

A photograph of a tree-lined path with yellow flowers in the foreground. The path is flanked by tall, dense trees with green foliage. The ground is covered with a thick carpet of small yellow flowers, likely dandelions, which are in focus in the foreground and become more blurred as they recede into the distance. The sky is visible through the canopy of the trees, appearing bright and clear. The overall scene is peaceful and natural.

HISTORIEN OM NORDENS DRUE

STEVNSBÆRRET

ASMUS GAMDRUP PETERSEN JENSEN

TITEL: HISTORIEN OM NORDENS DRUE
STEVNSBÆRRET

SKREVET AF: ASMUS GAMDRUP PETERSEN JENSEN
COPYRIGHT © 2013 // 1. UDGAVE

FOTOGRAFIER: ASMUS GAMDRUP PETERSEN JENSEN
MORTEN BRINK IWERSEN
JØRGEN WICKLOW
TUE BACH PETERSEN

TYPOGRAFI: STEELFISH
ROCKWELL
GEORGIA

OPSÆTNING: TUE BACH PETERSEN
www.tuebach.dk // +45 2856 0782

INDHOLDSFORTEGNELSE

• **INTRODUKTION** •

Af Bi Skaarup

• **KIRSEBÆRVIN ANNO 2013** •

Et besøg på Frederiksdal Gods

• **LANDBRUGETS SORTE DIAMANT** •

Kongelig efterspørgsel på kirsebær

• **INDUSTRIALISERINGEN** •

Cherry Heering og de andre kirsebærkonger

• **NEDTUREN** •

Kornet vinder over kirsebærret

• **KIRSEBÆRRETS UTALLIGE EVNER** •

En historisk gennemgang

• **KIRSEBÆRRETS GENKOMST** •

Den moderne anvendelse af kirsebærret

• **TILBAGE TIL DE GAMLE KIRSEBÆREGNE** •

Et besøg i Løvskaal og på Stevns

• **SAMLINGEN AF STEVNSBÆRRET** •

Rationelt eller katastrofalt?

• **FREMTIDEN** •

Er kirsebærret et 'comeback-kid'?

FORORD

• AF BI SKAARUP •

I 1995 løb projektet 'Euroterroir' af stablen – et projekt, som skulle udpege regionale specialiteter i EU. Jeg stod for den danske del, og det blev en spændende opdagelsesrejse ud i det, som jeg før havde betragtet som et kulinarisk uland: Den dansk madkultur.

Jeg havde regnet med at finde nogle få typiske danske specialiteter uden særlige gastronomiske kvaliteter, men det skulle vise sig, at mine fordomme blev gjort til skamme.

Hvem skulle have troet, at vi danskere har en stolt og fornem kagekultur skabt af københavnske konditorer i årtierne omkring år 1900? Og vidste den almindelige danske forbruger, at den sprøde saftige Clara Frijs pære er helt unik for vores hjørne af verden, idet den kun kan gro og give gode velsmagende frugter her på vore breddegrader?

En af de produkter, der virkelig forbløffede var surkirsebærret, stevnsbærret, som viste sig blandt eksperter at være anerkendt som et bær i verdensklasse. Men netop i disse år var vores sidste plantager med surkirsebær ved at blive nedlagt med EU-støtte. Det var der ikke mange i Danmark, der begræd det, for man vidste ikke hvilke værdier, der var ved at gå tabt. I dette Jantelovens hjemland led vi af den overbevisning, at alt, hvad vi selv kunne producere, var af ringe kvalitet, og vores produktion var fokuseret på fødevarer, som var pæne, ensartede og billige kopier, som det sås med f.eks. baconen til England og fetaosten til landene ved det østlige Middelhav.

En produktion af surkirsebær giver kun mening, hvis der er aftagere af den, og i 1990'erne var der ingen, der havde fantasi til at starte en produktion baseret på stevnsbær, som desuden havde svært ved at konkurrere med de billigere, men langt ringere bær, fra udlandet. Heldigvis vendte skuden, og efter årtusindskiftet er der kommet en ny tro på vores egne gastronomiske evner.

I kølvandet på den imponerende nordiske revolution er der dukket initiativrige og kreative iværksættere op, der tør satse på projekter med høj overligger. Og det er netop hvad man gjorde på Frederiksdal Gods på Lolland. Da godsejer Harald Krabbe, vineksperten Morten Brink Iwersen og kokken Jan Friis Mikkelsen gik sammen for at producere kvalitetsvin af disse fornemme

bær, viste de vejen for en perspektivrig fremtid for dansk fødevareproduktion: at anvende nogle af de fremragende lokale produkter, som jo er bedst lige her, hvor vi bor, i til mad og drikkevarer af høj kvalitet.

Forfatteren til det her foreliggende værk er Asmus Gamdrup Petersen Jensen. Meget utraditionelt valgte han som historiestuderende på Københavns Universitet at komme i praktik i en fødevarevirksomhed - på Frederiksdal Kirsebærvin. Resultatet 'Stevnsbærret - Historien om Nordens drue' sidder du nu med i hånden. Asmus Gamdrup beskriver nedturen, men også historien om bærret, om gamle anvendelsesmuligheder, om nye håbefulde fremtidsprojekter, og om de vilde likør-år tilbage i 1960'erne, hvor det danske Stevnsbær blev et verdens-brand. Han beskriver de tidligere så rige danske kirsebæregne, og besøger et par stykker af dem i dag, hvor indbyggerne knap kender historien.

Det er første gang, at Stevnsbærrets spændende historie bliver fortalt, og den udgives hermed til fri afbenyttelse på nettet. Det er et stykke Danmarkshistorie, der ikke må gå tabt.



Bi Skaarup

Madhistoriker og præsident for
Det Danske Gastronomiske Akademi



Harald Krabbe og Morten Brink Iwersen på den kommende 'Grand Cru' mark Skrædderbanken. Frederiksdal Gods, Lolland, 2009.



KIRSEBÆRVIN ANNO 2013

• ET BESØG PÅ FREDERIKSDAL GODS •

“ *Det er vores Grand Cru-mark* ”

Det siger Morten Brink Iwersen.

Vi er på Frederikdal Gods på Lolland. På en lille mark, fyldt med ukrudt og højt græs. De kalder den biblioteket. Det er frostklart og tørt med en fin udsigt til havet og Langeland. På Skrædderbanken, som marken rigtigt hedder, går Morten Brink Iwersen og Harald Krabbe rundt og “forklarer om deres drømme for kirsebærbiblioteket – selvom kirsebærtræerne på Skrædderbanken endnu er små uproduktive pinde. Harald og Morten er sammen med kokken Jan Friis-Mikkelsen grundlæggere af Danmarks mest ambitiøse nutidige kirsebærprojekt, Frederiksdal Kirsebærvin.

Vi er på Lollands nordvestligste spids, lige nord for færgelejet Tårs, hvor Langelandsfærgen afgår til Spodsbjerg en gang i timen. Lolland er ikke just berømt for store højdeforskelle, men på pandekageøen har de tre grundlæggere alligevel formået at finde en smule sydvendt skråning på Skrædderbanken. Der er dog stadig et stykke op til stigningsprocenterne på vinmarkerne langs floderne i Sydeuropa. Men refleksionen fra havet og hældningen på bakken øger solindstrålingen på de fremtidige kirsebær, fastholder Morten Brink Iwersen.

Skrædderbanken er en del af jorderne på Frederiksdal Gods, som Harald overtog i 2000. Allerede dengang var der 22 hektar med Stevnsbær på godset, men vinprojektet startede først i 2006 under en middag på Frederiksdal, hvor Harald og Morten mødte hinanden. Harald havde kirsebærtræerne, mens Morten og Jan havde viden og ideer til at lave dessertvin.

Siden er kirsebærarealet mere end fordoblet – blandt andet med Skrædderbanken. Beplantningerne her er en kopi af de forskellige sorter af surkirsebær, som er plantet på Frederiksdals jorder. Ligeledes er der ved at blive indsamlet ældre kirsebærsorter fra resten af Danmark og Skandinavien i samarbejde med Gammel Estrup Landbrugsmuseum og forskningscentret Pometet under Københavns Universitet.

Et rigtigt ”hippieprojekt” kalder Harald Krabbe det og forklarer, at kirsebærsorterne på Skrædderbanken vokser med en rækkeafstand på hele 8 meter

– næsten de dobbelte af en normal kirsebærplantage. Filosofien er, at jo mere lys og luft, der er i plantagen, jo mindre bliver smittetrykket – og jo mindre skal der sprøjtes.

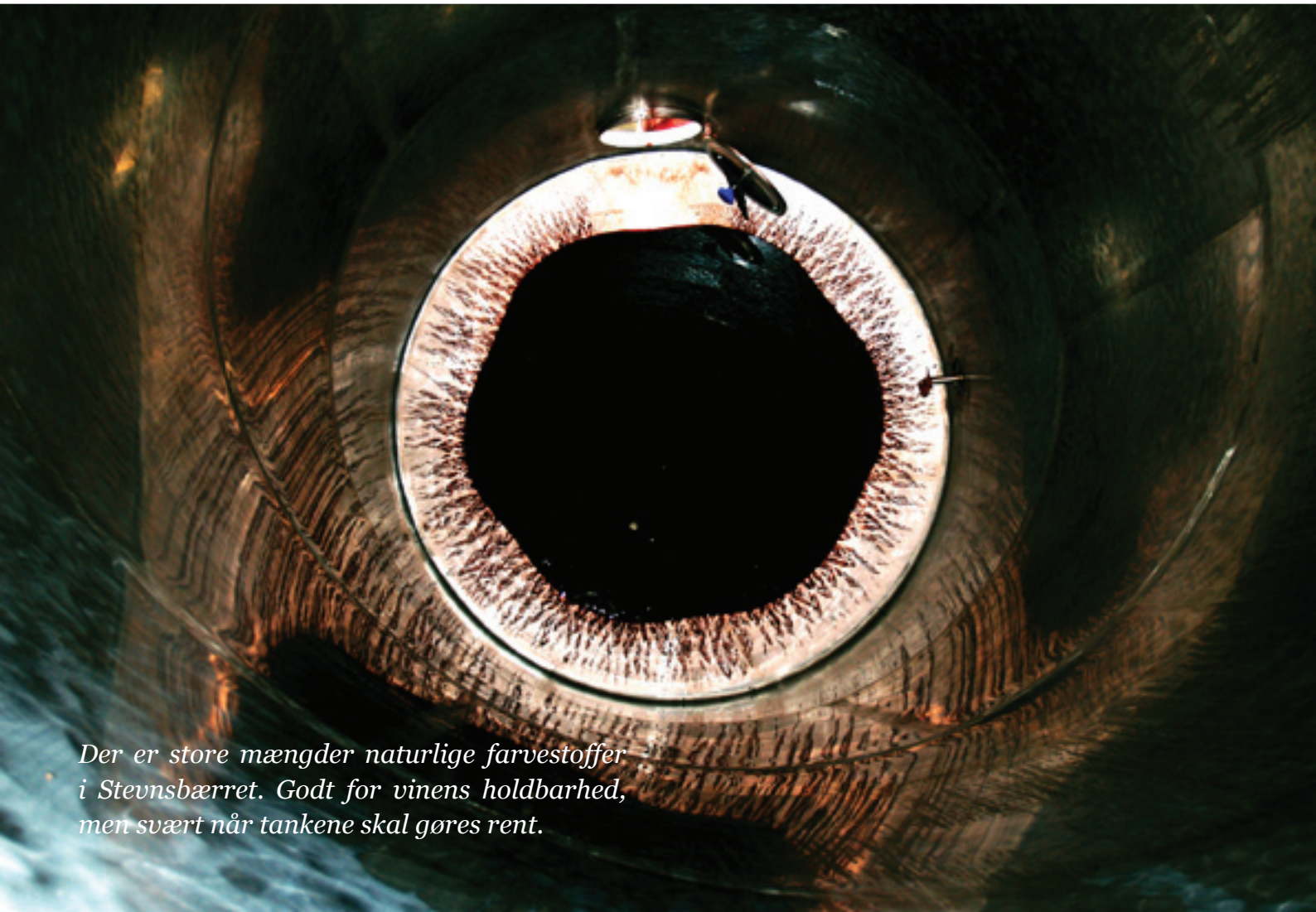
• STEVNSBÆRRET – NORDENS DRUE •

*“ Vindruen er dårligt egnet til
at lave vin under danske himmelstrøg.
Men det er ret sjovt at tage fat i et gammelt dansk bær,
der næsten var glemt,
men med særlige evner og en vinøs historie
– og så nyfortolke det ”*

Det er Morten Brink Iwersens korte forklaring på, hvorfor Frederiksdal producerer vin på det danske surkirsebær –Stevnsbærret. Et bær som forskere kalder for 'Nordens drue', og som modner allerbedst langs de danske, sydsvenske og nordtyske kyster.

95% af Frederiksdals kirsebærareal er på Stevnsbær. Det er Danmarks mest producerede surkirsebær, men navnet Stevnsbær blev først den officielle samlebetegnelse i midten af 1970'erne. Før det var kirsebærrene opkaldt efter den egn, hvor de groede. De forskellige lokale sorter blev i 1960'erne indsamlet på Fyn og udsat for en række forsøg, som konkluderede, at forskellen på sorterne var så lille, at de var ens. Man udvalgte herefter et frugtbart træ og fokuserede på at opformere dette træ under betegnelsen Stevnsbær.

At lokaliteten Stevns lige skulle vinde over Løvskal, Skælskør eller Langeskov er mere eller mindre en tilfældighed. Det fik navnet, fordi Stevns var det ældste lokale navn, som forskerne kunne finde for surkirsebær i Danmark. Måske havde det også betydning, at 1970'ernes helt overskyggende kirsebærvinproducent Cherry Heering havde sine marker ved Stevns. De mange lokale varianter blev senere fældet og de 'oprindelige' lokale sorter kendes ikke længere. Med Skrædderbanken forsøger Frederiksdal Kirsebærvin igen at finde tilbage til de lokale sorter.



*Der er store mængder naturlige farvestoffer
i Stevnsbærret. Godt for vinens holdbarhed,
men svært når tankene skal gøres rent.*

• INGEN SMAGTE PÅ BÆRRENE •

Man sammenlignede aldrig smagen af de forskellige kirsebær, der blev indsamlet over det meste af Danmark i 60'erne og 70'erne – man kiggede kun på udbytte, farve, sukker, syre og den slags. Og det var absurd, fastholder Morten Brink Iwersen.

*“ Vi kan have smidt en Nebbiolo eller en Pinot Noir
ud med badevandet. Ingen ved i dag, hvad der var af gener
eller vinøs potentiale i de mange lokale sorter,
der i dag er forsvundet ”*

I dag har man forædlet videre på de oprindelige sorter. Nu bruges hovedsagligt to Stevnsbær-kloner i den kommercielle industri. Birgitte, som er opkaldt efter en plantageejers tidligere kone. Og Viki – en sammentrækning af VinKirsebær. To kloner som officielt ikke er forskellige.

Frederiksdal besluttede sig for at lave et smagsforsøg. I Haralds kirsebærplantage stod der, da vinprojektet begyndte i 2006, kun Birgitte. Men naboen havde Viki-Stevnsbær. De hentede Viki og Birgitte ind i vineriet samme dag, de blev hældt i to tanke ved siden af hinanden og blev behandlet ens.

Ifølge vinproducenterne var der en verden til forskel på smagen. Det var lidt som Merlot overfor Cabernet, påpeger Morten. I forsøgene tilbage i 1960'erne og 1970'erne havde de aldrig gæret på bærret eller smagt på det.

Hvorfor ville man finde én overskrift for alle lokale surkirsebær under navnet Stevnsbær? Og kan det være rigtigt, at ønsket om at finde én betegnelse for surkirsebærrene gjorde os blinde overfor forskellene mellem bærrene? Eller kunne man modsat forestille sig, at ønsket hos Frederiksdal, og i hele bevægelsen bag det nordiske køkken, om at søge tilbage til rødderne kunne have et indbygget behov for at finde variationer? Måske har de bare et større fokus på forskelle end på de fællesnævner, som bærrene åbenlyst har? Spørgsmålene vil de kommende kapitler besvare.

• FREDERIKSDALS PLANTAGER •

Harald lukker indhegningen til Skrædderbanken og vi sætter os tilbage i firehjulstrækkeren. Først passerer vi Skovmark, der er Frederiksdals ældste kirsebærplantage med træer plantet i 1992. Som navnet antyder, ligger denne mark med sine godt 7 hektarer op af skoven på Frederiksdal Gods mere beskyttet mod blæst, men også mere tillukket for solen. Lidt længere inde i lan-

det ligger to nye marker fra 2009 og 2010 – Skelstrupmark og Jørgensmark – som med godt 21 hektarer har fordoblet det samlede kirsebærareal på Frederiksdal.

Udbyttet fra de danske surkirsebærplantager svinger voldsomt med naturens gang. Frederiksdals første årgang af kirsebærvin, i 2006, var et meget fint år for høsten i Danmark med hele 140.000 tons og det efterfølgende år var et rekordår med 170.000 tons. Et meget koldt forår ødelægger blomstringen og i både 2008 og 2010 blev der høstet mindre end 2000 tons på landsplan. På Frederiksdal har høsten fulgt de magre år, men til gengæld har kvaliteten af de få høstede bær været meget flot og med et fint sukkerindhold til den videre forædling.

Vi stopper bilen, da vi kører ind på godsets sidste kirsebærplantage – Nielstrupmark. En stor flok rådyr har gemt sig mellem de fuldvoksne træer og springer af sted, da vi træder ud. Træerne er plantet året efter Skovmark, men modsat den mark er der her mere lys og luft rundt om træerne.

• KLASSISK KIRSEBÆRPRODUKTION •

På Nielstrupmark er der ligesom på Skovmark kun Birgitte-Stevnbær. Markerne har været dyrket, som man traditionelt dyrker Stevnsbær i Danmark. Det vil sige, at de får kunstgødning og Round-Up.

Men en stor del af kirsebærprojektet går ud på at indføre lidt 'vinmarkstankegang' i Frederiksdals kirsebærplantager.

På Frederiksdal – og i resten af Danmark - foregår høsten af Stevnsbær maskinelt. Maskinen er afhængig af, at der er ryddet for ukrudt omkring træerne. Derfor bruger man normalt Round-Up. På Frederiksdal vil de hellere væk med Round-Up'en og i stedet harve, som man gør med vinmarkerne. De har forsøgt at skære gødningen væk, men udbyttet gik i nul i flere år efter - så det kostede penge, sved og tårer. I særdeleshed kostede det tårer hos Harald Krabbes driftsleder, som ikke helt forstod meningen med dét, som "bytusserne havde gang i", griner Morten Brink Iwersen.

Til de to nye marker har Frederiksdal i Tyskland fået specialfremstillet en harve, der kan rydde mellem træerne, så de slipper for at bruge Round-Up. Ideen er, at bakteriefloraen på sigt skal blive stærkere i markerne. Forhåbentlig får de nogle endnu stærkere vilde gærceller, som de kan bruge til gæringssprocessen i vinproduktionen, forklarer Harald Krabbe.



Mosten spontangæres de første 3-4 dage efter høsten på Frederiksdal Gods.

Desværre kan de ikke bruge harven i de gamle marker. Når et kirsebærtræ har fået alt, hvad det ville have af gødning, så ligger rødderne langt oppe mod jordoverfladen. Hvorfor skulle den grave sig ned, hvis den får det hele foræret ovenfra? Frederiksdal er nervøse for at køre rødderne over, hvis de kører en harve henover. I stedet forsøger de at tvinge rødderne ned på de nyplantede plantager. De håber på, at det på sigt samtidig vil give meget mere terroir-smag til vinen.

Selv om den 'klassiske' dyrkningstradition stadig dominerer på Frederiksdal, så blev kirsebærproduktionen Global GAP certificeret i 2011. Certifikatet betyder blandt andet, at Frederiksdals bær er sporbare for forbrugeren og at de forpligter sig til at producere dem under skærpede miljøkrav.

Frederiksdal Gods er foreløbig de eneste i verden, der har fået Global GAP-certificeret deres Stevnsbær.

• KVALITET FREM FOR KVANTITET •

Frederiksdal tror på, at et lavt udbytte giver mere spændende vine. Ligesom det også kendes fra vinproduktionen i Sydeuropa. Hvis der er færre bær, som skal kæmpe om næringen på et træ, så bliver det enkelte bær af højere smagsmæssig karakter. Sødmen bliver dybere og syren væsentligt mildere. På Frederiksdal høstes kirsebærrene til vin gerne 1-2 uger senere end den almindelige kirsebærhøst i Danmark, hvilket giver en mindre vægt, men en større modenhed i det sorte Stevnsbær. Derfor rummer Frederiksdal Kirsebærvin i høj grad også et ønske om at bevæge sig væk fra det danske landbrugs bulkproduktion.

Og de har fået bygget en gyllespreder, så de fremover kan bruge husdyrgødning i stedet for kunstgødning. Fremtiden vil vise, om de kan smage nogen forskel.

Selvom der er ukendte faktorer, store drømme og masser af uafklarede spørgsmål i Frederiksdals mange dyrkningsforsøg, så er de danske vinanmeldere ovenud begejstrede for det, som kirsebærprojektet har præsteret indtil videre. Vinene har fået topkarakterer over hele linjen og bliver igen og igen omtalt som 'Verdensklasse' - eller som i Politiken 'Kirsebærmiraklet'.

Også forbrugerne har taget vinen til sig. Fra en forsigtig start på et par hundrede flasker i 2008 – primært solgt på Jan Friis-Mikkelsens Restaurant Tinggården i Nordsjælland og den lokale SuperBest i Nakskov – solgte man over 44.000 flasker i 2012.

• DOPEDE TRÆER •

De mener selv, at deres forsøg på at droppe gødningen har været det største skridt mod kvalitet. Selvom træerne gik voldsomt ned i ydeevne.

I begyndelsen af kirsebærprojektet ledte de faktisk efter andre kirsebærsorter end Stevnsbærret, fordi de gik rundt og troede, at Stevnsbærret havde for meget bitterhed. Harald Krabbe fortæller:

“ Vi snakkede med kirsebærekspertes i Frankrig, Tyskland og Danmark. Men alle holdt fast i, at Stevnsbærret var det bedste. ”

Det fandt de også selv ud af. Da de smagte på bærrene fra den ikke gødede del af Nielstrupmark, viste det sig, at det var gødningen, der havde givet den bitre smag.

Det var både spændende og skræmmende for folkene på Frederiksdal. Det var i særdeleshed skræmmende for driftslederen. For året efter gik træerne i strejke, selvom de fik almindelig gødning igen. Og to år efter var de stadig ikke tilbage på normalt niveau. Gennem deres liv havde træerne fået, hvad de behøvede - og lige pludselig tog maden fra dem. De skulle nok have trappet lidt mere roligt ned for deres doping, erkender Harald Krabbe.

Vi bakker ud af Nielstrupmark og giver rådyrene ro. Solen hænger nu lavere på himlen over Langelandsbæltet, mens vi kører tilbage mod det store hvidkalkede gods med det halvslidte sortglaserede tegltag. Bag godset og en bunke sukkerroer ligger vineriet, der tidligere var en kostald.

• VIN OVERFOR LIKØR •

Når Stevnsbærrene høstes på Frederiksdal, bliver de kørt omgående til vineriet, hvor de bliver sorteret. Efterfølgende bliver bærrene stødt en lille smule. Så starter vildgæringen – eller spontangæringen – hvor man tillader de naturlige bakterier fra marken at arbejde. Det er ukontrolleret og risikofyldt, men giver en helt anden dybde til vinen i forhold til, hvis man blot tilsætter gær, påpeger Morten Brink Iwersen.

Bærrene vildgærer normalt 3-4 dage. Herefter bliver vinen hældt på ståltanke, hvor den gærer videre med almindeligt vingær.

Med gæringen adskiller Frederiksdal sig markant fra den danske kirsebærvin-



Jan Fris-Mikkelsen prøvesmager Stevnsbær på Nielstrupmark, Frederiksdal Gods, 2010.

stradition – anført af Cherry Heering, Kijafa og en underskov af mindre lødige produkter. I deres vine er der aldrig sket en gæring. Her er saft, sukker og alkohol blandet sammen og har i bedste fald ligget på træfade et par år. Men det er i gæringen, at det sjove sker, siger Harald Krabbe og fortsætter:

*“ Det er ligesom vindruer,
som heller ikke selv smager særligt og forskelligt fra hinanden.
Forskelligheden opstår i gæringen
- ligesom når man bager brød. ”*

Men selvom det er sjovt, har det ikke været problemfrit, for ingen havde erfaring med det, så der var ingen hjælp at trække på.

