

Valnøddetræer kan lide varme

Valnødder er normalt frugter, man samler op fra jorden uden grøn skal. Men frugterne kan også plukkes og sælges med grøn skal direkte fra træet. Det gør Danmarks største valnøddeavler i år

Lars Olesen, Hesle Nygaard, i Turup ved Glamsbjerg har 1.100 valnøddetræer, der blev økologisk certificerede i september sidste år. Efter et meget sløjt udbytte i 2017 kunne han i år høste masser af nødder på 385 af træerne. De ældste træer er 26 år, de yngste er otte år.

- Jeg har aldrig set noget lignende. Der er så mange valnødder, og de er så store og flotte i år, lyder det glad fra Lars Olesen, der næsten ikke kan få armene ned. Sammen med to unge hjælpere plukede han sidst i juli grønne valnødder fra plantagens ældste træer

Valnøddetræer er her i landet på nordgrænsen af deres dyrkningsområde, og det kunne den fynske valnøddeavler mærke sidste år, hvor udbyttet lige som vejret var ufatteligt ringe. Men i år har det noget helt andet.

- Vejret i år giver håb for en dansk valnøddeavler. Man skal være tålmodig med valnødder, fordi de er længe om at komme i bæring. Derfor er det dejligt, at

Lars Olesen har dyrket valnødder i en halv snes år, og i år jubler han for første gang over høsten af de mange store, flotte valnødder. Hovedparten sælges grønne til en sjællandsk likørproducent, der knuser dem og lader dem trække i alkohol i 11 måneder.

der nu er kommet en ny afsætningsmulighed på banen.

Valnøddelikør

Det er firmaet Norliq i Greve, der har bestilt 1.500 kg grønne valnødder fra Hesle Nygaard til produktion af Creme de Noix, nøddelikør.

- Indehaverne af likørfirmaet har været på besøg et par gange, fordi de gerne vil have danske valnødder i stedet for fran-



ske. For mig er det en fordel at kunne sprede høsten over en længere periode ved både at plukke grønne valnødder fra træerne om sommeren og samle modne op fra jorden i september. Desuden kan alle nødder bruges til likør, både store og små, og også nødder med dårlig knækbarhed, siger Lars Olesen, der utraditionelt dyrker valnødder fra frø, som stammer fra det 174 år gamle modertræ i gårdens have.

Det betyder, at alle valnøddetræer på Hesle Nygaard er genetisk forskellige, og at der er stor diversitet. Nødderne bliver uensartede, nogle er store, andre små, nogle er aflange, andre runde og nogle bliver gode, andre dårlige. Men for Lars Olesen har det lokale islæt større værdi end ensartetheden, noget han bruger i branding af nødderne. Derfor planter han også flere træer, end han umiddelbart har brug for, så han kan sortere de dårlige fra og være sikker på at få tilstrækkeligt med gode nødder.

Svær etablering

Til daglig er Lars Olesen udviklingschef hos AG Snus i Assens, så valnødderne er indtil videre en hobby - og den må helst ikke koste noget.

- Derfor laver jeg selv træerne. Jeg har erfaret, at valnøddetræer dårligt tåler flytning, så kernerne bliver sået direkte på blivestedet på to gange seks meter, fortæller Lars Olesen, der sidste år såede 800 valnøddekerner.

- Det blev gjort efter alle kunstens regler i et plastdrænrør og med 5 cm sand over kernerne. Men kragerne opdagede fidu-



Mads Majgaard og Laura Olesen hjælper med høst af grønne valnødder på Hesle Nygaard. En hjemmelavet stang med en krog i enden gør det nemmere at få fat i nødderne, der skal rykkes af.

sen og fik de fleste af dem gravet frem af sandet og op af røret, så jeg måtte starte forfra igen med 800 nye kerner i april i år.

Belært af skaden fra sidste år blev røret i år dækket med et kraftigt net fastholdt



Valnødder kan være vanskelige at etablere fra frø, men så snart de har fat, tåler de tørken godt, erfarer Lars Olesen.

med en pløk, så fuglene ikke kunne komme til. Men tingene udvikler sig ikke altid sådan som, man regner med.

- Desværre spirerede kun 134 af de 800 kerner, fordi det har været alt, alt for tørt i år. Vi har kun fået 10 mm regn siden maj (frem til ultimo juli/red.), så det er rigtig ærgerligt, siger Lars Olesen og viser, hvordan der er store sprækker i lerjorden efter tørken.

Men den fynske valnøddeproducent giver ikke op. Han sår igen næste forår. Planen er nemlig, at gårdens frie areal på otte hektar med tiden skal plantes til med valnødder, så beskæftigelsen er sikret til pensionsalderen.

Nye produkter

Forrige år, hvor Lars Olesen høstede cirka 300 kg modne valnødder, blev de solgt til blandt andre Fyns Fødevarerfællesskab og vinforretninger. I år forventer han at kunne sælge samme mængde tørrede valnødder.

Lars Olesen beskæftiger sig også med produktudvikling på sin arbejdsplads, så

De ældste valnøddetræer i plantagen er fra 1993. Nødderne høstes fra en vogn og i trætoppen fra en byggeklift.

det ligger ham lige for at tænke på nye produkter fra sin valnøddeplantage.

- Jeg har forsøgt at tørre valnøddeblade i et hjemmebygget tørreri. Tørrede blade er ifølge litteraturen anvendelige til mange formål som the, plejeprodukter og farvning. Men det er ikke rigtig lykkes at få gang i salget... endnu. Kun sælger jeg lidt tørrede blade til snusproduktion - det giver en variant med en lidt anderledes smag, fortæller Lars Olesen, der med dette års varme klima ser lysere på fremtiden for en dansk, økologisk valnøddeproduktion. ■



Jorden slog store dybe revner i tørken på Hesle Nygaard ved Glamsbjerg i år