

Havehistorisk Selskab

Frederiksberg Runddel 3E, 2000 Frederiksberg
www.havehistoriskselskab.dk

Ekskursionsberetning fra besøg på Pometet søndag den 28. september 2014

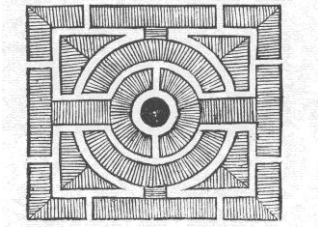
I dejligt vejr og blandt mange hundrede mennesker havde nogle af Havehistorisk Selskabs medlemmer begivet sig til Pometet i Tårstrup for bl.a. at høre ph.d.-stud., cand. hort. Bjarne Larsen (som også er Havehistorisk Selskabs kasserer) fortælle om de gamle og nye æblesorter og om den igangværende forskning om æbler.

Hidtil er udviklingen af nye æblesorter sket ved at nogle avlere mere eller mindre tilfældigt har fundet et nyt æble, som har haft god smag og gode egenskaber. I de sidste år har der ved den kommercielle dyrkning af æbler til salg i supermarkeder især været lagt vægt på, at æblerne var røde og indbydende, mens smagen har haft mindre betydning. En traditionel forædling af nye æblesorter tager ofte 12-20 år, hvad der kun er få, der har tid til at vente på. Men muligheden for at udskille den enkelte sorts dna, betyder at avlsarbejdet kan gøres langt mere målrettede og hurtigere.

Bjarne Larsen gav en let fattelig og humoristisk beskrivelse af sin forskning med at udtage dna-prøver og på den baggrund udarbejde et stamtræ for de danske æblesorter. Dette kan så igen bruges som grundlag for forsøg med nye sorter, som forener de forskellige sorters gode egenskaber indenfor fx udseende, smag og aroma.



Bjarne viser det foreløbige udkast til et stamtræ for de danske æblesorter



Havehistorisk Selskab

Frederiksberg Runddel 3E, 2000 Frederiksberg
www.havehistoriskselskab.dk



Ingrid Marie's ekstra røde variant (68-172), ser både flot ud og har en god smag



Dronning Louise er ikke så rødt, men smager virkelig godt