

[Forside \(/\)](#) / [Planteavl \(/planteavl/\)](#) /

[Smagsdommere og køkkenprofessionelle tester smagen af danske, økologiske bælgfrugter \(/planteavl/smagsdommere-og-koekkenprofessionelle-tester-smagen-af-danske-oekologiske-baelgfrugter/\)](#)

Udgivet 18.08.2026

Smagsdommere og køkkenprofessionelle har testet smagen af danske, økologiske bælgfrugter

Danske, økologiske bælgfrugter har potentiale til at øge mængden af grønne proteiner på vores tallerkner, og i en ny analyse har smagsdommere og professionelle køkkener testet, hvordan forskellige sorter smager, og hvilke der egner sig bedst til konsum.

Af Anna Borum, Linda Michelle Handrup

Fødevarestyrelsen anbefaler, at vi spiser 100 g tilberedte bælgfrugter om dagen, og de professionelle køkkener har brug for et bredt sortiment med forskellige smage og teksturer at vælge imellem, så der kan indgå bælgfrugter i flere af de daglige måltider.

Innovationscenter for Økologisk Landbrug og Økologisk Landsforening har i 2025-2026 fået dyrket og afprøvet en række danske, økologiske bælgfrugter for at finde de bedst egnede sorter til konsum og inspirere flere professionelle køkkener til at bruge dem.

I alt 10 professionelle køkkener har testet 8 forskellige bælgfrugter, der også er blevet testet af et sensorisk panel for at få indsigt i bælgfrugternes forskellige smage og teksturer.

Projektet er støttet af Fonden for plantebaserede fødevarer, der har et særligt fokus på økologi i arbejdet for at styrke den plantevarebaserede fødevareresektor.

Linser, markært og hestebønne i fokus med udvalgte sorter

Projektet har testet hele bælgfrugter, eller bælgfrugter, som er undergået en mild grad af forarbejdning som f.eks. afskalning.

Mange kender allerede den populære Ingridært, så vi har valgt nogle nye og anderledes sorter, som vi ikke kender ret meget til endnu.

Bælgfrugter testet af smagsdommere og professionelle køkkener i 2026:

Art	Sort
Linse	Rosana Klaus
Markært	Sirius Marmor Kaplan Kleine Rheinländerin
Hestebønne	Futura Nanaux

Om dyrkning af bælgfrugterne i smagekassen 2026

Bælgfrugterne i smagekassen er dyrket ved Varde i Sydvestjylland i vækstsæsonen 2025. Forfrugten på marken var havre, og bælgfrugterne blev sået i slutningen af marts på en JB3-jordtype.

Marken blev blindstriglet flere gange inden fremspiring og derefter striglet jævnlige, omkring tre gange om ugen, så længe afgrødernes udvikling tillod det. Ærter og hestebønner lod sig generelt holde rene, mens linserne, som forventet, var mere udfordret af ukrudt. Særligt sorten Rosana voksede langsomt og dækkede jorden dårligt, hvilket gav mere ukrudtspres.

Ved høst blev der registreret en høj grad af lejesæd i alle ærtesorterne samt i Klaus-linsen. Alligevel lykkedes det at høste udbytte af samtlige bælgfrugter til smagekassen, ikke mindst takket være de gunstige vejrforhold ved høsttidspunktet i slutningen af august.

Når bælgfrugter skal dyrkes og anvendes som fødevarer, er der meget at tage højde for – bl.a. tykkelsen på skallen, bitterheden og ikke mindst om udsæden er tilgængelig, så de rent faktisk kan dyrkes af danske landmænd.

Sensorisk analyse peger på ærter og linser som bedst egnede til konsum

På tværs af de otte økologiske bælgfrugtsorter var de største sensoriske forskelle knyttet til krydrede noter, fondsmag, sødme, bitterhed og grønne smagsindtryk. Linsen Rosana skilte sig mest ud med en kompleks og aromatisk profil præget af sort peber, krydderier, grøntsagsfond og sødme, mens hestebønner Futura havde en anden smagsprofil med markante græsnoter, bitterhed og tør mundfølelse.

Også inden for de enkelte arter var forskellene tydelige: Ærterne Kaplan og Kleine Rheinländerin havde en klassisk grøn og sødlig ærtesmag, mens ærterne Marmor og Sirius bød på mere umami, nøddeagtighed og smagsdybde.

Når konsumegnethed vurderes ud fra smagsprofil og brugertest, fremstår Rosana som den mest interessante linse, mens Marmor og Sirius er de mest lovende ærtesorter baseret på sensorisk

bedømmelse og brugernes evaluering. De to ærter opnåede de højeste vurderinger i en test med hummus, hvor brugerne foretrak deres mere komplekse, umami- og nøddeprægede karakter frem for de mere klassiske søde ærteprofiler.

