



FUTURE FOOD INNOVATION

BLÅBÆR, VEST- JYLLANDS NYE GULD

I årtusinder har de danske vilde blåbær bevakset vores hedesletter og højmoser. De har altid været i høj kurs pga. deres ekstremt høje indhold af gode stoffer.

For forskningens skyld, grundforskning og indsamling af genmateriale, er det nu muligt at dyrke disse danske bær kommercielt. Der er i dag ingen, der avler de traditionelle danske bær, men i stedet avles/købes de amerikanske i stor stil, disse er i forhold til de danske, desværre fattige på både smag og antioxidanter.

Dette projekt har til formål at dyrke og udvikle disse økologiske vilde bær på en innovativ måde, finde passende emballage og markedsføre produktet. Alt dette samtidig med, at der udarbejdes en dyrkningsmanual, som efter projektets afslutning vil være frit tilgængelig for andre landmænd, som har mod på at avle vilde danske blåbær. Dette vil foregå ved at indsamle viden og forskning, der skal omdannes til konkrete værktøjer, så der kan introduceres en helt ny mulighed for de danske landmænd.



Firmaet Hedens Blå Guld med Peter Fulgsbjerg i spidsen vil efter projektets afslutning stille sig til rådighed som rådgiver for de landmænd, der ser bæravlens som værende en mulig indtægtskilde for dem.

Projektets samarbejdspartnere Døvling Meldgaars, som er inddraget i processen omkring markedsføring, vil særligt bidrage med underleverandører og netværk. Derudover er projektet i tæt dialog med senior-forsker Martin Jensen fra Aarhus Universitet, som har forsket i dette område i tre år og har derigennem udarbejdet forskellige teorier, som her i projektet vil blive benyttet. Hedeperler.dk er inddraget grundet deres viden omkring vilde bær, samt det, at de er Nordeuropas eneste leverandør af disse planter. Ligesom Gammel Estrup Herregård også er involveret og kendt for at ligge inde med gamle frugt- og grøntarter. Desuden har Claus Meyer udvist interesse for projektet og vil følge det fra sidelinjen.

Derudover er der udviklet en ny metode til at konservere bærrerne, så de stadig har deres gode egenskaber samt får en sødere smag.

Grundet en allerede eksisterende efterspørgsel fra fx gourmet-kokke, juiceindustrien, produktion af lægemidler samt lokale aftagere, som vil samle lokale fødevarer, forudses de vilde økologiske blåbær at være et produkt med potentiale til at blive en ny dansk høj-værdi afgrøde, hvor der er mulighed for at kunne forlange en relativt høj kilopris. Og da produktet er nyt på markedet og der ikke er andre leverandører, der arbejder på at avle og levere disse bær, vil der fra start være en stor hungrende kundeskare.



Peter Fulgsbjerg
Direktør

www.hedensblaaguld.dk

FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay
Innovationschef
gb@agropark.dk
Tel.: +45 2441 7262
www.futurefoodinnovation.dk