• KAMPEN MOD SYREN •

Vandhanerne i vineriet er lukket for frosten. For i hallen er det også bidende koldt, så vi går rundt i vores vinterjakker og smager på de forskellige fade. Et problem for vinen skulle man tro, men kulden har faktisk vist sig at være en fordel. Stevnsbærret er et surkirsebær. Og som navnet afslører, så har det et meget højt syreindhold. Hvor rødvin har et syreindhold på ca. 4 gram pr. liter, så ligger Stevnsbærrets syreindhold på ca. 20-24 gram pr. liter.

Derfor skal syreindholdet i vinen ned, før det er drikbart. Gæringsprocesserne fjerner en del af syren. Det samme gør kulden. Når vinen bliver meget kold udskilles syren, som lægger sig som små krystaller i bunden af fadene. De krystaller kan så efterfølgende fjernes.

I begyndelsen regnede de tre kirsebærfolk med, at de skulle producere dessertvine, som man laver i Rivesaltes, Banyuls, Maury og for den sags skyld i portvinsproduktion. Det er vintyper, der gæres op til ca. 6% alkohol, og derefter tilsættes druesprit op til minimum 15%, hvorefter gærcellerne dør. Dermed er der naturligt restsukker tilbage i vinen.

Men det er ikke muligt at lave vin på den måde på Frederiksdal, fordi syreindholdet i den færdige vin er alt for højt. Derfor har Stevnsbærret brug for en lang gæring til at reducere det. Det er afgørende for Frederiksdal, at den hårde syre omdannes til en mildere syre. Og det sker i den såkaldte malolaktiske gæring, som portvinsmetoden blokerer for. Hvis de gjorde som i syden og hældte alkohol på midt i gæringen, så ville de blokere for nedbrydningen af den hårde syre. Den vigtige pointe havde de ikke lige tænkt over i det første produktionsår.

De ringede til deres venner i Sydfrankrig og spurgte, hvad de gjorde hos dem.

Men de var bare glade for at slippe for dén gæring. De har langt mindre syre i deres druer, end der er i Stevnsbærret, og havde derfor ikke behov for at nedbryde syre.

Frederiksdal måtte prøve noget andet. En af løsningerne står uden for vineriet. Harald Krabbe hejser en port op, og vi ud på Frederiksdals såkaldte 'Rancio-plads', hvor rimdækkede glasballoner fyldt med vin står i vintersolen. Herude gør de alt det, man ikke må: sætter vinen ud i solen, giver den masser af lys og konstante skift mellem varme og kulde. Vinen får simpelthen tæsk. Metoden bruges i flere hedvinsproduktioner i Sydeuropa og hedder Rancio.

I begyndelsen var det et usikkert forsøg, og man havde nærmest glemt glasballonerne, da Jan Friis-Mikkelsen et års tid efter spurgte, om de ikke skulle smage på dem. Nu smagte vinen pludselig godt. Det barske vejr havde simpelthen nedbrudt en del af syren.

• KIRSEBÆRPRODUKTION I DANMARK •

Grundlæggende findes der to arter af kirsebær. De sure og de søde. De søde kender vi som en udbredt spisefrugt om sommeren, mens de sure næsten udelukkende bliver brugt til saft- likør- og vinproduktion i industrien. Klart størstedelen kirsebærtræerne i Danmark er surkirsebær.

SURKIRSEBÆR – PRUNUS CERASUS:

Tidligere blev surkirsebær kaldt Brunkirsebær. De groede tidligere vildt mange steder i Danmark, men var koncentreret i bestemte kirsebæregne, hvor bærrerne var opkaldt efter det lokale område, som de groede i. I 1976 besluttede man, at de forskellige lokale typer af surkirsebær var ens og man kaldte dem alle sammen for Stevnsbær.

STEVNSBÆR:

Der findes en lang række forskellige sorter af surkirsebær. Den klart mest udbredte sort i Danmark hedder Stevnsbær. Den findes i forskellige kloner, som er blevet udvalgt og plantet på grund af særlige kvaliteter. Den mest dyrkede klon hedder Birgitte og stammer fra en plantage på Sjælland. En anden meget dyrket klon hedder Viki – Vinkirsebær.



Harald Krabbe tilser kirsebærrysteren. I det meste af den vestlige verden bliver kirsebærrene høstet med en rystemaskine.

Men det var ikke en synderlig hurtig måde at lave vin på. I dag har de for størstedelen af vinen droppet tilsætningen af alkohol midt i processen, som de kendte fra Sydeuropa. I stedet bruger de den klassiske vinmetode med en lang gæring og derefter en malolaktisk gæring, som fjerner størstedelen af den hårde syre naturligt.

I dag ligger Frederiksdal Kirsebærvin typisk på et syreindhold på 8-12 gram pr. liter. Det er stadig højt, men modsvares fint af den restsødme, vinen har.

*“ I begyndelsen var syren et problem. I dag er det vores varemærke.
Syre er faktisk essensen af det nordiske klima ”*

Det mener Morten Brink Iwersen.

Dermed er de kommet udenom den langsommelige og meget pladskrævende vinproduktion med glasballoner til alt vinen. De laver dog stadig vin på glasballoner, men kun til et begrænset antal eksklusive Rancio flasker, som efter gæring på glasballonerne kommer på gamle cognac-fade.

• SOLERA – STOR VIN I MIKROSKALA •

Vi har været igennem de mange fade og står ved den sidste egetræstønde med det flydende rødsorte guld. Det er vineriets mindste tønde, men den gemmer på Soleraen, Frederiksdal ypperligste vin. Fire tønder af faldende størrelse står ved siden af hinanden. Yderst står det største fad, hvor den yngste vin kommer i.

I den modsatte ende står det mindste egetræsfad på 125 liter. Herfra tappes de få flasker færdige Solera, og fadet fyldes med vin fra det lidt større nabofad. Sådan fortsætter man rækken igennem indtil det sidste fad, hvor der kommer ny vin på. På denne måde ophobes en uendelig række af årgange i Soleraen, hvor de unge vine hurtigt tager smag af de gamle årgange og giver en imponerende dyb og kompleks smag. Harald Krabbe siger:

*“ Jeg ville ønske, at vi havde 100 af sådanne systemer,
så hele verden kunne smage.
For det viser, hvor godt vores kirsebærvin lagrer
– og hvor smukt egetræ klæder kirsebærret. ”*

Trods succesen på Frederiksdal ændrer det ikke på, at Stevnsbærret er på vej ud af dansk landbrug. Over alt rives plantagerne op, og der plantes hvede i stedet.

*Frederiksdals Solera-system. Solera-
metoden bruges særligt i Sherry-
distriktet i Sydspanien*



*Rancio-pladsen på Frederiksdal.
Herude står vinen i glasballoner,
'sveder' i solen og 'fryser' i kulden.*



Men kan Frederiksdals Kirsebærvin være svaret på, hvordan det gamle Stevnsbær kan reddes? Er der andre muligheder for Stevnsbærret end vinproduktion? Det er oplagt at finde svarene i både nutidig produktion, men også ved at se på, hvordan surkirsebærret har været brugt gennem historien.

Surkirsebærret har været anvendt de sidste 500 år, men er i dag reduceret til kirsebærsovs juleaften. Hvilke madretter har det tidligere været i og har der været anvendelser af bærret, som er glemt og gemt væk i dag? Har det været en fin spise for overklassen, eller har det været udbredt i det folkelige køkken?

Bogen bliver en rejse fra surkirsebær til Stevnsbær. En rejse, hvor vi følger bærret gennem historien i dyrkning på plantagerne, fra høsten til køkkenet, i madlavning og i frugtvin. Vores tidsrejse vil springe fra nutiden - til fortiden - og retur, og forhåbentligt være med til at tydeliggøre den vigtige historie, som Stevnsbærret efterlader og de muligheder, som bærret giver for fremtidig produktion.

• FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN •

Her er et udvalg af Frederiksdals sortiment:



RANCIO:

'Rancio' betyder 'harsk' på catalansk og hentyder til fremstillingsmetoden.

Efter gæring omhældes vinen på små 25 liters glasballoner og sættes udenfor i solen et års tid – en metode, man har brugt på Madeira, Porto og i Banyuls og Maury igennem århundreder.



SOLERA:

En lagringsmetode hvor den endelige vin bliver en blanding af adskillige årgange. Vinen bliver mere og mere kompleks og fornem, som årene går.



ENKELTMARKSVIN:

En vin på druer eller kirsebær fra én udvalgt mark. Frederiksdal producerer enkeltmarksvinen Nielstrupmark på deres bedste mark af samme navn. Vinen justeres med alkohol destilleret på egne kirsebær.

Enkeltsmarksvine baserer sig på en idé om terroir; at den enkelte mark kan sætte et bestemt aftryk på en vin.

Gennembrud for

Kirsebærvin fra lollandske Frederiksdal er nået et fremragende kvalitetsniveau i dag underskrives en stor, flerårig kontrakt til Kina

■ VINEKSPORT

Tekst og foto: Ole Troelsø

I 2005 var godsejer og landmand **Harald Krabbe** godt i gang med at nedlægge familiens gamle kirsebærplantager. Men så stødte han på sin nu-

værende kompagnon, **Mogens Brink Iwersen**.

Denne havde arbejdet på en vingård i Sydfrankrig og havde lært at lave stærk, sød rødvin i vinstilen, og det drømte de om at gøre i Danmark – med kirsebær.



dansk kirsebærvin

orten
et på
t med
port-
e han
med

Iwersen kendte restaurant Tinggaardens Jan Fris Mikkelsen, en højt anerkendt smagsmester, og disse tre blev enige om at gøre forsøget med kirsebærvin. De første årgange faldt ikke så heldigt ud, men i 2008 begyndte det at tage form.

"Vi vidste jo ikke rigtigt noget, dengang projektet startede," siger Harald Krabbe, som jeg møder på en af årets travleste dage. Det er nemlig i dag, et flaskningsteam er mødt op, med en flasketappemaskine på ladet af en tysk lastbil.



For selv om Krabbe og kom-pagni har investeret to mio. kr. i tanke, vinpresse, egetræsfade med mere, så er der ikke plads til at bruge 1,5 mio. kr. på sådan en aftapningsmaskine, som kun skal anvendes en enkelt gang om året.

Nej, de vidste ikke meget i starten, men det gør de nu. Og under en vertikal smagning af årgangene 2008-11 oplever jeg, hvor meget kvaliteten er steget.

Stort fremskridt

Sidst, jeg smagte vinen, i 2008, hvor projektet blev beskrevet her på side 10. Men dengang var de nye vinmagere ikke helt klar over hvilken kurs der skulle være.

Det er de nu, og at det kun er dem, som synes det er god, kan man aflæse

**"Jeg tror
vil opnå v
tror j
Dels ford
rød
fulds**

ordre, som
hvor en ki
pligter si
mio. kr. i
år, fortæ

"Det
dansk
vi son
gære

LANDBRUGETS SORTE DIAMANT

• KONGELIG EFTERSPØRGSEL PÅ KIRSEBÆR •

“ *Man stiger højt efter sorte kirsebær* ”

Sådan siger et gammelt ordsprog fra slutningen af 1600-tallet. Surkirsebæret har været kendt i Danmark i mange hundrede år og har haft stor betydning for landbruget.

Afsnittet følger surkirsebæret fra dets tidlige fødsel og indførsel i Danmark, gennem kirsebæregnene, til produktionen blev sat i system.

• FRA SORTEHAVET TIL ROMERRIGET •

Det latinske navn for surkirsebær er *Prunus Cerasus*. Navnet *Cerasus* stammer ifølge fortællinger fra den oldgræske by *Kerasos*, som blev anlagt af grækerne 500 år før Kristi fødsel. I dag svarer byen til den tyrkiske havneby *Giresun* vest for *Trabzon* ved Sortehavets sydlige bred. Både det engelske, franske og spanske navn for kirsebær skulle stamme fra denne gamle by. Den romerske forfatter *Plinius* fortæller historien om romeren *Lucullus*. 100 år før Kristi fødsel var der ingen kirsebærtræer i Italien, men under et romersk krigstogt i samme tid, hvor *Lucullus* besatte *Kerasos* hjemførte han kirsebærtræet til Italien. Med Romerrigets udvidelse nordpå fulgte kirsebærtræet med og indenfor et par hundrede år var det nået helt til England.

Det vides ikke præcist, hvornår og hvorfra surkirsebæret kom til Danmark. I tidlige kilder kendes det bl.a. under navnet *Rostocker-bæret* og det er flere steder blevet fortolket til at være indført fra den nordtyske by af samme navn. Med stor sandsynlighed har bæret dog været i Danmark før betegnelsen *Rostocker-bær* kendes. Surkirsebæret er fundet i massevis i arkæologiske udgravninger og har nok været dyrket og brugt i husholdningen siden 1200-tallet. Fra 1500-tallet støder vi oftere og oftere på beskrivelser af bæret. Det er dog ikke nødvendigvis et udtryk for kirsebærrets udbredelse. Fra denne tid stiger også selve mængden af de skriftlige beretninger, som vi i dag har adgang til, og det bliver mere udbredt med nedskrivning af personlige fortællinger. Sandsynligvis har surkirsebæret været vigtigt i husholdningen også før kilderne i større stil begynder at fortælle om det.

• STEVNSBÆR TIL DE DANSKE KONGER •

På Kong Hans tid omkring 1500 solgtes der kirsebær på Københavns gader. Senere i samme århundrede blev der leveret kirsebær til Malmøhus, hvor Christian d. 3. opholdte sig. Og der blev samtidig plantet kirsebærtræer i de kongelige haver. I 1569 købte den Kongelige Frugthave ved Skanderborg Slot 20 morelkirsebærtræer og 20 "Hvide valske kirsebær". Fra starten af 1600-tallet plantes 'spanske kirsebær' i Rosenborg have og i Enkedronning Sophies regnskaber fra 1625 omtales kirsebærvin.

Måske havde selv Christian d. 4. en trang til Stevnsbær. I et brev fra sommeren 1618 beder han lensmanden Christoffer Gjøre ved Stevns om at indsamle fire tønder gode kirsebær fra egnen og sende dem tilbage til Københavns slot. Kongen ville have dem til eget behov.

Mere alvorligt var et pludseligt dødsfald i København. Kong Christian d. 2's elskerinde, Dyveke Sigbrittsdatter, faldt pludselig død om. Rygterne sagde, at hun døde af forgiftede kirsebær afsendt af lensmanden Torben Oxe. Kongen anklagede Torben Oxe for giftmordet og henrettede ham ved halshugning.

• ALLE MÅ BLIVE URTEGÅRDSMÆND •

*“ Det skikker sig ikke vel,
at du sætter kirsebærtræer iblandt æble- og pæretræer,
fordi så de store træer gror over de små.
Så kan de ikke få luft at gro som de skulle. ”*

Ordene er fra 1647. Havemanden Hans Rasmussøn Block fortæller, hvordan man skal dyrke en have korrekt. Der er gode råd til redskaber, til mønstre, til køkkenhaven og til podning af kirsebærtræer. Block beskriver sig selv som en meget erfaren havemand. Han har skrevet bogen, fordi der ikke var mange havebøger på dansk til rådighed. Han håber, at flere vil dyrke deres haver og selv blive 'urtegårdsmænd' som ham. Både de gamle grækere, Jesus og de store Konger vidste, at haven var vigtig, som han skriver.

I midten af 1600-tallet er sorte danske surkirsebær almindelige i haver eller hvor kirsebærsten er blevet kastet og træer kommet op.

• DE DANSKE KIRSEBÆREGNE •

Kirsebæravlen lå som regel tæt på de større byer. Det drejede sig om fordærvelige, friske frugter, så uden en bil skulle afstandene ikke være for store. Størstedelen af bærrene blev solgt friske. Bærrene havde navn efter den egn, hvor de blev produceret.

I løbet af 1700-tallet ser det ud til, at dyrkningen af kirsebær tager til.

“ *Hvilken herlig gave af Naturen er ikke vore Kirsebærtræer!
Hvem er vel så ufølsom, at han ikke glæder sig
både ved synet og smagen af deres herlige frugter.* ”

Kærlighedserklæringen til kirsebærret er skrevet af digteren Esaias Fleischers hånd i 1793.

• JYLLAND •

I Jylland var der kendte kirsebæregne omkring Hadsund og i Himmerland nord for Mariager Fjord. Små landsbyer som Bælum, Solbjerg, Skelund, Als og Veddum. I Løvskal og Thorsager mellem Viborg og Randers blev der også produceret mange kirsebær.

Den store danske pomolog Anton Pedersen skriver om bær dyrkningen nord for Mariager Fjord, at frugtavlens i disse egne skyldes Krigskommissær Testrup, som i slutningen af 1700-tallet indførte frugttræskulturen på Viffertsholm Gods i Solbjerg sogn. Bælum havde i 1860 deres egen kirsebærhandler, som eftersigende solgte egnens kirsebær til Aalborg 30 kilometer nordpå. Bondebyer som Værum, Jebjerg og Langaa syd for Randers havde omkring 1800 ”en Del sorte Kirsebær”. Det skriver den danske landøkonom G. Begtrup.

Der findes adskillige, ret gode kirsebærhaver og enkelte bønder sælger hvert år sorte kirsebær til Randers og Århus. Med betegnelsen ’Sorte kirsebær’ må han utvivlsomt tale om surkirsebær.

En af de absolut vigtigste kirsebæregne i Jylland var landsbyen Løvskal lidt øst for Viborg. Her dyrkes der omkring 1830 mange kirsebær - af strålende kvalitet, siges det. Begtrup fortæller, at kirsebærrene i sin tid blev kørt i trillebør de 20 km. til Viborg. Løvskal-bærret blev hædret af mange og i 1824 vinder en bonde her et sølvbæger for sin evne til at tørre surkirsebær. I et senere afsnit vender vi tilbage til Løvskal for at se, hvordan Jyllands vigtigste kirsebæregn ser ud i dag.



Løvskal

• FYN •

Fyn har været et afgørende kirsebærområde i Danmark og er det stadig i dag. På Vestfyn er Middelfart nævnt i flere gamle tekster, mens Fåborg har været en meget stor kirsebæregn gennem 18-1900 tallet.

Her startede J.J. Jacobsen i 1841 produktionen af den senere meget berømte kirsebærvin Kijafa. Kirsebær Jacobsen Faaborg. Helt fremme i 1990 var der stadig 200 hektar omkring Fåborg ud af Fyns samlede surkirsebæreal på 750 hektar.

I den modsatte ende af Fyn mellem Kerteminde og Odense lå en anden stor kirsebæregn. Og Langeskov øst for Odense havde sågar også et kirsebær opkaldt efter sig.

Området omkring Kerteminde på den nordøstlige side af Fyn var en afgørende kirsebæregn. Her er Kølstrup og Rynkeby sogne vigtige helt tilbage i midten af 1700-tallet.

*“ Deres kirsebær er de små sorte Rostokker Kirsebær,
tjenlige til mad og syltning. ”*

Sådan skriver Begtrup og gør det tydeligt, at det drejer sig om surkirsebærret.

I 1799 kommer der en anvisning i have dyrkning for den danske bonde. Johan Christian Steen, bogens forfatter, skriver, at kirsebærhaverne i Danmark findes mest ved Kerteminde på Fyn. Nogle af de fynske bær blev solgt nyplukkede i kasser, men ifølge anvisningen til bønderne blev de fleste vejet og solgt efter at være tørret i ovnen. Surkirsebærrene var en særdeles vigtig forretning.

Egnen var en kirsebæregn i de følgende århundreder. I 1912 – få år før udbruddet af 1. Verdenskrig – beskriver Christine Reimer det fortsatte syn af blomstrende kirsebærtræer i området:

*“ Endnu vil man, når man kører ad disse Banestrækninger
på den Tid Kirsebærtræerne står i Blomst,
lægge mærke til den Rigdom af kridhvide Trætoppe. ”*

Der er også beskrivelser af kirsebærhaver omkring Middelfart, som afsatte betydelige mængder til Jylland.



• LOLLAND-FALSTER OG BORNHOLM •

Der har historisk været meget frugtavl på Lolland-Falster og også nogen surkirsebær dyrkning. Der er dog ikke omfattende beskrivelser. Kirsebær dyrkningen har været meget spredt. Mest har dyrkningen været i Herregårds- og Præstehaver, samt i enkelte bondehaver. I den vestlige del af Lolland, omkring Horslunde nord for Nakskov, har der været den største frugtdyrkning udenfor herregårdene. En af de første avlere som havde surkirsebær i større stil på Lolland lå ved Rødby ud til Femer Bæltet. Og Knuthenborg på den nordlige side af Lolland havde i 1990 ca. 35 hektarer med Stevnsbær. I dag har Frederiksdal Gods nord for Nakskov øens klart største Stevnsbærareal.

Der var en kirsebæregård omkring Horbelev på Østfalster, men det har nok hovedsageligt været med sødkirsebær. Fra starten af 1900-tallet beskrives det, hvordan der på Egelevgaard ved Nørre Alslev har været et af landets mægtigste og ældste kirsebærtræer. Flere steder beskrives jorden og de klimatiske forhold på Lolland-Falster som optimale til kirsebær dyrkning, men jorden har været så god, at man har brugt den til korn og roer.

På Bornholm beskrives mange anvendelser for kirsebærret. Kirsebærvin og hvedebrødsfad var i de gamle købmandsgårde en foretrukket servering til kunder fra landet. Familie og venner samledes på Bornholm til gildet kjøsserbærasønda, når kirsebærrene var modne.

• SJÆLLAND •

Der har altid været dyrket mange surkirsebær på Sjælland. Nord for København blev der dyrket kirsebær i både Asminderød, Farum og Hørsholm. Købstaden København adskilte sig markant fra landets andre købsteder i størrelse og det smittede af på efterspørgslen efter gode, friske surkirsebær.

Begtrup giver os en status fra 1800. I København og Roskilde Amt har bønderne ingen haver, men i Nordsjælland står det bedre til.

“ *Det er meget almindeligt, at de have Kirsebær, Kartoffler og Stikkelsbær i deres Haver, og at de have en årlig en liden Indtægt på 10 og flere Rigsdaler af haven.* ”

I Nordsjælland kunne de bedre lide frugthaver end urtehaver. Begtrup giver flere eksempler på husmænd og gårdmænd, der har plantet kirsebær og frugttræer i lange baner. Indtil for få år siden lå Danmarks klart største Stevnsbærplantage på gården 'Edelgave' vest for København med hele 150 hektarer.

En vigtig egn i det sydvestlige Sjælland er Skælskør. Selv i dag ligger landets største kirsebærplantage her, men også historisk er Skælskørbærret velkendt. I 1800-tallet havde apotekerslægten Heilmann startet en produktion af syltetøj og marmelade af fin kvalitet. Der skulle bruges bær i store mængder. Vi nærmer os geografisk Sjællands sydøstlige hjørne. Det bringer os frem til kirsebærlandet ved Stevns, der er allerbedst beskrevet.

• KIRSEBÆRLANDET – STEVNS •

På Stevns blev der dyrket surkirsebær i massevis. Fra Vallø i nord til Faxe i syd. Sagnet siger, at Prins Jørgen skal hædres for frugttræerne i det gamle Præstø Amt. Amtet strakte sig fra Møn til Køge. Jørgen blev født i midten af 1600-tallet og giftede sig med den senere Dronning Anna af England. Prinsen havde eftersigende gartnere, som han lønnede for at drage omkring hos bønderne og plante og pøde i deres haver.

Grevskabet Bregentved ved Stevns var glade for kirsebær. Grevskabet blev oprettet i 1750 og greverne udsatte præmier for plantning af kirsebærtræer. Jordforholdene var gunstige i området og fæstebønderne under Bregentved skulle have et bestemt antal kirsebærtræer i haverne. Mange gårde i området hørte under Grevskabet. Det blev til et stort område med kirsebærhaver omkring den nuværende landsby Dalby-Borup. Dette er området der senere efter 2. Verdenskrig blev dyrket af Cherry Heerings kirsebærfabrikker.

