



Annemarie Bisgaard

Friske Elstar i gårdbutikken til april

Kildebrønde Frugtplantage opbevarer lagerfrugt i lukkede modulkasser med kontrolleret atmosfære. På den måde kan både æbler og pærer holde sig friske længe. Elstar kan sælges til april

Smag på æblesorterne!
Kunderne, der kommer i gårdbutikken hos Kildebrønde Frugtplantage nord for Greve, inviteres næsten automatisk til at gå en tur rundt om det fristende 'smagebord' med otte forskellige æblesorter. Bordet står centralt placeret i den store, meget hyggelige butik, som parret Jane Kocemba og Søren Østergaard indrettede for seks-syv år siden efter inspiration fra

Låget til modulkasserne er udstyret med seks membranhuller, der kan være lukket eller åbne. Den røde membran er lukket. Måling af ilt og kuldioxid sker med specielt apparatur. Der er cirka 250 kilo æbler i hver kasse.

den tyske gårdbutik Schmitz-Hübsch ved Bonn.
- Selv om mange kunder har deres yndlingsæble, runder de alligevel

Frugtavlser Søren Østergaard, Kildebrønde Frugtplantage, høster cirka 20 ton af sine 250 ton æbler og pærer i modulkasser, hvor frugten kan opbevares under CA-lignende forhold. Her er det hovedsorten Elstar, der bliver høstet, men Søren Østergaard bruger også kasserne til Aroma, Gala, Wellant, Mutsu og Conference.

smagebordet for at konstatere, om en anden sort skulle være bedre, siger Søren Østergaard, mens Jane Kocemba og en medarbejder har travlt med at ekspedere ved disken denne hverdageftermiddag. Kunder i personbiler og busser - dels med ældre forbrugere, dels med børneinstitutioner - kommer i en lind strøm til butikken, der har en optimal beliggenhed ved den travlt befærdede Kildebrønde Landevej et par kilometer fra Køge Bugt motorvejen.

Elstar i seks måneder

Jane Kocemba og Søren Østergaard har snart 25 års jubilæum i Kildebrønde Frugtplantage, hvor de blandt andet dyrker seks hektar med æbler fordelt på cirka 15 sorter og 0,3 hektar med to pæresorter. En femtedel af arealet bliver brugt til selvpluk, resten sælges i gårdbutikken, omkring 250 ton frugt årligt. 80 procent sælges som frisk frugt, 20 procent som most. Hovedsorten af æbler er Elstar.



- Elstar er et yndlingsæble for mange. Forbrugerne spørger efter sorten, både før den er moden, og efter lageret er tømt. Da vi kun har almindelige kølerum, bliver Elstar nemt lidt 'slap' efter jul. Derfor er vi gået over til at opbevare både Elstar og nogle af de andre sorter i specielle franske modulkasser fra Janny MT, fortæller Søren Østergaard, der anvender kasserne på tredje år.

- Det første år købte vi 15 kasser, og resultatet var til at føle på. Vi havde stort set intet svind, og vi kunne sælge næsten alle Elstar som første kvalitet indtil marts måned, hvor vi måtte melde ud-solgt. Når vi åbner kasserne, ser æblerne stadig lige så spændstige og faste ud, som da vi høstede dem fire-fem måneder tidligere, forklarer Søren Østergaard, der tror, at æblerne kan bevare den gode kvalitet indtil april-maj måned.

Låg med selektive membraner

Sidste år tredoblede parret antallet af de franske modulkasser, og til denne sæson har de igen investeret, så de nu har 79 modulkasser i alt.

- Kasserne inklusive det specielle membranlåg er dyre i indkøb - omkring 3.000 kroner pr. styk - så vi køber ikke så mange ad gangen. Men der er ingen tvivl om, at det er den vej, vi vil gå i forhold til opbevaring og hjemmesalg. Vi kan nøjes med at åbne én kasse ad gangen, i stedet for at skulle tage et større parti hjem fra et ULO-lager, siger Søren Østergaard, der i år har købt kasser for 100.000 kroner. Princippet i boksene er simpelt. Når æblerne ånder, bruger de ilt og producerer kuldioxid. Det resulterer i, at indholdet af ilt falder, og indholdet af kuldioxid stiger. Den sænkede ilt- og den hævede kuldioxid koncentration hæmmer frugten i at ånde og forlænger frugtens levetid. Kuldioxiden kan passere nogenlunde uhindret gennem de selektive membraner i låget ud af kassen, mens ilt kun kan passere langsomt gennem membranen ind i kassen. Ved at lukke en eller flere

membraner kan luftudvekslingen kontrolleres til et bestemt niveau, så balancen mellem ilt og kuldioxid i kassen passer til det produkt, der opbevares. Det minder mest af alt om et CA-kølerum i mini-format.

Måleudstyr er afgørende

Frugtens ånding og membranernes åbningsgrad betyder, at iltmængden i boksene falder til cirka fire-fem procent og kuldioxid stiger til tre-fem procent. Koncentrationen af gasser kontrolleres med et måleudstyr.

- Måleudstyret er næsten det allervigtigste. Det er godt nok dyrt - 20.000 kroner - men det er en engangsinvestering, uanset hvor mange kasser man har. Udstyret er nødvendigt for at tjekke, hvordan frugten har det inde i de lukkede kasser. Hvis gaskoncentrationen ændrer sig uønsket, må vi lukke kasserne op, sortere og sælge frugten, forklarer Søren Østergaard og demonstrerer, hvordan måleudstyret virker.

- Lige efter frugten er plukket, sætter vi kasserne på køl uden låg. Efter et par døgn - når æblerne er kølet ned - sætter vi en sortsmerkant på kassen og lægger låget på. I de første fire-fem uger måler

Kildebrønde Frugtplantage

- Æbler - 6 hektar
- Pærer - 0,3 hektar
- Jordbær i tunnel - 4 hektar
- Nyplantede jordbær - 2 hektar
- Hindbær i tunnel - 0,25 hektar
- Græskar - 0,5 hektar
- Kartoffler - 3 hektar

vi ugentligt indholdet af ilt og kuldioxid, indtil koncentrationen er stabil. Derefter bruger vi kun måleudstyret en gang imellem, måske hver tredje uge, fortæller Søren Østergaard og pointerer, at æblerne skal være tørre, når de lægges i kasserne.

- Fugtighed i kassen er ikke godt, så vi høster ikke til lager i regnvejr. Det er også vigtigt, at kasserne står ved en jævn, lav temperatur hele tiden, ellers dannes der kondens i kasserne til skade for frugten.

Nogle sorter kan også være følsomme for høje mængder kuldioxid, og her skal overskydende kuldioxid fjernes. Det gør man ved at lægge en sæk med kalk oven i kassen. Det gælder for eksempel pæresorten Conference. ■



Smagebordet inviterer til at smage på de forskellige æblesorter, der er flot præsenteret i brune kurve med høj hank og navneskilt plus en kniv og et lille skærebælt.