



Et skattkammer av økologiske grønnsaker

Finstad Gård Rosnes i Sande er landets største produsent av økologiske grønnsaker. Over 20 års produksjon har gitt gården en unik erfaring og kompetanse.

Av Jan Carsten Bjerkfelt (tekst og foto)

Her dyrkes både gulrot, rødbeter, persille, selleri, pastinakk, gresskar og mye mer. - Det vi kanskje har spesialisert oss mest på er rotgrønnsaker, sier bestyrer Hans Kjærås. Han har arbeidet på gården siden 1975, og kjenner hver eneste kvadratcentimeter av de 1200 målne bruket disponerer. Han var med da datteren på gården, Toril, tok over sammen med sin mann Erik Rosnes i 1981, og ikke minst da gården ble lagt om til økologisk drift i 1987.

Kjærås er agronom av utdanning, og har med årene opparbeidet seg en stor kunnskap om økologisk drift.

- Det vi trodde skulle bli det største problemet med økologisk dyrking var næringstilførsel. Men det har vist seg at det er ugraset som er den største utfordringen i grønnsaksproduksjon. Ved gulrotproduksjon kommer man for eksempel ikke innimellom radene med maskiner. Det må lukes manuelt og det er utrolig kostbart. På det meste har vi 50 folk som luker her, sier han.



ØKO-PRODUKTER. Gårdbrukerne Toril og Erik Rosnes med noen av produktene fra Finstad Gård Rosnes.



STOR KUNNSKAP. Hans Kjærås er gårdsbestyrer. Ved siden av høy kunnskap om økologisk grønnsaksdyrking, er han også kjent som et teknisk unikum når det gjelder landbruksmaskiner.

I konvensjonell gulrotproduksjon ville man sittet bedagelig på traktoren og sprøytet avlingene med soppmidler, insektmidler og kjemisk ugressmiddel. Kjærås kan ikke ta slike snarveier. Ved siden av ugras er gulrotflue et stort problem for dyrkingen.

- Vi har limfeller rundt omkring på jordene. Ut fra antallet fluer på fellen kan vi se når svermingen begynner og det er på tide å legge ut nett, sier han. For det er et fysisk hvitt plastnett som Kjærås og

hans medarbeider må rulle ut over gulrøttene når fluene kommer.

- Det er tungt og kostbart arbeid, men nettet er effektivt. Den hindrer fysisk insektene å komme ned og legge egg, sier han.

Men om man legger denne tunge delen av dyrkingen til side, så glitret det i Kjærås sine øyne. For i likhet med gårdbrukeren Erik Rosnes så brenner han for det han driver med.

- Vi har mange sorter i produksjon. Vi tester også ut nye sorter hele tiden; hvilke som egner seg best for lagring, hvor store såmengder som trengs, osv. Det er spennende å prøve seg fram, sier han. De siste årene har han opplevd en renessanse for rotgrønnsaker.

- De gamle norske rotgrønnsakene er en trend som øker. Særlig har restaurantmarkedet vært en drahjelp her; alle kokkene bruker jo pastinakk i suppen, sier han. Finstad leverer rotgrønnsaker som

selleri, persillerot, gulrøtter, knollselleri og pastinakk.

Finstad Gård Rosnes dyrker grønnsaker på totalt 400 mål. Jord er leid inn fra flere andre gårder i distriktet.

- Ugraset er den største utfordringen i økologisk grønnsaksproduksjon.

Hans Kjærås
gårdsbestyrer

- Her i Sande er vi kjent for å dele og bytte. Vi bytter hele tiden gjødsel mot gras, fordi vi ikke har husdyr på gården. Et stikkord for oss er også vekstskifte. Vi flytter hvert år rundt for å få best mulig fruktbarhet i ny, frisk jord. Der vi dyrker rødbeter i år, var det kål i fjor og neste år blir det korn, sier han.

Erik Rosnes på sin side forteller at det lå et islett av romantikk de første årene etter at han og kona Toril overtok gården i 1981.

- I forbindelse med at vi la om til økologisk i 1987 hadde vi en idé om å ha alt mulig på gården; høner og kuer og grønnsaker og korn og poteter... Vi fant fort ut at det ikke var areal nok for å gjøre alt dette, sier han.

- Vi har nok blitt litt mer hardhuda etter hvert. Nå holder vi på med det fordi vi har tro på økologien i det og markedet framover, men også fordi vi synes det er mer morsomt og mer spennende å drive økologisk, sier Rosnes.

- Vi prøver hele tiden å finne ut hva som er enklest og best å dyrke, og hva markedet ønsker. Vi er opptatt av å tilby det folk vil ha, sier han.

Men et hensyn overgår alle. - Smak. Vi prøver hele tiden å produsere best mulig smak. Det er ikke nok med økologi, du må også komme med smaken. Vi liker å sammenlikne oss med vinprodusenter. Vi tar heller en mindre avling enn å gå på akkord med smaksopplevelsen, sier Rosnes.