



Praktisk Økologi

NOVEMBER / DECEMBER 6 / 2016





LANDSFORENINGEN PRAKTISK ØKOLOGI

Teglgaardsvej 101, Svorbæk, 8300 Odder
Tlf.: 70 20 83 83
Bankkonto: 2413-6271846396
info@praktiskoekologi.dk
www.praktiskoekologi.dk

BESTYRELSEN

Trine Krebs, formand
Nordmarksvej 19, 4070 Kirke Hyllinge
Tlf.: 26 71 32 54
formand@praktiskoekologi.dk
Randi Lauridsen, næstformand
2605 Brøndby Tlf.: 29 87 44 40
Finn Paaske, kasserer
2740 Skovlunde Tlf.: 61 67 05 41
Signe Voltelen
2700 Brønshøj Tlf.: 27 14 11 02
Signe Schrøder
3460 Birkerød Tlf.: 61 62 45 11
Gitte Tjørnehøj
9210 Aalborg SØ Tlf.: 41 52 06 77
Søren Vissing Nielsen
4720 Præstø Tlf.: 24 68 87 74
Birgit Brink Lorenz, suppleant
6630 Rødding Tlf.: 21 19 14 10

PRAKTISK ØKOLOGI, 36. ÅRGANG

Tidsskriftet Praktisk Økologi er medlemsblad for Landforeningen Praktisk Økologi. Indhold i Praktisk Økologi udtrykker ikke nødvendigvis foreningens holdning. Praktisk Økologi udkommer 6 gange årligt. Kontingentet er 385 kr./år for et almindeligt medlemskab, 485 kr./år for et hustrandsmedlemskab og 200 kr. for et solidarisk medlemskab. Læs mere på www.oekologi.dk/bliu_medlem.

REDAKTIONEN

Jakob Bock, redaktør (ansvarshavende)
Hiort Lorensens Vej 12 E, 2. tv, 6100 Haderslev
redaktionen@praktiskoekologi.dk
Tlf.: 70 20 85 83

© Praktisk Økologi / forfatterne
ISSN 1600-4019

Layout: Lagoni+Bock
Tryk: GraphicCo.

Forside: Karna Maj (Cotoneaster)
og Mia Stochholm (bladbeder)



18



8



32

INDHOLD

SMÅ ØKOBRUG

En økologisk chilirevolution **4**
En mangfoldighed af planteskoler **13**
Lærning til deling **23**

ØKOLOGISK KØKKENHAVE

Selvforsyning tager tid **8**
Den gode jord **26**
Vintersalat af drevne mælkebøtterødder **30**
Winterkefe **32**

UDSYN

Wij Trädgårdar **18**

FORENINGSNYT

Introinstruktører til den praktiske økologi søges.
Mere Liv i Haven udgiver et onlinemagasin.
Vær med til at byde nye medlemmer velkommen.
Årsmøde 2017 i Odense. Giftregn – nej tak.
Gi' en skærv til Havenyt.dk.
Kom til foredrag med Anne Hjernø.
Workshops specielt for dig, der producerer fødevarer.
Det sker i 2017. Temanetværk. **34**

PØ samarbejder med alle – også lokalt – og vi har netværk for, at medlemmer kan praktisere, filosofere, være og lære

LEDER AF TRINE KREBS, FORMAND

At udforske det praktiske, økologiske liv tilhører ikke nogen ideologi, tilhører ikke noget parti, tilhører ikke særligt afgrænsede organisatoriske venner. Landforeningen Praktisk Økologi samarbejder med alle, der vil, og vi taler med alle. Det blev mig igen bekræftet ved at være sammen med 40 haveambassadører i årets første efterårsweekend, hvor vi talte om *Giftregn – nej tak*. Vigtigheden af at sige vores mening og samtidig være indstillet på dialog. *Giftregn – nej tak* handler ikke om at ekskludere nogen, men om at gøre opmærksom på, at praksis med at sprøjte gift i landbruget har konsekvenser for praktiske økologer – konsekvenser, som vi gerne ser os foruden, fordi vi gerne vil dyrke vores have uden gift. Jeg noterer mig også, at de professionelle økologiske landmænd har glædet sig over den moralske støtte fra os – og at der muligvis er en erstatningsfond på vej til landmænd, som får forurenede deres høst. Det hjælper ikke haveejere, andet end at det er anerkendt, at det er et problem, at sprøjtegifte ikke kender skel.