Her har de smukke haver, hvor kunst og natur har rakt hinanden hånden for at glæde Betragterens øjne. Sådan beskriver sognepræst Lütken området i 1839. I Faxe, Stevns og Bjæverskov herreder var de sorte kirsebær den fornemste frugt. Ifølge Lütken havde egnens landmænd truffet et fremragende valg, da de valgte at dyrke sure kirsebær.

Og de dyrkede dem i massevis. Haverne var fyldt med sorte kirsebær, sveskeblommer, æbler og pærer. Lütken kalder kirsebærrene Bønderkirsebær. En meget udbredt betegnelse.

Helt tilbage i 1798 nævnes de sorte kirsebær på Stevns. I de år hvor kornhøsten var skidt takkes forfædrene for at have plantet kirsebærtræer:

“ Dog hjælpe de sorte Kirsebærtræer,
som Forfædrene – hædret være deres Minde – have plantet,
i trange kornåringer til at lette Bondens skatter. ”

Hos en udflytterbonde var der ofte plantet 50-100 træer med de små sorte

kirsebær. De groede villigt og var meget frugtbare. Forvalter Boethe understreger i 1824, at der mange steder er plantet kirsebær. Også han skriver, at de sorte kirsebær er de bedste at sælge. I dette område var bøndernes haver omkring en kvart hektar store og plantet udelukkende med sorte kirsebær.

• **KIRSEBÆRRET – DEN SORTE DIAMANT** •

I flere gamle tekster bærer surkirsebærret navnet Bønderkirsebær. Nogle antyder, at det var et simpelt bær, mens de fleste beskriver, at det hovedsagligt var i bøndernes haver, at man fandt bærrerne. Deraf navnet Bønderkirsebær. Det er svært præcis at vide, hvad indtjeningen fra kirsebær betød for bonden. Vi kender ikke datidens kurser, men ved til gengæld i enkelte tilfælde, hvad andre faggrupper kunne tjene.

Fra Fyn har vi beskrivelser af, at en mand alene i gode tider kunne sælge for 100-200 rigsdaler frugt om året. Det kan ikke have været kirsebær det hele, hvis vi sammenligner med niveauet for resten af landet. Også selvom området omkring Kerteminde var en stor kirsebæregn. Andre beskrivelser nævner, at en bonde i samme område kunne tjene 50 rigsdaler om året på de små sorte kirsebær. Omkring år 1800 ved Stevns er indtægten lidt lavere. Her kunne bonden i gode år tjene 30-40 rigsdaler af 50-100 kirsebærtræer. Det var mange penge. Til sammenligning var distriktslægens årsløn fra samme område 200 rigsdaler. Indtjeningen fra kirsebærerne er altså tæt ved 1/4 af årslønnen for lægen. I en tekst fra 1839 ser vi, at en indtægt på 30-40 rigsdaler var en vigtig og god gevinst for bonden.

• **EKSEMPLER PÅ KIRSEBÆRHØSTEN I 1800-TALLET** •

I rigtig gode kirsebærår, hvor prisen var høj, gik kirsebærplukningen forud for kornhøsten. Det siges, at man i 1960'erne stadig havde et ordsprog, som lød:

“ *I Kirsebærtiden er alle tikronesedler rødplettede.* ”

I 1800-tallet fortæller en ældre kvinde, som blev født i Strøby syd for Køge, om kirsebærhøsten. Hun var altid travlt optaget i kirsebærhaven, når der var høst. Når der blev plukket, havde man et stort opbundet forklæde på. Det kunne fungere som pose for kirsebærerne, så begge hænder var frie. Man havde lange kroge til at hive grenene ned til plukkehøjde og stiger til at kravle op. Kirsebærerne skulle plukkes med stilk.



Surkirsebær ankommer til Cherry Heerings likørfabrik på Christianshavn.



Til vores held blev der også noteret mængder på høsten, selvom kun enkelte tal kendes i dag. Tømrer Frederik Hansen nedskrev mængderne fra sin have i 30 år fra 1880-1911. I denne periode blev der plukket ca. 29 tons kirsebær. Det svarer til omkring 1 ton om året. I 1880 var det et godt høstår med 1½ tons kirsebær, mens der i 1885 kun blev plukket godt 400 kg.

• TIL HOVEDSTADEN PÅ HØSTVOGNEN •

Når kirsebærhøsten var rig og priserne gode, drog man til København og solgte bærrene til urtekræmmerne. I midten af 1800-tallet dukker en meget personlig beretning op. Fru Amalie Lindhard fra Dalby fortæller i ca. 1860:

*“ Vi fik mange kirsebær af de 170 træer...
Der kom ikke kirsebærkræmmere og købte op.
Man måtte selv køre bærrene til København
og sælge dem på Torvet. ”*

Kirsebærplukningen faldt næsten altid sammen med rughøsten, så det kneb med at få mandskab nok. Bærrene blev plukket i såkaldte fjerdinge, små beholdere, med 10 kg kirsebær i hver. Det var høstvognen, der blev brugt til kirsebærtransporten og hestene blev spændt for. Ofte kørte en husmand med, som kunne få solgt sine egne kirsebær også. De fik mad med, kørte hjemmefra sent om eftermiddagen og gik på torvet næste formiddag, fortæller hun.

Hestene blev sat ind på Knapstedgård ved nutidens Rådhusplads i København. De måtte være to mand, da der skulle holdes øje med de populære bær. Og der skulle helst ikke åbnes for mere end én beholder af gangen:

*“ ... sælgerkonerne var slemme til
at stikke en hånd ned og klemme nogle af bærrene itu
for siden at kunne skælde ud over de dårlige bær.
Mændene vejede ud på bismere,
men der var mange, der købte hele fjerdinge. ”*

Der er mange beskrivelser af fragten til København i samme periode. Omkring år 1800 kunne turen til København og hjem klares på 40 timer. Med sig havde man kirsebær i beholdere med både stilk og blade. I hovedstaden blev kirsebærrene forlangt med stor begærlighed af vinforhandlere til kirsebærvin, af konditorer og af private folk til mad og syltning.

I rige frugtår afsatte bønderne deres bær til skibe, der sejlede dem fra strandene

til København. Lütken skriver i 1839, hvordan bærrene i stigende grad blev fragtet over vandet i stedet for landet. Efter landtransport ankom bærrene stødte og mørbankede. Vandtransport var derfor klart at foretrække og specielt med skippere som ikke havde markarbejde at forsømme derhjemme.

• DEN RØDE STRIBE FRA STEVNS TIL KØBENHAVN •

Senere ankom kirsebærkræmmere selv til Stevns. Kirsebærkræmmerne hører med til landsbylivet i 1880'erne og 90'erne. Det var handelsmænd fra København, som ankom med hestevogn for at samle bær. Til tider kunne kirsebærøpkøberne ikke betale for bærrene. Før de kunne få lov til at læsse bærrene, måtte de derfor lægge pant, som ure eller lignende. Helt fremme i 1960'erne var der endnu uafhængte panter i denne kirsebæregn.

Bærrene blev plukket med stilk og læsset på vognen. Ovenpå vognen blev der udbredt et sejl, som kirsebærrene fyldtes i. Når der var fyldt op, dækkede man bærrene til med det halve sejl, som blev bundet til vognens sider. Var der for lidt plads, trampede man dem sammen. Vognen efterlod en rød saftstribe på grusvejen, man kunne følge helt til København.

• DE VERDENSBERØMTE KIRSEBÆRKONGER •

Den store fabrikant af kirsebærlikør, Peter F. Heering, fik også øjnene op for kirsebæregnen på Stevns. Mange af bærrene til fabrikken på Christianshavn var kommet herfra. Allerede i starten af 1900-tallet havde Heering haft planer om at købe jord i området, men det var først i slutningen af 2. Verdenskrig, at det lykkedes. I 1945 blev det opkøbte jord i Dalby plantet til med kirsebærtræer og solbærbuske. Kirsebærtræerne blev hurtigt så vigtige, at solbærbuskene blev ryddet igen. Omkring 50 hektarer opdyrkede Heering ved Dalby.

Hurtigt blev der også bygget en produktionsbygning i Dalby. Flere kom til og i 1960 stod der 8 bygninger med store træfade til lagring af kirsebærlikøren. Der blev også bygget aftapningsanlæg og produktionen blev flyttet fra Christianshavn til Dalby, hvor folk valfartede til for at se kirsebærrene blomstre. I 1977 blev de sidste rester af administrationen også flyttet til Dalby og hele virksomheden var samlet her. I de gode år kunne der plukkes hele 120 tons i plantagerne og op til 200 plukkere knoklede i høsttiden.

I 1960 reflekterer pastor Arne Majvang med fascination over den voldsomme udvikling de sidste 100 år. I midten af 1800-tallet måtte man selv køre sine

PETER F. HEERING'S
"CHERRY CORDIAL"

(KIRSEBÆR LIQUEUR).

3 Guld- og 1^{te} Klasse Medailler.

Exposition til de Keiserl. Russiske og Kgl. Danske Koffes og K.K.K. Prindren af Wales.



Generalagenter for Danmark
d'Herrer **O. H. MØNSTER & SØN.**
Kongens Nytorv Nr. 23. Kjøbenhavn K.

bær på hestevogn til København og sælge dem på hovedstadets torve.

“ I dag, knapt 100 år efter, hører det til en dagligdags begivenhed, at der færdes mennesker fra jordklodens forskellige egne på de samme steder. ”

Landsbyen Dalby var blevet et verdenscentrum for kirsebærlikøren.

• 2. VERDENSKRIGS HÅRDE VINTRE •

Kirsebærtræerne havde det også hårdt under 2. Verdenskrig. Danmark blev ved krigens begyndelse ramt af hårde, iskolde vintre, der kostede mange kirsebærtræer livet. De frøs ihjel eller fik ar, så de senere måtte ryddes. 1/3 af den danske bestand blev ryddet i løbet af krigstiden. Der var dog allerede sket et fald i kirsebærarealet årene inden krigen. Det var hovedsagligt træerne i de private haver, der måtte lade livet.

• KIRSEBÆRTRÆERNE FØR “DEN STORE SAMMENLÆGNING” •

I 1950 stod der godt en halv million surkirsebærtræer i Danmark. De efterfølgende par år blev mængden af træer fortsat udvidet i forhold til sødkirsebær, så de sure udgjorde lidt over halvdelen af alle kirsebærtræer i landet. Det var fortsat langt fra dem alle, der blev brugt som erhvervsplanter. De fleste træer stod stadigvæk i private haver og erhvervsdyrkingen udgjorde kun ca. 1/4. Og det var først i årtierne inden 1950, at der kom bønder, der udelukkende havde sure kirsebær som deres afgrøde.

Ved 2. Verdenskrigs afslutning havde Nordsjælland og Fyn den største mængde kirsebærtræer. Det tidligere Frederiksborg Amt havde 21.500 træer. Cirka det samme antal stod i Odense amt, som også inkluderede de gamle kirsebæregne ved Kerteminde. Den korte afstand til København og Odense har nok påvirket plantningen til erhvervsdyrking i disse områder. I Jylland var de erhvervsdyrkede arealer på denne tid noget mindre.

I årene fra 1949-1952 er det officielle, gennemsnitlige salgstal 62 tons sure Kirsebær om året. Det er vanskeligt at komme i nærheden af det præcise tal, da en stor del af bærrerne leveredes direkte til kirsebærvinsfabrikkerne og derfor ikke indgik i statistikken. Høstgennemsnittet pr. år var nok nærmere 700 tons for erhvervsdyrkingen.

Den store frugtforsker Anton Pedersen er en af de få, der har sammenlignet de forskellige kirsebærsorter. Løvskal og Stevnsbær bliver fremhævet som gode bær. Han fortæller om et jysk forsøg, hvor man sammenlignede tre forskellige jyske surkirsebærsorter. Løvskal, Thorsager og Veddum. Han skriver:

*“ Der synes at knytte sig betydelig interesse til denne Type.
Efter alt at dømme er Løvskal
værdifuldere end både Thorsager og Veddum. ”*

Også Stevnsbærret sammenligner han med Løvskal. Væksten er lavere og mere hængende hos Løvskalbærret, som måske skyldes den store frugtvægt, skriver han.

På dette tidspunkt var bærrerne endnu lokale bær opkaldt efter deres hjemstavn. I 60'erne gik et nyt kirsebærforsøg i gang på Fyn. De lokale sorter blev indsamlet fra hele Danmark og sammenlignet. Den store sammenligning endte med den store sammenlægning. En blev valgt ud, og fra midten af 70'erne var Stevnsbærret officielt det eneste surkirsebær i Danmark – uden at man vidste, om den heldige 'vinder' i udvælgelsen overhovedet kom fra Stevns.



Lastbiler pakkes med kirsebærvin i København i starten af 1930'erne. Peter Heering står med sin far William. Heering.

INDUSTRIALISERINGEN

• CHERRY HEERING OG DE ANDRE KIRSEBÆRKONGER •

I de gamle kirsebæregne havde bønder i 1700-1800-tallet surkirsebær i deres haver. Det der ikke blev brugt til saft og kirsebærvin hjemme på gårdene, blev afsat på markeder i de større byer i nærheden. Omkring 1900 tog likørfabrikanterne selv rundt i egnene og opkøbte bær til produktionen. Det var med likørfabrikanterne, at produktion for alvor blev sat i system og en markant kommerciel dyrkning voksede frem. Her spillede Cherry Heerings kirsebærlikør en afgørende rolle.

• FRA URTEKRÆMMER TIL KIRSEBÆRLIKØR •

Starten af 1800-tallet. Den unge Peter Frederik Heering blev som ung teenager sendt til København for at stå i lære. Det var en tid med flere voldsomme begivenheder i byen. Briterne krævede i 1807 den danske flåde overdraget, men der kom ingen enighed. Det engelske raket-bombardement blev efterfølgende indledt og nedbrændte store dele af København. Den danske økonomi havde det hårdt, statsbankerotten indtraf i 1813 og flere bygninger måtte vente år på genopbygning efter bombardementerne. Også på den personlige front var der udfordringer. Peter Heerings far døde og det var netop i kølvandet på det, at sønnen blev sendt til København for at stå i lære. Læretiden som urtekræmmer tog syv år. Udover uddannelsen fik Heering noget andet med fra sin læretid. Noget der skulle vise sig meget værdifuldt. Fra sin mesters husholdning fik Heering opskriften på en stærk kirsebærlikør, der senere skulle tage verden med storm. Opskriften har været hemmelig siden.

Peter Heering så mulighederne i opskriften, selvom han nok næppe havde forestillet sig, at kirsebærlikøren skulle sejle over de syv have. Fem år efter den danske statsbankerot åbnede Peter Heering sin egen urtekræmmerbutik i husene overfor Christiansborg. Her solgte han kirsebærlikøren og historien fortæller, at kaptajner og sømænd tog likøren med til de fjerne kolonier. En dansk søofficer skulle have vagt stor glæde med kirsebærlikøren i Dansk Vestindien og fik sendt yderligere kasser dertil.

Med havet som den vigtigste transportvej for kirsebærlikøren var næste skridt oplagt. Peter Heering blev skibsreder og fik i 1833 bygget sit første skib. Der skulle komme mange flere. Med sig på sine handelsture bragte skibene mange

varer fra urtekræmmeren, men kirsebærlikøren blev hurtigt den vigtigste. Fem år senere tog Heering et stort skridt op af stien og købte en gård på Christianshavn, Heerings Gård, som i mange år fremover dannede rammen om likørproduktionen.

• KIRSEBÆRLIKØR PÅ VERDENSRUNDFART •

Heerings kirsebærfirma levede gennem adskillige generationer på Christianshavn. Og de finurlige fortællinger om kirsebærlikøren var der mange af i 1800-tallet, hvor skibstransporten bragte handels- og kolonifolk vidt omkring i verden.

Da en dansk viceadmiral ombord på skibet Galathea ankom til en sydkinesisk by i midten af 1800-tallet blev han budt på middag af guvenøren fra området. Viceadmiralen fortæller, at han som afslutning på middagen fik serveret et glas af Heerings Kirsebærvin. Tilsyneladende en vare, som var særdeles værdsat i det fjerne østen.

Fra en dansk læge der havde været i Indien omkring 1840 modtog Heering et brev. Det fortalte, at lægen havde fundet likøren i flere af de store indiske byer. Da han skulle sejle hjem til Danmark forliste hans skib på Atlanterhavet, men heldigvis blev han og besætningen samlet op af et engelsk skib. Som noget af det første, blev de budt en Cherry Brandy fra Cherry Heerings produktion.

• LIKØRPRODUKTION PÅ CHRISTIANSHAVN •

De bønder fra Stevns som i 1800-tallet solgte deres surkirsebær på det københavnske grønttorv, har utvivlsomt mødt folk fra Heering-fabrikken. Når kirsebærrene var købt på markedet, blev de kørt til gårdspladsen på Christianshavn. Her sad kvinder skulder ved skulder og plukkede stilken af kirsebærrene. Den skulle helst blive siddende på kirsebærret så længe som muligt, så saften ikke løb ud. I slutningen af 1800-tallet begyndte likørfabrikkernes kirsebærøpkøbere selv at drage til bønderne for at opkøbe surkirsebær. Fra de sydsjællandske kirsebæregne blev bærrene transporteret til Christianshavn. På dette tidspunkt ankom bærrene stadig i hestevogn. Ifølge bogen Tidsmaskinen på Christianshavn plukkede kvinderne dagligt stilken af op mod 5 tons kirsebær.



BY APPOINTMENT
PURVEYOR OF CHERRY BRANDY
TO H.M. KING GEORGE V



BY APPOINTMENT
PURVEYOR BY APPOINTMENT
TO THE ROYAL DANISH COURT

CURAÇAO
WHITE & DRY ORANGE



**CHERRY
BRANDY**



TRADE MARK



KUMMEL

**LIQUEURS
SHIPPED BY**

PETER F. HEERING
COPENHAGEN
ESTABLISHED 1818

Efter afstilkning blev bærrerne i kurve hejst til de øvre etager af fabrikken. Som en del af opskriften på kirsebærlikøren lod de stenen sidde i bærret. Den blev presset sammen med bærret og gav lidt bittermandelsmag fra sig, som man ønskede i likøren. Efter at bærrerne blev mast, blev der tilsat alkohol for at forhindre en eventuel gæringsproces. De hemmelige krydderier blev tilsat og likøren blev lagret på egetræsfade i 3 år. Efterfølgende blev den presset, tilsat store mængder sukker og hældt på flaske. Eftersigende lå der altid 200.000 liter kirsebærlikør til lagring i fadene på Christianshavn, ligesom der var mange kasser fyldt med likørflasker.

• KIRSEBÆRLIKØR GENNEM GENERATIONER •

Fra Peter F. Heering grundlagde virksomheden i 1818 har den skiftet hænder mange gange. Trods tidlige dødsfald hos flere førstefødte sønner, er den dog forblevet i Heering familien hele tiden. Såvel som Heering har Peter siden oprindelsen været et foretrukket familienavn. Efter Peter F. Heering overtog sønnen Peter N. Heering, mens børnebørnene William og Harald Heering overtog i starten af 1900-tallet. I tiden inden 2. verdenskrig skiftede ejerskabet igen generationsled og i 1936 overtog Williams søn Peter F. Heering styrepinden. Han drev firmaet gennem en af deres store guldaldre. I slutningen af 60'erne tog Peter F. Heerings søn over – Peter Heering Junior- , som blev 5. generationsled af den berømte kirsebærlikør. Gennem de mange år skete der store forandringer.

• DEN VERDENSBERØMTE DRINK •

De to brødre William og Harald Heering ville bringe firmaet i nye retninger med stor energi. De overtog ledelsen af Heering fabrikkerne i starten af 1900-tallet. I deres 30-årige regeringsperiode erobrede de det amerikanske marked, nye likører kom på markedet og produktionen steg fortsat. Harald Heering var meget interesseret i arkitektur og kunst. Han designede bl.a. likør-flaskerne til en af de nye likører, Curacao Heering Triple Sec, der kom frem i 1921. Likøren var fremstillet af pomeransskaller, som man hentede hjem fra Curacao i Caribien udfor Venezuelas kyst.

Brødrene fik også bygget en ny og moderne fabrik på Christianshavn i 1914. Året efter, under 1. Verdenskrig, fik Cherry Heering indgraveret sit navn for evigt, da deres kirsebærlikør blev en del af den verdenskendte drink, Singapore Sling. Bartenderen Ngiam Tong Boon på det berømte kolonihotel Raffles Hotel i Singapore havde udarbejdet drinken gennem flere år. Det var en



*Cherry Heering havde af to omgange et rederi.
Sidste gang indledtes rederieventyret i 1957,
som var tæt på at koste firmaet sin overlevelse.*



lyserød longdrink beregnet til kvinder på toppen af verden. Drinken passede perfekt ind i det renom , som firmaet gerne ville skabe. Som de skrev i en af deres reklamer:

“ *I Troperne, i  sten, i internationale Bar’s og Klubber er Singapore Sling Favorit... Heering’s Cherry Brandy – Den danske likør med verdensry.* ”

• OPSKRIFT PÅ SINGAPORE SLING •

15,0 ml	Cherry Heering Likør
30,0 ml	Gin
120,0 ml	ananasjuice
15,0 ml	limejuice
7,5 ml	Contreau
7,5 ml	DOM Benedictine
10,0 ml	Grenadine
	En smule Angostura

Kilde: www.heering.com

• PÅ VEJ MOD GULDALDEREN •

Danmarks caribiske kolonibesiddelser mødte sin slutning i samme periode. De dansk vestindiske  er blev efter en folkeafstemning solgt til USA i 1917 for 25 millioner dollars. Hos Heering eksporterede man fortsat til hele verden. Bærrene begyndte at ankomme i lastbiler til Christianshavn og de var ikke længere med stilk. Med stilken forsvandt også kvindene, som plukkede kirsebær under det store sejl på gårdspladsen udenfor fabrikken.

Den næste i rækken til at overtage efter William og Harald var Williams s n Peter Heering. Det var mellemkrigstid i Europa og Hitler kom i 1933 til magten i Tyskland. Men 1933 var dog et strålende år for Heering fabrikkerne. Det amerikanske spiritusforbud blev ophævet efter 13  r og med det kunne også Cherry Heering få adgang til det store marked på den anden side af havet. Heerings guldalder på landet

2. Verdenskrig blev til gengæld hård for Cherry Heering og eksporten faldt dramatisk. Med sukkerrationeringerne måtte de begrænse produktionen. Alligevel formåede man at kigge i nye retninger i slutningen af krigen. Der

var ved at være pladsmangel på Christianshavn, så firmaet opkøbte i 1944 en landejendom i den gamle kirsebæregne i Dalby ved Stevns. Her byggede man et moderne fabriksanlæg. I 1946 stod de første dele af den nye fabrik klar, og man flyttede noget af produktionen derned. Endnu holdt man dog hovedbasen på Christianshavn, men indenfor de næste årtier flyttede man hele virksomheden til Dalby. Af flere omgange blev fabrikken udvidet og mange kirsebærtræer blev plantet. 30.000 surkirsebærtræer prydede landskabet.

Efterkrigstiden blev guldrandet. I de første fire måneder af 1951 solgte Cherry Heering for 3,5 millioner kroner likør, svarende til 54 millioner i nutidens priser. I 1953 blev der bygget yderligere en likørhal. Produktionen og omsætningen steg fortsat. Busser ankom hvert år fra København for at se kirsebærtræerne blomstre i maj. Peter Heering forsøgte også at genoplive den tidligere Heeringfamilies tid som skibsreder, og der blev bestilt en række nye skibe. Skibsdriften skulle dog senere vise sig at være skæbnesvanger.

Produktionen blev fortsat forøget, andre vinfirmaer blev opkøbt og eksporten blev udvidet til de fleste af verdens lande. Virksomheden begyndte også at opkøbe licenser af andre store likørproducenter. I 1961 købte de agenturet til den mexicanske likør Kahlua, som de derefter begyndte at producere på licens i Danmark. Det var en god forretning.

Af flere omgange måtte man bygge ud på fabrikkerne i Dalby. Både i slutningen af 50'erne og i 60'erne kom der nye likørhaller til. Til sidst stod der 8 store likørhaller i flere etager med underjordisk gangsystem. I højsæsonen blev der produceret 35.000 flasker om dagen. Et kirsebærimperium var skabt.

