

Detta är en utskriftsvänlig version av artikeln.



# Här står potatisen högt i kurs

Av [Susanne Gäre](#) 29 SEPTEMBER 23.30



**BROGÅRDEN, BALLINGSLÖV.** – En del bryr sig bara om färgen, andra mest om smaken. Det säger Hugo Svensson, entusiastisk odlare av potatis av alla de sorter.

Dörren till gårdsbutiken på Brogården står öppen. Inne i den gamla vedboden har en potatisbutik inrättats och detta är Hugo Svenssons skötebarn.

**Han brinner** för olika sorters potatis och i affären finns både potatishistoria och recept.

– Jag har till exempel många gamla bortglömda sorter som vi numera är ensamma om att odla, säger Hugo Svensson och räknar upp arter som Rosenpotatis, Up to date och British Queen.

**På hyllorna** står påsar i olika storlekar, körsbärspotatis kan köpas i enkilospåsar, mandelpotatis i trekilospåsar. På ett annat ställe står delikatesspotatis som Dansk sparris och mandelpotatisen Amandine.

– De vanligaste sorterna som Asterix och King Edward finns att köpa i säckar på 25 kilo. Vi har valt en mjölig och en fast sort till lite större konsumtion, berättar Hugo Svensson.

**Kunderna** på Brogården är till större delen trogna stamkunder. En del vill ha de gamla sorterna som British Queen, som också kallas snöbollspotatis. De är svåra att hitta i handeln.

– De är inte så släta och fina som de nyförädlade, säger Hugo Svensson, men många vill ha dem som de är.

**Den gula** potatisen är inte så omtyckt, många vill ha den vita, berättar Hugo, som nu även satsat på en rosa, Highland burgundy red. Men vem vill

äta en röd potatis, undrade Hugo. Han ställde frågan till Hushållningssällskapet, som svarade på frågan och tillfogade ett recept på en rosa, krämig potatissallad.

– Det var roligt, säger Hugo Svensson, vi kunde vända färgen till något positivt.

**För omkring** fem år sedan började han med många franska sorter, som nu alltså finns med i sortimentet. Hugo Svensson är också noga med att säga att, precis som vin, har varje potatissort sina egenskaper. I samma anda förekommer potatisprovningar precis som vinprovningar och potatis påverkas också naturligtvis av årsmån, växtplats, näringstillförsel och bevattning.

– Men smak och konsistens påverkas också av det vatten potatisen kokas i och på det sättet den tillagas på, upplyser Hugo.

**Det var** 1991 som Hugo och hans fru Berit började med gårdsförsäljning. Till att börja med hade de en ringklocka som kunderna använde.

– Men ibland kunde det plinga precis när vi satt oss ner för att dricka kaffe, berättar Hugo, så därför införde vi ett självbetjäningssystem.

**Det funkar** bra och går inte att plundra, om någon nu skulle tro det. Många av kunderna kommer och handlar och fyller bilen full. De har ofta bra förvaringsutrymmen som exempelvis jordkällare.

Andra kommer oftare på besök och köper några kilon i taget, för i torra lägenheter trivs inte potatis.

**Brogården** byggdes 1832 och nu är det sjätte generationen som brukar gården. Hugo Svenssons son Erling och hans fru Caroline har tagit över. De odlar förutom potatis vall till färskt hö och spannmål, totalt på 130 hektar. Grovfoder till hästar har visat sig vara en bra nisch och efterfrågan är större än vad gården hinner med.



## Kommentarer

Gilla

Visar 0 kommentarer

Sortera efter:

Prenumerera via e-post

Prenumerera via

RSS

### Skriv en ny kommentar

Skriv din kommentar här.

Skicka som ...

blog comments powered by [DISQUS](#)

[Debattregler](#)