Jeg bliver altid forundret, når nogen møder mig med opfattelsen af, at økologien skulle være båret af en særlig politisk indstilling til verden. Det er slet ikke sådan, jeg møder virkeligheden, hverken på Christiansborg eller i mit praktiske, jordiske liv. Hvad jeg ser i praksis er, at alle politiske orienteringer støtter op om og vil være med til at udforske økologien. Og jeg bliver så træt, når medmennesker mener, at særlige politiske partier har eneret på økologien. Det røde Ø blev lanceret af en landbrugsminister fra venstre efter hårdt benarbejde af en radikal, og siden har både venstre og højre side af Folketinget sikret vilkår for, at økologien kan udvikle sig i Danmark. Det er magtens fordeling, men også ude blandt os helt almindelige praktiske økologer og blandt professionelle økologiske landmænd findes alle politiske overbevisninger. Og det er vigtigt – det

er en vigtig dynamik – og vi skal ikke lade nogen politisk overbevisning stjæle økologien – for læren om det cirkulære kredsløb er apolitisk og for alle.

Dette er også vigtigt i det lokale arbejde. Mere Liv i Haven-netværk er for alle – men mest af alt skal de være med til, at foreningens medlemmer har et sted at være og lære lokalt. Og der er ingen regler. Ingen krav fra foreningens side om, at netværk skal organisere sig på den ene eller anden facon, skal afholde x antal arrangementer eller deltage i promovning af foreningen. Det kan naturligvis være svært selv at skulle sætte rammerne og blive enige om lokalt, hvad vi vil med vores netværk. Det har til gengæld den styrke, at hver må finde sig selv i det lokale arbejde – og skabe de lokale praktiske fællesskaber og synlige bæredygtige tiltag, som giver mening og kan samle lokalt. Derfor er der heller ingen grænser for, hvordan Mere Liv i Havens lokale netværk kan udforske det lokale samarbejde. Om der kan skabes fortællinger om et økologisk fælleshus, en fælleshave, en kirkehave, et kogræsserlaug, høstlet, naturvandringer, historiefortælling, dans, rosenkurser, høstbytte eller foredrag om vilde bier. Det vigtige er, at det giver mening og rodnet til vores lokale netværk.

Hvis I oplever, at I mangler lokale samarbejdspartnere, så se, om nogle af de foreninger, som vi i PØ allerede samarbejder med, måske også mangler samarbejdspartnere i det lokale samarbejde: Danmarks Naturfredningsforening, Økologisk Landsforening, Frie Bønder – Levende Land, Landsforeningen Økologisk Byggeri, Permakultur Danmark, Omstilling Danmark, Omstilling NU, Slow Food, Fødevarefællesskaberne, Natur og Samfund, højskoler, biblioteker, miljøpunkter, kolonihaver, biavlere. Listen er lang, og det vigtige er, at det lokalt giver mening – og at I selv udvider i de retninger, som giver rødder og praktisk økologisk energi.

EN ØKOLOGISK CHILIREVOLUTION

spirer på Syrengården

Chilien kan meget mere end at være en manddomsprøve, siger to unge landmænd og iværksættere på Fyn, som dyrker den tropiske plante efter bæredygtige, økologiske dyrkningsprincipper og afsætter frugterne til blandt andre Nemlig.com. Deres mål er at sætte fokus på de mange smagsnuancer og gøre chilifrugten folkekær i Danmark.



◀ Jeppe Vadgaard (tv.) og Casper Bromann har siden de første år i folkeskolen drømt om at starte en virksomhed sammen. I 2015 gik drømmen i opfyldelse.

FOTOGRAFI: ANNA VADGAARD

TEKST OG FOTOGRAFIER: JOHAN MOE FEJERSKOV, FREELANCEJOURNALIST

– Det gør ondt i hjertet, udbryder Jeppe Vadgaard ved synet af en grøn bunke grene og blade på jorden i drivhuset på Syrengården.