• SKANDALEN I DET ENGELSKE KONGEHUS •

I 1963 fik Cherry Heering en omtale, som er vanskelig at købe sig til. Den britiske kronprins Charles blev taget på fersk gerning i at købe et glas spiritus i nærheden af sin skole i Skotland. Han var 14 år gammel, og det viste sig, at han havde bestilt et glas Cherry Heering. Den engelske kongehus forsøgte at afvise historien, men måtte senere erkende, at den unge kronprins ikke kunne tilbageholde sin lyst til at smage Cherry Heering. Måske kendte Kronprins Charles mærket hjemmefra, for Cherry Heering havde leveret sin kirsebærlikør til kongehuset gennem flere generationer.



Da Cherry Heering fabrikken i Dalby på Stevns lukkede, endte de gamle træfade og udblødningskar hos en opkøber i Nordjylland.

• NEDTUREN •

Op gennem 60'erne var succesen fortsat stor og produktionen blev udvidet. Desuden fik man agenturet på Ballantine's Whisky og Courvoisier Cognac. Måske begyndte firmaet at gabe over for meget? Siden 2. Verdenskrig var firmaet 20-doblet, men trods udvidelserne begyndte vanskelighederne at ankomme. I starten af 70'erne havde man svært ved at finde kirsebærplukkere nok i Dalby. Løsningen på det problem var dog lige om hjørnet, og man indførte maskinel høst.

Den genoplivede periode som skibsreder skulle dog bringe firmaet ind i en mere alvorlig krise, der var vanskelig at slippe ud af. Som et dystert varsel omkom flere besætningsmedlemmer, da et af skibene gik til grund under en storm i Stillehavet i 1971. Dog blev der alligevel i 1972 bygget endnu en likørhal på fabrikken i Dalby, hvor der stadig har været optimisme og tro på fremtiden. Men 70'erne var ikke årtiet til at drive skibsfart. Oliepriserne eksploderede og hævede omkostningerne enormt. Det satte samtidig en begrænsning på verdenshandlen. Alle Heerings skibe måtte sælges igen, men inden da var firmaet næsten gået nedenom og hjem. I 1977 blev de sidste dele af gården på Christianshavn solgt til Privatbanken for at få indtægter til den daglige drift og hele virksomheden var nu samlet i Dalby. Peter Heering Junior boede med sin kone i en kæmpe villa i Gentofte, som måtte sælges for at få ekstra penge.

Da man i 80'erne skulle genforhandle kontrakten på Kahlua-produktionen var der ikke penge nok til at få forlænget den ellers gode forretning med den mexicanske kaffelikør. 80'erne blev aldrig tidligere tiders storhedstid.

Økonomien blev rettet lidt op inden firmaet blev solgt videre til Danisco i 1990. 172 års familievirksomhed var nu ikke længere på Heerings hænder. Produktionen fortsatte på fabrikken i Dalby frem til omkring 2005 og i de sidste 15 år skiftede Cherry Heering ejerskab flere gange. I dag er virksomheden flyttet på den anden side af Sundet. Det er nu ejet af den svenske familie Tilander og produceres i Malmø. Bærrene kommer nu fra forskellige lande, men i likøren bliver der fortsat brugt Stevnbær, skriver firmaet i en mail. Men produktionen er kun en skygge af sig selv.

• FYNSK KIRSEBÆRKONKURRENT •

Selvom Cherry Heering blev den største producent af kirsebærlikør, var det ikke den eneste. En anden populær og traditionsrig producent var J.J. Jacobsen. Frugtvinfabrikken lå i Faaborg på Fyn og producerede den berømte kirsebærlikør Kijafa, som også var lavet på danske surkirsebær. Navnet Kijafa

opstod som en sammentrækning af Kirsebær Jacobsen Faaborg. J.J. Jacobsen startede sin Frugtvinsfabrik i 1841 og dengang var der allerede mange kirsebær i egnen.

Ligesom Peter F. Heering havde også J.J. Jacobsen handelsskibe. Hos Jacobsen var der dog kun registreret et enkelt skib som en del af den danske handelsflåde i 1871. Det var skonnerten Peters Minde, som var bygget i 1851 i Faaborg af egetræ. I samme år havde Peter F. Heering fire skibe i handelsflåden, som alle var større end Jacobsens.

J.J. Jacobsens produktion voksede støt. I 1896 valgte firmaet at omdanne sig til aktieselskab. Produktionen i midten af 1920'erne var helt oppe på en million flasker. I 1928 blev J.J. Jacobsen solgt til Odense Vinkompagni, som fortsatte produktionen af Kijafa. Men Odense Vinkompagni valgte at lukke produktionen af kirsebærvin i Faaborg to år senere og flyttede den i stedet til Odense. Senere skiftede Odense Vin Kompagni navn til Vingaarden A/S.

I 1990 hvor Cherry Heering blev solgt til Danisco, var Vingaarden Danmarks største producent af vin- og spiritus. I 1999 blev Vingaarden A/S overtaget af finske ejere og fire år senere fusioneres det med De Danske Spritfabrikker. I 2008 blev det opkøbt af den franske spritproducent Pernod.

• ANDRE FYNSKE KIRSEBÆR •

Fyn var traditionelt en egn med mange surkirsebær. Udover J.J.Jacobsen og Odense Vin Kompagni var også andre fynske firmaer vigtige for, at surkirsebærproduktionen blev sat i system. Ørskov Frugt blev dannet under 2. Verdenskrig af Niels Ørskov Christensen. Han var landmand og frugtavlser i Oure ved Svendborg. Et område, hvor der traditionelt var mange frugtplantager. Virksomheden startede i det små med at opkøbe bær og frugter i området, men voksede sig hurtigt større. Omkring 1990 var Ørskov Frugt en af de største aftagere af Stevnsbær i Danmark og det danske firma, der eksporterede flest. I dag køber Ørskov Frugt mange bær fra Polen som også fryses i egne frysehuse i Polen. Virksomheden afsætter i dag årligt omkring 35.000 tons bær og frugt, hvoraf halvdelen eksporteres.

Blot 20 kilometer nord for Ørskov Frugt ligger Ørbæk Mostfabrik. Den startede i slutningen af 1930'erne med produktion af æblemost, mens også jordbær, solbær og kirsebær blev produceret på jorden rundt om Ørbækgård. En stor del af det tilplantede areal var med Stevnsbær. I 1990 blev plantagen i en hyldestbog til Stevnsbærret beskrevet som "nok Danmarks mest veldrevne plantage," af Danmarks Kirsebæravlerforening.

I dag producerer Ørbæk Mostfabrik både saft og frosne frugter. Omkring 10.000 tons frosne frugter behandler de årligt, mens deres tanke til frugtsaft har en kapacitet på hele 2 millioner liter. De kan presse mellem 3 og 5 tons saft i timen. De producerer i dag både saft på Stevnsbær og en anden dansk surkirsebærssort, Kelleriis, der yder meget mere – men er mildere og meget mindre koncentreret end Stevnsbærret.

• SAFTKONGEN FRA STEVNS •

Området ved Stevns havde også andre storproducenter end Cherry Heering. Fabrikant Gudmund Jørgensen blev senere kendt som Saftkongen og han startede i 1946 K.V. Saft Vallø. Det første produkt var en rabarbersaft, men kirsebærssaft blev afgørende. Saftkongens firma voksede og voksede og på et tidspunkt omkring 1990 var K.V. Saft Vallø en af Europas største frugtindustrier, hvor der blev produceret adskillige millioner liter saft om året. Desuden blev noget af saften inddampet til koncentrat, ligesom der blev lavet frugtpuré af Stevnsbær.

Saftkongens fald var ved at koste virksomheden sit liv. Gudmund Jørgensen døde i september 1988 og det blev startskuddet til en meget omtumlet tid for virksomheden. På det tidspunkt var Gudmund Jørgensen bestyrelsesformand, mens saftkongens hjælper gennem mange år Jørgen Stølsgaard sad på direktørposten. Saftkongens søn Finn var bosat i USA og kom hjem til Danmark for at overtage farens post. På bestyrelsesmødet kom der dog et opgør om, hvem der skulle tage over. Jørgen Stølsgaard forlod virksomheden i protest og de to vigtigste personer var væk. Det startede en deroute, som var tæt på at få firmaet til at dreje nøglen om. Virksomheden gik igennem flere direktørskift inden det i midten af 90'erne skiftede navn til Vallø Saft og senere blev opkøbt af østrigske Agrana. I 2006 skiftede virksomheden navn til Agrana Juice Denmark, som frem til 2012 producerede saft, koncentrat og puré på Stevnsbær i Danmark. Men også det er slut nu – i stedet transporteres de danske bær til Agranas fabrikker i Polen.

• BRØDRENE HORNBECHS MARMELADE- OG LIKØRFABRIK •

Området nord for Mariager fjord var som tidligere omtalt en anden vigtig kirsebæregn. Siden starten af 1700-tallet havde herregården Viffertsholm pålagt fæstebønderne i området at plante frugtræer og heriblandt mange



**CHERRY
HEERING**

**PETER F. HEERING
KOBENHAVN**

kirsebærtræer. Først senere blev produktionen for alvor sat i system. I år 1898 grundlagde brødrene Hornbech en fabrik, der bl.a. producerede kirsebærvin og marmelade. Hadsund blev centrum for kirsebæregnen, fordi det var her, at forarbejdningen foregik. Brødrene Hornbechs første succes var kirsebærvin, men man ansatte også en svensk marmelademester i starten af 1900-tallet.

En af Hadsunds gader hedder i dag Hornbechsvej og virksomheden holdt til i centrum af byen indtil 1974. Da flyttede de til en adresse i udkanten af byen, hvor fabrikken lå indtil for ganske nylig. I 1986 blev virksomheden opkøbt af Good Food Group og blev senere samlet i Scandic Food A/S, som også står for Skælskør og for Vansø frugtprodukter. Produktionen fortsatte gennem 90'erne, hvor op mod 80 mennesker arbejdede på fabrikken i Hadsund. Den 31.marts 2011 blev nøglen endegyldigt drejet om i Hadsund. Byens ældste virksomhed flyttede til Polen.

• EN MEKANISK KIRSEBÆRRYSTER •

De større likør- og vinfirmaer havde gennem 1900-tallet lavet aftaler med kirsebæravlere for at få flere bær. I 1960'erne var efterspørgslen efter bærrerne stor og prisen endda rigtig god. I 1968 lå prisen på 4 kroner pr. kilo, hvilket omregnet til 2011-priser svarer til 31 kroner pr. kg. I dag er prisniveauet mellem 3 og 5 kroner pr. kilo.

På trods af gode priser og fin efterspørgsel var det ikke altid muligt at få sammenhæng i økonomien for avlerne. På det tidspunkt blev bærrerne stadig håndplukket. Udbyttet pr. hektar var meget lavt, hvilket hovedsagligt skyldtes ustabil plantemateriale. Kombineret med stigende arbejds lønninger hang det ikke sammen. Men de første tiltag til at mekanisere høsten var allerede i gang.

Forsøgsleder på Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur på Blangstedgaard, kirsebæreksperten Jørgen Vittrup Christensen, havde været i USA og set, hvordan der blev høstet kirsebær. Det skete med en mekaniseret kirsebærryster, og i 1962 fik han den første kirsebærryster til Danmark. Der gik alligevel nogle år før mekaniske kirsebærrystere blev udbredt hos kirsebæravlere. Prisen på kirsebær i 60'erne var stadig så høj, at ingen tog skridtet til at øge effektiviteten.

I 1970 faldt kirsebærpriserne drastisk. Der var kommet mange nye kirsebæravlere og der kom flere bær, end markedet kunne holde til. Det samme år blev den første kirsebærryster taget i brug på en kirsebærplantage på Odsherred hos landmand Valdemar Olsen. I 1970 rejste han til USA for at købe en

ryster, der blev sendt hjem til høsten med fly og samlet i Danmark.

Allerede året efter, i 1971, blev der produceret adskillige danske kirsebær-rystere. Og i de følgende år kom der mange flere til. Firmaet H.C. Schaumann på Sydfyn var afgørende. De producerede ti kirsebærrystere i 1971. Rysterne blev monteret direkte på en traktor, mens der under træet blev udbredt et sejl eller en presenning, som bærrerne faldt ned på. Der skulle kun gå et år, så var der også produceret en opsamlingsvogn til bærrerne. Den var produceret af Aunslev Smedje og Maskinværksted. Det var en lang vogn med et sejl man rullede ud under træerne. Stadig var det dog to forskellige maskiner der rystede og opsamlede bærrerne. Inden længe blev også det problem løst og rysteren blev påmonteret opsamlervognen. Schaumann – Aunslev Combineren blev den foretrukne høster.

• DANMARKS KIRSEBÆRAVLERFORENING •

Kirsebæravlerne fik samtidig deres egen interesseorganisation, som også var involveret i at gøre høsten mekanisk. Danmarks Kirsebæravlerforening blev grundlagt i 1965. Man forsøgte fra start at formidle salget af kirsebær. Man forhandlede med køberne af den kommende høst. Der blev lavet en aftale med Vingaarden i Odense der producerede Kijafa om, at de ville aftage de 75 tons, som foreningen indtil videre kunne afsætte. I 1968 fik man en stor aftale med Gartnerens Salgsforening, GASA, i Odense om, at de skulle afsætte bærrerne fra Kirsebæravlerforenings medlemmer. Men med det voldsomme prisfald i 1970 sluttede samarbejdet næsten før det kom i gang. Avlerne afsatte fremover hovedsagligt gennem deres lokale bær dyrkerforeninger og Danmarks Kirsebæravlerforening havde mistet sin primære rolle.

I stedet tog foreningen andre roller på sig. Man ønskede at forbedre træernes ydeevne. Til dato havde avlerne som regel opformeret de træer, man allerede havde stående, når der skulle genplantes. Desværre viste det sig, at der var mange uproduktive træer. Det var derfor, at foreningen tog initiativet til at sætte en kirsebærudvælgelse i gang. Arbejdet var allerede begyndt fra foreningens start, men nu blev det den vigtigste opgave. Man ønskede at rydde op og fremelske et mere effektivt kirsebærtræ. Udbyttet steg da også markant. Det førte samtidig til nedlæggelsen af de lokale sortsnavne og samlingen af Stevnsbærret.

• SPRØJTNING •

Historien om den mere effektive, moderne kirsebærindustri er også historien om sprøjtning. Sprøjtemidler var i 50'erne og 60'ernes landbrug inde i en voldsom udvikling, hvor mængden blev kraftigt forøget. Det handlede selvfølgelig om at få afgrøden til at give et bedre udbytte. Hvis ukrudtet kunne holdes væk, var der ikke ligeså stor konkurrence om vand, sol og næring for den afgrøde, man gerne ville afsætte. Samtidig kunne der sprøjtes mod plantesygdomme. Sprøjtning og mekanisk høst har utvivlsomt øget udbyttet på markerne. Op gennem 70'erne blev sprøjtningen fortsat forøget og Round-Up blev introduceret. I tiden efter 2. Verdenskrig var der hovedsagligt fokus på de positive effekter af sprøjtemidlerne. Først senere blev man opmærksom på de voldsomme effekter for natur, vand og miljø. Gennem 90'erne blev de tilladte sprøjtemidler begrænset.

Sådan siger et gammelt ordsprog fra slutningen af 1600-tallet. Surkirsebæret har været kendt i Danmark i mange hundrede år og har haft stor betydning for landbruget



Gamle Cherry Heering fade bygget i 1950'erne – i imponerende kvalitet. I begyndelsen var der flere hundrede fade i fabrikkens mange likørhaller i landsbyen Dalby.

NEDTUREN

• KORNET VINDER OVER KIRSEBÆRRET •

I de gamle kirsebæregne stod træerne hovedsagligt i bøndernes haver. Bønderne havde andet landbrug at passe og kirsebær dyrkningen var derfor næsten udelukkende en bibeskæftigelse. Dengang blev kirsebærrene stadig brugt i egen husholdning, mens det resterende overskud blev solgt på grøntmarkeder i købstæderne. Men hvordan ser en moderne kirsebærplantage ud? Hvem køber kirsebærrenene for markedet for kirsebærlikør stort set er forsvundet? Og hvilke udfordringer møder en surkirsebæravler i dag?

• PLANTAGERNE RYDDES •

De danske surkirsebærtræer bliver fældet på stribe for tiden. Overalt rives træerne op, fordi alt for få kender til bærrets eksklusive kvaliteter. I stedet bliver bærrene solgt på det verdensomspændende juicemarked - i skarp konkurrence med store mængder kirsebær fra især Polen, Serbien og Ungarn. Bær, der er billige, men ikke har Stevnsbærrets kvaliteter.

Der er ikke nogle pålidelige tal, der fortæller hvor mange hektar surkirsebær, der var plantet i Danmark i gamle dage. Frem til slutningen af 1960'erne stod mange træer i private haver og talte ikke i nogen statistikker. Det første tal fra 1969 og lyder på 722 hektar med kirsebærplantager. Det stiger stødt under glade likørdage og topper i 2004 med 2040 hektar. Og så går det stærkt. I 2012 var vi nede på bare 700 hektar, og intet tyder på, at udviklingen vender.

• CENTRALEUROPÆISK AREALFALD •

Det er ikke kun i Danmark, at surkirsebærrene forsvinder. Arealerne bliver ryddet i det meste af Europa. Godt ¼ af de tyske områder blev fjernet fra 2005-2010. Europa oplever et stabilt faldende surkirsebærareal. Både Polen og Serbien har store kirsebærarealer, som er forældede og udmattede. Det kan påvirke markedssituationen, da det endnu er uvist om arealerne bliver genplantet med nye træer.

Enkelte lande går imod strømmen. Både Tyrkiet og Ungarn øger deres arealer. Ungarn høster nu ret konstant omkring 70.000 tons bær om året, mens Tyrkiet har udvidet deres produktion voldsomt. De seneste år har de øget deres produktion til hele 180.000 tons kirsebær.

De tidligste beskrivelser af surkirsebærret er fra før år 0 og beskriver netop den nordlige del af Tyrkiet ved Sortehavet. Det er herfra surkirsebærret efter sigende gjorde sit indtog til Italien og derefter til resten af Europa. På den måde kunne man sige, at den seneste arealudvidelse er en historisk tilbagevending.

• DE DANSKE KIRSEBÆREGNE ANNO 2013 •

I ældre tider var den danske produktion af surkirsebær samlet i bestemte egne. I dag er der stor set ingen produktion i Jylland. Kun enkelte træer i private haver er tilbage i den ellers vigtige kirsebæregne Løvskaal. Fyn er til gengæld stadig en vigtig kirsebæregne og omkring Kerteminde og Årslev pro-

• JORD OG GEOGRAFI •

Gennem 90'erne stod størstedelen af de danske Stevnsbær ovenpå lermuld. Målt på udbytte er det også den bedste jord for surkirsebærrene. Mere tung lerjord er ikke nær så godt, mens sandjord er det vanskeligste for bærrene.

Det er vigtigt, at kirsebærtræerne ikke udsættes for nattefrost, mens de blomstrer. Blomstringen falder oftest midt i maj. Og mange af blomsterne bliver ødelagt, hvis der kommer frost. Så kommer der ingen bær.

Derfor er det mest oplagt at dyrke surkirsebær langs kysterne, da chancen for nattefrost er mindre her. Det er også her de fleste danske surkirsebær bliver dyrket. Hvis der falder meget nedbør er træerne samtidig mere udsatte for sygdomme som kirsebærbladplet og gråskimmel.

duceres der stadig surkirsebær. Sjælland producerer også stadig kirsebær – i særdeleshed omkring Skælskør, mens store dele af den nutidige produktion i Danmark er på Lolland-Falster.

• MARKEDETS LIGEVÆGT •

Fruit Logistica er verdens førende messe for frugtindustrien. Det er også det årlige mødested for de europæiske surkirsebærekspertes. På mødet i 2011 blev deltagerne enige om, at en europæisk produktion på 300.000 tons ville betyde et marked i ligevægt. Ligevægt betyder, at afregningspriserne og produktionsomkostningerne vil være i balance med den mængde der produceres. I det dårlige produktionsår 2010 blev der høstet 250.000 tons alene i Centraleuropa. Derfor er der stadig alt for mange bær til, at ligevægten kan opnås. Derfor presses priserne, træerne bliver ryddet og der sås hvede i stedet.

• ÅRSAGER TIL RYDNING •

Men der er også andre årsager til, at produktion af Stevnsbær er blevet upopulær, fortæller Niels Erik Østergaard fra interesseorganisationen Danske Bær.

Stevnsbær har gennem en årrække været den foretrukne sort, men de senere år har den haft én stor ulempe: den er ikke stabilt ydende.

Specielt de sidste ti år har der været problemer. Udover et ustabil bær, så har der i EU været en overproduktion af surkirsebær. Indtil sidste års dårlige produktionsår, så har udbuddet af surkirsebær i EU været større end forbruget. Der har betydet knaldhård priskonkurrence, som har ramt avlerne. Niels Erik Østergaard. påpeger:

*“ Når der var mange kirsebær et år, så var prisen for lav.
Og når der så endelig var okay priser, så var der ingen Stevnsbær. ”*

Det kan man tale med om på Frederiksdal Gods. I 2009 gav hvert træ omkring 30 kilo bær, men priserne var i bund. I 2010 var prisen var god, men hvert træ gav under ét kilo - og så kunne det overhovedet ikke betale sig at høste.

Både i Danmark og resten af Europa var kirsebærhøsten i 2010 en katastrofe. Herhjemme blev der kun høstet omkring 500 tons Stevnsbær eller 5% af

høsten fra året før. Den samlede centraleuropæiske høst på ca. 250.000 tons var kun godt 60 % af høsten fra året inden. Heller ikke 2011 blev noget flot år for kirsebærrene. Skylden for det voldsomme fald kan dog ikke udelukkende gives til arealrydningen. Men til gengæld har det dårlige udbytte forøget lysten til at fælde træer.

• DEN EFFEKTIVE HØSTMASKINE •

I dag høstes alle surkirsebær med en maskine, der tager fat om træerne og ryster kirsebærrene ned på et udspændt lærred.

De danske plantager er derfor anlagt med henblik på maskinens evner. Oftest er der 4-5 meter mellem træerne og 6 meter mellem rækkerne. Så kan maskinen komme til. Derudover skal stammen beskæres, så den får en glat, lige og stærk stamme, der kan holde til at blive rystet.

De største maskiner kan høste mellem 300-400 træer i timen.

• ER STEVNSBÆRRET DEGENERERET? •

Den dårlige høst af surkirsebær skyldes ikke kun dårlige vejrforhold. Også genetik er et problem ifølge kirsebærforsker Bjarne Hjelmsted Pedersen. Problemet er bl.a., at man næsten kun har satset på én type af Stevnsbær de sidste 20-30 år. En klon der kaldes Birgitte.

Den Birgitte-klon man udvalgte i 80'erne var på et tidspunkt meget, meget produktiv. Til gengæld har den senere vist sig at have stor hang til vekselbæring. Stort udbytte et år og lille eller intet udbytte det næste år.

I starten af 0'erne begyndte Gartnerirådgivningen derfor nogle sortsforsøg. De ville prøve at finde mere stabile sorter. Og ud af de 33 Stevnsbær-sorter som blev afprøvet, har 6-7 af dem vist sig at være meget produktive.

Det er ikke de 6-7 sorter, som har haft de højeste udbytter. Men de har til gengæld haft høje udbytter alle år, forklarer Bjarne Hjelmsted Pedersen, som

sammen med Gartnerirådgivningen har været med i sortsforsøget.

Sorterne har nu været udplantet syv forskellige steder i Danmark. Alle steder har de vist meget tilfredsstillende og meget stabile udbytter i alle forsøgsår. Han foreslår, at man kunne forbedre produktionen ved at plante alle syv sorter ud. Og det vil være en fordel at blande dem, så de kan krydsbestøve hinanden. Selvom surkirsebærret er selvbestøvende, så vil man få flere nye knopper, hvis man bestøver med fremmed støv.

• UDBYTTE OG SALG •

Der går normalt 4-5 år inden man kan høste nyplantede kirsebærtræer med maskine. Der går dog yderligere en år-række inden træerne yder mest. I gennemsnit går der 13-14 år og til den tid giver de ca. 9 tons/hektar. I nogle plantager opnås det højeste udbytte dog allerede efter 10 år og nogle steder med 15 tons/hektar. Der er lavet eksperimenter med tættere træplantning som viser, at man med en kortere planteafstand vil få en hurtigere udbyttestigning. Til gengæld vil træerne her få mindre lys og luft, og være mere udsat for sygdomme.