Hestebønnerne vurderes generelt mindre konsumvenlige på grund af høj bitterhed og tør mundfølelse, men sorten Futura fremstår mere balanceret end Nanaux. Samlet peger resultaterne på, at sorter med stor smagsdybde og kompleksitet har det største potentiale til konsum.

Se hele rapporten:

[Sensorisk analyse af danskproducerede økologiske bælgfrugter - smagen af nye sorter, pdf, 36 s. \(/media/2gmfwew/rapport_sunde-og-velsmagende-baelgfrugter_august-2026.pdf\)](#)



Foto: Anna Borum

Bælgfrugter til konsum.

Linser og ærter scorer højest i køkkenerne

10 professionelle køkkener har testet de 8 sorter af ærter, linser og hestebønner. Køkkenerne giver linserne Rosana og Klaus og markærterne Sirius, Marmor og Kleine Rheinländerin den bedste vurdering i forhold til smag, konsistens og kvalitet, der gør dem særligt velegnede til brug i køkkenerne.

Økologi og dansk produktion er vigtige parametre for køkkenerne, der har deltaget i projektet, og flertallet af dem vil gerne anvende flere danske, økologiske bælgfrugter i fremtiden. Her vurderer køkkenerne, at manglende tilgængelighed og kendskab er blandt de afgørende barrierer for at få flere bælgfrugter ind i deres retter.

Se hele rapporten:

[Brugerevaluering af smagekasser - danskdyrkede, økologiske bælgfrugter høstet i 2025, pdf, 24 s.](#)

(/media/zsie4elh/rapport_5023_tryk.pdf)

Læs mere om bælgfrugter til konsum:

Innovationscenter for Økologisk Landbrug har tidligere testet andre arter og sorter af danske, økologiske bælgfrugter sammen med professionelle køkkener for at afprøve deres kvalitet som fødevarer.

Læs resultater fra tidligere forsøg med bælgfrugter til konsum (/planteavl/madprofessionelle-tester-danske-baelgfrugter/).

Læs også:

Bælgsæd til konsum: Tørring, sortering og lagring (/planteavl/toerring-sortering-og-lagring-af-baelgfrugter-til-konsum/)



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER

Måske er du også interesseret i



02.07.2026

Oversigt over økologiske landsforsøg 2026

Forebyggelse af bygfluer, lattergas fra organiske gødninger, sortsblandinger i...



18.08.2026

Vinterhvedesorter med brødkvalitet i OrganicXseeds

I OrganicXseeds findes økologisk udsæd af både kendte og mindre kendte...



13.08.2026

Status på økologisk kartoffelproduktion

Tal fra 2024 viser, at arealet med økologiske kartofler har stabiliseret sig omkring 2.00...



09.07.2026

Vintervikke som dæksæd for kløvergræs

Dæksæd af vintervikkesorten Otsaat Dr. Baumans øger proteinindholdet i 1. slæt...



26.06.2026

Case: Leif Hougaard dyrker Ingrid-ærter til konsum

Økologiske bælgfrugter til konsum og samdyrkning af afgrøder er i fokus hos...



22.06.2026

Udbud af økologisk frø af vinterraps i OrganicXseeds 2026

I databasen OrganicXseeds kan du undersøge udbuddet af økologisk frø af vinterraps til...



18.05.2026

Havresorters kvalitet til havredrik

I 2024-2025 har projektet POATential undersøgt kvaliteten af havre hele vejen...



08.06.2026

Frøblandinger til økologer

Det er vigtigt, at du som økologisk landmand er opmærksom på de regler, de...



13.04.2026

Økologer dyrker det, der fungerer bedst økologisk

Tal fra Danmarks Statistik giver indblik i, hvilke korn- og bælgseedsafgrøder økologis...



27.03.2026

Artsrige græsblandinger har mange fordele på kvægbedriften

Græsmarksblandinger med en stor diversitet og et balanceret indhold af græs, urter og...



07.07.2026

Fremtidens skadedyr: Nyt projekt skal sikre økologiske afgrøder

Klimaet forandrer sig hurtigt, og en ny bølge af skadedyr truer derfor danske afgrøder....



06.03.2026

Økologisk vinterraps - dyrkningsvejledning

Sådan dyrker du økologisk vinterraps.

Tilmeld dig vores ugentlige nyhedsbrev

Kontakt



Anna Borum

Konsulent

+45 21 67 65 33

abor@icoel.dk