Det grønne affald stammer fra en stor håndfuld chiliplanter, som chiliavleren for få timer siden har høstet. Sammen med makkeren Casper Bromann står Jeppe Vadgaard bag Den Fynske Chili Farm, der har hjemme på Syrengården i udkanten af Odense på hovedvejen mod Kerteminde. Her dyrker de to unge landmænd og iværksættere chilier i et væld af farver, smagsnuancer og styrker efter bæredygtige, økologiske dyrkningsprincipper. Jord med økologisk gødning, vand og solskin er det eneste, de bruger for at få frøene til at vokse sig til modne frugter.

Den Fynske Chili Farms første fulde sæson lakker mod enden. De fleste planter har udtjent deres værnepligt og bliver løbende fjernet i disse uger, når

de har kastet de sidste frugter af sig. Denne torsdag eftermiddag i september har de to avlere netop plukket tre af de allersidste kasser med gule, røde og brune chilier, som skal sendes til fødevaregiganten Nemlig.com, der er en af chilifarmens aftagere.

– Det har været et hektisk år, konkluderer Casper Bromann.

De to økologiske chiliavlere indledte sæsonen i januar og februar med at forberede omkring 120 chiliplanter fordelt på 12 sorter til spiring i små mikrodrivhuse i deres private vindueskarme og andre steder, hvor de kunne finde plads.

– Det begyndte ad helvede til. Frøene fik først for meget fugt og så for meget kulde. Det tog fire gange så lang tid, som det skulle tage, men spirerne kom efterhånden frem alligevel, fortæller Jeppe Vadgaard.



▲ De to chiliavlere har brugt i omegnen af 100 timer på at samle farmens nye drivhus, der næste år skal rumme mere end 1000 chiliplanter.

Efter nogle måneder blev chiliplanterne plantet om og flyttet ud i drivhuset på det økologiske landbrug Syrengården, som er drevet af Jeppe Vadgaards stedfar Morten Jensen. Det har været helt afgørende for årets »nogenlunde succesfulde« chilihøst, siger de to avlere, at de har kunnet trække på Morten Jensens erfaringer fra flere årtier med driften af et af Danmarks første økologiske landbrug.

Alle 120 planter har budt på individuelle udfordringer. Blade, der bliver gullige eller tørre i spidserne, og hele chiliplanter, der uden videre falder om og dør. De to landmænd har derfor brugt timevis på at researche, læse i bøger og ikke mindst skrive frem og tilbage med en erfaren australsk chilibonde for at lære planternes adfærd at kende.

Men det første år har ikke kun handlet om at dyrke chiliplanterne. Casper Bromann og Jeppe



▲ Chilierne bliver pakket i kasser og sendt afsted til fødevarevirksomheden Nemlig.com og Odense Fødevarefællesskab.

Vadgaard har fokuseret indgående på at opbygge et brand og sprede kendskabet til Den Fynske Chili Farm gennem sociale medier som Instagram. Det er afgørende at være i øjenhøjde med kunderne, hvis de skal få held til at slå igennem med deres fynske chilier, vurderer de to avlere. Derfor lægger de konstant lækre billeder ud af deres frugter og tager på den måde kunderne med hele vejen i processen fra de små spirende frø til de fyldte kasser, som sendes til Nemlig.com og andre aftagere.

– Vi differentierer os fra andre chiliproducenter ved at kombinere en moderne tilgang til design og produktudvikling, der er baseret på brugerne, med økologiens eftertænksomhed, siger Jeppe Vadgaard.



▲ Aji Amarillo.

FOTOGRAFI: DEN FYSKE CHILIFARM

▼ I år har chilierne fra de 12 forskellige sorter hængt side om side med tomater og agurker i drivhuset på Syrengården.



Smag af melon og solbær

Første gang Casper Bromann fik smag for chilifrugten var i 2006 på en ferie i Madrid, hvor han fik serveret en version af kødretten chili con carne, som var krydret med den stærke Habanero-chili, der dengang var svær at finde i supermarkederne i Danmark.