De mest anvendte Stevnsbærsorter er klonerne Viki og Birgitte. Dem vil man oftest høste midt i august. Bærrene høstes helst, når de har opnået et bestemt sukkerindhold (Brix). Senere høst giver højere sukkerindhold, der giver højere pris. Til gengæld er bærrene mere skrøbelige overfor nedbør omkring høsttidspunktet.

I dag bliver surkirsebær næsten udelukkende dyrket til industrien. Det betyder, at klart størstedelen af bærrene går til det europæiske juicemarked. Næsten intet bliver brugt i hjemmet.

De danske Stevnsbærs høje kvalitet er internationalt anerkendt. Med den kvalitet som Stevnsbærret har, burde der også være grundlag for en højere afregningspris, mener Bjarne Hjelmsted Pedersen. Men den lave pris hænger sammen med, at der indtil videre ikke har været fantasi nok til at udnytte de egenskaber, der er i kirsebærret.

Bjarne Hjelmsted Pedersen har selv forsket i Stevnsbærrets potentiale, og det ser ud til bærret kan noget unikt inden for medicinal- og sportsverdenen.

Det vender vi tilbage til senere.

• DE KRITISKE STEVNSBÆRPERIODER •

Der er mange forklaringer på de dårlige høstår. Noget af forklaringen skal findes i klimaet. Der er fire perioder, som er kritiske for Stevnsbærret. De tre af perioderne er bundet op omkring frost.

EFTERÅR

Den første kritiske periode udspiller sig ved slutningen af efteråret, når træerne gør sig klar til vinteren og bladene falder af. Hvis skuddene bliver ved med at gro, og der stadig er stort vandindhold i knopperne, så er de meget modtagelige for den frost, der oftest kommer i den sidste uge i oktober. Og så er der set eksempler på, at op til 50% af knopperne dør.

TIDLIGT FORÅR

Den næste kritiske periode er i det tidlige forår. Det bliver alvorligt, hvis en mild slutning på vinteren afløses af frysende forårsopstart. Så vil mange kirsebærknopper sprænge.

BLOMSTRING

Den tredje meget skrøbelige periode er omkring blomstringen. Minusgrader vil være hårde for blomsterne. Mange vil dø og dermed reducere det kommende høstudbytte stort.

HØST

Hvis de første tre perioder går godt og der alligevel er frugter på træerne, så når vi hen til høsttidspunktet. Her er regnvejret kritisk. Hvis det bliver regnvejr, når frugterne skal høstes kan de revne og derefter mugne.



KIRSEBÆRRETS UTALLIGE EVNER

• EN HISTORISK GENNEMGANG •

“ Vi spiste kirsebær, vi spiste mørke,
et syrligt nattekød af dunkle bær.
Og denne syrlighed, af nat og mørke,
var os så sødmefuld, som elskov er. ”

Citatet kommer fra Tom Kristensen

Poesi, overtro og madlavning. Som tobak, som lægemiddel og som kirsebærlikør. Surkirsebærret har haft mange roller gennem historien. Traditioner var tidligere meget egnsbestemte. Dette var også tilfældet med kirsebærrene og fortællingerne om et enkelt områdes tradition kan ikke nødvendigvis udbredes til hele landet. Men historierne fra de forskellige egne viser et billede af et surkirsebær med stor betydning. I dette afsnit skal vi høre om kirsebærtraditioner og huskereglene. Og vi skal høre om et surkirsebær med stort potentiale i det historiske køkken.

• GODE HUSKEREGLER OG DYSTRE VARSLER •

Der var mange varsler og gode huskeråd i ældre tider. Naturen fortalte gennem tegn, når det var tid til at plante og høste. Tegn, der kunne betyde, at der i fremtiden ville ske gode eller farlige ting i livet. Sådan var det også med kirsebær. 'Når det er juleaften skal du vandre ud i plantagen og ryste dine kirsebærtræer', lød en tradition fra Stevns i starten af 1900-tallet. Gør man det, så giver det mange bær det næste år. Huskereglene og planteråd omkring kirsebær var der mange af. Når kirsebærtræerne blomstrede, skulle man plante grønne bønner og agurker. Og rugen skulle på Stevns høstes, når surkirsebærrene var modne.

Fra både Nordjylland og Roskilde-egnen har vi varsler med dystre følger. Hvis et kirsebærtræ blomstrede to gange på et år, ville der snart komme et dødsfald i familien. Og på Fyn kunne man forudsige, hvor længe man skulle leve ved at kaste en håndfuld kirsebærsten til vejrs. Mens stenene var i luften strakte du hånden ud og så, hvor mange der landede i den. Antallet afslørede, hvor mange år du havde tilbage at leve i. Ikke just en test, man kan anbefale til yngre mennesker med små hænder.

I den helbredsmæssige afdeling kunne kirsebærtræerne også spå om fremtiden. Et barn med brok på Stevns blev ført igennem et flækket kirsebærtræ. Træet blev efterfølgende bundet sammen. Barnet blev helbredt, hvis træet voksede sammen igen.

Og et andet sted på Sjælland: 'Hvis et kirsebær falder på en gravid kvindes næse, så vil barnet få en bule der'. Andre steder var der mere optimistiske sagn, hvis man da var god til at knipse. Den unge pige, som kunne knipse sin kirsebærsten højest op i luften, blev rigest gift. Og stenens retning kunne endda afsløre, hvorfra den nye kæreste skulle komme.

• SPIS IKKE KIRSEBÆR MED DE RIGE! •

Måske helt tilbage til midten af 1300-tallet har vi ordsprog om kirsebær. De kan endda sige os lidt om forholdet mellem de forskellige grupper i samfundet. Den store ordsprogsamler Peder Laales ordsprog er skrevet i 1300-tallet. Han råder til, at man ikke spiser kirsebær med de rige:

*“ Du skal ej spise Kirsebær med Herrebørn;
Thi de spytter Stenene i Øjnene på dig. ”*

I slutningen af 1600-tallet er tonen den samme hos Peder Syv. Han fortæller, at det er ondt at plukke kirsebær med de store. Han fraråder det, for de store herrer kaster stenene på din næse. I Sverige fraråder man også at spise kirsebær med de store. Hos Peder Syv er der til gengæld ingen tvivl om, at de sorte kirsebær er tiltrækkende. Dem vil man gerne kravle højt efter, skriver han.

I ældre tider var det vigtigt at kunne gemme og bruge bærrerne over længere perioder.

Presser man saften, er konserveringen mere indviklet. En gæringsproces vil gå i gang. Gæres bærsaften rigtigt kan det blive til langtidsholdbar vin, men chancen for, at vinen bliver til eddike er stor.

Sukker er en god konserveringsform, men sukker var meget dyrt i middelalderen. Sukkerroen blev ikke dyrket og rørsukkeret var det eneste på markedet helt op til 1800-tallet og importen kom hovedsagligt fra kolonierne. I 1671 begyndte Danmarks interesse for dyrkning af sukkerrør i Vestindien. Dengang var St. Croix stadig fransk, men den overgik til den danske krone i midten af 1700-tallet. St. Croix blev den vigtigste ø for sukkerdyrkingen og importen fra Vestindien skar meget af sukkerpriserne. Først fra sidste halvdel af 1800-tallet vandt sukkerroen en stor plads på markerne. Den udfordrede

Manuel afstilkning af kirsebær i Heerings Gård på Christianshavn.



hurtigt rørsukkeret, priserne faldt yderligere og sukker blev en endnu mere oplagt og billig hjælp til konservering.

• TØRREDE KIRSEBÆR •

Inden sukkeret blev allemandseje, var tørring af kirsebær den mest almindelige konserveringsmetode. Vandprocenten skal sænkes i bærret, så bakterierne der vil angribe bærret ikke kan leve. Helt tilbage i Romerriget, hos Plinius som også fortalte om kirsebærtræets rejse fra det oldgræske til Italien, hører vi om tørring af kirsebær. Efter tørring kunne bærene gemmes til senere brug i flere år.

Der er utallige beskrivelser af kirsebær, der bliver tørret på landet i Danmark. Det har været en udbredt og sikker måde at gemme sine kirsebær. Helt tilbage i 1500-tallet oventørres sorte surkirsebær og bruges til læskedrikke.

I 1824 præmieres en bonde i kirsebæregnen Løvskal ved Viborg. Af det Kongelige Landhusholdningsselskab modtager han et sølvbæger for sin strålende evne til tørre kirsebær. Samme Landhusholdningsselskab overvejede tilsyneladende omkring 15 år tidligere, under Napoleonskrigene, om man skulle bruge tørrede kirsebær som erstatning for kinesisk te. En officiel anbefaling blev det dog aldrig til.

I Præstegården hos sognepræst Lütken øst for Vordingborg blev der omkring 1840 tørret masser af kirsebær. Bærene blev lagt på lærredsrammer, som passede til ovnen. Der må være tale om en meget stor ovn, for Lütken beskriver, hvordan lærredsrammerne skal passe, så man ikke behøver at gå ind i den hede ovn. På egnen her syd for Stevns blev der også uddelt præmier for tørring, beskriver Lütken. Den gode Møller Dalberg modtog engang en præmie af det Kongelige Landhusholdningsselskab for sin evne til at tørre kirsebær. Han fortsatte sit arbejde og solgte sine tørrede kirsebær til urtekræmmere i København, når kirsebærhøsten var god.

Lütken drømmer om, at der en dag vil komme ciderfabrikanter og frugt-tørrere på egnen, der har frugttørring, som deres hovederhverv. Af tørrede frugter var kirsebær det eneste, som virkelig blev efterspurgt, skriver han.

På Fyn tørrede konen på gården al slags frugt og kirsebær. Det bedste var at tørre i ovnen, når der netop var bagt. Da var temperaturen optimal. Den skulle ikke være for høj, for frugt tørrer bedst ved svag varme. Hos husmændene blev frugten tørret ved kakkelovnen eller i solen. Det var en festret på Fyn, når man kogte de tørrede kirsebær i sødsuppe med rosiner og safran.

Fra Skjern i Vestjylland har man midt i 1800-tallet også fået sødsuppe. Her kunne gæsterne finde på at bombardere hinanden med stenene.

Beretningen fra Skjern kunne tyde på, at man ikke har udstenet bærrene, når de skulle tørres. Alligevel tyder mange tekster på, at det var mest alminde-

• OPSKRIFTER •

TØRREDE KIRSEBÆR OG KIRSEBÆR PÅ RISTET BRØD

500 g. surkirsebær:

Udsten kirsebærrene og sæt dem på et stykke bagepapir i en bradepande i en 80 grader varm ovn, gerne med varmluft. Lad dem ligge til tørre i nogle timer, hvor længe afhænger af ovnen og kirsebærrenes beskaffenhed. Se til dem nu og da. De er færdige, når de er faldet sammen, ikke længere afgiver væde og er klistrede, men dog tørre at røre ved. Afkøl dem og opbevar dem køligt og mørkt i en lufttæt beholder.

KIRSEBÆRSAUCE AF TØRREDE KIRSEBÆR PÅ RISTET BRØD FRA KONG CHRISTIANS FESTMÅLTID:

100 g. tørrede kirsebær
1 dl vand
1 dl hvidvin
Ca. 50 g sukker
Skiver af hvedebrød
Smør til stegning af brød

De tørrede kirsebær koges stille med vand, vin og sukker under låg, til kirsebærrene er kogt helt møre. Det tager 15-30 minutter alt efter, hvor tørre kirsebærrene er. Hold øje med, at det ikke brænder på. Hæld lidt vand på, hvis det er ved at koge tørt. Smages evt. til med ekstra sukker, hvis kirsebærrene er for syrlige. Tag dem af varmen og lad dem køle af.

Steg skiver af brød i smør på en pande. Server de smørstegte brødskeer på et fad med kirsebærsaucen over.

*Tre kirsebærsorter fra Frederiksdal Gods.
Stevnsbær (højre), Ungarische Traubige
(øverst) og det danske Kelleris (nederst).*



*Udsigten mod Langelandsbæltet fra
Frederiksdals Rancio-plads.*

ligt at fjerne stenene. Også den anerkendte danske madhistoriker Bi Skaarup påpeger i sin bog om renæssancemad, at man plejede at udstene kirsebærrene inden man tørrede dem. I samme bog leverer hun følgende opskrift:

• PERFEKT TIL FJERKRÆ OG VILDT •

Helt tilbage til 1577 har vi beretninger om kirsebær til madlavning. Humanisten Henrik Smid beskriver, hvordan den indkogte kirsebærsaft blandet med vin kan bruges til sauce. Sauce skulle være perfekt til stegte høns, fuglekød og vildtsteg, skriver han.

Ved et bryllup i København i 1635 blev der serveret hele 18 retter. Det var kanslerens datter der skulle giftes og den anden ret ved bordet, var en kirsebærsuppe.

• SYLTEKIRSEBÆR I HUSHOLDNINGSBOKEN •

I ældre svenske tekster støder vi flere gange på surkirsebær. En detaljeret tekst er Biskop Brasks husholdningsbog fra starten af 1500-tallet, som omtaler syltning af kirsebær. Husholdningsbogen, *Calendarium Oeconomicum*, er et håndskrevet dokument skrevet af sekretæren for Linköpings daværende Biskop Hans Brask. Bogen beskriver, hvad der skulle gøres i husholdningen hos biskoppen året rundt. Opgaverne bliver gennemgået måned for måned og specielt august er interessant for os.

“ *Augustus: Laat sylta Kyrsebär.*

Item förwara ath minste I tunna färga til Kirsedrank. Item laat siuuda laagen pro fapora med sucker oc neglicor.

I august skal man sylte sine kirsebær. En del af kirsebærrene skal man gemme til kirsebærvin. Vinen bliver tillavet med sukker og nelliker. ”

• SYLTNING AF AGURKER •

I den første havebog på noget der ligner dansk i midten af 1600-tallet, er kirsebærrene også nævnt. I denne sammenhæng om syltning af agurker:

“ *Så skal du have Dild, Vindrueblade eller kirsebærblade,
thi bladene giver agurkerne en god smag.* ”

Det er altså hovedsagligt for den gode smag, at kirsebærbladene er syltet med agurkerne. 150 år senere er beskrivelserne i samme retning. Her anbefales syltning af små agurker i salt med bl.a. dild og kirsebærblade.

• KIRSEBÆR LAGRET I SAND •

I en bog om 1700-tallets behandling af frugter, støder vi på en meget speciel lagringsmetode for kirsebær. Lagring på flaske under sand. De halvmodne kirsebær blev først plukket med stilk. Derefter blev de lufttørret en smule og pakket på flasker, som tilproppedes. De blev lukket tæt med harpiks og nedgravet i en sandbakke. I sandbakken lå de frem til nytår, hvor de igen blev gravet fri. Til sidst lå de til eftermodning i et varmt værelse et par dage og var så klar til brug.

• KONG BIRGERS BRYLLUP •

Det vrimler også med nordiske beskrivelser af kirsebærdrikke. Specielt i Sverige er der mange gamle tekster, som omtaler 'kirsedrank'- eller kirsebærvin. En af de ældste beskrivelser vi har, er helt tilbage fra 1298.

I Stockholm var der i november 1298 gjort klar til det store bryllup. Hertug og Konge af Sverige, Birger Magnusson, skulle giftes. Den fremtidige ægtekvinde var ingen ringere end Margrete Eriksdatter af Danmark. Hun var datter af den berømte Erik Klipping, der måtte lide kongedøden i Finderup lade ca. 20 år tidligere. Vi hører om brylluppet i det gamle og meget vigtige værk Erik-skrøniken fra 1300-tallet.

“ *Ther war godh kost
ok ädla siid ok all the gläde
man torffte wid miöd ok öll
ok kerssedrank
ok wiin bade röth ok blankt* ”

Gæsterne blev forkælet med god kost og drikke i massevis. Mjød, både rød- og hvidvin, og såmænd også kirsebærvin.

*Skrædderbanken på Frederiksdal
Gods, som får ekstra lysindstråling
fra Langelandsbæltet.*



Flere svenske beretninger fra 1500-tallet fortæller, at der på kroerne blev solgt indenlandske drikke som mjød, kirsebærvin og øl. Og fra lidt uden for Stockholm på samme tid hører vi, at kirsebærvin blev opbevaret på tønder ligesom øllen.

• KUNSTEN AT GÆRE KIRSEBÆR •

Gæring af frugtsaft til vin har været heftigt diskuteret gennem historien. En af de store danske fortalere for gæring til vin var H.C. Ørsted. I 1817 skrev han den velkrevne bog *Viintillavning i Norden*. Udover æbler, blommer, pærer og stikkelsbær påpeger han, at også kirsebær er gode til vinproduktion. Han er meget kritisk overfor de danske vine, som eksisterer på det tidspunkt. Han tvivler på om de overhovedet kan hjælpes og han mener, at opskrifterne er forfejlede. Men han håber, at hvis disse fejl bliver rettet, så vil det være muligt med vin af flot karakter.

Problemet er ifølge Ørsted vinenes ...

“ ... ufoldkomne Gjæring, deres Mangel på Åndighed, deres Overflødighed af Syre, der ofte skjules for en uøvet Smag ved en ikke mindre Overflødighed af Sukker. ”

Han vil hjælpe med viden om gæringen, så den tænkende landmand kan frembringe noget godt. 'Vinånd' er den væsentligste bestanddel, skriver han. Det fremkommer ved gæring og er det, der gør en drik åndig og vinagtig.

Ørsted beskriver, hvordan man skal gære vinen i et kar. Hvis man vil lave ædel vin er det vigtigt, at karret ikke tidligere har været brugt til syrlig vin. Kar som har været stærkt svovlede vil også have en hindrende effekt på gæringen. Det vil være en fordel, hvis man inden gæringen omryster noget god vin i karret. Det er også en fordel, hvis man kan gære større mængder i karret. Så bliver smagen bedre. Og luftens temperatur er også altafgørende. Er temperaturen alt for lav, vil det hindre vinåndens udvikling. Er den til gengæld for høj, vil gæringen gå alt for hurtig. Den delikate duft vil så også blive mindre og vinen kan nemmere gå over til eddike. Den optimale temperatur for gæringen er mellem 15½ og 21 grader, skriver han. Det svarer ca. til det, man i dag vil betragte som koldgæring.

Standstning af gæringen i rette tid er af største vigtighed, skriver Ørsted. Vinen må ikke blive til eddike. Det vil den dog kun gøre i enkelte tilfælde. Ved en køligere gæring er gæringstiden længere, hvilket hjælper på flere ting, påpeger Ørsted. Det forstærker vinen ved fortsat at omdanne sukkeret til alkohol og

så udskiller det gæringsstoffet, som stadig er i vinen. Når dette gæringsstof er endelig udskilt, så kan vinen ikke længere gå over til eddike. Er der for meget gæringsstof i forhold til sukker i frugten, så kan man selv tilsætte lidt sukker. Det kan ikke være en overraskelse, skriver han, at vinene skal bevares i de køligste kældre og helst mod nord.

150 år senere, i 1960'erne, er holdningen en helt anden. Det skal være nemmere at producere kirsebærvin. Her vil man hos E.V.Christensen helst droppe gæringen, som er alt for vanskelig. Efter en fin gennemgang af gæringens historie konkluderer han:

“ Indenfor husholdningen og industrien har man derimod langt tilbage i tiden rent empirisk fundet frem til en helt rigtig fremgangsmåde, hvis resultat vil være kendt fra de danske, verdenskendte produkter: Kirsebærlikør og kirsebærvin, der fremstilles uden forgæring, men med anvendelse af alkohol i mængder, der netop forhindrer gæring men fremmer udtrækning af benzaldehyd fra den knuste kim. ”

• KIRSEBÆRLIKØR TIL KONERNE •

Det har været tradition med en drink, når velstående gårdmænd kom på besøg i 1800-tallet. I en gammel købmandsbutik på Fyn blev kunderne forkælet og gårdmændene og deres koner besøgte altid købmanden, når de kom til byen. De velstående gårdmandsfolk blev budt indenfor på kontoret for at hilse på købmandens kone, drikke kaffe og ryge en cigar. Mens mændene fik ild i cigaren, blev konerne budt en Kirsebærratifia – likør baseret på kirsebærssaft.

På Bornholm var forkælelsen næsten den samme. Når kunderne fra landet kom ind i de gamle købmandsgårde blev der serveret kirsebærvin og hvedebrødsmad.

Drikke på kirsebær har utvivlsomt været populære. Både saft, brændevin, likør og vin har været udbredt. Den store danske digter Johannes Ewald var meget glad for kirsebær. Eftersigende var hans yndlingsdrik kirsebærbrændevin tilsat muskat, som fik ham til at bruge sin fortællergave.

På Stevns var haverne fyldt med kirsebær omkring 1800. En forfatter anbefaler på det kraftigste, at bærrerne bruges til at destillere kirsebærbrændevin i området. De opfordres til at lave svejtsernes ”berømte l’eau des cerises”, som har en stærk afsætning til Frankrig og andre lande.

Historien om Danmarks største kirsebærlikørproducent, Cherry Heering, er

omtalt i et separat afsnit senere. Også i litteraturen er det tydeligt, at Heering var toneangivende. I Karl Meyers Vareleksikon fra 1907 er der en opskrift på kirsebærlikør:

“ Kirsebærlikør fremstilles af Kirsebærsaft, idet der til denne sættes Sukker og enten et svagt alkoholisk Udtræk af de knuste Kærner eller almindeligt Bittermandelvand, Alkohol, Vanille og lign. En særlig Sort er den oprindelig i Danmark fremstillede Cherry Cordial. ”

Denne særlige type kirsebærlikør stammede fra Cherry Heerings fabrikker.

På Fyn i starten af 1900-tallet var likørfabrikker også vigtige for kirsebærbønderne. I den gamle kirsebæregård ved Kerteminde, hvor bonden tjente gode penge på surkirsebærsalget, blev kirsebærrene i 1910 opkøbt af likørproducenter til produktionen af frugtvin og Heerings Cherry Cordial, der på det tidspunkt blev fremstillet over 100 kilometer væk – i en gård på Christianshavn.

• MIRAKELBÆR ... OG HOKUS-POKUS •

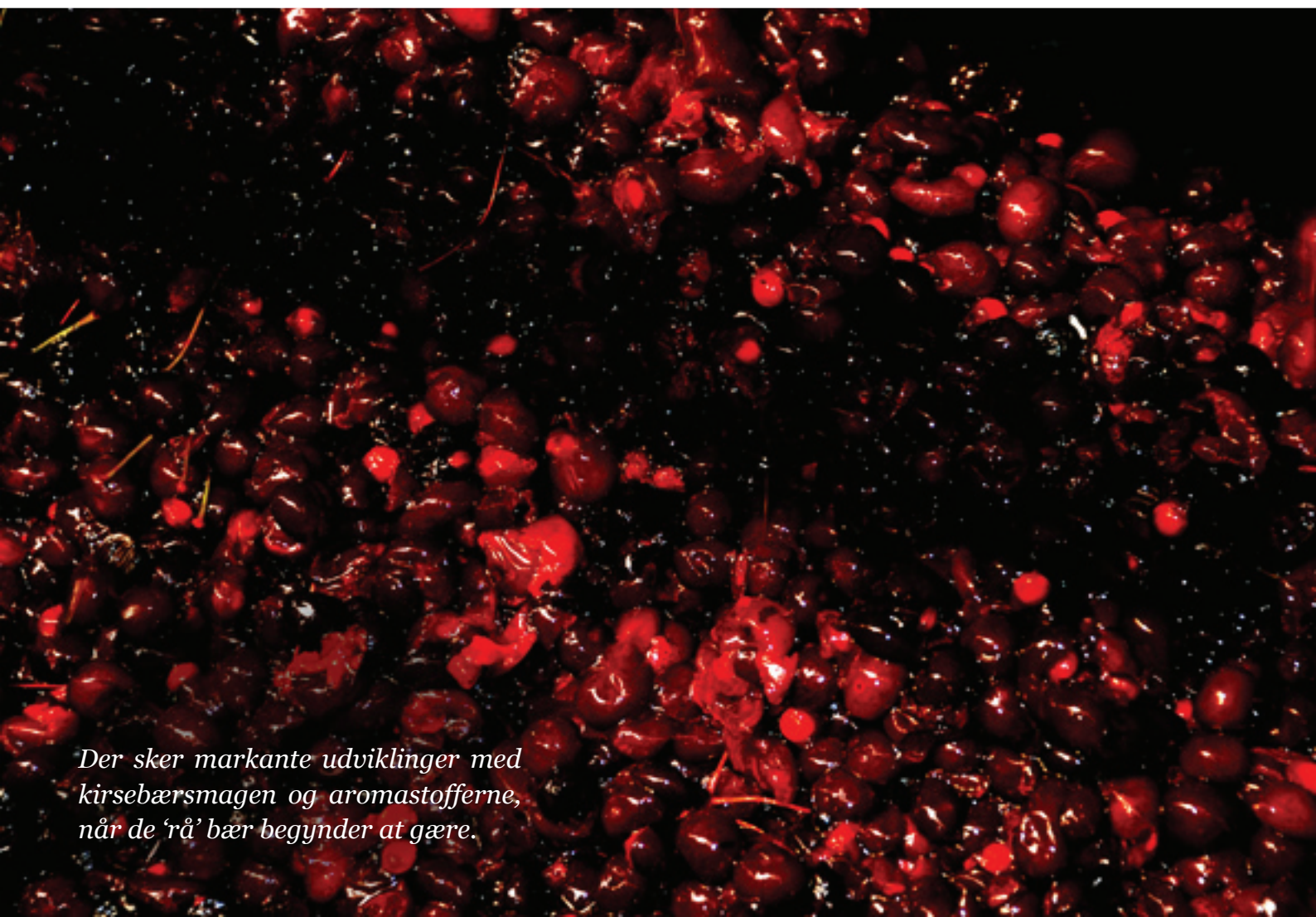
Der er mange beskrivelser af kirsebærrenes sundhedsmæssige gevinster. Flere går helt tilbage til begyndelse af 1400-tallet, - endnu 100 år før reformationen. Nogle sundhedsråd virker dog mere sandsynlige end andre set med nutidige, naturvidenskabelige øjne.

