

Frøavl af koriander



Ann Laura Luunbjerg
Direktør
Jensen Seeds



Morten Jørgensen
Udviklingschef
Jensen Seeds

I mange danske køkkenhaver har koriander et fast plads, hvor der hvert år fremspirer nye frøplanter, som vi kan plukke friske blade af til madlavningen. Med købet af Astera Seed er denne krydderurt blevet en del af vores frøproduktion, der især afsættes til det indiske marked

For de fleste er koriander et enten eller, og få krydderier deler vane, som netop koriander gør. Den aromatiske urt kan både levere friske blade samt spiselige frø, hvor frøene dog knuses eller ristes inden de anvendes i fødevarer.

Koriander inddeles primært i to typer, en type der anvendes til produktion af blade til konsum og en anden, der egner sig til produktion af frø til krydderi.

Herudover er der et marked for korianderolie til medicinalindustrien, hvor man udnytter oliens antibakterielle og antiinflammatoriske egenskaber.

Den væsentlige forskel på de to typer til konsum er tidspunktet for frøsætning, for jo senere en plante sætter stængler med efterfølgende frøsætning, jo bedre mulighed er der for anvendelse til konsummarkedet. Der bliver produceret flere typer af koriander og med den store efterspørgsel som drivkraft, bliver der udviklet stadig flere varianter og typer.

Koriander hører til skærmpantefamilien og kaldes også kinesisk persille. Den er i øvrigt nært beslægtet med persille, gulerødder og selleri.

” Der bliver produceret flere typer af koriander og med den store efterspørgsel som drivkraft, bliver der udviklet stadig flere varianter og typer ”



Veletableret frømark med koriander midt i april. Frøet bredsås normalt og planterne vokser hurtigt til

Stort markedspotentiale i Østen

Markedet for koriander er enormt, og de primære markeder er Indien, Asien og Mellemøsten, men også i på det amerikanske og europæiske kontinent er der en voksende efterspørgsel på den velsmagende urt. Koriander anvendes især i det asiatisk og mexicansk inspirerede køkken, som eksempelvis i mexicanske salsaer og kinesiske wokretter.

Markedets størrelse er umuligt at kvantificere, da der ikke findes brugbare oversigter over produktionen. Langt det meste af den koriander, der bliver frøavlet hos Astera Seed, afsættes til det indiske marked, og her bliver frøene sået ud, så de friske blade efterfølgende kan blive høstet.

Italien er markedsførende på produktionssiden, og flere italienske frøfirmaer tilbyder koriander til det globale marked. Den nordlige vestkyst i USA, med staterne Oregon, Washington og Californien, er formentlig verdens næststørste produktionsområde af korianderfrø.

Frøavl primært i Italien

Den europæiske frøproduktion af koriander begyndte i Italien for ca. 25 år siden, godt substitueret af en stor EU-støtte, hvilket var med til at øge interessen for produktionen blandt frøavlerne. Nu er EU-støtten væk, men der er gennem årene opbygget en stor erfaring med frøavl, og mange avlere har fortsat frøproduktionen med gode resultater.

Sideløbende er der etableret en stor efterspørgsel på europæisk produceret korianderfrø.

I dag sker den europæiske produktion af korianderfrø primært i Italien, hvor klimaet er optimalt, men også i Frankrig kan man levere en udmærket frøkvalitet.

I Astera Seed producerer vi omkring 1.100 ha koriander til høst i 2022. Det forventede frøudbytte ligger på 1.000-1.500 kg renvare pr. ha. Astera Seed har også en lille frøproduktion af koriander til krydderiindustrien.

Tørt vejr til frøsætning og høst er kritisk

Man har forsøgt at producere korianderfrø flere andre steder som eksempelvis i Østeuropa og Australien, men den europæiske og amerikanske frøkvalitet er meget svær at toppe. New Zealand kunne være et muligt produktionsområde, men her slås man med våde betingelser omkring høst, som vi tilsvarende af og til også ser i Frankrig. De våde vejrforhold er desværre ødelæggende for både udbytte og kvalitet.



Frøene er lysebrune og runde, og et normalt frøudbytte ligger mellem 1000-1500 kr. pr. ha i de traditionelle dyrkningsområder

Danmark er ikke et oplagt produktionsland, så længe vores klimatiske vilkår er så foranderlige, som de er omkring høst, men vi kan ikke udelukke en mulig fremtidig dansk produktion, hvis vi fremover får mere stabilt godt høstvejr.

Store krav til høj frøkvalitet

Hvis man skal have succes med frøproduktion af koriander, er en af nøgelfaktorerne tørre betingelser fra frøsætning til høst. I den italienske region Emilia Romagna, der omfatter en stor del af Posletten i Norditalien, er betingelser ideelle, om end vi af og til oplever store nedbørmængder i sæsonen.

Hvis der er for meget fugtighed under frøudviklingen risikerer man angreb og udvikling af skimmelsvamp på frøet, der resulterer i sorte frø med meget lav spiring, hvilket gør dem værdiløse både til friskmarkedet og som krydderi.

En anden udfordring med produktion af korianderfrø er ukrudt. I langt de fleste aftagerlande er der en nultolerance for indhold af ukrudt og specielt burresnerre er en udfordring, da denne ukrudsart er meget udbredt i Europa. Burresnerre kan under visse produktionsforhold være meget svær at rense fra koriandereren. 🌱

Derfor skal du spise koriander

Koriander, der indeholder en del vitaminer og mineraler, er kendt for en række sundhedsfremmende egenskaber, heraf blandt andet:

- 🌱 Studier viser, at koriander stimulerer bugspytkirtlen ved at fremme den enzymaktivitet, der regulerer blodsukker-niveauet, hvilket er godt for diabetikere
- 🌱 Koriander er rig på antioxidanter, hvilket generelt hjælper på heling af infektioner, og har desuden en positiv effekt på forskellige gift- og betændelsestilstande
- 🌱 Koriander har en positiv indvirkning på hjertets sundhed ved at sænke mængden af LDL (den dårlige) kolesterol og højne mængden af HDL (den gode) kolesterol
- 🌱 Ligeledes er der studier, der viser, at koriander har en positiv indflydelse på hjernens hukommelse

Tre uger senere – omkring 5. maj – har frøplanterne nået en størrelse, der svarer til at man kan begynde at plukke friske blade til sit køkken