– Den var virkelig spicy, og det fascinerede mig så meget, at jeg spurgte køkkenet, hvilken chili de havde brugt, og hvordan de havde lavet retten, fortæller han.

Da han kom hjem fra ferien, bestilte Casper Bromann chilifrø fra Spanien, så han selv kunne komme i gang med at dyrke den hidsige plante. Den ene sort tog den anden, og amatøravleren opdagede mere og mere, for hver sommer der gik, hvordan frugterne havde meget andet at byde på end den styrke, som fangede hans opmærksomhed i første omgang.

– Jeg fandt ud af, at jeg for eksempel kunne bruge en bestemt chili til at få en lækker citrussmag ud i en suppe. Det begyndte at tænde mig meget sådan at have en sommerbaby at pleje og passe, siger han.

De to venner udforskede også frugten sammen bag gryderne i køkkenet på Syrengården. Jeppe Vadgaard blev for alvor overbevist om potentialet i frugten, da han var på udveksling med sit studie som civilingeniør i Mexico, hvor frugten også i høj grad bliver brugt for sine mange smagsnuancer. Det er blevet Den Fynske Chili Farms mission at give det budskab videre til de danske forbrugere.

– Den trænede smager kan finde så godt som alle frugtsmage i chilierne. Fra melon over solbær til gulerødder. Hvis du kan finde ud af at bruge chilierne i de rigtige mængder, kan du få disse smage frem i maden. Derudover er chili en smagsforstærker, som komplementerer alle de andre smage. Der er en grund til, at to tredjedele af verden spiser chili på daglig basis, siger Jeppe Vadgaard.

– Vi skal bare have Norden i gang, supplerer Casper Bromann.

– Der har været en trend om, at det ikke kan blive stærkt nok. Om at chili er en manddomsprøve. Al respekt for Chili Klaus, for han har fået frugten frem, men vi vil gerne gå en anden vej. Vi vil nedtone styrken i chilierne og sætte fokus på de smagsnuancer, der er i frugten, siger Jeppe Vadgaard.

Mere end 1.000 chiliplanter næste år

De to chiliavlere viser rundt på Syrengården, hvor meterhøje trækasser med landmand Morten Jensens kartofler venter på at komme ud til forbrugerne i supermarkederne. Man skal træde varsomt for ikke at snuble over de smattede kartofler, der er endt i den mudrede jord.

Økologiske kartofler er der blevet dyrket siden 1980'erne på Syrengården, hvor Jeppe Vadgaard er vokset op og har fået økologien ind under neglene fra begyndelsen. De mange kvadratmeter har derfor også været et naturligt udfoldelsessted for de to venner, der allerede lærte hinanden at kende i tredje klasse i folkeskolen.

– Det har givet os en særlig relation til økologi, at vi løb rundt herude og legede, siger Casper Bromann og fortsætter: – Der har aldrig været og er ikke nogen alternativer til at dyrke rene grønsager. Det handler også om, at vi ikke vil give en jord videre til eftertiden, der er totalskadet af giftstoffer.

Det er de principper, som Den Fynske Chili Farms nye drivhus på Syrengården hviler på. Jeppe Vadgaard og Casper Bromann har brugt over 100 timer på at sætte skelettet op til drivhuset, der næste år efter planen skal rumme 1.000 til 1.200 chiliplanter af flere meters højde på sine 250 kvadratmeter. Chilifarmen er ikke bare et hyggeprojekt, understreger de to unge iværksættere. I denne sæson har de undersøgt markedet og fået styr på produktionen, men næste sæson skal chilierne for alvor rulles ud til kunderne. De er ikke i tvivl om, at potentialet er stort.

– Hvis man kigger helt nøgternt på markedet, så er der ingen tvivl om, at økologi vinder frem. Det bliver kun større. Det går den samme vej med chilierne. Folk bliver mere vant til at prøve de forskellige verdenskokkener, siger Jeppe Vadgaard.

– Selv Rynkeby sælger små shots af ingefær og chili, som man kan drikke om morgenen, indskyder Casper Bromann.

