

## Fosterforeldre for grønnsaker og poteter (Stephen)

Skrevet av Nationen

søndag 13. april 2008 11:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:23

---

**En gang var lokale potet-, løk- og kålsorter kjedelig hverdagskost i Norge. Nå er de fleste sortene nærmest for eksotiske å regne.**

[Les mer i Nationen](#)

# Fosterforeldre for grønnsaker og poteter (Stephen)

Skrevet av Nationen

søndag 13. april 2008 11:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:23



Foto Scanpix  
SPESIALLØK: På bildet Tvistebled-hvitløk.

## Fosterforeldre for grønnsaker og poteter

En gang var lokale potet-, løk- og kålsorter kjedelig hverdagskost i Norge. Nå er de fleste sortene nærmest for eksotiske å regne.

Av NTB Publisert 13.04.2008 - 19:00

I hagen til havforsker Stephen Barstow i Malvik vokser det mer enn 2.000 spiselige vekster. Et mindre utvalg av dem er han «fosterfar» for, som koordinator for «Planteklubb for grønnsaker, potet og urter».

– Utvalget i grønnsaksdiskene er stort sett det samme over hele landet, til tross for at det finnes svært mange spennende, lokale varianter av både poteter og grønnsaker. Planteklubben har til hensikt å ta vare på og oppformere sorter og genetiske varianter av grønnsaker som risikerer å forsvinne, sier Barstow.

Planteklubben startet høsten 2006 etter initiativ fra Norsk Genressurssenter.

– Når nye grønnsakssorter overtar markedet går de gamle sortene ut av bruk og det er fare for at de forsvinner. Dette er svært uheldig, sier seniorrådgiver Åsmund Asdal ved Genressurssenteret.

### Gammel og sunn

Nye sorter er som regel bedre for moderne produksjon, men de gamle sortene har egenskaper det er verdt å ta vare på.

– For eksempel hadde kål tidligere en bitrere smak som skyldtes innhold av glukosinolater. Disse stoffene ble etter hvert foredlet bort, og vi har nå kålsorter med bedre smak, sier Asdal.

Nyere forsøk har vist at enkelte typer glukosinolater har positiv effekt i å aktivere kroppens forsvarsmekanismer. Studier har også antydnet god effekt mot visse typer kreft.

– Dette viser hvor viktig det er å ta vare på mangfoldet av eldre genetiske variasjoner, slik at vi også i framtiden kan utvikle nye sorter fra de gamle, basert på ny kunnskap, sier Asdal.

### Les også: [Løk utan tårar](#)

Han nevner også at utvikling av sorter tilpasset klimaendringer kan bli aktuelt i framtiden.

### Hele landet

Bevaring av de spiselige vekstene engasjerer fra Tromsø i nord til Kristiansand i sør, på tvers av alder, kjønn og bakgrunn.

– Vi har nå 38 svært dedikerte medlemmer og tilgang på 220 forskjellige grønnsakssorter, sier klubbkoordinator Barstow.

### I første omgang er det

Genressurssenteret som formidler fra og plantedeler, men etter hvert skal medlemmene utveksle sortene seg imellom.



Foto Scanpix  
Stephen Barstows hage ble etablert i 1983. Fra den store samlingen av urter, nyttevekster og spiselige stauder fra hele verden laget han og familien en salat med 537 forskjellige vekster i 2003, og satte med det en verdensrekord. På bildet holder Stephen Barstows opp spiselige løker i Norske hager som kan høstes om våren. Fra venstre Tvistebled-hvitløk, Luftøk, Nikkeløk, Prairieløk, Seiersløk, Pipeløk, Sibirsk gressløk, Ramsløk og vanlig Gressløk (Potet overst på brettet).

### De første hagene

• Funn fra Osebergskipet fra år 834 og de eldste lovtekstene forteller oss at vikingene dyrket og samlet nytteplanter som kvann, villeple, løk, hestebønne, dodre, kål, hamp, karse, vaid og lin i inngjerdede hager.

• I middelalderen var det klostervesenet som sto for den tidens avanserte hagebruk. Munkene brakte mange nye kulturplanter til landet, men Svartedauen gjorde at utviklingen stoppet opp. Mye dokumentasjon gikk tapt, men vi vet at neper, ertre og humle sannsynlig ble dyrket allerede tidlig i klostertiden.

• Først i renessanse- og barokktiden (1550-1790) kom det inn en ny hageflora i Norge. Apotekene som ble opprettet i Danmark-Norge hadde egne urtehager. Med handel fikk vi etter hvert grønnsaker som asparges, jordskokk og potet, samt bær (rips, solbær, vindruer og stikkelsbær) og solsikke.

(Kilde: Museumsnett.no)

### Bevaring av nyttevekster i Norge

Norsk genressurssenter (opprettet 2006) koordinerer et nasjonalt program for bevaring og bruk av plante genetiske ressurser.

Dette omfatter kartlegging, bevaring, dokumentasjon, informasjon og bærekraftig bruk av mangfoldet av nytteplanter i Norge.

Nordisk Genbank og Genressurssenteret har i dag norske sorter av ertre, bønner, kålrot, nepe, kål, tomat, sjalottløk, jordskokk, rabarbra, pepperrøt og humle til disposisjon for planteklubber.

Nordisk Genbank og private samlere i Norge har dessuten samlinger av potetsorter som kan tilbys planteklubber.

Arbeidet med bevaring og bruk er i stor grad avhengig av innsats i regi av privatpersoner, FoU-institusjoner, frivillige organisasjoner, bedrifter som bruker plantemateriale og kultur- og museumsinstitusjoner

### LES OGSÅ

• Testar 100 nye potetsortar 25.07.2008 16:30

## Fosterforeldre for grønnsaker og poteter (Stephen)

Skrevet av Nationen

søndag 13. april 2008 11:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:23

---