



NEW ZEALAND

Én hektar koster mere end 3 millioner kroner

Vi kender dem nok alle sammen – de grønne, lidt hårde frugter i det lokale supermarked. De hedder også det samme, som man kalder befolkningen i det land, hvor de fleste af dem kommer fra, nemlig kiwier. Men vi går oftest glip af de gyldne af slagsen, som er endnu sødere og blødere end de grønne, især når de spises friskplukkede og modne i hjemlandet, New Zealand.

Jørgen P. Jensen
jppj@effektivtlandbrug.dk

■ Vi er i Bay of Plenty – som på dansk kan oversættes til »Bugten med rigelighed« – som ligger cirka midt på østsiden af Nordøen i New Zealand.

- Her dyrker vi 80 procent af den

totale produktion af kiwi i New Zealand, fortæller Gawin Fleming, manager hos Kiwifruit Country, til en gruppe danske landmænd, der er på studietur i New Zealand med Effektivt Landbrug og rejsebureauet Rejsogoplev.

Dagens besøg hos Lindisfarne Kiwi Orchard skal vise sig at fortælle os meget mere om dyrkning, håndtering og eksport af de velkendte frugter, end vi lige havde forestillet os.

For eksempel om hvorfor frugterne ikke må berøres under væksten, om deres oprindelse i Kina og om deres dyrkning på den nordlige halvkugle i en stribe lande for at holde produktionen i gang året rundt.

- De store indkøbere til supermarkederne kræver høj kvalitet og tilgængelighed af en vare året rundt. Det gælder også for kiwifrugter, fastslår han.

Masser af nedbør og sol

Kiwifrugten kan dyrkes mange steder i verden med de rette klimatiske betingelser. For eksempel i Kina, hvor den har sin oprindelse.

- Men her i Bay of Plenty har vi meget gunstige betingelser for at dyrke

den, forklarer Gawin Fleming. Nedbøren er omkring 1.500 mm årligt – cirka det dobbelte af Vestdanmark. Der er masser af sol, meget lidt frost og sne i vinterhalvåret og en dyb, næringsrig vulkansk jord.

Kiwiplanten er en mellemting mellem en busk og et træ. Dyrkningen af den, inklusiv høst med håndkraft, er meget arbejdsintensiv. Det er også en stor investering at etablere en plantage.

- Mit skøn er, at en veletableret hektar i produktion koster omkring 800.000 NZ-dollars (cirka 3,5 millioner kroner) at købe, siger han.

Den pris fortæller selvfølgelig også, at potentialet for indtjening er højt.

Beskæftiger 26.000 på et år

En kiwiplantage som Lindisfarne Kiwi Orchard har en stab af fastansatte til at klare de løbende opgaver gennem året såsom beskæring, opsætning og nedtagning af net samt renholdelse af jorden under planterne.

- Men når høstsæsonen går i gang, er der brug for mange flere. Et skøn er, at der set over et år har været

26.000 medarbejdere alene i vores område, siger Gawain Fleming.

Af dem kommer cirka 6.000 fra Stillehavsøerne som sæsonarbejdere.

- De skal have arbejds- og opholdstilladelse, som fordrer en garantium på 5.000 NZ-dollars (cirka 22.000 kroner) pr. medarbejder.

- Desuden har vi omkring 3.000 backpackere, der kommer fra hele verden, fortæller han.

Mindstelønnen for sæsonarbejdere er 22,10 NZ-dollars i timen (cirka 100 kroner). Men i praksis er gennemsnittet omkring 25 NZ-dollars, idet der udbetales aften- og nattilæg, så lønnen her er 27 NZ-dollars i timen.

Den ugentlige arbejdstid er oftest over 40 timer om ugen, og mange har 65 timer ugentligt i høstsæsonen.



■ Gawin Fleming har meget stor viden om dyrkning, kvalitetsvurdering og afsætning af kiwifrugter via sit job i Kiwifruit Country. Fotos: Niels Damsgaard Hansen



■ Kiwiplanterne står i beskyttet af høje, tætte hække og nettet over dem skal beskytte mod hagl og tung regn, som uvægerligt vil ødelægge frugterne.

HISTORIEN BAG DYRKNING AF KIWIFRUGT

■ Kiwiplanten har sin oprindelse i Kina, hvor den er dyrket i langt over 1.000 år. De ældste eksisterende planter vurderes således til at være 600 år gamle.

■ Der er mindst 150 forskellige sorter af kiwifrugten i Kina, hvor navnet betyder kinesisk stikkelsbær.