De to chiliavlere har derfor også ambitioner om meget mere end bare at sælge den sydlandske frugt. Ligesom det er lykkedes for lakridskongen Johan Bülow at tænke smagen af lakrids ind i en række produkter, drømmer Jeppe Vadgaard og Casper Bromann fra Den Fynske Chili Farm om at producere salsa, hotsauces, chilimayonnaise og andre fødevarer med chilien som en central ingrediens.

– Vi vil udnytte chilien til det fulde, siger Casper Bromann.



Tre sorter, som dyrkes på farmen

Monkeyface er en meget stor frugt, der næsten ikke har nogen styrke i sig. Den giver en snackpebersmag med citrusnuancer. Casper Bromann bruger den selv i en burger, hvor den giver en behagelig styrke og samtidig er meget frisk.

Habanero Mustard smager ikke af sennep, som navnet kan antyde, men har en gullig farve, der giver associationerne til sennep. Den er så stærk, at man bliver rundtosset af at spise den. Den er perfekt til chili con carne og giver en blomsteragtig og parfumeret smag, fortæller de to avlere. Hvis man bruger meget lidt, får man smagen og nuancerne ud af chilien uden at gøre retten for stærk.

Brazilian Starfish har næsten ingen styrke og er en lille, men meget sprød frugt. Den giver kun et lille nip af styrke på tungen, siger Jeppe Vadgaard, der ofte bruger chilien i salater, hvor den kan træde i stedet for friske San Marzano-tomater.

Tips fra Den Fynske Chili Farm

Når du sætter frøene til at spire i januar og februar, skal temperaturen være nøjagtigt 28 grader, hverken over eller under. Planterne skal derfor gerne stå i varmekasser med vækstlys. Chiliplanter er meget skrøbelige i begyndelsen og omvendt meget overlevedygtige, når de først har vokset sig store. Derfor er de første måneder i forbindelse med spiringen afgørende for resultatet. Hvis du ikke bruger vækstlys, er den bedste løsning en vindueskarm med så meget lys som muligt. Du skal desuden være meget opmærksom på fugtigheden i jorden, da planten er en regnskovsplante, som arbejder bedst i godt fugtig jord, der dog ikke må være fuldstændigt mættet med vand.

Netop nu, i november, er det en god idé at overveje strategien for næste års selvforsyning af grønsager og frugt fra haven.

Selvforsyning tager tid

TEKST OG FOTOGRAFIER: **KARNA MAJ**, KARNAS-KOEKKENHAVE.DK

Har du fået udnyttet det, du har dyrket i køkkenhaven, godt nok? Er mange af køkkenhavens afgrøder gået til, og ligger alle æblerne på jorden, så er det en god idé at overveje strategien for næste års selvforsyning.

Selvforsyning betyder kun, at man dyrker til eget forbrug. Man kan være selvforsynende med persille i en altankasse i sommerhalvåret, eller man kan være selvforsynende med alle mulige grønsager det meste af året. Uanset om det er lidt eller meget, så er det en fantastisk fornemmelse at dyrke og gemme sine egne grønsager, bær og frugter.

Der er ikke ret mange, som har tid og energi nok i hverdagen til at være selvforsynende det meste af året. Det er oftest en uopnåelig drøm. Men man kan vælge, hvor det er, at man bedst muligt kan bruge den tid og energi, man har, til at blive selvforsynende. De fleste har også et begrænset antal kvadratmeter jord til rådighed.



◀ OPPEFRA OG NED

Sidst i september er der endnu lidt efterårshindbær og søde blommetomater, samtidig med at der høstes og tørres valnødder til at gemme.

Knoldselleri graves op, inden vinteren sætter ind. De kan sættes ned i en åben kule 10–15 cm under jordniveau og dækkes med 25 cm halm, tang eller en vintermåtte. Her kan de hentes i god kvalitet helt frem til maj. Ellers kan de opbevares et frostrit sted i sand.

Ribs kan syltes med det samme eller fryses ned, f.eks. til rysteribs om vinteren.

