeren for at undgå angreb sygdomme som fx bakteriekræft, mens kernefrugt som fx æble primært beskæres om vinteren eller når der er tid til det.

Til beskæring af æbletræer anvendes forskellige systemer enten den traditionelle kronebeskæring eller den nyere spindelbeskæring. Det handler primært om at få luft og lys ind i træet. Det giver både mulighed for at bladene tørrer hurtigt op, så de ikke får sygdomme og at frugterne modner regelmæssigt.

Æblerne er enten podet på en middelsvær gundstamme (M7), som ofte anvendes til æbletræer i private haver eller en svagt voksende grundstamme (M9), som anvendes i den erhvervsmæssig frugtavl. Sidstnævnte giver et effektivt træ med en tidlig frugt dannelse og høst af omkring 5 kg æbler allerede på et 3-års træ. Spindeltræet formes med en kraftig bund efterfulgt af flere etager af grene, der sikrer lys og luft, der giver sunde tærer og en god farve på alle frugter.

De særlige søjletræer, der især er blevet populære til de små haver, kræver ikke meget beskæring. Æblerne fra disse typer træer anvendes erhvervsmæssigt overvejende til produktion af æblejuice. Her er det



især farven på frugtkødet, der er fokus på i forædlingen, fordi efterspørgslen er høj på netop denne egenskab.

Paradisæbler har primært til formål at være et prydt træ i landskaber, parker og haver. I Pometet har landskabsarkitekter og anlægsgartnere mulighed for at se og sammenligne størrelse og form på træerne og følge med i hvordan de forskellige sorter udvikler sig - også hvis man ikke beskærer dem og de får mulighed for at bevare deres naturlige vækst.

Lasse Loose fortæller, at paradisæblerne ikke trives optimalt i år. De er blevet skadet på grund af de 2 tørkeperioder i foråret og eftersommeren og det har nok haft en særlig stor negativ indvirkning, fordi det kun er 2 år siden, vi sidst havde en meget varm og tør sommer (2018).

Klima og frugtsætning

Vejret har også stor betydning for frugtsætningen, i år er det desværre gået ud over blomsterne. Det skyldes bl.a. den varme periode vi havde tidligt på året, hvor flere sorter blomstrede allerede i februar måned, men det var stadig for koldt for bierne. Klimaet forandrer sig og det er svært for både frugttræer og bestøvere at tilpasse sig det mere omskiftelige vejr.

For at prøve at afhjælpe bestøvningsproblemerne, har man fundet på nye måder at sikre bestøvningen. Der forsøges nye tiltag med at etablere blomsterstriber med flerårige planter, der tilgodeser flere forskellige naturlige bestøvere som blandt andet humlebier, der flyver ved lavere temperaturer end honningbierne og dermed kan være med til at sikre den nødvendige bestøvning også i de kolde år.

Blomsterstriberne giver også mulighed for en større naturlig bestand af nyttedyr, der kan være med til at reducere mængden af bladlus. Blomsterrabatterne slås 2 gange i sæsonen, første gang omkring Sankt Hans og anden gang sidst i september.

Fremtiden

I Danmark er det meget svært at leve af salget af frugt alene og derfor er der fornyet interesse for at se nærmere på de forarbejdede produkter som fx cider, hvor det er muligt at tjene penge i det næste led og ikke kun af råvaren.

For tiden er det nye hotte cider-æbletræer og heldigvis har Pometet en samling heraf, som blev plantet sidst i 1990'erne. Traditionelt set



stammer ciderproduktionen fra Frankrig og England, men Danmark vil udmærket kunne blive et nyt ciderland. De særlige cideræbler er normalt mere bitre end spiseæbler, men nogle af de danske historiske sorter som fx Fillippa og Ingrid Marie egner sig udmærket til produktion af cider.

Den øgede fokus på smag og gastronomi har også givet fornyet interesse for et bredere udvalg af sorter end tidligere. Kokke efterspørger nye smage og når bl.a. Noma høster jordbær på Pometet, mod betaling naturligvis, får Lasse Loose og hans medarbejdere også en god tilbagemelding på, hvilke smage, der efterspørges hos nogle af Danmarks ypperste kokke.

Når det gælder frugtbuske, arbejdes der på at finde nye opbindings- og beskæringsformer, der kan være med til at optimere frugternes kvalitet og smag og samtidig minimere behovet for sprøjtning mod sygdomme og skadedyr. Når grene på frugtbuske er 4-5 år gamle, så dør de eller giver meget lidt frugt, her kan anvendes foryngelsesbeskæring, hvor de svage gamle grene skæres væk.

Hos brombær bindes 1. års skud til den ene side og 2. års skud til den anden side, hvilket letter høstarbejdet. Der er mange, der mener, at de tornløse sorter af brombær ikke smager lige så godt som de vilde brombær. Men det har vist sig, at plukketidspunktet er helt afgørende

for, hvornår smagen træder i karakter, så hvis man venter med at plukke bær til de er helt modne, kan de fleste tornløse brombær smagsmæssigt fint måle sig med de vilde.

I dag importeres en lang række frugttræer og buske fra det sydlige Europa og sælges i havecentre og byggemarkeder – ofte til spotpris. Som regel er disse planter ikke testet for hverken hårdførhed, sygdomsresistens eller kvalitet før de sælges til kunderne. Tidligere, byggede salg af planter på det danske plantemarked på flerårige sortsafprøvninger på Statens Forsøgsgårde. Dengang havde man en helt anden sikkerhed for, at de planter, der var til salg, var sunde og hårdføre.

På Pometet er det heldigvis muligt også for private at følge udviklingen af de forskellige frugter og sorter. Havejerne kan normalt besøge Pometet den sidste weekend i september, hvor der er åbnet hus. I år blev dette desværre aflyst pga. Covid-19.

