

POTETÅL

– fra full krise til stor suksess



Tenk deg at store deler av livsgrunnet ditt rives i stykker. Jorda du og din familie har drevet i flere generasjoner kan ikke lenger brukes til å dyrke potet. Du har to valg; enten kaste inn håndkledet og slutte som bonde, eller satse så hardt at det nesten gjør vondt. Potetbonde Roy Hasle og familien hans i Rygge i Østfold valgte det siste alternativet i 1997.

LIV BERIT KARLSEN
kommunikasjons- og markedsrådgiver

Året da potetålen kom

Vi krysser av i kalenderen for 16. mars 1997. Alt er gjort i stand til å få årets poteter i jorda i Rygge. Potetproduksjonen står for 60 til 70 prosent av omsetningen til Hasle gård. Roy Hasle har blant annet en avtale om å levere 500 tonn poteter til Maarud og Stabburet. Men slik skal det ikke bli. Dette skal bli dagen daværende potetbonde familien Hasle aldri vil glemme. Det samme gjelder nabogårdene i Rygge. Potetbønders verste fiende blir funnet i den dyrkede jorda

i Rygge denne dagen. Potetål blir funnet i jorda Roy Hasle leier av en nabogård. All drift stanses umiddelbart.

– Det var et slag i magen å få vite om potetålen og et like stort slag i magen da følgende av dette gikk opp for oss. Det var en umulighet for oss å legge om driften på så kort tid. Alt måtte kastes, fortalte Roy til Din Økonomi da vi var på besøk da det så relativt svart ut. Alt måtte kastes. Ingen ting fikk forlate gården. Grunnen var at

de hadde brukt den samme redskapen på begge gårdene.

– Sammen med en haug med redskap, måtte jeg også kaste min egen kunnskap på dynga. Den var jo verdiløs. Vi skulle jo ikke jobbe med poteter mer, sier Hasle.

«– Vi kunne ikke dele så mye som en spade med naboen, og det gjelder fortsatt.» Roy Hasle

I Norge er det ikke lov å behandle jorda med kjemikalier for å bli kvitt for eksempel potetåtl. Dermed var de kroken på døra for videre potetproduksjon.

Den dag i dag får ikke Hasle gård lov til å drive maskinsamarbeid med andre gårder. Det er fortsatt strengt forbudt å dele spade med naboen.

Gjør disse strenge bestemmelsene det vanskelig for dere?

– Nei, er jeg fristet til å si. Vi har lært oss å leve med dette nå. Og dessuten har tida gått og forandret seg, så den ene eiendommen som det ble funnet potetåtl på, der har det blitt golfbane og på de andre eiendommene som ble omfattet av dette så har eierne valgt å gi seg. Så vi leier deres areal. Hasle gård var den eneste gården som overlevde eller rettere sagt valgte å fortsette med gårdsdrift. Tre gårder bikka under, og til sammen seks eiendommer, men vi klarte oss med nød og neppe, sier Roy.

Hva tenker du om at dere var de eneste som overlevde eller ikke ga opp?

– Det har jeg tenk mye på. I alt det vi prøvde, vurderte og alle tankene vi gjorde oss, så var vi kanskje litt naive som ikke sluttet. Men det falt oss aldri inn å gi opp. Det var kanskje litt amatørmessig ikke å vurdere å legge ned. På den tiden burde det ha vært et alternativ, for vi var så nære at vi nesten ikke klarte oss. Det var ekstremt nære på, og vanskelige tider. Så i ettertid så er vi glade for at vi valgte å stå på videre, men jeg skjønner godt de som valgte å gi seg altså, erkjenner den tidligere potetbonden.

Suksessen

Da Din Økonomi svingte inn på Hasle gård på sensommeren i år, 18 år etter krisen sto flere arbeidere sammen og sorterte og vasket grønnsaker. Blant dem Roy, hans kone, hans far og flere innleide sesongarbeidere. I tillegg jobber neste generasjon Hasle-driver, sønnen på gården. Det er full sving på gården og jordene rundt bugnet av deilige og friske grønnsaker. Fire årsverk på fulltid, i tillegg til innleid arbeidskraft



vitner om en voldsom snooperasjon. Men den har vært krevende. Roy skulle gjerne vært den foruten, men han ville ikke vært foruten den spennende hverdagen han selv og familien har dyrket frem.

Hadde du drevet like stort i dag dersom du hadde fortsatt med potet?