Evaluering i november

Det tager ikke kun tid at dyrke afgrøderne i haven, det tager også tid at gemme dem til brug hen over vinteren. Og det sidste er sammen med dårlige opbevaringsforhold ofte akilleshælen i selvforsyning. Derfor er det en god idé her i november at overveje, om man fik udnyttet det dyrkede godt nok, eller man skal vælge at dyrke mere til direkte forbrug eller måske andre afgrøder til næste år. Er køkkenhavens afgrøder gået til i ukrudt, skal man måske overveje at gøre det dyrkede areal mindre, så dyrkningen bliver overskuelig. Er man væk fra haven mange uger i træk, skal man ikke vælge afgrøder, der skal høstes i den periode.

Det kan også være, at det hele har været en succes, og at der i stedet for skal planlægges at dyrke flere afgrøder til at spise i sæsonen eller gemme som vinterforråd. Eller man vil gå efter at dyrke flere afgrøder på den samme jord hen over sæsonen. Man kan også udvide dyrkningssæsonen i forår og efterår.

Hvad har du lyst til at dyrke – og spise?

Det er altid vigtigt at have hjertet med, når man dyrker. Man skal ikke dyrke jordskokker, fordi det er let og giver et kæmpeudbytte, som er nemt at opbevare vinteren over i jorden, hvis man ikke får brugt jordskokkerne. Hvis man elsker små, søde cherrytomater, skal man selvfølgelig dyrke dem, selvom de kræver megen omsorg og pleje i starten. Hvis man planter haven til med lækre bær, så skal man elske at sylte og kunne bruge det, ellers ender det med en fryser fyldt med bær fra flere års høst. Grønne bønner er

► Det er dejligt i juni at kunne gå ud i haven og hente små, nye kartofler, flere slags salat, sprøde radiser og krydderurter som dild og purløg.



en fantastisk afgrøde, men skal de fryses ned, er det fast arbejde mindst hver femte dag i sæsonen med at plukke, nippe og blanchere. Men hvor kan man lige købe økologiske, brede snitbønner om vinteren? Ja, selv i sæsonen er de nok svære at finde. Så der er mange aspekter at tænke ind i en strategi.

Det gælder om at finde ud af, hvad det er, man helst vil dyrke. Det kan være de afgrøder, man har svært ved at købe eller som er dyre. Eller de afgrøder, som man kan forarbejde til noget virkelig lækkert. Hjemmelavet tomatsoase smager så mange gange bedre end dåsetomater. Og tørrede æbler er det rene slik, men meget dyre at købe.

Har man plads nok i haven, er det dog en god idé at dyrke basisgrønsager som kartofler, gulerødder, løg, porrer, kål og æbler, da det er her, det store forbrug i kilo ligger. Og de fleste dyrker økologiske afgrøder netop for at vide, hvor det, man putter i munden, kommer fra.

Friske krydderurter kan man være selvforsynende med i selv en lille køkkenhave. Persille, dild, løvstikke, timian, koriander, basilikum og mange flere. Persille og timian kan man hente frisk derude det meste af året. Dyrker man flere krydderurter, end man kan bruge friske i sæsonen, kan de enten tørres eller fryses ned.

Se også på, hvad du ønsker at spise. Hvis du spiser *low-carb*, kan det påvirke dit valg af grønsager. Går du efter et begrænset indtag af tilsat sukker, er syltning af bær og frugt ikke en god løsning, men frysning til f.eks. smoothies er en mulighed for nogle bær. Tørrede frugter er en god løsning, hvis man vil undgå tilsat sukker.

Der er mange forhold, der skal overvejes, hvis man skal finde de rigtige ting at dyrke i sin have. Hvor let er det at dyrke dem? Hvor lette/svære er vintergrønsager at opbevare? Har man tiden til at høste og konservere, når grønsager, bær og frugt er modent. Dyrker man et bredt udvalg af grønsager, bær og frugt til at gemme, skal man bruge megen tid i juli–oktober til at høste, gemme og konservere havens afgrøder.



Brug kalenderen på næste side til at planlægge næste års selvforsyning

Frisk forbrug i sommerhalvåret

Det letteste er at spise afgrøderne direkte fra haven i sæsonen og ikke dyrke mere, end at man nogenlunde kan følge med. På den måde undgår man alt arbejde med at gemme afgrøderne til senere brug. Og man behøver ingen kølige eller frostfri opbevaringssteder.