Hvis du er ramt af hovedpine, har vi fra begyndelsen af 1400-tallet et godt råd: Tag harpiks fra et kirsebærtræ og opløs det i vand. Dryp det derefter i øret. Hvis du er blevet døv, så kan det også hjælpe, hvis det blandes sammen med bjørnefedt, smør og oksenyrefedt og smøres i øret.

Harpiksen kan også hjælpe mod kvalme og blæresten. Det skriver den store danske teolog og forfatter Christiern Pedersen i 1533. Harpiksen skal opløses i vin og drikkes. Hvis harpiksen bliver kogt i vin, så kan det også hjælpe mod hoste.

Christiern Pedersen fortæller, at bærrerne kan spises hele med kernerne mod forstoppelse. Og selv en kraftig menstruation kan afhjælpes, hvis knuste bær blandes med sellerifrø og lægges som omslag omkring kønsdelene.

Henrik Smid, som også fortalte om kirsebærsaft til Kanslerdatterens bryllup, fortæller midt i 1500-tallet, at den indkogte bærsaft har mange gode effekter, hvis den bliver blandet med kanelbark og måske endda blandet med honning. Så kan den både slukke tørsten og vække appetitten, være god mod



Der sker markante udviklinger med kirsebærsmeden og aromastofferne, når de 'rå' bær begynder at gære.

en hed mave og være god mod feber. Præcis som de tidligere beskrivelser mener Henrik Smid også, at kirsebær kan virke sten- og urindrivende. Feber, tørst og mangel på appetit kan syltede kirsebær hjælpe på. Og i stedet for syltede kirsebær, kan også soltørrede kirsebær bruges. De skal bare opblødes i vin eller vand.

I midten af 1600-tallet følger den store læge og botaniker Simon Paulli op. De sorte danske kirsebær er ganske rigtigt gode til at stille febertørst. Kirsebærrene skal opblødes i enten endivie-, vejbred- eller jordbærvand og lægges på tungen. Hvis man har ondt i maven skal de koges og spises. Sorte danske bær, surkirsebærrene, tjener især dem, som er melankolske, skriver han.

Et par hundrede år senere kommer en bog om Husråd imod Menneskets Sygdomme. Mod halsbetændelse er det godt med the, som er trukket på kirsebærstilke. Og som i 1500-tallet er det også her 300 år senere godt mod forstoppelse. Så skal bærrerne spises på fastende mave. Hvis du også spiser kernerne, kan du endda komme af med din bændelorm.

Også apotekerne har brugt kirsebær. Her kunne bladene købes, og siden 1660'erne har surkirsebær været brugt som smagsregulering i medicinframstillingen.

De fleste hus- og helseråd er faldet ud af de danske folkeminder i dag. Men anerkendelsen af kirsebærrets sundhedsgavnige effekter er måske på vej tilbage. Amerikanske forskere har de senere år påvist, at surkirsebær kan have både smertestillende, muskelopbyggende og hukommelsesstyrkende effekter. Mere om det senere.

• TOBAK OG SILDERYGNING •

Det må være passende med et afsnit om tobak efter et afsnit om lægemidler. Under 1900-tallets to store verdenskrige, blev der røget kirsebærblade i det meste af Danmark. Helst tørrede kirsebærblade eller visne blade, som kunne smuldres mellem fingrene. Enten kunne det ryges rent eller blandes med andet tobak. I Arden i Nordjylland solgte en gårdejer 100 kg kirsebærblade til en tobaksfabrik i slutningen af 1. Verdenskrig.

Det gav en heftig røg, så det var bedst med rygning under åben himmel. Også før 1900-tallet er der beskrivelser af tobaksrygning af kirsebærblade eller rabarberblade. Bladene skulle blandes sammen med 'rigtig' tobak. Røgelse kunne bladene også bruges til. Specielt i en stinkende stue, hvor de blev lagt på fyrets gløder og spredte duft.

En anden form for rygning blev brugt til fisk på Bornholm. Her skulle kirsebærtræet, ifølge Jyllands Posten i 50'erne, være det foretrukne, når der skulle ryges sild.

Det er tydeligt, at kirsebærtræet har haft en historisk betydning. Flere forfattere kunne nærmest gære over af begejstring omkring kirsebærret. Den senere ridder af dannebrog Hans Hartvig Seedorf udbryder nationalromantisk:

“ O Danmarks kirsebærtræer! ... Hvert forår skal underet ske, til duftende blomster forvandles, al vinterens lysende sne. ”

Skelstrupmarks nyplantede Stevnsbærtræer på Frederiksdal Gods tilses af Morten Brink Iwersen. Først efter 4-5 år giver træerne nok bær til, at høsten kan svare sig.



KIRSEBÆRRETS GENKOMST

• DEN MODERNE ANVENDELSE AF KIRSEBÆRRET •

I madlavning, i styrketræning og mod jetlag. Som eddike, som kirsebærvin og som smertestiller. Også det moderne surkirsebær har mange roller. Og der kommer stadig flere til.

Anvendelsen af det gamle surkirsebær er i hvert fald begyndt at blomstre igen. Afsnittet her ser nærmere på nogle interessante forsøg med surkirsebær - fra et eddikebryggeri i København til et banebrydende amerikansk forskningsforsøg, der måske kan være kirsebærrets 'game changer'.

EDDIKEMESTEREN

På spidsen af Nordhavn på Østerbro i København ligger et af tidens mest interessante kirsebærprojekter. Nordhavns Eddikebryggeri. Eddikemester Andreas Harder har, i samarbejde med kokken Claus Meyer, specialiseret sig i strålende eddiker på danske frugter.

Ved hoveddøren står i øvrigt fire store levn fra en svunden kirsebærepoke. Cherry Heerings gamle træfade. De fire fade blev indkøbt, da Cherry Heering solgte ejerskabet og flyttede fra fabrikken på Stevns. Claus Meyer ville lave vin på dem. Men fadene var desværre nedslidte og utætte, så projektet måtte opgives. I dag har Nordhavns vind og vejr givet dem yderligere en omgang. Nu står de blot som minder om en svunden tid for kirsebærindustrien.

Laboranten og kogebogsforfatteren Andreas Harder blev ikke født som eddikemester. Først i starten af 0'erne begyndte det professionelle arbejde med eddiken sammen med Meyer og i 2003 blev de første fadlagrede frugteddiker aftappet. Men siden da er mange flere og ældre eddiker kommet til. Traditionsrige produktionsmetoder er taget i brug og den anmelderroste kogebog Eddike er blevet genoptrykt i 2012.

AL MAGT TIL LOKAL FRUGT

Andreas Harder bliver hurtigt revet med og fortæller om eddikerne. Om de

sure, om de sur-søde og om de balsamiske. Og om de lokale råvarer.

Danmarks placering på de nordlige himmelstrøg giver optimale vejr- betingelser for frugtavl. De lune dage og de kølige nætter giver en lang vækstsæ- son, som kaster mere komplekse aroma- og smagsstoffer af sig. Derfor er alt frugten til eddikeproduktionen lokale råvarer. Æbler, pærer og solbær er fra Fyn. Og Stevnsbærrene kommer fra Frederiksdal Gods på Lolland. Troen på kvaliteten af de lokale frugter har været grundlaget for projektet.

Eddike er kendt flere tusind år tilbage i tiden. Men videnskaben om eddike kom først for alvor i 1800-tallet, hvor teorier om eddikesyrebakterier brød igennem og hvor man videnskabeligt fandt ud af, at bakterier udviklede sig, når de blev udsat for ilt.

I dag skal eddike til madlavning gennem en 'dobbel-gæring'. I den første gæring skal sukker omdannes til alkohol, som når man producerer vin. Og i den anden gæring skal vinen med alkoholen omdannes eddikesyre. Det er her, at eddikesyrebakterierne skal på arbejde.

STEVNSBÆRRET – DEN STØRSTE UDFORDRING

Stevnsbærret er et magtfuldt bær. Det har Andreas Harder måtte erkende. Med andre frugtvine har bakterierne relativt hurtigt omdannet alkoholen til eddikesyre, men Stevnsbærrene tager næsten fem gange så lang tid som æbler. For Stevnsbærret er fyldt med stærke indholdsstoffer. Syren er i top. Og så er Stevnsbærret propfyldt med antioxidanter. Alle de stærke indholdsstoffer er en udfordring for eddikesyrebakterierne. Den anden forklaring er alkohol. Kirsebærvinen fra Frederiksdal har en højere alkoholprocent end de andre frugtvine han arbejder med. Det giver selvfølgelig også et større arbejde for bakterierne, som omdanner alkohol til eddikesyre.

De stærke indholdsstoffer og alkoholen gør eddikeproduktion på kirsebær til et tidskrævende projekt. Til gengæld er Andreas Harder rigtig godt tilfreds med eddiken, der både er rig, frugtig og ekstremt koncentreret.

SURE KIRSEBÆR – SUNDT FOR KROPPEN

I den helt anden boldgade ser det også ud til, at surkirsebærret har et kæmpe- potentiale. Der er nemlig nye tegn på, at Stevnsbærret har sundhedsgavnige effekter.



De sundhedsgavnige tegn ville måske ikke overraske i gamle dage. Dengang troede man netop på, at det sure kirsebær havde helbredende kræfter. Men i 1700-1800-tallets naturvidenskabelige opblomstring blev de 'overtroiske' ideer om surkirsebærrets helbredende effekter skubbet i baggrunden og afvist som upåviselige. For hvordan skulle et lille sort bær kunne hjælpe mod melankoli og smerte? I dag er tiderne skiftet. Nu er det videnskaben, der påviser surkirsebærret sundhedsgavnige effekter. Det fremgår af nye amerikanske forskningsforsøg.

MOD SMERTER OG BETÆNDELSE

Forskellige amerikanske forskningsforsøg peger på, at surkirsebær kan bruges imod smerter i kraft af bærrets naturlige indholdsstoffer. Et forsøg fra 2011 om behandling af slidgigt i knæ viste, at en juice af surkirsebær kan afhjælpe smerter. Over seks uger fik en række forsøgspersoner dagligt juice af, hvad der svarer til 45 surkirsebær. Deres resultater blev sammenlignet med yderligere en gruppe, kontrolgruppen, som havde fået et placebo-middel i stedet. Konklusionen var tydelig. Smerterne var mindre hos gruppen, der havde indtaget juice af surkirsebær.

Undersøgelser viste også, at surkirsebærrene havde en evne til at stoppe betændelsesenzymer. Eller nærmere surkirsebærrets høje indhold af anthocyanider. Det er en antioxidant som surkirsebærret har i massevis- også sammenlignet med solbær og blåbær. Indholdet af betændelsesenzymerne i blodet var lavere hos forsøgspersonerne, der havde indtaget juicen fra 45 surkirsebær.

Og Stevnsbærret ser ud til at have helt særlige kræfter, der kan sætte turbo på de amerikanske forskningsresultater. Den danske kirsebærforsker Bjarne Hjelmsted Pedersen påpeger, at de amerikanske forsøg er baseret på surkirsebærssorten Montmorency. Sorten er den mest dyrkede i USA og indeholder cirka 8 milligram anthocyanin pr. 100 gram friske kirsebær. Til sammenligning er Stevnsbærret en kraftfuld herre. Her er indholdet 240 milligram pr. 100 friske stevnsbær. Det er altså 30 gange højere end i de amerikanske bær.

ATLETERNES BEDSTE VEN

Resultaterne af et andet amerikansk forsøg fra 2006 kan være godt nyt for sportsudøvere. Også i dette forsøg havde personerne drukket juice af sure kirsebær. Og også i dette forsøg kunne man se en forskel i forhold til kontrol-

gruppen. Specielt på to parametre var der udslag. Omkring generhvervelse af muskler og omkring smerter efter fysisk udfoldelse. Musklerne restituerede og genopbyggede sig hurtigere i gruppen, der havde drukket kirsebærjuicen før og efter. Og muskelsmerterne var mindre.

Forskningen på området er siden fortsat. Et forsøg fra 2009 har bekræftet konklusionerne og peger igen i retning af antioxidanterne, der modvirker smerter og den betændelse der kommer, når musklerne bliver ødelagt. Forsøgene mere end antyder, at indholdsstofferne i de sure kirsebær kan afhjælpe restitutionen efter fysiske udfoldelser og lindre smerter.

SØVNMANGEL OG JETLAG

Selv søvn kan de sure kirsebær måske hjælpe på. Melatonin er et hormon, som er med til at fremkalde behovet for søvn. En amerikansk forsker har påpeget, at kirsebærsaft indeholder et meget højt indhold af melatonin. Og at det derfor muligvis har en gavnlig effekt på nattesøvn ved blot 200 gram surkirsebær. Et amerikansk forsøg viste, at en forsøgsgruppe der havde indtaget kirsebærjuice sov bedre og mere effektivt end placebogruppen. Og i forbindelse med søvnen kan det også have en effekt til modvirkning af jetlag. Det er specielt hvis man rejser østpå og søvnen skal fremskyndes, at der kan være en effekt gennem kirsebærrets melatonin.

Der skal dog fortsat forskes med søvn og kirsebær, før resultaterne kan endeligt bekræftes.

Når kirsebærrene er høstet sorteres de på et transportbånd og gærer videre med sten og skaller i 3-4 dage, før de presses.



TILBAGE TIL DE GAMLE KIRSEBÆREGNE

• ET BESØG I LØVSKAL OG PÅ STEVNS •

I Nørreå-dalens bakkede landskab ligger Løvskal. I dag en lille landsby mellem Randers og Viborg, men tidligere en af de vigtigste kirsebæregne i Jylland med hjemsted for surkirsebærret af samme navn, Løvskal. Hvad er der blevet af landsbyen, hvor en bonde i 1824 vandt et sølvbæger for sin strålende evne til at tørre surkirsebær?

Den vigtige danske pomolog Anton Pedersen var i sin tid begejstret for Løvskal-bærret. I forhold til flere af de andre gamle jyske kirsebærsorter som Thorsager og Veddum, synes Løvskal at være mere værdifuldt, påpeger han. Også sammenlignet med bærret fra Stevns er der i 1955 forskelle ifølge Anton Pedersen:

“ *I sammenligning med Stevnsbær er Væksten lavere og mere hængende, hvilket dog kan staa i Forbindelse med den større Frugtvægt.* ”

Anton Pedersen er meget grundig i sine beskrivelser af træet, af bladene og af bærret. Kødet er saftigt og dybt mørkerødt, mens smagen er behagelig, syrlig-sød og noget bitter. Han kalder Løvskal-bærret en forfriskende spisefrugt, selvom hovedanvendelsen må falde indenfor industrien, som han skriver.

Han har ikke opklaret, hvor træet oprindeligt stammer fra. Ifølge en tekst fra 1830 skyldes de mange kirsebærtræer i Løvskal en skovridder fra omegnen. Anton Pedersen kan ikke udelukke, at skovridderen der har plantet dem, i sin tid fik fat på træerne fra en anden kirsebæregne, hvor de også blev dyrket.

Kirsebærtræerne springer ikke i øjnene ved ankomsten til Løvskal. Men resterne af tidligere tider er tydelige på et vejskilt midt i byen. Kirsebærvej. En kvinde er ved at rive blade sammen i solen. Jeg spørger om hun ved, hvor jeg kan finde nogle kirsebærtræer. Det er hun ikke sikker på. Men engang var der jo virkelig mange, forsikrer hun. Hun er også tilflytter og ikke den rigtige at spørge, undskylder hun. Men øst ud af byen skulle der stå nogle træer.

• OFFICIEL EFTERLYSNING AF GAMLE KIRSEBÆRSORTER •

Andre går mere systematisk til værks i deres kirsebærjagt. I sommeren 2011 blev der sendt en efterlysning ud. Bag den stod Institut for Jordbrug og Økologi ved Københavns Universitet, samt Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup. Ved at efterlyse gamle, lokale kirsebærsorter håber man på at kunne indsamle levende plantemateriale, podekviste fra kirsebærtræer, og derigennem bevare plantemateriale fra nogle af de lokale sorter, som i dag er gået tabt.

På den anden side af Nørreå-dalen, tættere på Viborg, ligger Planteskolen Blomstergården. Her holder kirsebæreksperten Villy Mougard til og han står for efterlysningen af Løvskal-bærret. Den udlærte frugtavlser har i mere end tyve år samlet gamle frugtsorter. Han har siden 2006 arbejdet på at opbygge en stor sortssamling af frugttræer og –buske på Blomstergården. Et såkaldt pommet. I dag er der mere end 600 forskellige frugtsorter. Langs grusvejen til planteskolen står de mange frugttræsarter flot i det bakkede landskab. Alle de indsamlede kirsebærtræer fra efterlysningen skal også udplantes på Blomstergården, ligesom der kommer til at stå eksemplarer hos Københavns Universitets pommet i Taastrup og på Frederiksdal Gods på Lolland.

Heldigvis sker indsamlingen af de efterlyste kirsebærsorter ikke ved, at de store, voksne træer skal flyttes. I stedet tager folk som Villy Mougard til kirsebæregnene, hvor de klipper podekviste af de surkirsebærtræer, som man kender i området. Skuddene er de yngste og omtrent så tykke som blyanter. De indsamlede grene podes på rødder af sødkirsebær og vokser sig stærke i opvarmede væksthuse inden de plantes ud i naturen.

Frederiksdal Gods, hvor Frederiksdal Kirsebærvin bliver produceret, har bestilt over 100 løvskaltræer hos Villy Mougard. Han har været i Løvskal for at klippe podekviste af flere løvskaltræer, der stadig står som buske i de vilde hegn. Desuden står der enkelte træer ved Karmark Mølle og fra Næsset i den anden ende af Løvskal. De kommende træer er ikke større end 10 cm på nuværende tidspunkt, men har alle små, nye knopskud på vej. Når træerne har vokset sig stærkere skal de til Lolland, udplantes og indgå i den fremtidige kirsebærvinsproduktion hos Frederiksdal.

• GAMLE SORTERS GLEMTE KVALITETER •

Frugttræerne på Blomstergården fungerer som en sikkerhedskopi for frugtsamlingen på Pommetet under Københavns universitet. Blomstergården har en

tydelig kulturhistorisk bevidsthed. Et af de seneste projekter hos Villy Mougard gik ud at udvide samlingen med gamle frugtsorter fra Midtjylland. Det var ambitionen at udplante så mange som muligt af de sorter, som blev dyrket i Midtjylland omkring år 1900.

Villy Mougard fortæller, at mange af de gamle sorter tit indeholder egenskaber, som vi i dag har avlet bort. Nogle af de gode egenskaber hos gamle sorter kunne være deres modstandskraft overfor sygdomme, deres evne til at være frugtbærende eller måske endda en smag, som i dag er glemt. Derfor er det vigtigt, at de gamle sorter bliver bevaret. Både fordi de har en kulturhistorisk betydning, men også fordi nutidige forskere har mulighed for at kigge nærmere på noget af det gamle plantemateriale, når de skal krydse nye sorter.

• HISTORIER OM LØVSKALBÆRRET •

Udover indsamling af plantemateriale fra Løvskal, så vil Villy Mougard også gerne indsamle minder fra egnen. På den måde kan man sammen med selve planten gemme de folkelige fortællinger om, hvordan bærrerne blev dyrket lokalt.

Gennem indsamlingerne har Villy Mougard hørt adskillige fortællinger om løvskalbærrets tidligere betydning i området. En person fra Løvskal kunne huske, at fyldte kurve med kirsebær blev læsset på toppen af rutebilen for at blive solgt i Randers efter 2. Verdenskrig.

Villy Mougard har også søgt efter kirsebærtræer i Thorsager - en anden beskrevet kirsebærlandsby ikke langt derfra. Desværre har han ikke fundet gamle kirsebærtræer dér.

Til gengæld har han fundet gamle kirsebærtræer i Veddum, nord for Mariager Fjord. En af de ældre, kendte kirsebæregne.

På trods af bærrets store potentiale, så har løvskaltræet tilsyneladende aldrig været udbudt til salg. Villy Mougard har kigget nærmere på en række plantekataloger mellem 1894 og 1955 og ingen af dem havde Løvskaltræet med i deres sortiment. Forklaringen kan muligvis skyldes rodskud, beskriver han. Løvskaltræet sætter rodskud og man har derfor blot taget disse rodskud til udplantning andre steder.

I dag er det heller ikke muligt at købe Løvskaltræer. Hverken som bær eller som plante. De samlinger man engang havde på Fyn gik tabt og eksemplarerne har været officielt forsvundet. Det forsøger man i dag at rode bod på



Løyskal Kirsebær, Karmark Mølle

Pometet ved Københavns Universitet har indsamlet gamle sorter af surkirsebær fra hele landet for at genskabe den tabte samling

med efterlysningerne. Nu bliver nye eksemplarer plantet i samlingerne, så vi igen kan kende de gamle sorter. Håbet er, at de gamle sorter kan afhjælpe problemerne med de ustabile høstudbytter hos de surkirsebærssorter man bruger i dag. Men det tager tid. Træet ser lovende ud, men først om flere år kan det endeligt afklares, hvor stabilt løvskalbærret er.

• CHERRY HEERINGS FABRIKKER I DALBY •

På Stevns, i den anden ende af landet, ligger den mest berømte, historiske kirsebæregn. På landevejen København-Vordingborg kommer man til den lille landsby Dalby-Borup. Ikke langt herfra ligger Bregentved Gods, som i slutningen af 1700-tallet pålagde deres fæstebønder at dyrke surkirsebær. Herfra tog bønderne senere turen på hestevogn til Københavns Grønttorv, hvor de solgte bærrerne og kørte hjem med en god gevinst.

Det var bestemt ikke tilfældigt, at Cherry Heerings likørfabrik købte jord i Dalby-Borup i 1944. Egnen havde leveret kirsebær til Heerings likørproduktion i mange år inden da. Gennem de efterfølgende årtier blev lille Dalby-Borup centrum for en af de største kirsebærlikørproducenter i verden. Dronningen kom på besøg. Det samme gjorde den japanske kejser. Hvordan har kirsebærproduktionen det i Dalby-Borup i dag?

• LIKØRHALLER MED UNDERJORDISK GANGSYSTEM •

Fra den gamle landevej drejer Heeringvej fra. Efter et par hundrede meter dukker de første kirsebærtræer op i en lille have, som dog ikke hører til de gamle fabrikker. Cherry Heerings likørfabrikker var et omfangsrigt foretagende og de otte flotte likørhaller ligger stadig side om side. Bagved de gamle likørhaller står flere store kirsebærmarker. De er i dag ikke meget værd, står uplejede hen og giver kun få bær. Det er dog stadig nemt at forstå, hvorfor busser kørte fra København til fabrikkerne, når træerne stod i blomst for at se både blomstringen og likørproduktionen. Fabrikken er et flot bygningsværk, som da også blev hyldet for sin arkitektur, da de første likørhaller skød frem i slutningen af 40'erne.