– Nei, det tror jeg ikke for jeg tror det er en bedre økonomi i det vi driver med i dag, enn potetproduksjon. Så jeg tror at da hadde vi ikke hatt rom for at sønnen vår også kunne jobbe hjemme på heltid. Jeg savner ikke potetproduksjon, men jeg skulle gjerne sett at omleggingen var litt mindre dramatisk og vanskelig. Men jeg har lært meg å feste meg ved det som går bra også ergrer jeg meg ikke mer enn jeg må over ting som går andre veien. Jeg legger kjapt ting bak meg. Jeg er nok bare heldig at jeg er sånn, sier bonden.

Norges beste beter, sier dem

Da Roy og familien hadde bestemt seg for å drive videre, var spørsmålet hva de skulle dyrke. Potet var helt utelukket. Det er det fortsatt. Etter mye prøving og feiling forelsket familien seg i beter. De ville lage beter. Gule beter, røde beter, hvite beter og chioggiabeter dyrkes nå. I tillegg dyrker de havrerot og pepperrot. Altså ikke noe som dyrkes hos annenhver bonde.

– Jeg kan godt si at jeg er fornøyd med å omsette for 7–8 millioner i år, men jeg vet som mangeårig bonde at noe skjer, det kan være både været og markedet som spiller oss et puss, så helt maksimalt sett har vi en god mulighet til å oppnå en slik omsetning, men klok av skade så er det ikke alt som vokser til himmels. Men vi har grunnlag til fire familiemedlemmer i full jobb.

Hvorfor beter?

– Vi har et velegnet klima og jordsmonn og fikk en veldig fin markedsadgang på det. Vi begynte med vanlige rødbeter også utviklet det seg videre til at vi prøvde gule beter og da kom kokkene med åpne armer med en gang. Gule beter ville de ha. Så kom Chioggia-betene, og det var samme suksess. Også kom den hvite beten for ca. fire



år siden. Vi har jobbet veldig mye med å prøve sorter og finne sorter som smaker godt. Jeg tørr å si at vi har den beten som smaker best. Det er det så mange som sier, forteller betebonden.

– Hvis du smaker ei rå rødbet, så får du lyst på litt å drikke for den er så emmen. Men hvis du smaker på våre rødbeter så få du lyst på en bit til. De er mye friskere og bedre og det gjør dem egnet til mer enn å bli lagt på glass. Smak betyr mye i råvaren så det har vært viktig for oss. I tillegg har vi blitt kjent for den gode smaken, og det har betydd mye for salgsutviklingen. Sånn jobber vi med alt annet også. Vi prøver stadig nye ting. Men sorter som ikke smaker godt, dropper vi. Det hjelper ikke at det ser ut som glansbilder. Og det begynner heldigvis å bli en holdning som går igjen i landbruket. Vi er så avhengig av at folk kjøper av oss igjen. Å selge til noen en gang, det holder ikke, sier Roy.

Nøkkeltall:

- 160 mål med forskjellige beter som gir til sammen 470 tonn med beter. 300 rødbeter og de andre er gule, hvite og chioggiabeter.
- 72 mål med persillerot som gir ca. 70 tonn.
- 45 mål med kål, som gir ca. 200 tonn.
- 10 mål med pepperrot, som gir ca. 6 tonn.
- 1,5–2 mål med havrerot som gir ca. to tonn.
- I tillegg har de en del hvete.

Nye investeringer og egenavlet landbruksmekaniker

– Vi investerte lite i oppstarten. Det sier seg selv. De var jo relativt skrint med penger. Men en av mine smarteste trekk var å avle opp en landbruksmekaniker og agronom. Haha, det er bra for forretningene det, humrer Roy. Sønnens yrkesvalg gjorde at de i den trangeste tiden kunne kjøpe gammelt utstyr og skru selv. – Det som var slitent fikk han til å gå igjen, så til å begynne med brukte vi ikke så voldsomt med penger på investeringer, men etter hvert som produksjonen ble større, så måtte det noen investeringer til. Da måtte vi øke kapasiteten.

De siste to-tre årene har gården investert i overkant av 1,2 millioner. En av grunnene til at det ikke har krevdes større investeringer er at de har stor synergieffekt av kombinasjonen mellom rødbeter og persille. De sår og høster med samme maskin og alt går gjennom samme vaskelinja.

