

Cikorienens vej fra rod til fodertilskud

FORARBEJDNING: Se hvordan rå cikorerødder forvandles fra råvare på marken til færdigt fodertilskud.



PLANTER

TEKST OG FOTO:
KAJ LUND SØRENSEN

Effektivt Landbrug har fulgt cikorie-røddernes vej fra jord til tørret pulver. En af de danske producenter, DanCikorie på Vestfyn, opkøber rå cikorerødder fra avlerne og forarbejder dem til videresalg. Læsemanden Brian Lythje betjener

maskinen, der læser cikorerødderne på lastvognen, der køres af Arne Rasmussen fra Melby Vognmandsforretning. På Nybro Tørreri i Janderup ved Varde i Vestjylland styrer daglig leder Lillian Pedersen og den fynske cikoriedyrknings initiativtager, Bjarne Nygaard slagets gang sammen med tørremester Thomas Trane.

Mekaniseringen i cikoriedyrknningen minder meget om sukkerroedyrkning. Optagningen foregår i midten af november, og cikorerødderne har ligget i kule siden. I disse dage læses, transporteres, renses, vaskes, snittes, tørres og formales cikorien for til sidst at ende som mel, der kan blandes i foderet.

kls@effektivtlandbrug.dk
telefon 61 20 96 67

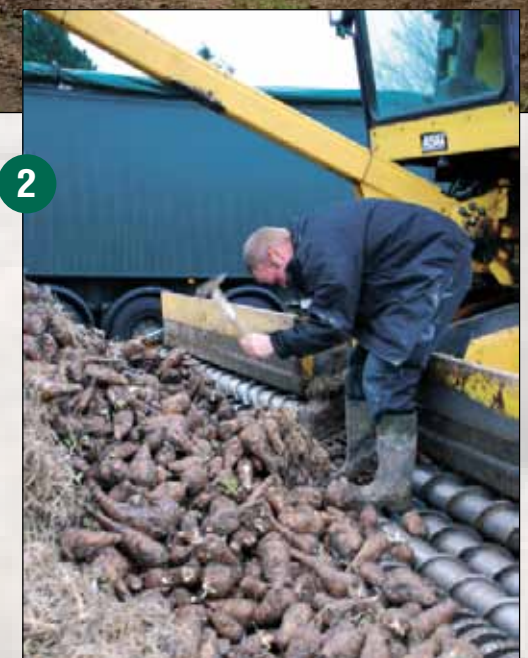
CIKORIEDYRKNING I DANMARK

- I alt er der dyrket 220 hektar med cikorie i 2008.
- Det vestfynske DanCikorie, der drives af Bjarne Nygaard, har i 2008 sæsonen dyrket 90 hektar hos 12 avlere på Fyn og i Jylland. Desuden har DanCikorie tilsat 132 hektar for to avlere ved Hadsten.
- Udbyttet er ikke gjort op endnu, med det skønnes at ligge på cirka 39 tons pr. hektar.
- DanCikorie arbejder på at få de sidste ting på plads for sæsonen 2009 og søger allerede nu nye dyrkere til næste sæson. For sæson 2009 tilbyder de at opkøbe rå rødder i kule, ab mark, for 430 kroner pr. ton.
- Ved siden af DanCikorie driver Bjarne Nygaard også Nygaards Maskinstation ved Ejby.
- To landmænd ved Hadsten har i år dyrket 132 hektar til Aarhussegnen. Det var mandag ikke muligt at få oplysninger om forventninger til 2009.

1 FULD T LÆS: Det tager omkring otte minutter at læse et læs på 33 tons, og der er ni lastbiler på vejene. Ifølge læsemanden Brian Lythje vejer cikorerødder ikke så meget som sukkerroer.



GRUS I MASKINERIE: Halm, noget af jorden og andre urenheder fjernes, men stenene sorteres ikke fra. En gang imellem sætter en sten sig fast i roelæsseren, og Brian Lythje må have hammeren frem.



3 KORT SÆSON: - Vi har kørt i tre dage nu, og jeg regner med, at vi skal køre to uger i alt, for at få det hele kørt over. Jeg kan kun nå to læs pr. dag, når køre- og hviletidsbestemmelser skal overholdes, forklarer Arne Rasmussen fra Melby Vognmandsforretning. Han forventer, at der bliver mere cikorie at køre med næste år.



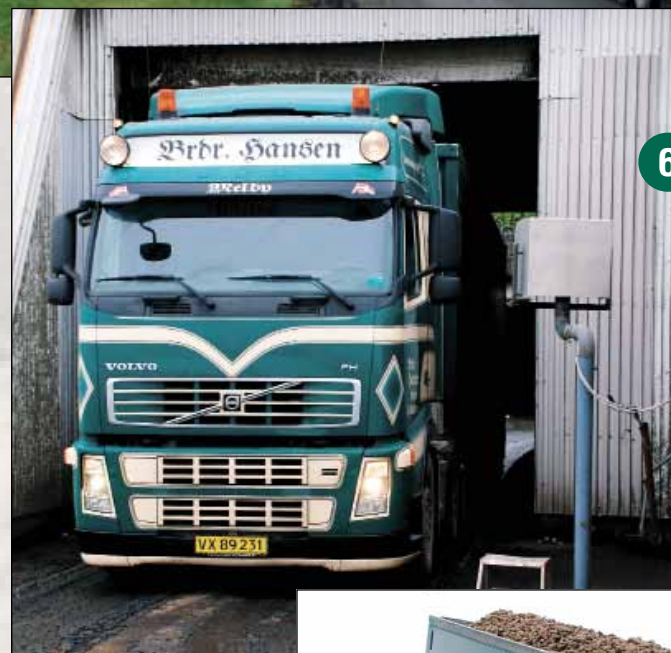
4 PÅ LANDEVEJEN: Der er 130 kilometer fra Bjarne Nygaards egne arealer nær Ejby på Vestfyn til Nybro Tørreri nord for Varde, hvor DanCikorie nu i tredje sæson får cikorien løn-tørret. Omkring halvdelen af året hoster er nu kørt til tørreriet.