Ingen bruger likørhallerne i dag. Kun den gamle produktions- og administrationsbygning bliver fortsat brugt af firmaet Autotank, der bl.a. laver bil- og lastvognsvaskehaller. En venlig medarbejder fra Autotank har set, at jeg lister rundt på området og fanger mig. Det kræver ikke meget overtalelse før han giver mig den store rundvisning på området.

I administrationsbygningen står en glasmontre med eksempler på noget af det, som blev produceret på Heerings fabrikker. Både deres egne produkter og det, som blev produceret på licens. Gammel Dansk, Cherry Heering, Kahlua. Også en dansk efterligning af Martini, Marcanta, blev produceret her. De gamle produktionshaller er store og der arbejdede flere hundrede medarbejdere, da fabrikkerne gik bedst. Øverst oppe under taget går en lang rød gang med en lille fremskudt ståplads. Den blev bygget, da Dronningen engang kom på besøg, så hun havde overblik over hele produktionen i hallen.

Dybere inde i produktionshallerne, forbi de store opbevaringshaller, er fabrikken delt på midten af en overdækket kørepassage. Her kunne lastbilerne køre på rad og række og læsse pallerne med de fyldte flasker. I krydderihallen er duften stadig meget kraftig. Opskriften på Cherry Heering har altid været hemmelig. Udover surkirsebær, alkohol og sukker blev der tilsat en krydderblanding, som aldrig har været afsløret. Men især kardemommeduften er stadig kraftig. Det kan også tydeligt duftes, at der engang har været produceret Gammel Dansk på licens.

En trappe i den gamle produktionshal fører ned til et underjordisk gangsystem. Flere lyspærer er gået ud, men vi vandrer igennem de mørke gange. Gennem gangsystemet kommer vi over til de smukke gamle likørhaller. De er bygget på forskellige tidspunkter, efterhånden som produktionen udvidede sig. Den første blev bygget i 1947 og den sidste blev bygget 1972 – kort tid før nedturen begyndte.

I 1978 var de sidste dele af firmaet flyttet fra gården på Christianshavn til fabrikken i Dalby-Borup. Både produktionen og ekspeditionen var flyttet til Dalby et par år tidligere, mens administrationen fulgte efter i 77-78. Det var Peter Heering Junior som stod for den endelige samling i Dalby. Firmaets gamle produktionshovedkvarter på Christianshavn blev overtaget af Privatbanken, fordi der var akut pengemangel hos Cherry Heering. Den gamle Peter Heering fik af Privatbanken lov til at blive boende i gården frem til sin død omkring ti år senere.

De gamle likørhaller er tomme i dag. De enorme, gamle egetræsfade er blevet solgt – mange ender deres liv som spabade eller legehuse. Kokken Claus Meyer købte fire, som Frederiksdal Gods forsøgte at lave kirsebærvin på. Men de var for utætte. I dag står de som pynt foran Nordhavn Eddikebryggeri.

Trods tomheden stråler likørhallerne stadig af tidligere tiders storhed. I hver hal hænger gamle, stilrene ure, som alle i dag er gået i stå. Taget bliver båret af store bjælkespær og i hver hal hænger oversigtskort, der markerer hvilken hal, man nu befinder sig i. Foruden den underjordiske gang er hver enkelt

likørhal i to etager. Og selvom hallerne er bygget med mange år imellem sig, er de bygget i nøjagtig samme arkitektoniske stil.

Bag de otte likørhaller ligger endnu en identisk bygning i to etager. Det var den gamle fremvisningshal med elevatorsystem til et underjordisk køkken, der kunne servere for de vigtige gæster.

• FARVEL TIL HEERINGFAMILIEN •

Den traditionsrige drik blev langsomt degraderet. De store, danskproducerede egefade fra 1950erne blev skiftet ud med ståltanke. De håndplukkede bær blev skiftet ud med maskinhøstede, hvor man ikke selekterede. Og til sidst blev der brugt udelukkende polske bær. Der blev dog stadig produceret 800.000 flasker om året gennem 1980'erne. Det var primært drømmen om igen at gøre Heeringfamilien til skibsredere, der kostede virksomheden store formuer. Den gamle Peter F. Heering havde i midten af 1800-tallet haft ti skibe, som sejlede verden rundt, men dengang måtte alle skibene sælges igen. Det samme gentog sig på ny, da den yngre Peter Heering i 1957 ville genoplive oldefarens gamle skibsrederi. Heering Line levede tyve år. 1970'ernes galoperende oliepriser tvang firmaet i knæ. Til sidst måtte alle skibene sælges og firmaet var ved at gå under. De mistede licensen til at producere Kahlua, som ellers havde været en fin forretning.

I 1990 solgte Heeringfamilien firmaet til Danisco, som senere solgte det til svenske Spritcentralen. Produktionen forblev i Dalby i nogle år indtil den endegyldigt stoppede i 0'erne. I dag er Cherry Heering på svenske hænder.

• KIRSEBÆRFESTIVAL PÅ FYN •

Kerteminde på Nordøstfyn holder fast i kirsebærtraditionen. Tilbage i 1799, i en bog om have dyrkning for den danske bonde, står der, at Kerteminde dengang havde flest kirsebærhaver i landet. I dag har de Kirsebærfestivalen. Den har været afholdt siden 2005 og i 2011 deltog omkring 40.000 besøgende. På den forvoksede byfest har en række danske kirsebærproducenter og lokale gårdbutikker boder. Der konkurreres i kategorier om bedste kirsebærkage, flotteste kirsebærplakat og længste kirsebærstenspyt. Historisk set var specielt surkirsebærret vigtigt i området, men på festivalen er både søde og sure kirsebær repræsenteret. Et forsøg på at få det traditionsrige kirsebær tilbage på landkortet.

Stevnsbærret kan kendes på sin mørke farve og lille størrelse.



• INDSAMLING AF DE GAMLE SORTER •

Det videnskabelige forsøg på at genoplive de gamle kirsebæregne er sat i søen af Torben Bo Toldam-Andersen. Han er lektor på Institut for Jordbrug og Økologi ved Københavns Universitet og hovedmanden bag efterlysningen af de gamle sorter af surkirsebær. Og efterlysningen har bragt masser af gamle kirsebærtræer frem i lyset. I projektet har de både indsamlet gammelt materiale i Jylland, på Fyn og på Sjælland.

På både Stevns og i Djursland har de fundet plantemateriale, som er mere end 100 år gammelt. Dermed er det mange årtier ældre end samlingen af Stevnsbærret. Og dermed også mange år ældre end opdyrkelsen af udvalgte stærke Stevnsbær-kloner.

Kirsebærrene på Stevns er fundet i en kløft ved stranden i nærheden af en gammel frugtplantage fra 1800-tallet. Efter så mange år er planterne nærmest samlet i et krat. Torben Toldam-Andersen mener, at der er tale om vildskud fra kirsebær, der faldt af kurvene, dengang man transporterede kirsebær med skibe til København. Desuden har han hentet materiale med hjem fra Stevns, som kan stamme fra Heering-fabrikkerne originalmateriale.

Ved en gammel herregård på Djursland er der også kirsebær fundet en gammel kratbevoksning. Og også dem er der blevet taget podekviste med tilbage til Pometet.

På Sjællands kyster har der været flere hundrede hektarer med Stevnsbær omkring 1960'erne. I nogle af de gamle bevoksninger dér, har Torben Toldam-Andersen også hentet plantemateriale med hjem til Pometet på Københavns Universitet. Og på Fyn er der fundet kirsebærplanter fra 40'erne og 50'erne. Noget er det er også taget med tilbage.

Torben Toldam-Andersen er godt tilfreds med indsamlingen. Nu er udfordringen at få det indsamlede materiale opformeret. Det er ikke så nemt. Specielt ikke når det drejer sig om podninger fra så gammelt kirsebærmateriale. Af materialet skal der gerne opdyrkes træer, så man kan få sikkerhedskopier af de gamle sorter fra før samlingen af Stevnsbærret.

Ideen er at tage DNA-fingeraftryk på de mange nye kviste, for at kortlægge variationer mellem de gamle kirsebærtræer, påpeger Torben Toldam-Andersen. Det var netop en motivation for at igangsætte efterlysningen og indsamlingen. Man ville igen have en stor og historisk genbank over kirsebærmateriale. Et historisk kirsebærmateriale med træer fra tiden inden samlingen af Stevnsbærret.

SAMLINGEN AF STEVNSBÆRRET

• RATIONELT ELLER KATASTROFALT? •

I sommeren 1976 var det slut med de lokale navne for surkirsebær i Danmark. Nu var der ikke længere noget Langeskov, Løvskal eller Skælskørbær. Fremover skulle det defineres som én sort med ét navn: Stevnsbær. Beslutningen blev truffet på baggrund af en række forsøg på Statens Forsøgsstation Blangstedgaard gennemført af forsøgsleder Jørgen Vittrup. I dag mener kritiske røster, at det var forskellige sorter, der blev samlet til én sort og at flere lokale varianter er gået tabt. Og enkelte mener endda at kunne smage forskel mellem de forskellige Stevnsbær, der i dag kan identificeres. Men hvilke parametre vurderede man ud fra, da man samlede Stevnsbærret i 70'erne? Var der parametre som blev glemt? Og hvordan kan kritikere mene, at der var tale om forskellige sorter?

• DEN GAMLE FRUGTEKSPERT •

Jørgen Vittrup var 1960'ernes, 70'ernes og 80'ernes store kirsebærekspert. I dag er han pensioneret og bor i en alder af 82 år med sin kone på en villavej i Odense.

Gennem sit lange arbejdsliv var han hovedmanden bag flere afgørende tiltag for kirsebæravlen i Danmark. I 1962 fik han importeret den første mekaniske kirsebærryster til Danmark fra USA. Han havde overværet en høst på den anden side af Atlanten og blev overbevist om, at det var fremtiden for dansk kirsebær dyrkning. Kirsebærrysteren blev Jørgen Vittrups store depression, fortæller han i dag. Gennem 60'erne ville kirsebæravlerne ikke have noget med den mekaniske høster at gøre. Det var som den første elektriske guitar. Der lød et rammeskrig og selv Jørgen Vittrups far fortalte ham, at han skulle 'slappe lidt af med den maskine'. Men i starten af 70'erne faldt priserne på surkirsebær drastisk. Og da lønningerne i en periode var steget, var det pludselig en meget dårlig forretning at høste med hånden. Indenfor få år var hele kirsebærhøsten i Danmark mekaniseret. Som det første land i Europa. Nu kom avlere fra hele Europa til Fyn for at se, hvad kirsebærrysteren kunne udføre.

Jørgen Vittrup kæmpede for at få bønderne til at omlægge deres landbrug til kirsebær. Han var "den store agitator og ypperstepræst", som han forklarer



Stevnsbær

i dag fra sin villa i Odense. Som et symbol på sin store interesse, skrev han endda doktordisputats om revnedannelse i kirsebær. Han fortalte bønderne, at korn var lavværdikultur. Kirsebær var højværdikultur.

• SORTSFORSØGENE •

På Statens Forsøgsstation Blangstedgaard udførte Jørgen Vittrup fra midten af 50'erne til 1979 en lang række forsøg. Da han startede sit arbejde havde surkirsebærerne i Danmark en lang række navne. Den daværende fællesbetegnelse var Brunkirsebær, men mange lokale egne havde deres egne sorter eller navne for surkirsebær. Således var der Langeskov, Løvskal, Skælskøbær, Stevnsbær, Thorsager, Hadsundbær og flere andre bær opkaldt efter eggen, hvor de blev dyrket og hvor modertræet kom fra. Også Heeringbær var navnet på en sort brugt til produktion af kirsebærvin hos den store producent Cherry Heering.

Da Jørgen Vittrup blev ansat på Statens Forsøgsstation i 1954 var der allerede året inden indledt et sortsforsøg med surkirsebær. Langeskov, Løvskal, Skælskøbær, Stevnsbær, Thorsager og den hollandske surkirsebærssort Westerleese Kriek blev sammenlignet ud fra træets krone, blomstrings- og modningstidpunkt, udbytte, størrelse på frugten og på stenen og antallet af revnede frugter. Løvskal havde de største bær, mens Langeskov havde de mindste. Løvskal og Thorsager blomstrede også en anelse tidligere i et gennemsnit over fem år, ligesom de også blev plukket et par dage tidligere. Det var dog ikke markante forskelle. Han konkluderede, at der ingen sikker forskel var på bærrerne.

• SAMMENLÆGNINGEN •

Der var navneforvirring med de mange lokale sortsnavne, og mange kirsebærplantager producerede ikke stabilt. Det var blandt andet derfor, at man ville rydde op i surkirsebærerne, finde mere effektive sorter og rydde ud i myretuen af danske surkirsebærnavne. I midten af 70'erne kom det afgørende skridt i denne oprydning.

Man udvalgte forskellige sorter surkirsebær og sammenlignede dem. Man sammenlignede størrelsen på bærrerne og andre lignende ting, men mest af alt var det en sammenligning af farve, syre, tørstof og udbytte.

Der var et par hundrede sorter af kirsebær fra andre lande på Forsøgsstationen.

nen, som der også blev sammenlignet med.

Men hvorfor ikke bare beholde de lokale navne for surkirsebærerne i Danmark? Ifølge Jørgen Vittrup var surkirsebærerne fra de forskellige egne det samme:

“ *Hvorfor skulle man kalde det noget forskelligt? Det ville svare til, at man kaldte Cox Orange æbler noget forskelligt i hver landsdel.* ”

Jørgen Vittrup foreslog navnet Stevnsbær. Og sådan blev det.

I 1976 var det slut med de lokale navne for surkirsebærret. Hos Jørgen Vittrup er der ingen tvivl om, at de lokale sorter var én og samme sort. I en afgørende tekst fra 1976, blev det besluttet, at alle bærerne nu skulle kaldes Stevnsbær. Der blev igen refereret til de tidligere undersøgelser og det blev påpeget, at det ikke var muligt at påvise sikre forskelle mellem de forskellige sorter.

I den afgørende tekst fra 1976 skriver Jørgen Vittrup på vegne af Forsøgsstationen konkluderende:

“ *På grund af den totale forvirring i nomenclaturen (navnene, red) og klonernes store erhvervsmæssige betydning, foreslår Frugtavlens kontak-
tudvalg (repræsentanter for Dansk Erhvervsfrugtav, frugtavlskonsulent-
er, Landbohøjskolen, frugthandelen og Blangstedgaard) at den dyrkede
klon benævnes 'Stevnsbær' som det ældst kendte lokalnavn. Alle andre
benævnelser søges undgået.* ”

De lokale sortsnavne var nu væk. Lidt endnu levede betegnelsen Heeringbær videre, men også Cherry Heering droppede den betegnelse og begyndte også at kalde bærerne for Stevnsbær.

Stevnsbær beskrives af Jørgen Vittrup i 1976 som en meget sund sort af surkirsebær. Den sammenlignes med anden sort, Skyggemorel, og beskrives herefter. Stevnsbær er letdyrkelig og tolerant overfor jordbundsforhold. For maksimalt udbytte skal den tilføres kvælstof og gerne mere end ved Skyggemorel. Frugten fra Stevnsbær er særdeles velegnet til saft.

• JAGTEN PÅ DET EFFEKTIVE TRÆ •

Ujævne og ufrugtbare plantager var et af de store problemer, da Jørgen Vittrup startede sit arbejde. Op mod ¼ af plantagerne var ufrugtbare, fortæller han. Jørgen Vittrup og en anden plantekonsulent ville derfor gerne finde



frem til mere effektive træer. Det skete med striber af maling i en plantage på Vestsjælland. De produktive træer ét år fik en stribe. Næste år gik de igennem træerne igen. Og igen fik de gode træer en stribe maling. Sådan fortsatte man. Dem der var stabilt ydende fik således adskillige streger. De bedste tog man podekviste fra og opformerede på Vittrups forsøgsstation Blangstedgaard. Den bedst ydende kaldte de Viki – en sammentrækning af Vinkirsebær. Det blev en vigtig klon af Stevnsbær.

Viki var det foretrukne træ nogle år, men det var hele tiden ideen, at man skulle fortsætte forsøgene og finde frem til flere og bedre træer. Denne gang blev man hjulpet af en grundig kirsebæravler fra Stevns på Sjælland. Troels Schmidt. Han ville gerne finde de bedste træer i sin plantage og fik monteret en vægt bag på sin høstmaskine. Tre år i træk registrerede han hvert eneste træ af flere tusinde træer. Omkring de ti bedste træer fik Jørgen Vittrup podekviste af og plantede dem på Blangstedgaard. Troels Schmidt ville gerne have den opkaldt efter sin daværende kone Birgitte og siden har Birgitte været en af de klart vigtigste Stevnsbær-kloner.

• DE KRITISKE RØSTER •

Jørgen Vittrup fastholder, at navnet var den eneste forskel på de lokale bær før fællesbetegnelsen Stevnsbær blev vedtaget. Det var surkirsebær af samme sort. Men langt fra alle er i dag enige i, at der var tale om ens sorter. Flere andre kirsebærfolk mener derimod, at der var tale om forskellige slags surkirsebær. De lokale bær kunne ifølge dem nemt være forskellige sorter. Og også kirsebærvinsproducenterne fra Frederiksdal er skeptiske. De mener at kunne smage forskel på to af de Stevnsbær-kloner, der er tilbage.

• DE FORSKELLIGE KLONER •

En af kritikerne er Bjarne Hjelmsted Pedersen fra Gartnerirådgivningen. Han overtog på Institut for Frugt og Bær, da Jørgen Vittrup blev pensioneret.

Han mener helt afgjort, at der var forskelle på de sorter, som man slog sammen dengang. Løvskal, Langeskov og de andre lokale navne var surkirsebær-sorter af Stevnsbærtypen. Han mener endda at kunne se forskelle mellem de senere Stevnsbær-kloner, som ifølge Vittrup burde være identiske.

Hjelmsted Pedersen mener, at han kan måle små forskelle mellem træerne. Derfor vil han kalde dem forskellige sorter. En klon skal være en nøjagtig

genetisk kopi. Han påpeger, at man kan godt se, at der er mange lighedstræk. Men samtidig er der til gengæld også mange forskelle at spore.

• DNA-METODEN •

Bjarne Hjelmsted Pedersen benytter sig af en avanceret metode, når han skal undersøge sit plantemateriale. Med DNA-teknologi kan han tage fingeraftryk af kirsebærtræer. Den metode kan afsløre et træs genetik meget mere detaljeret end man kunne, da Jørgen Vittrup gennemførte sine forsøg.

Det fungerer konkret ved, at man tager plantemateriale fra et kirsebærtræ, f.eks. et blad, som man klipper i småstykker og undersøger nøje. En proces man kalder PCR. Efter undersøgelserne får man som resultat en slags stregkode, som fortæller hvilken DNA-profil vi har med at gøre. Bjarne Hjelmsted Pedersen erkender, at DNA-metoden kan være fejlbehæftet, men fastholder fortsat, at der var forskelle i målingerne.

• DNA-TVIVL •

Men Torben Bo Toldam-Andersen fra Pometet er skeptisk overfor Hjelmsted Pedersens resultater. Han er lektor ved Institut for Jordbrug og Økologi på Københavns Universitet. En PHD-studerende hos ham har også kigget nærmere på nogle nyere samlinger af Stevnsbær fra de sidste 10 år. Ligeledes med DNA-analyser. I de undersøgelser var der dog ikke mange forskelle. De DNA-metoder man bruger i dag er ifølge Toldam-Andersen bedre. Og med de metoder har det været svært at finde de forskelle, som Bjarne Hjelmsted fandt tidligere.

Bjarne Hjelmsted Pedersen er godt klar over, at en PHD-studerende hos Torben Toldam-Andersen også har undersøgt flere af de nye kloner. Og han tror sådan set også, at det godt kunne skyldes forskellige målingsmetoder, men ikke, at den nyere metode nødvendigvis er mere præcis. I stedet fastholder han, at der var små genetiske forskelle der gør, at det er svært at snakke om nøjagtigt ens kloner.

• EN "LIDT FOR FRISK" SAMMENLÆGNING •

Selvom de to forskere er uenige om forskellene mellem de nyere kloner eller sorter af Stevnsbær, så ærgrer de sig begge over, at man i 70'erne lagde de lokale sorter sammen til ét Stevnsbær. Det var nok "lidt for friskt", som Torben Toldam-Andersen formulerer det. Og Bjarne Hjelmsted Pedersen er overbevist om, at der var tale om forskellige sorter dengang.

Men det er umuligt at efterprøve i dag.

For få år efter sammenlægningen i 1976 gik begge danske samlinger af de originale, lokale Stevnsbær-typer tabt. Samlingen på Statens Forsøgsstation Blangstedgaard blev fældet, da forsøget var slut. Og på Københavns Universitet gik deres samling tabt, da en podning slog fejl.

De tabte samlinger forsøger Torben Toldam-Andersen nu at genoprette. Som nævnt er han hovedmanden bag den store eftersøgning og indsamling af de tidligere lokale typer.

Når de indsamlede træer er begyndt at gro og blevet stærkere, vil han gerne undersøge dem nærmere med DNA-analyser. Så kan det forhåbentligt afklares om deres DNA-profiler matcher med den Stevnsbær-klon, som bruges i dag. Gør de ikke det, kan der muligvis være tale om forskellige træer med andre kvaliteter. Torben Toldam-Andersen forklarer:

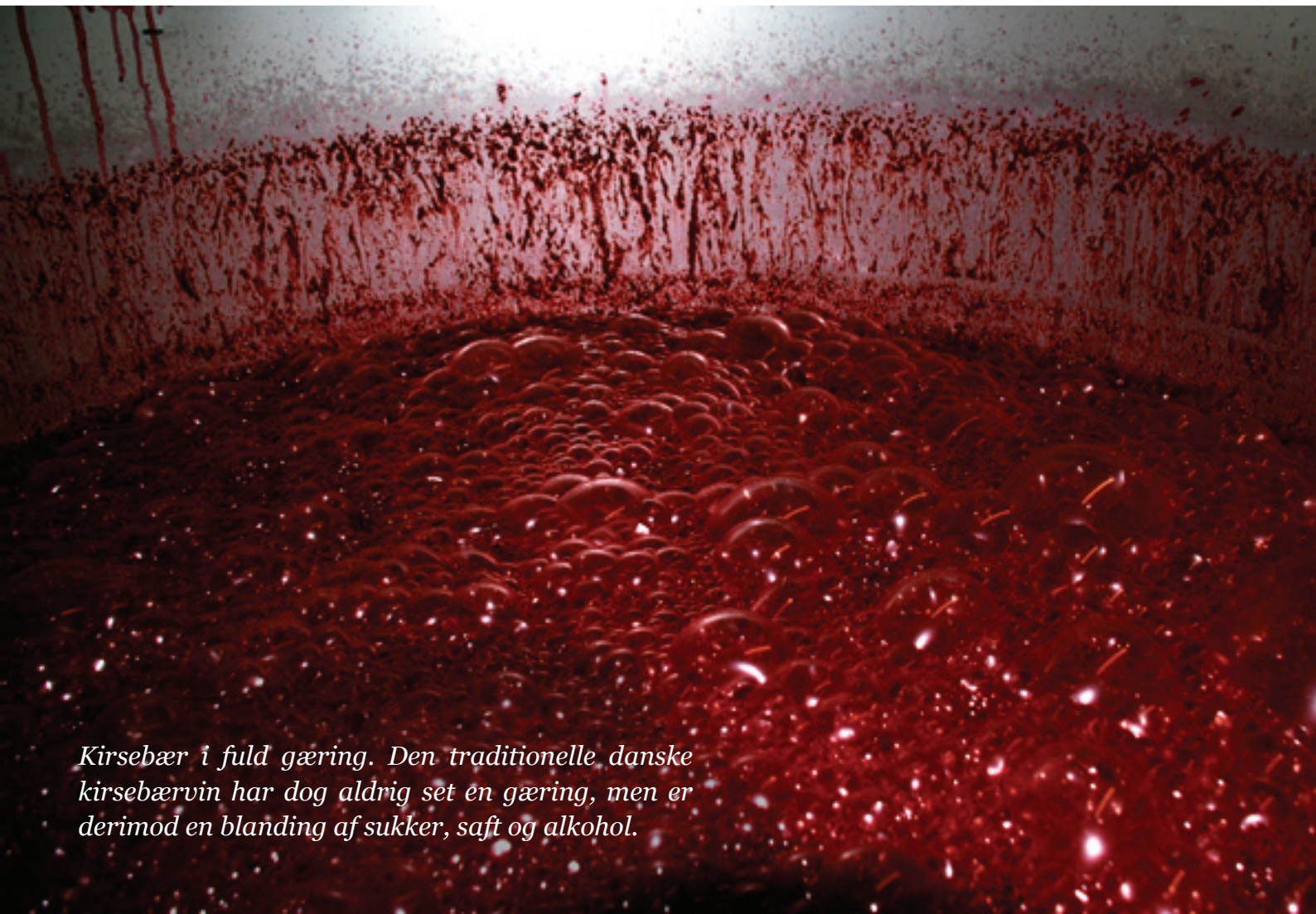
“ Det kan jo godt være, at noget af det jyske materiale er væsentligt mere hårdfør end noget af det kystnære materiale nede fra Stevns. ”

Det må fremtiden vise.