Et ønske om større jordbruksarealer og nye produkter

Roy er på leting etter større areal. Han forteller at de alltid har investert med en viss overkapasitet for å kunne ha mulighet til å øke produksjonen hvis det lar seg gjøre. Hasle gård har de siste årene hatt så stor økning at de ikke har hatt tid og mulighet til å tenke på nye produkter, men det kommer, lover Roy. – Jeg har det i ryggraden at jeg synes det er gøy å prøve nye ting. Og gjerne noe som er helt nytt i landet vårt. Jeg slutter ikke å la meg fascinere av energien og livskraften av det som er i et frø. Så hvis jeg prøver et nytt frø også, så er det moro. I åra som kommer så vil vi nok jobbe med å styrke oss i den produksjonen vi har og kanskje øke den og vi kommer definitivt til å prøve å jobbe frem nye produkter. Det er litt lettere å tjene penger på noe nytt og da slipper jeg å konkurrere med 20/30 andre dyrkere. Jeg får fort markedsadgang gjennom Bama når vi kommer med noe nytt. Bama spør også ofte etter nye produkter og sier at de gleder seg til neste gang det kommer en pakke fra Hasle gård.

Hasle gård + Bama = sant

En del av samarbeidet Hasle gård har med Bama går ut på at de sier ja til absolutt alle forespørsler om besøk på gården. Noen ganger har de hatt et kort besøk og andre ganger har de hatt potensielle bamakunder som igjen er deres kunder.

– Vi kikker litt rundt om på jordene også serveres gjestene et varmt måltid som vi

Potetål eller gul potetcystenematode er en rundorm i familien Heteroderidae. Den utvikler seg i røtter av potet og tomat. Potetålen stammer antakelig fra Andesfjellene i Sør-Amerika og er nå vanlig over store deler av verden. Larvene påvirker røttene cellelev. Den får røttene til å danne kjempeceller, og det hemmer vann- og næringsopptak. Potetplantene vokser dårlig, og angrepet blir synlig som runde eller ovale flekker i åkeren. Knollene blir mindre enn normalt. Potetålene er internasjonalt fryktede skadedyr. Ifølge forskrift om planter og tiltak mot planteskadegjørere (matloven) kan det pålegges tiltak for bekjempelse av potetcystenematoder og for å hindre spredning. Forskriften gir adgang til forbud mot potetdyrking (karantene), veksling mellom dyrking av resistente og ikke-resistente potetsorter og vekstskifte med andre planteslag.

Fra Store norske leksikon



har laget med våre egne råvarer. Også har vi jugd og preka ei god stønn tel også har dem reist hjem. Sånn stein på stein-bygging som dette fungerer veldig bra for oss. For et par dager siden hadde vi et busslast her med storkjøkkenpersonale fra Bamas storkjøkkenavdeling, og det blir noe helt annet å prate fjes til fjes, enn en kort telefon eller epost, forteller Roy.

Hasle gård har brukt mye tid på gårdsbesøk av både kunder og presse. Dette er de glade for at de har prioritert. Opplysningskontoret for frukt og grønt har gården også hatt besøk av. De har rett og slett takket ja til alle som har ønsket å komme på besøk. Roy mener dette har jo bidratt til å gjøre dem kjent. For tre år siden banket også tv på døra. De var de med da Bama og Norges-Gruppen hadde en stor TV-reklame.

– Kokken Lise Finckenhagen var på verandaen her og lagde mat med våres produkter. Og det er værsågod å stille opp i tv-bilde selv også. Og det gikk jo bra det. Litt artig var det og. For to år siden kom Rema og lagde TV-reklame her. I etterkant av kampanjen har vi jo et kjempesalg, så reklame fungerer godt. Å stille opp på denne måten

er helt naturlig. Det handler om å gi tilbake til de som har gitt oss så mye og hjulpet oss opp fra den vanskelige tida. Så hvis Bama har kunder de ønsker å ta med på besøk, så er det en del av samarbeidet føler jeg. Da stiller vi opp. Det samme gjelder opplysningskontoret for frukt og grønt. Også er det veldig fint å få en hyggelig omtale i media. Det er jo mange som mener mangt om landbruket, men dem har aldri jeg møtt. Vi møter kun positivisme. Vi føler at mange har forståelse for at vi har bruk for norsk mat, forteller Roy.

Grøntpakkeriet Grøde

Roy Hasle er en av flere bønder som har investert i et pakkeri som behandler råvarene på en trygg og god måte. Han mener noe av grunnen til suksessen etter potetålkrisen er nettopp dette pakkeriet. Det er nå 56 lokale produsenter som er medlem av pakkeriet, som alle drar nytte av kompetansen de etter hvert har bygget opp blant annet på emballasje og behandling av grønnsakene. Pakkeriet pakker for det meste potet, rødbeter, selleri, pepperrøt, persillerøt, pastinakk og rosenkål for grossistene.