

Annonce

→ Tilmeld dig vores nye nyhedsbrev med redaktionens særligt udvalgte nyheder.

PERSPEKTIV
MÅNEDENS UDVALGTE FRA ØKONU.DK

Annonce



YaraSUNA® – Kvalitetsgødninger til økologisk planteproduktion

Yara Danmark | T: 7922 3366

Smagning af bælgfrugter fyldte Økotellet med bønner og begejstring

Muligheden for at smage på nye sorter af bælgfrugter, som passer til det danske klima og danskernes smagsløg, fyldte Økotellet med gæster.

🕒 23. maj 2026

📍 [Bælgfrugter](#)

🕒 Læsetid: 4 minutter





Den første smagning bestod af ærtesorterne marmor og gul kaplan, som begge har mange anvendelsesmuligheder, og der var ros til mange af de nye sorter på Madens Folkemøde. Foto: Jakob Brandt

JB [Jakob Brandt](#)  [Mad og marked](#)  [Bælgfrugter](#)

Del

Muligheden for at smage på nye sorter af bælgfrugter, som passer til det danske klima og danskernes smagsløg, fyldte Økotellet med gæster.

I løbet af Madens Folkemøde i Nykøbing Falster dannede Økoscenen i Økologisk Landsforenings telt rammen om flere debatter om økologi, de landmænd, der producerer de økologiske råvarer, og deres udfordringer med at få flere til at støtte økologi i indkøbskurven.

Det gav trængsel på bænken under teltdugen, hvor den altid energiske Rasmus Prehn, direktør for Økologisk Landsforening, var moderator for flere paneldebatter, men også eventet "Bønner og begejstring" tiltrak mange gæster – især kvinder.

De kom for at smage på 'nye' sorter af bønner, ærter og linser og fik samtidig et unikt indblik i, hvordan både professionelle køkkener og sensoriske eksperter har testet og vurderet otte forskellige bælgfrugters potentiale som ingrediens i fremtidens grønne køkken.

Projektet bliver styret af Innovationscenter for Økologisk Landbrug, og de "nye" bælgfrugter faldt i god smag hos tilhørerne.

De smager jo godt!

"De smager jo godt. Den her er også god, men er det nogen, vi kan købe?" lød det fra tilhørerne, da de første smagsprøver med den lidt chokoladeagtige ærtesort marmor og ærten gul kaplan blev delt rundt i teltet.

6

Det er det ikke endnu, men husk at fortælle jeres supermarked eller jeres assistent, at I gerne vil have flere af de her bælgfrugter. Det er den måde, vi

kan skabe noget mere efterspørgsel på,” sagde Rita Ramona Høgh fra foodserviceafdelingen i Økologisk Landsforening fra Økoscenen.



Sensoriker Agnes Qvortrup og foodservicekonsulent Rita Ramona Høgh fik masser af respons, da de serverede smagsprøver på otte forskellige sorter af økologiske bælgfrugter. Foto: Jakob Brandt

Den delte hun med sensoriker Agnes Qvortrup fra Landbrug & Fødevarers afdeling for Analyse og Statistik. Hun er tilknyttet som professionel testsmager i bælgfrugtprojektet, som er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer. Rita Ramona Høgh har ansvaret for kontakten til de professionelle køkkener, som allerede har testet de nye sorter.

De er begge enige i, at bælgfrugter til konsum stadig er en nicheproduktion i udvikling, men mens økologiske landmænd øver sig i at dyrke bælgfrugterne under hjemlige himmelstrøg, er det vigtigt, at andre arbejder med smag, duft og tekstur for at finde frem til de sorter af bønner, linser og kikærter, som der er mest perspektiv i at dyrke til konsum i Danmark.

Høj score til marmor

”Marmor scorer højt på både smag og konsistens, og køkkenerne vurderer, at den er god at bruge i salater og gryderetter, fordi den holder strukturen rigtig godt. Den giver også mere fylde, når den blendes, så den scorer 8 ud af 10 på en skala fra 0-10,” siger Rita Ramona Høgh.

Gul kaplan-ærterne sammenligner køkkenerne med kartofler, kastanjer og kikært.

”Den er lidt mere velkendt i smagen. Man kan jo sige, at alle de her ærter har den her umami i sig, som er supervigtig i forhold til, at de kan erstatte noget kød. Der er næsten ingen grænser for, hvordan vi kan bruge de her ærter i forhold til hestebønderne og linserne. De er lidt mere specielle, mens der er utroligt mange anvendelsesmuligheder for ærterne. Det er derfor, at køkkenerne har været glade for dem,” sagde Agnes Qvortrup, som endnu ikke kan sætte dato på, hvornår projektet er klar til at præsentere projektets mest lovende sorter.

I Økoteltet var der generelt stor begejstring for smagsprøverne, da Agnes Qvortrup ved slutningen af bælgfrugt-eventet bad tilhørerne via håndsoprækning markere, hvilke sorter der var deres favorit. Det blev til en skov af hænder, inden gæsterne forlod teltet med mange idéer til, hvordan de selv kan bruge bønner, ærter og linser i madlavningen.