• SMAG BLEV ALDRIG VURDERET •

I 60'erne og 70'ernes sortsforsøg, der endte med sammenlægningen til ét bær, blev bærrerne aldrig sammenlignet på smag. Forsøgsleder Jørgen Vittrup mener i dag stadig, at det var umuligt at lave smagsforsøg på dem. De var simpelthen for sure. Og han fastholder, at det der kan smages, også kan analyseres med måleinstrumenter.

Morten Brink Iwersen fra Frederiksdal Kirsebærvin er uenig. På godset nord for Nakskov fandt de i vinproduktionen smagsforskelle mellem Viki og Birgitte. De havde gennemført en sammenligning. På Frederiksdals marker havde man selv Birgitte, mens naboavleren havde Viki på en mark, der lå



Kirsebær i fuld gæring. Den traditionelle danske kirsebærvin har dog aldrig set en gæring, men er derimod en blanding af sukker, saft og alkohol.

blot en kilometer fra Frederiksdals. Det var samme terroir. I 2010 fik de et par ton Viki-bær fra nabomarken, som blev behandlet nøjagtig på samme måde som Birgitte-bærrene fra deres egen mark. De fik samme selektering, fik samme vildgæringstid og blev presset ved samme tryk. Og de blev vinificeret i to tanke, der stod lige ved siden af hinanden. Alligevel blev vinene meget forskellige. Morten Brink Iwersen forklarer:

“ *Viki var mere blød og rund. Lidt mere oxidativ. Birgitte var derimod mere kraftfuld, syrerig, og stærk. Den var mere sort i profilen, mens Viki var mere rød i profilen.* ”

De tre grundlæggere af Frederiksdal Kirsebærvin fulgte de to vine i lang tid og smagte løbende på dem. De var alle tre meget enige om, at smagsforskellene var tydelige.

• GÆRING GØR FORSKELLEN •

Gæring gør smag mere kompleks. Morten Brink Iwersen påpeger, at der er utallige smagskomponenter i kirsebærret, som man ikke kan måle. Og mange gange er det først efter gæringen, at de kommer frem. På den måde er vin ligesom brød. Mel blandet med vand er ikke i sig selv interessant, men kommer der en gæring i gang, får brødet en hel anden kompleksitet, forklarer han. Det samme gælder for druer. Det kan være svært at smage stor forskel på to nyplukkede druer, men bliver de gæret gennem vinproduktionen, så kommer der helt nye smagsnuancer. Gæring får mange smags- og aromastoffer frem, som man ikke kan måle. Derfor mener de på Frederiksdal, at der er forskel på Viki og Birgitte.

Tidligere forsøgsleder Jørgen Vittrup er uenig. Han siger:

“ *Man kan kun smage, hvad man kan måle.* ”

Han påpeger i stedet, at der er for meget videnskabelig uredelighed. At mange forsøg ikke er gennemført grundigt og ordentligt. Og der er mange forsøg, hvor man ønsker et bestemt resultat. Men Vittrup vil ikke fuldstændig afvise, at der kan være smagsforskelle mellem Viki og Birgitte. Han tror det bare ikke. Han vil gerne se en videnskabelig aromaanalyse.

Morten Brink Iwersen fastholder, at smag er mere komplekst. Der er mange bestanddele, som man ikke kan måle, men som man til gengæld kan smage. Og derfor er det muligt, at vi med sammenlægningen af surkirsebærssorterne i 1970'erne har smidt meget interessante smagspotentialer ud. At vi har mistet

en nordisk Pinot Noir, som han formulerer det.

Som eksempler henviser han til druesorter. Tidligere mente man, at der kun var én Grenache-drue, og at det var den samme drue mange steder i Europa. I dag har den mening ændret sig. Man er igen begyndt at inddele Grenache i forskellige undersorter. Simpelthen fordi variationen mellem de forskellige Grenache-druer er blevet for stor. Druen har et bestemt genetisk materiale, men man har fundet ud af, at generne mange steder er blevet ændret. Planten er muteret alt efter, hvordan den har været dyrket og hvor. En Grenache-drue i et koldere klima kan have udviklet en tykkere skal for at beskytte sig selv. Og bærrets aromastoffer kan have ændret sig. Derfor er man igen begyndt at underinddele Grenache.

Det samme er ved at ske med Tempranillo-druen, som er brugt overalt i Spanien. Også der har man fundet ud af, at der er store lokale forskelle mellem druerne, selvom de egentlig burde være af samme sort. Nu har man nuanceret det og er igen begyndt at gå tilbage til de lokale sorter, påpeger Morten Brink Iwersen. Nu hedder druerne flere steder deres gamle navne, som Tinto Fino i Ribera del Duero og Cencibel i La Mancha. Og der er forskel i udseende og smag, hævder han.

Sådan må det nødvendigvis også være med Stevnsbærret, siger han og tilføjer, at de forskellige Stevnsbær da har samme karakteristiske og kan indeholde nogenlunde samme mængde sukker og syre. Men spørgsmålet er om der er andre umålbare smagskomponenter, som varierer fra sted til sted.

• DET OPTIMALE, KØLIGE KLIMA •

Vejret er afgørende i frugtdyrkning og i vinproduktion. Men hvordan kan vores kølige klima hamle op med de sydeuropæiske solstråler?

Temperatur, nedbør og i særdeleshed lys har stor indflydelse på frugternes smag. Til vinproduktion er de afgørende bestanddele i såvel druer som kirsebær: sukker, syre og aromastoffer. De påvirkes alle af varme og lys. Og på dette punkt er der stor forskel på det nordiske klima og det sydspanske.

Tidligere forsøgsleder Jørgen Vittrup mener, at det sydeuropæiske klima altid vil være en fordel. Han påpeger, at smag er aromastoffer. Og aromastoffer hænger sammen med sukkerindholdet, som altid er bedre længere sydpå. Men fordelene kan dog sagtens være på Nordens side, mener Morten Brink Iwersen, som er uenig med Jørgen Vittrup.

Det køligere klima er perfekt til den type frugtdyrkning, der er i den naturlige, nordiske fauna. For det koldere klima giver en længere modningssæson. Og med en længere modningssæson kommer der mere komplekse aromaforbindelser. Forklaringen skal findes i forholdet mellem varme og sol.

Varme nedbryder syre, mens sol opbygger sukker samt en masse andre smagsforbindelser. I et drivhus eller i Sydspanien, hvor der er meget varme, falder syreindholdet konstant. Specielt tættere på kysten, hvor der både er varmt nat og dag. Men sukkerindholdet bliver kun opbygget i dagslys. Det går derfor dobbelt så hurtigt at nedbryde syren, som at opbygge sukkeret. Problemet er, at når syren er nedbrudt, så har man teknisk set et modent bær – og så høster man for ellers rådner bærret.

I Norden har man fordel af, at dagene er længere. Det giver selvfølgelig flere timer med lys i sommerperioden. Og varmen er samtidig mindre massiv end sydpå. Det giver en mulighed for at bevare syren i længere tid, mens man opbygger sukkeret. Det giver et langt bedre forhold mellem syre og sukker i frugterne, og giver en meget mere kompleks smag. Det er netop, hvad de kan med vin i det kolde tyske vindistrikt Mosel, påpeger Morten Brink Iwersen og siger:

*“ Sukker er altså ikke spændende i sig selv.
Det er spændende, hvis der kommer citron på. ”*

Og det er derfor, at vi i Norden laver det klart mest interessante frugt, fortsætter han. Til gengæld har vi i de køligere egne mindre stabile somre og mindre stabile høstudbytter. Det gælder også surkirsebærret. Det yder mindre stabilt end kirsebærtræer længere sydpå. Han siger:

“ Men når det lykkes, er Stevnsbærret et surkirsebær i verdensklasse ”

På dette punkt er uenighederne lagt til side. Her er både Jørgen Vittrup, Torben Toldam-Andersen, Bjarne Hjelmsted Pedersen og Morten Brink Iwersen enige. Stevnsbærret er et suverænt bær med særlige kvaliteter. Både hvad angår sukker, syre, farve og aromastoffer.

Selvom Jørgen Vittrup er blevet kritiseret for at have sammenlagt de lokale sorter til Stevnsbærret, så var han samtidig en afgørende faktor i at få udbredt dyrkningen. Han var den store agitator gennem 1960'erne, 1970'erne og 1980'erne, hvor han overbeviste mange landmænd om, at dyrkning af de små sure kirsebær var vejen frem. Som han siger:

“ Det er højværdikultur. Et bær i særklasse ”



Et blomstrende surkirsebærtræ. Et farligt tidspunkt for træet, der er meget skrøbelig overfor frost under blomstringen

FREMTIDEN

• ER KIRSEBÆRRET ET 'COMEBACK-KID'? •

Et comeback til Stevnsbærret? Sådan kunne fremtiden godt se ud, selvom der er lang vej. For priserne på de sorte bær er fortsat meget lave. Og motorsaven er stadig i gang med at fælde træer i de danske Stevnsbærplantager. Samtidig kan der dog skimtes lys i horisonten. Interessante nye kvalitetsprojekter er sat i søen, som bygger på Stevnsbærrets anerkendte evner. Sukker, syre, aro-mastoffer og antioxidanter.

Måske skal fremtiden findes i fortiden. Dengang hvor surkirsebærret havde mange egnbestemte navne. Dengang der eksisterede et Løvskalbær, et Hadsundbær, et Stevnsbær og flere andre lokale varianter. Det var også dengang, at surkirsebærrene hovedsagligt stod i bøndernes haver og indgik i husholdningen på gårdene og efterspurgt hos konger og adelen.

I 1900-tallet ændredes dyrkningen af det små, sorte kirsebær. Producenterne af kirsebærlikør med Cherry Heering i spidsen efterspurgte store mængder og produktionen blev sat i system.

Men i første halvdel af 1900-tallet var kirsebærplantagerne fortsat for uproduktive til den nye efterspørgsel. Udviklingen tog et nyt hop. Der blev sat en udvælgelse i gang for at effektivisere plantagerne og finde stærke træer. Det førte til nedlæggelsen af de lokale navne og lokale sorter for surkirsebær i 1976. Og samtidig mistede man de indsamlede træer fra de lokale egne.

En mekanisk høstemaskine kom også til i starten af 1970'erne, så håndplukningens tid nu var forbi. Og i slutningen af 80'erne og starten af 90'erne blev der udvidet og plantet træer hos mange bønder. Produktionen var sat i system.

Men så kom vendepunktet. Der var pludselig alt for mange sure kirsebær på det europæiske marked og priserne faldt til et niveau, hvor økonomien ikke længere hang sammen. Og så begyndte den ustabile høst for alvor. Træerne leverede meget ujævnt og var skrøbelige overfor frost og nedbør. Kombinationen af lave priser og dårlig høst var ikke god. Så bønderne begyndte i slutningen af 0'erne at fælde træerne igen. I dag er store dele af kirsebærarealerne ryddet.



• LYS I HORISONTEN •

Hvordan kan man efter de beskrivelser skimte lys i horisonten? Det kan man gennem flere nye projekter, der tager Stevnsbærret seriøst på en ny måde. Det er projekter, hvor Stevnsbærret forarbejdes i Danmark i stedet for at blive solgt til meget lave verdensmarkedspriser. Og det er projekter som anerkender og anvender Stevnsbærrets evner i form af sukker, syre, aromastoffer og antioxidanter.

Det er gastronomiske projekter, der har produceret anmelderroste vine og eddiker. Det er amerikanske forskningsforsøg, der peger i retning af et surkirsebær med helbredende effekter. Og det er surkirsebærrets genvundne plads i det nordiske køkken. Samtidig har Pometet på Københavns Universitet efterlyst og indsamlet kirsebærmateriale fra de gamle kirsebæregne. Det skal nu opformeres, så man igen har en større mangfoldighed i de danske samlinger af surkirsebær.

• ET BÆR MED UFORLØST POTENTIALE •

Forfatter, vinskribent og tidligere lektor i havebrug Niels Ehler har også set potentialet i Stevnsbærret. Både i bærrets indholdsstoffer og gennem bærrets evner i vinproduktion. Det kan ifølge ham noget af det samme som druen og kan endnu mere end dét, som det bliver brugt til i dag.

Niels Ehler sammenligner kirsebærret med solbærret. Også solbærret har tidligere været brugt til likører i Frankrig og til solbærrom herhjemme. Dog aldrig med samme udbredelse som med kirsebærlikør. Og han mener, at Stevnsbærret er mere spændende. Det har nogle andre og mere interessante aromastoffer.

Det ser ud til, at Stevnsbærret formår at udtrykke mange forskellige ting, påpeger han og tager Frederiksdal Kirsebærvin som et eksempel. Man kan smage forskel på de forskellige vine fra Frederiksdal, hvilket er en vigtig pointe. Det kunne meget vel være et resultat af Stevnsbærrets evne til at indgå i forskellige smagsvariationer. En evne til at udtrykke sig nuanceret. Og måske endda en evne til at videregive smagen af det terroir, som det har været dyrket på.

Der er de sidste par år også kommet flere interessante likørprojekter med kirsebær, påpeger han. Og potentialet for at lave brændevin på kirsebær er bestemt til stede. Her kunne man gå i fodsporene på internationale traditioner fra både Tyskland og Nordfrankrig. I Schwarzwald området har tyskerne



Harald Krabbe under en rundvisning i Skelstrupmark på Frederiksdal Gods, sommeren 2012.



en kirsebærtradition og på den franske side af grænsen ligger Alsace og Lorraine, hvor især Lorraine har kirsebærtraditioner. Niels Ehler tror bestemt, at der ville basis for også at lave en vaskeægte kirsebærbrændevin i Danmark.

• DE UNIKKE INDHOLDSSTOFFER •

Stevnsbærret evner at holde sig friskt meget, meget længe. Det skyldes indholdsstoffer og især den store mængde antioxidanter, der gør vin på kirsebær noget nær udødelig. Og her ligger der muligvis et stort potentiale. Med tålmodighed kunne man lave en 50 år gammel kirsebærvin. Det ville blive helt enestående godt, vurderer Niels Ehler. Stevnsbærret ser ud til at kunne modstå tidens udfordringer. Det har en robusthed.

En anden oplagt fordel er surkirsebærrets samarbejdsevner. Det har vist sig, at surkirsebærret fungerer rigtig godt sammen egetræ. På dette punkt er der paralleller til nogle druesorter, der også arbejder godt sammen med egetræet. I vinproduktionens lagring er det smagsmæssigt afgørende, hvordan druen eller kirsebærret arbejder sammen egetræsfadene. Spørgsmålet er om de to dele formår at forene sig og blive til én hel smag. En symbiose og ikke bare en smag af henholdsvis egetræ og kirsebær. Det formår kirsebærret, mens Niels Ehler mener, at dét er noget vanskeligere for solbærret.

• NORDISK KLIMA GIVER FORDELE •

Niels Ehler er overbevist om, at der er unikke fordele i det nordiske klima. Dansk frugt er kendetegnet ved aromarigdom og naturlig friskhed, som har grundlag i syren. Frugter dyrket under danske himmelstrøg har en del mere æblesyre, som er med til at give frugterne sin friskhed. Og det skulle i høj grad skyldes de klimatiske forhold i modningsperioden.

Lys er afgørende. I sidste ende kommer alle aromaer i frugt fra lys, påpeger Niels Ehler. Energien i planten kommer ind via lyset. Brændstoffet i plantens potentiale er lys. Og det gælder også Stevnsbærret, som har strålende betingelser i vores klima. Der har været meget fokus på varme, men dybest set bunder det hele i lys.

Kølighed kan også være en fordel. Specielt kølige nætter. Planten producerer en række indholdsstoffer og nogle af dem bliver nedbrudt igen. Men nu køligere vi har det om natten, nu mindre del af stofferne bliver brændt af igen. Derfor kan man bevare en del aromastoffer i Norden, som vil blive brændt af

længere sydpå. I vinproduktionen længere sydpå er man også begyndt at lede efter områder i bjergene, som har køligere nætter, der sænker farten på stofskiftet. Det potentiale har vi herhjemme.

• KAMPEN MED FORTIDEN •

En af de store udfordringer for kirsebærvinen er renomméet. Hos langt flertallet af danskerne er overbevisningen, at kirsebærvin er noget billigt sprøjt man henter ned fra hylderne i supermarkedet. Derfor er en af de store udfordringer selvfølgelig at give kirsebærvinen et nyt udtryk. Og at få dette udtryk spredt ud.

Længere sydpå har man langt mere tradition for egnsbestemte varer. Det kommer af en tro på, at et produkt har særlige karakteristika og kvalitet i et bestemt område. Det ser man f.eks. i Frankrig med mange oste, der er tilknyttet bestemte egne som Camembert og Comté. Den tradition har man ikke på samme måde i Danmark, men enkelte tiltag har der alligevel været.

BGB-mærket er blevet metoden til at kvalitetssikre et bestemt egnsprodukt. Det er EU's mærke for unikke fødevarer, der er knyttet til et område. BGB - Beskyttet Geografisk Betegnelse. Niels Ehler har arbejdet med en ansøgning om et BGB-mærke til Stevnsbærret dyrket i Danmark, da de opfører sig ekstraordinært under vores himmelstrøg. BGB-mærket vil være en vigtig brik i skabelsen af et nyt renommé til de små sorte bær.

Gastronomien kunne også hjælpe Stevnsbærret med sit comeback. Syren, sukkeret og aromastofferne i surkirsebærret giver det gode muligheder i køkkenet. Og måske specielt i et nordisk køkken, som ønsker at gå tilbage til en nordisk baggrund og bruge lokale fødevarer. For tidligere var surkirsebærret brugt i mange varianter i køkkenet. De blev syltet, de blev tørret, brugt til vin og til supper. Som indkogt bærsaft i saucer og ovenpå ristet brød. Ja endda som cocktailbær.

Plantning af Stevnsbærtræer på Skræderbanken – det kommende bibliotek over kirsebærsorter på Frederiksdal Gods.



• FORARBEJDNING FREM FOR VERDENSMARKEDSPRISER •

Så hvordan løser man Stevnsbærrets gordiske knude af faldende priser og fældede træer?

Stevnsbærrets comeback og løsning kan være todelt.

Første del må være erkendelsen af, at et Stevnsbær produceret under nordiske himmelstrøg har kvaliteter, som andre europæiske surkirsebær ikke har. Det er kvaliteter målt på syre, sukker, aromastoffer og antioxidanter. I stedet for at sende de små sorte Stevnsbær ud på et i forvejen overfyldt verdensmarked af surkirsebær, burde de nærmere betragtes som noget unikt. Som en variant af surkirsebær med særlige kvaliteter. Stevnsbærret som nordens drue. I stedet for at blive sendt på et verdensmarked, hvor alle europæiske bær bliver presset og blandet sammen, ligger Stevnsbærrets styrke måske nærmere i sig selv.

Og her kommer den anden del af løsningen i forlængelse. Denne del kunne hedde forarbejdning. Stevnsbærrets mange anvendelsesmuligheder skal genopfindes. Her er flere producenter allerede godt på vej. Frederiksdal Kirsebærvin laver anmelderrost dessertvin inspireret af sydeuropæiske dessertvine. Og Stevnsbærret har tilsyneladende gode effekter for kroppens velstand, dog endnu uden egentlige produkter. Nordhavns Eddikebryggeri laver kvalitetseddike på Stevnsbærrene. Og i det nye nordiske køkken er det ved at definere sin plads.

Fremtidens projekter kan sagtens finde inspiration ved at vende blikket mod historien. Her har Stevnsbærret tidligere indtaget en afgørende rolle. Både som likør, som lægemiddel og i køkkenet. Både syltede, tørrede eller indkogte.

LITTERATURLISTE

• BØGER OG ARTIKLER •

Beskrivelse af Surkirsebærsorten 'Stevnsbær'

Jørgen Vittrup Christensen

Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur, 1322. Beretning, 1976

Undersøgelser af surkirsebærsorten Stevnsbær med forslag om, at de danske sorter af Stevnsbærtypen fremover alle benævnes Stevnsbær

Danmarks Frugtsorter

Anton Pedersen

Alm. Dansk Gartnerforenings Bogforlag, 1950-1961

Udgivelse i flere bind med omfattende beskrivelse af forskellige surkirsebærsorter. Deriblandt Løvskaal og Stevnsbær.

Folk og Flora

V.J. Brøndegaard

Bind 3, Rosenkilde og Bagger, 1987

En central kildesamling til kirsebærhistorien. Her findes en række henvisninger til kilder, som har været grundlag for denne bogs historiske afsnit.

Frugt & Grønt

Svend Jensen

Faldende areal af surkirsebær i Europa (artikel), april 2011

Artikel i erhvervsbladet Frugt & Grønt om arealudviklingen i den europæiske kirsebærproduktion

Frugt & Grønt

Bjarne Hjelmsted Pedersen

Kirsebær er sundt for krop og hjerne (artikel), februar 2011

Artikel i erhvervsbladet Frugt og Grønt om de sundhedsmæssige muligheder i surkirsebærret

Renæssancemad

Bi Skaarup

Gyldendal, 2006

Bog med opskrifter og køkkenhistorie fra Christian 4.'s tid

Stevnsbær – Danmarks Druer

Udgivet af Danmarks Kirsebæravlerforening, 1990

Jubilæumsskrift om kirsebær dyrkningen og om de vigtigste kirsebærproducenter i samtiden.

Tidsmaskinen på Christianshavn

Pernille Stensgaard

Strandberg Publishing, 2010

Historien om Cherry Heerings kirsebærimperium.

• INTERNET-RESSOURCER •

www.cherryheering.com

Hjemmeside for den gamle kirsebærvinsproducent Cherry Heering

www.frederiksdal.com

Hjemmeside for Frederiksdal Kirsebærvin

www.nordhavn-eddikebryggeri.dk

Hjemmeside for Andreas Harder og Claus Meyers eddikebryggeri

www.tinggarden.dk

Medgrundlægger af Frederiksdal Kirsebærvin, Jan Friis-Mikkelsens restaurant

www.blomstergaardenvedviborg.dk

Hjemmeside for Blomstergårdens Pomet

www.dyrkfrugt.dk

Jørgen Vittrup Christensens hjemmeside med viden og råd til frugtdyrkning

www.gl-estrup.dk

Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrups hjemmeside

www.historiskmad.dk

Bi Skaarups hjemmeside om historisk mad

www.neksa.dk

Vin anmelder Niels Ehlers hjemmeside

www.pometet.life.ku.dk

Hjemmeside for Københavns Universitets pomet

TAK TIL ...

• BIDRAGSYDERE •

Bi Skaarup

For historiefaglig sparring, forord, stor opbakning og interesse.

Morten Brink Iwersen

For journalistisk sparring og stor opbakning, der gjorde projektet muligt.

Frederiksdal Kirsebærvin

For sparring, den store opbakning og pionerarbejde.

Tue Bach Petersen

For grafisk layout, opsætning, fotografier og billedbehandling.

Jørgen Wicklow

For fotografier.

Strandberg Publishing

For udlån af billedmateriale fra bogen *Tidsmaskinen på Christianshavn*.