■ De første frø af kiwifrugten blev bragt til New Zealand i 1902 af en skolelærer, der gav frøene videre til nogle planteskoler. Det blev starten til den industri, det er i dag, med en årlig omsætning på omkring 22 milliarder kroner skabt af cirka 2.500 avlere.

■ De gyldne kiwifrugter dyrkes også på licens i Belgien, Frankrig, Spanien, Portugal, Italien og Californien i USA.



■ Der er kun lille forskel i farven mellem grøn (tv) og gylden (th) kiwifrugt på ydersiden.

Global Farming



Tester frugter før høsten

Kiwifrugten er på mange måder en sart størrelse, når kvaliteten skal være maksimal.

- Blot let berøring skader meget nemt dens skind, og det anses for en fejl, at de har blot små mærker, pointerer Gawin Fleming.

Men der er også andre parametre for kvalitet, som skal være i orden, før høsten af en blok i en plantage går i gang.

Det gælder indhold af sukker, andre næringsstoffer, farve, struktur/hårdhed med flere.

- Auditører udtager 160 frugter fra en blok, når tidspunktet for høst nærmer sig. På den måde kan vi bestemme den præcise dag for høsten, forklarer han.

Plukkerne, som for de flestes vedkommende høster i mange plantager med forskellige ejere, kommer så på den aktuelle dag.

- Men regner det, plukker de ikke, fordi det ødelægger kvaliteten, fastslår han.

200 fotos af hver kiwifrugt

Frugterne lægges i store trækasser efter høst med hånd. Der ligger de i et par dage i kølehus, før de sorteres efter kvalitet.

- Hver frugt køres gennem en automatisk maskine, der tager 200 fotos, mens frugten drejer rundt, siger Gawin Fleming.

Billederne bruges både til sortering i syv forskellige størrelser og til frasortering af frugter med dårlig kvalitet.

De dårlige kan anvendes til andre formål som for eksempel fremstilling af kiwilikør eller andre kiwiprodukter. Er der for mange til disse sekundære formål, sælges de til mælkeproducenter, der fodrer med dem.

De godkendte frugter undersøges herefter for hårdhed og sødme, som også er parametre, der sorteres efter.

Flest af de gyldne kiwier

I Danmark ser vi næsten udelukkende de grønne kiwifrugter i butikkerne. Men i andre lande er det de gyldne, som er foretrukne.

- Cirka 60 procent af mængden er de gyldne kiwifrugter og 40 procent de grønne, siger Gawin Fleming.

Der er en god grund til, at avlerne i New Zealand dyrker flest gyldne kiwifrugter. De er nemlig forædlet af deres fællesjede selskab Zespri – og er beskyttet mod kopiering.

- Men vi kan ikke dyrke, så butikkerne har dem året rundt, men har lavet aftaler med avlere i andre lande på den nordlige halvkugle, fortæller han.

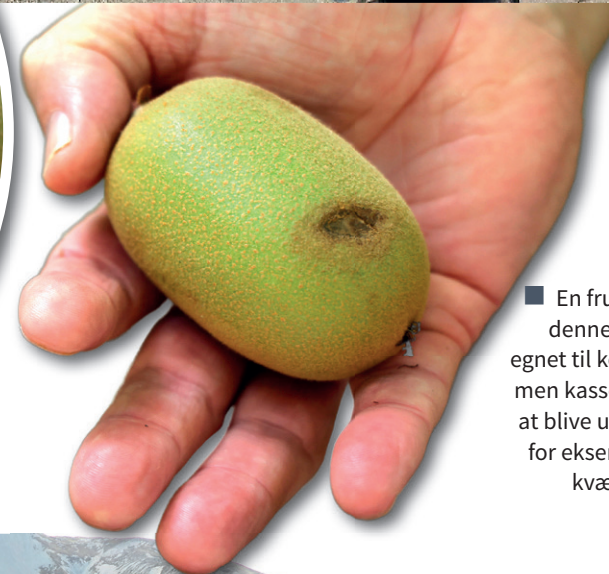
Kiwifrugterne kan nemlig ikke opbevares længere på køl i kontrolleret atmosfære end mere end cirka fem måneder.



■ En klase meget fine Kiwi, som inden for nogle uger er klar til at blive høstet med håndkraft.



■ I høstsæsonen kommer der over 26.000 sæsonarbejdere for at plukke kiwi og anden frugt alene i dette område – heraf omkring 3.000 backpackere, der kommer fra hele verden. Arkivfoto



■ En frugt som denne er ikke egnet til konsum, men kasseres for at blive udnyttet for eksempel til kvægfoder.



■ Folk i New Zealand kalder også sig selv for kiwier – her er tre landmænd i gang med en snak om dagens arbejde.