Mange grønsager kan sås direkte, og hvis man ikke har tid, kan man købe sig til udplantningsplanter i maj måned.

I den lille køkkenhave er det et godt valg fortrinsvis at dyrke til frisk forbrug. Har man drivhus eller drivbænke, kan man udvide sæsonen i forår og efterår og på den måde blive selvforsynende en større del af året med især bladgrønsager. Man kan også så/plante en hel del grønsager som 2. afgrøde til høst i efteråret.

Bær og frugt kan man plante i flere forskellige sorter, så man får en lang høstsæson. F.eks. halvt sommerhindbær og halvt efterårshindbær, halvt almindelige jordbær og halvt remonterende jordbær.

Vælger man flere sorter af ribs, solbær og blåbær, kan man få en længere sæson. Gå efter træer podet på stammer, som giver små træer, og plant flere sorter med forskelligt modningstidspunkt.

Bliver der af og til mere, end man kan nå at spise, er det overkommeligt at gemme det eller forære det væk til nogen, som ikke har en nyttehave.

Dyrk til selvforsyning året rundt

For 70 år siden var selvforsyning med grønsager en selvfølge, hvis man havde en stor have. Der blev dyrket kartofler, rodfrugter, bønner, kål, porrer og persille. Det var overskueligt, og rodfrugter, kartofler og hovedkål blev kulet ned. Til gengæld blev der brugt megen tid på syltning og henkogning af havens frugter og bær. I dag er vi vant til at spise mange flere slags grønsager og helst friske, og derfor er dyrkning til selvforsyning året rundt blevet mere komplekst og tidskrævende.

Hvis man vil dyrke til selvforsyning året rundt, kræver det rimeligt gode og frostfri opbevaringsforhold til rodfrugter, kål og frugt. Den mindst krævende opbevaring af rodfrugter er dækning på voksestedet. Nogle rodfrugter skal dog kules ned, bl.a. knoldselleri, rødbeder og kålroer. Kartofler skal opbevares køligt, men over 5°C.

Mulighed for at fryse grønsager, frugt og bær ned er næsten en nødvendighed. Det er eneste mulighed med friske bønner og majs. I børsæsonen kan det være svært at følge med til at sylte, så her er en fryser en god mulighed for at udskyde arbejdet til senere. Det giver også mulighed for friskere sylteprodukter i små portioner. Mange vælger også at nedfryse den pressede most og tomat sauce. En tørremaskine giver gode muligheder for at gemme frugter som blommer og æbler, krydderurter og tomater. Henkogning og fermentering/mælkesyregæring er gamle metoder, som er blevet genopdaget og bruges stadig mere. De fleste kender sikkert surkål, men mange andre grønsager kan også fermenteres.



▲ En god kartoffelhøst med mange forskellige sorter. De tørres godt, inden de gemmes et mørkt og køligt sted til vinterbrug.



► Vinterhvidkål tages op inden frost og gemmes et frostfrit sted. De holder sig bedst med stok og rod på.

Kalender for høst og opbevaring



MARTS/APRIL

De sidste **vinterporrer** høstes og fryses ned.

De sidste **rosenkål** og **grønkål** høstes og fryses ned.

MAJ

Asparges høstes til frysning.

Spinat høstes til frysning.

Krydderurter plukkes til frysning eller tørring, bl.a. dild, timian og løvstikke.

JUNI

Asparges høstes til frysning.

Jordbær høstes til frysning og syltning.



JULI

Hindbær, ribs, solbær plukkes til frysning og syltning.

Kepaløg, skalotteløg og hvidløg tages op og tørres til opbevaring.

Ærter plukkes til frysning.

Valske bønner høstes til frysning.

Krydderurter plukkes til frysning eller tørring, bl.a. timian, basilikum og oregano.



AUGUST

Bønner plukkes til frysning.

Såede løg tages op til tørring til opbevaring.

Tomater plukkes til frysning, henkogning, tørring.

Chili og peberfrugt plukkes til frysning, syltning og tørring.

Kartofler tages op og tørres inden de opbevares mørkt og frostfrit.

Agurker plukkes og syltes.

Blommer plukkes til frysning, syltning og tørring.

