

# *Jordbærstedet i Norge med lengst tradisjon?*



# Jordbærbua

*Stedet i Follo med lengst tradisjon*

*Etb 1975*

*[www.saxeblbær.no](http://www.saxeblbær.no)*









































**Jordbærbua**

*Stedet i Follo med lengst tradisjon*

*Etb 1975*

*www.saxeblbær.no*

Jordbærbua  
Etb 1975







## MATTEST



Elisabeth Dalseg  
elisabeth@dagbladet.no

FOTO: KRISTIAN RIDDER-NIELSEN

# - Sånn skal jordbær smake!



Ja, vi elsker norske jordbær, men det er ikke ett fett hvilke du velger. Vi har smakstestet.

AROMA: Bærene er bedamt etter utseende, duft, konsistens og smak



**D**et er liten tvil om at et saftig, rødt og søtt jordbær gjør livet bedre, og de aller fleste blir ekstra lykkelige når de norske bærene endelig er i butikken.

Men et norsk bær er ikke et norsk bær. Det dyrkes mer enn ti sorter her til lands, og det er stor forskjell på dem, viser vår smakstest av jordbær. Sammen med Opplysningskontoret for frukt og grønt har vi testet fem typer, for å se hvilke som egner seg til hva, og ikke minst: Hvilke jordbær smaker best? Strawberry-sjef Petter Stordalen er kjent for si at du må selge de bæra du har, men gitt valget mellom flere typer, ville du visst hvilke du skulle velge? Og spiller det egentlig noen rolle?

**Stor forskjell**  
DinSide fikk være med å Opplysningskontoret for frukt og grønt arrangerte smakstest av fem norske jordbærssorter, og nå er vi ikke i tvil! Det er stor forskjell på de ulike sortene.

For selv om alle er røde og runde, søte og friske, er det stor variasjon. Mens noen trekkes fram som gode

matbær, er andre så pene at de egner seg perfekt til pynt, eller til foto - som de to matinfluenserne som satt i testpanelet, Kristoffer Tvilde og Marit Røttingsnes Westlie, trakk fram.

Og noen bare roper på selskap av fløte og sukker. Eller kanskje litt vaniljeis?

**Vil ha de søteste bærene**  
Går du i butikken, er det ikke alltid det står på kurven hvilken sort det er, men dersom du spør deg for, burde informasjonen finnes på kartongene kurvene kommer i.

Kjøper du rett fra gård, eller hos en spesialforhandler, er det vanligere å opplyse om hvilken sort det er.

Jordbærbonde Per Fredrik Saxebøl dyrker åtte forskjellige sorter gjennom sommeren, og mesteparten selger han direkte til kundene fra Jordbærbus i Drøbak.

- Mens noen kunder bare skal ha jordbær, er noen av de faste kundene mer bevisste, sier han.

Det er likevel sjelden de er mer spesifiske enn at de ber om de søteste bærene, eventuelt korona, som kanskje er den mest kjente sorten.

«MENS NOEN KUNDER BARE SKAL HA JORDBÆR, ER NOEN AV DE FASTE KUNDENE MER BEVISSTE.»

PER FREDRIK SAXEBØL, jordbærbonde

GLEDE: Per Fredrik bøl viser fram de nyeste sortene i jordbærbutikken.



## Slik testet vi:

- Vi har testet fem sorter jordbær fra Jordbærbus i Drøbak.
- Alle bærene er dyrket fram av jordbærbonde Per Saxebøl i Drøbak-området.
- Testpanelet er Marit Røttingsnes Westlie (Fru Timian), Kristoffer Tvilde (Krislovesfood), og Jørn Haslestad, jordbæradvokater i Norsk landbruksrådgivning.
- Bærene er vurdert etter utseende, duft, konsistens og smak.
- Testen er gjennomført som en blindtest.

TESTPANELET: Kristoffer Tvilde, Marit Røttingsnes Westlie og Jørn Haslestad har smakt seg gjennom fem jordbærssorter og funnet sin favoritt.



GLEDE



KORONA



FLAIR



SAGA



NOBEL

Disse bærene ser skikkelig lekre ut. Bærene er mellomstore, og veldig uniforme i utseendet. De er røde, glinsende og lukter himmelsk. Konsistensen er grei, og smaken er søt, men testpanelet savner friskhet - og ikke minst intensitet på smak. I dette selskapet blir det rett og slett litt tørt.

- Når de ser så pene ut, står ikke smaken til forventningene.

- Jeg hadde spist disse med glede, men får ikke lyst til å kjøpe fem kurver av denne.

- Hadde jeg kjøpt dette, ville jeg tenkt at dette er et godt importbær.

Korona-bærene er blant de største i testen, og testpanelet roser fargen, både utenpå og inni. De lukter godt, og smaker friskt - men testpanelet stusser litt over disse, som har en litt ubestemmelig annerledes smak, som nærmest kan minne om kunststoffsos. Disse smaker godt, og er blant de mer syrlige i testen, og liker vel søte og gode. Testpanelet er likevel enige om at de har smakt bedre.

