

Jakten på nye kålrotsorter

Etter potet er kålrot en av grønnsakene det dyrkes mest av i Nord-Norge. Den nordnorske sommeren, med mye lys og lave temperaturer, gir gode forhold for å dyrke kålrøtter som er sprø og saftig, og smaker godt.



Sunniva Løwø

Rådgiver

Etter potet er kålrot en av grønnsakene det dyrkes mest av i Nord-Norge. Den nordnorske sommeren, med mye lys og lave temperaturer, gir gode forhold for å dyrke kålrøtter som er sprø og saftig, og smaker godt. Vigod har i mange år vært hovedsorten i Nord-Norge. Vigod gir god avling og har god smak, men den er utsatt for sprekking. Vi vet ikke nøyaktig hva som er årsaken til at kålrota sprekker, men vi mistenker at det kan henge sammen med for rask vekst i den korte og intensive vekstsesongen vi har i nord. Derfor ønsker vi å teste flere sorter for å se om vi kan finne en sort som har den samme gode smaken, men som tåler den intensive nordnorske vekstsesongen bedre. I tillegg har det ikke blitt jobbet noe særlig med kålrotsorter i Norge på mange år og dagens kålrotproduksjon er i stor grad basert på én sort.

I 2022 testet vi elleve ulike kålrotsorter i fire ulike demofelt fordelt fra Dønna lengst sør til Målselv lengst nord. Målet var å teste et bredt utvalg for å finne sorter med potensial som vi kan ta videre i sortsforsøk. Viktige egenskaper er smak, avling og indre kvalitet. I tillegg til sortene Vigod, Vige og Neve, som er de vanlige sortene i Norge i dag, var det med én islandsk sort, Sandvikur, én gammel norsk sort, Trøndersk Hylla og seks engelske sorter, Bangholm Magres, Helenor, Esk, Teviot, Tweed og Skerne. En av de engelske sortene, Skerne, har grønn skolt, mens resten av sortene er Bangholmtyper. Bangholm er en dansk sort som det er gjort mange utvalg på, og som har gitt grunnlag for mange kålrotsorter. Bangholmsortene har den typiske blårøde fargen på skolten og gir store skolter og gode avlinger.



Alle sorter. Foto: Ingrid Myrstad

Gamle og nye sorter

Vigod er hovedsorten i Norge i dag både til konsum og industri. Den er et utvalg av den nordnorske sorten Vige, som tidligere var hovedsorten, og har litt høyere avling og jevnere skolter enn Vige. Det dyrkes fortsatt en del Vige i Norge. Neve dyrkes en del til konsum. Den er også et utvalg av Vige, og har litt mindre skolter enn Vige og Vigod. Disse tre sortene har gode avlinger, fin form, god smak og lagrer godt.

Trøndersk Hylla er en gammel norsk sort utviklet i Trøndelag for rundt 100 år siden. Den var lenge den beste matkålrota i Norge, også i Nord-Norge. Trøndersk Hylla har lavere avling og er mer utsatt for sprekking enn Vige og Vigod, noe som trolig er medvirkende årsaker til at den i senere år har forsvunnet fra kålrotåkrene. Sandvikur er en islandsk sort. Den regnes som tidlig, men er noe svaktvoksende og blir ikke så stor.

Blant de engelske sortene, er to av hovedsortene, Bangholm Magres og Helenor, med. Bangholm Magres er et utvalg av Bangholm. Den er kraftig voksende og gir store skolter og god avling. Bangholm Magres, i likhet med mange Bangholm-sorter, lagrer ikke like godt som Vigod og Vige. Helenor er en seinere sort. I Storbritannia krever den 150 vekstdøgn. Den gir god avling og har en fin rund form.

Esk, Teviot, Tweed og Skerne er nyere sorter fra Elsoms seeds. Esk er avlet fram for den engelske hovedsesongen. Tweed er en tidlig sort. Teviot skal være sterk mot indre brunfarging («brown heart»). Skerne har grønn skolt. Alle fire sortene skal gi uniforme skolter og god avling.



Varierende resultater

Resultatene varierte mye mellom feltene, noe som gjør det vanskelig å trekke konklusjoner om de enkelte sortene. Vi har likevel dannet oss noen inntrykk.

De engelske sortene hadde generelt kraftige bladvekst og større totalavling enn den islandske og de norske sortene. I salgbar avling kom de engelske sortene likevel dårligere ut på grunn av mange røtter med sprekk eller indre misfarging. I feltet i Målselv kom Sandvikur best ut på salgbar avling, etterfulgt av Vigod og Vige, fordi disse sortene hadde få sprekk og lite indre misfarging. Neve og Trøndersk Hylla hadde også fin indre kvalitet, men røttene var noe mindre.

Fargen på kjøttet varierte mellom sortene. Vigod, Helenor og Teviot var lysgule mot gul, mens Sandvikur og Tweed var lysgule mot hvit. De to siste egner seg nok ikke til kålrotstappe fordi kjøttfargen er for lys. Resten av sortene hadde gult kjøtt.

Dersom vi skal ta inn nye sorter er det viktig at de er gode på smak. Forskere ved NIBIO Holt har tidligere dokumentert at grønnsaker dyrket i Nord-Norge smaker søtere enn grønnsaker dyrket lengre sør. God smak og god kvalitet er et viktig argument for å ta vare på grønnsaksdyrkingen i Nord-Norge. Smaksprøving ble gjennomført på markdager. Generelt kom de engelske sortene dårligere ut på smak. Unntaket er Skerne, som var favoritten på flere av markdagene. Vigod kom best ut blant de norske sortene.

Skerne og Vigod var sortene som gav best helhetsinntrykk.

