

Verdens bedste grøntsager skal have det hårdt

Verdens bedste gulerødder – ja, det må de jo være, når de var på den menu, der gjorde kokken Rasmus Kofoed til verdens bedste kok – groede på Kiselgården i det vestsjællandske

Og de er verdens bedste – eller i hvert fald rigtig, rigtig gode, fordi de og deres efterfølgere gror i gammel mosejord og er blevet sået, dyrket og høstet efter alle biodynamiske forskrifter.

Så enkel er forklaringen ifølge Ask Rasmussen, der er den nye generation på Kiselgården, som han ejer og driver sammen med sine forældre Lis og Eigil Rasmussen

– midtvejs i et glidende 5-årigt generationsskifte.

- Det er den helt rigtige jord til netop gulerødder. Måske er udbyttet ikke så stort, som man ville kunne nå andre steder. Vi må kassere mange gulerødder, fordi de er skæve og mærkelige, men kvaliteten, smagen er uovertruffen, siger Ask Rasmussen, der dyrker rodfrugter som selleri, persillerod, pastinak osv. i en helt anden jordtype, fordi der trives de netop ikke bedst, men bliver bedst.

- De kan have det lidt svært i den tunge lerjord, vi dyrker dem i, men de bliver bedst, hvis de har fået lidt tæsk. Det giver smagen, mener Ask.

Og der må være noget om snakken, for Kiselgården

er hofleverandør til en stribe gourmetrestauranter med NoMa – verdens nummer 1 – som toppen.

Så vejen mod gastronomiske topbedrifter skulle være banet for mange, for det er nøjagtig de samme grøntsager, der er i kasserne, når Kiselgården leverer til Københavns Fødevarerfællesskab eller direkte til egne kunder, der abonnerer på kasser fra gartneriet.

- Det er de samme varer, siger Ask. Det eneste, der er noget særligt i den forbindelse, er, at restauranterne gerne vil have tingene enten meget små eller meget store. Det sidste til at lave f.eks. juicer og det første til at lægge på tallerknerne.

Da Rasmus Kofoed vandt guld, var der gulerødder og rødbeder fra Kiselgården blandet ind i serveringen. Der stod også Kiselgården på citronmelissen.

Ask har ansvaret for markerne, mens Eigil Rasmussen står for krydderurterne, der dyrkes i drivhuse. Årligt produceres der 300.000 pletter med urter, og også de dyrkes på biodynamisk vis – selv om det faktisk ikke kan lade sig gøre.

Krydderurterne dyrkes på borde og i jord, som vi importerer fra Sverige, fortæller Ask Rasmussen. Det kan ikke godkendes som biody-

namisk herhjemme, men vi håber, at det vil kunne blive godkendt senere. Det er biodynamisk i mange andre lande, så måske kommer det også her.

Mange af krydderurterne kræver minst 18 graders varme, så de kan ikke dyrkes under åben himmel. Eigil Rasmussen kan heller ikke følge den biodynamiske såkalender i drivhusene, fordi der sås dagligt, og så skal der vandes og vandes og vandes.

Og netop her kommer biodynamikken ind, for Eigil tilsætter vandingsvandet de

biodynamiske præparater, der er så stor en del af rigtig biodynamisk drift, ligesom han lader det recirkulerede vandingsvand cirkulere gennem vandtrapper.

Ask er ikke så meget for at snakke præparater, kohorn og kosmisk påvirkning.

- Det kommer så nemt til at lyde, som om vi er en flok overvintrede hippier eller hekse, siger han. Og det er helt skævt. Vi driver det her så modene og rationelt, som det overhovedet kan lade sig gøre. Kunne det lade sig gøre, var der mange fle-

re ting, vi ville gøre med maskiner. Men vi dyrker så mange forskellige afgrøder, at det simpelthen ikke kan lade sig gøre at have en maskinpark til at gøre alle de forskellige ting, vi skal.

Så der er meget håndarbejde i vores produktion. I sæsonen er vi 11 i gang. Men egentlig kun fordi det er det mest rationelle at gøre.

sb@okologi.dk

*Ask Rasmussen midt i gulerodsmarken
Foto: Kiselgården*