Men til pynt på kaker eller til foto ville disse vært et førstevalg, de har en nydelig rødfarge gjennom hele bæret, og egner seg perfekt til å skjære igjennom til skiver.

- Et fantastisk dekkbær, men på en tallerken med fløte der du skal ha smaksbombe -

- Det er godt, men jeg sitter og venter på at smaken skal matche utseendet. Det ser bedre ut enn det smaker.

Disse bærene er ikke de største i testen, men er vakre, klassiske i formen med en lekker rødfarge. Skal du tegne et jordbær, ser det slik ut. Hamnen er grønn og fin, og har ingen lyter.

Bærene er saftige og gode, og frisk på smak. Og kanskje nettopp fordi de ikke er så søte, begynner testpanelet umiddelbart å fantasere om hvilke middagsretter de ville brukt disse bærene i.

- Disse er perfekte i salat, eller som salsa, men skulle jeg kost meg med jordbær med is og fløte, hadde jeg nok blitt litt skuffet.

- Jeg forventer mer sødme, og mer smak, men dette er gode matbær.

Testens klart største bær er litt usymmetriske og byr på forskjellige størrelser. Eller herlig rustikt, som man også kan kalle det.

De dufter godt og smaker søtt, men friskt, og er fine og saftige. Og smaker de ikke litt syltetøy? Bærene har et bra syrenivå og god aroma.

De er også pent gjennomfarget, og testpanelet tipper dette er et av de klassiske syltetøybærene. Hamnen løsner også veldig lett på disse.

- Det er deilig med store bær når du skal lage syltetøy, da er det mindre jobb.

- Disse ville også funket fint med is, fløte eller vaniljesaus.

- Å blande disse inn mot slutten av røretiden når du lager vaniljeis? Det hadde vært top notch!

Disse bærene vekker begeistring med en gang de kommer på bordet.

- For en lukt! Dette lukter sommer og jordbær, en klar terningkast seks-lukt!

Og lovordene fortsetter i kommentarene, og smaken er fantastisk, og smaken er fantastisk jordbærsmak. Og tekturen er i en egen klasse.

- Dette er som en oppgradert versjon av (flair-bærene), her får du mer og bedre av alt.

- Her får jeg følelsen av selvpilakk, å stå midt i åkren og spise.

- Det er sånn jordbær skal smake.

- Si meg, den går ikke til sø, denne terningen her?





Sommerens  
røde gull.

Per Fredrik og  
Fredrik Saxebøl  
smaker på årets  
første jordbær.

Store  
felt på  
åkeren har  
frostskafer.

# Selvplukk i jordbærråkeren

Ca. 100 mål med jordbær skal høstes på åkrene til far og sønn Saxebøl i Frogn. Som noen av de siste jordbærdyrkerne i Follo kommer det kunder fra alle nabokommunen for å sikre seg kurver av "det røde gullet". Og i år blir det selvplukk. Det har koronamyndighetene sørget for.

**Pål Mørk**

Lerka henger stille i lufta og kvitrer over jordene til Per Fredrik og Fredrik Saxebøl. Et tynt tåkelag skygger for sola, noe som gjør vanningen litt mer effektiv. Store felt med jordbærplanter i blomst blinker mot oss, og et lett drag i lufta får bjerkeløvet til å rasle forsiktig. Kornet er ikke mer enn vel ankelhøyt, og allerede har arbeidsdagen vart i mange timer

for Per Fredrik. Sønnen tørnet inn klokka 03:30 etter endt 16 timers dag, da sto pappa Per Fredrik opp.

– De som tror jordbærene modnes av seg selv mens vi sitter i solveggen og ser kornet gro, må tro om igjen, humrer far og sønn.

At det ble jordbær for Saxebøl er også en tilfeldighet. Et angrep av potetål i potetåkeren førte til 25 års karantene fra potetdyrking. Dermed ble det jordbær i stedet. Sammen med

et trettitalls andre bønder. Nå er det tre igjen i hele Follo.

Vi vandrer langs rankene på et av jordene med tidligbær. Halmen ligger tett på bakken. Den er spart etter kornavlingen sist høst, og erstatter sprøyting av ugressmiddel og luking i innhøstningsperioden. Et punkt vanningsanlegg er montert på det store jordet. Det lyser rødt enkelte steder, men bærene er ikke plukkeklare riktig ennå. Vi skriver 10. juni. Det som

tidligere var en estimert start på sesongen er fremskyndet med minst en uke takket være en varm start på juni. Men begge innrømmer at det er litt senere i år enn normalt.

De innrømmer også at de har en dobbel koronautfordring. For det ser stygt ut for koronabærene. De kanskje mest populære bærene blant kundene som strømmer til Jordbærbua om sommeren. Koronabærene har fått noen kalde vinterdager kastet over seg og sliter med å vokse seg store og sterke. I to, maks tre år kan det høstes fra samme plante så det er uheldig med frostskafer. ►





































Spis norsk.  
Spis sesong.  
Spis opp.





# Takk for meg