5 BEDRE UDNYTTELSE: - Med cikorerødderne kan vi forlænge produktionstiden, udnytte vores apparat bedre og fastholde medarbejderne i længere tid, siger Lillian Pedersen, daglig leder på Nybro Tørreri. Fra januar står der vedligeholdelse på programmet.



6 BROVÆGTEN: Sammen med indvejning udtages prøver for at kunne registrere urenheder. Der er et svind på cirka ti procent i form af jord og sten.



7 AFLÆSNING: - De store mængder kræver meget plads udenfor tørreriet, siger Bjarne Nygaard, som selv ejer vaske- og snitteanlægget.



8 RÅVAREN: Sådan ser den uvaskede og ubearbejdede rod ud.



9 ET ALTERNATIV: - Det startede som en afløser for sukkerroerne. Nu har vi fundet ud af, at cikorie har en positiv effekt på grisene, og vi har også fundet ud af, hvordan de kan dyrkes. Det har vist sig at kunne fungere, siger Bjarne Nygaard.

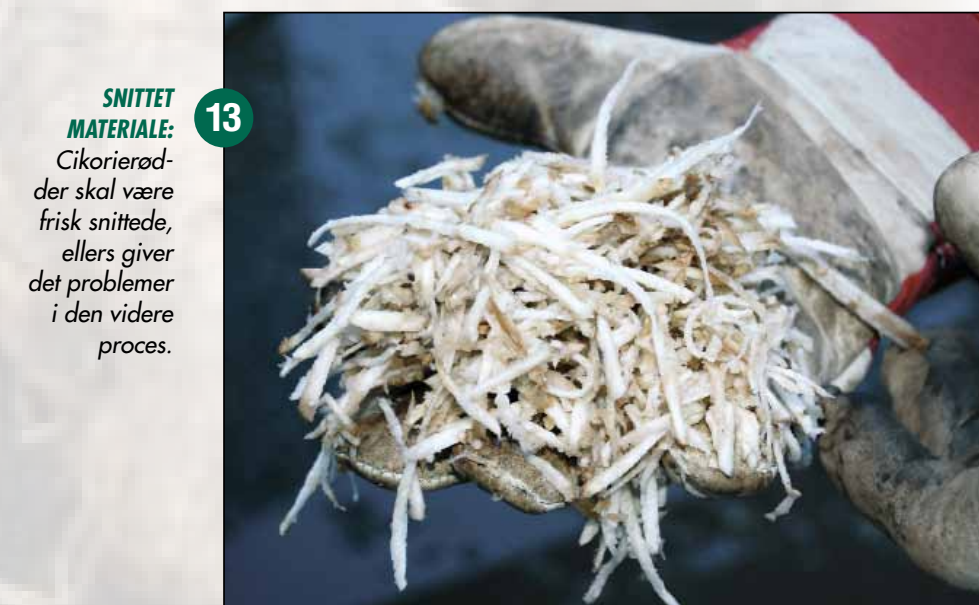
10 PÅFYLDNING: I påfylderen foretages også en for-rensning, hvor ukrudt og andre grove urenheder renses fra.



11 RENE RØDDER: - Cikorien ser fin ud nu, men hen mod februar begynder de at blive kedelige, mener Bjarne Nygaard.



12 SNITTER: I bunden sidder et snitteaggregat, der river rødderne i strimler.



13 SNITTET MATERIALE: Cikorerødder skal være frisk snittede, ellers giver det problemer i den videre proces.



14 TØRRING: Cikorien tørres i store trekammertromler. Temperaturen i materialet er 75 - 80 grader, og cikorien er kun inde i tørreanlægget i seks til ti minutter. - Sammenlignet med græs er det noget anderledes at tørre cikorie, blandt andet tørrer vi ved en højere temperatur. Hvis det bliver for tørt, går der ild i det, og hvis det er for fugtigt, så stopper anlægget, fortæller tørremester Thomas Trane.



15 FÆRDIGT PRODUKT: Efter tørring males cikorien i en slaglemølle. Tørstofprocenten er på 95 i det færdige produkt, og det føles overraskende tungt - en lille smule ligesom meget fin strand-sand.

16 LEVERINGSKLAR: - I tørreriet arbejder der fast tre mand, og de kan tørre op til 100 tons i døgnet, oplyser Bjarne Nygaard. Produktet leveres i sække af 1000 kilo.