Krydderurter plukkes til frysning eller tørring, bl.a. timian, basilikum, oregano og persille.

SEPTEMBER

Bønner plukkes til frysning.

Brombær plukkes til frysning og syltning.

Majs høstes til frysning.

Tomater plukkes til frysning, henkogning, tørring.

Agurker plukkes og syltes.

Chili og peberfrugt plukkes til frysning, syltning og tørring.

Blommer plukkes til frysning, syltning og tørring.

Valnødder samles op til tørring og opbevaring.

Hasselnødder plukkes til tørring og opbevaring.

Tørrebønner plukkes og eftertørres.

Æbler presses til most.

Krydderurter plukkes til frysning eller tørring, bl.a. timian, basilikum, oregano, persille og dild.

OKTOBER

Græskar høstes til opbevaring og syltning.

Valnødder samles op til tørring og opbevaring.

Hovedkål og rodfrugter høstes til fermentering.

Æbler og pærer plukkes ned i kasser til opbevaring.

Æbler og pærer kan også fryses, syltes og tørres.

Æbler presses til most

Beskyt **salat, knoldfennikel og bladselleri** mod nattefrost.

Hvidkål og rødkål tages op til opbevaring, inden frost.

Spidskål og savojkål tåler lidt frost. Tages op til opbevaring ved under –5°C.



NOVEMBER

Rodfrugter dækkes på voksestedet, kules ned eller kommes i kasser med sand et frostfrit sted

Hvidkål og rødkål tages op til opbevaring, inden frost. Spidskål og savojkål tåler lidt frost.

Hovedkål og rodfrugter høstes til fermentering.

DECEMBER

Sommer- og efterårsporrer høstes og fryses ned inden døgnfrost sætter ind.

Efterårsrosenkål høstes og fryses ned, inden døgnfrost sætter ind.

Hvis tiden er begrænset, kan man overveje kun at dyrke et udvalg af alle de mulige grønsager. Det kan være dem, man holder mest af, er sværest at købe, og man kan fravælge dem, som er svære/arbejdskrævende at dyrke og opbevare eller er billige at købe i god kvalitet. Kartoffler er billige, og man undgår problemer med frostfri opbevaring ved i vinter- og forårsmånederne at købe kartofler, gulerødder, persillerødder og selleri, og netop disse grønsager fås alle steder i økologisk og en rimelig god kvalitet. Vinterkål er svære at opbevare, når frosten sætter ind, så det kan også være et sted, hvor der er fornuft i at købe, da økologisk rød- og hvidkål er lette at få fat i til en rimelig pris.

Dyrk køkkenhaven intensivt

Hvis man har tid og energi til det, kan man dyrke sin have meget intensivt med 2–3 afgrøder på jorden i løbet af en sæson. Det kræver, at man forkultiverer mange planter, så de er klar til at plante ud, når afgrøden før høstes. Det er en stor tilfredsstillelse at få et højt udbytte på lidt plads, og har man kun nogle få højbede eller en lille køkkenhave, er det en fin måde at øge udbyttet på.

Eksempler på intensiv dyrkning

Hvidløg høstes, og der plantes **bønner**.

Løg høstes, og der sås **majroer** og **kinesiske radiser**.

Kartofler høstes, og der plantes **grønkål**.

Ærter høstes, og der sås **salat**, **bladbeder** og **dild**.

Hvis man vil dyrke tidlige og sene afgrøder, er det nødvendigt at forkultivere og dyrke i mistbænke, drivhus eller drivtunnel. Et eller to lag fiberdug kan også bruges til at beskytte afgrøderne mod nattefrost først og sidst på sæsonen.

Det kræver en stor indsats løbende at forkultivere udplantningsplanter, og det kræver erfaring med både arter og sorter, så man kan time såning rigtigt i forhold til det tidspunkt, hvor afgrøden før er klar til at blive høstet. Man skal kunne forkultivere på alle årstider, og det kan godt drille i varme perioder. Det kræver god planlægning, og man kan ikke være hjemmefra ret mange dage ad gangen, når der er små udplantningsplanter, der skal passes.

Der er kun en måde at blive god til intensiv dyrkning – at gå i gang med det og få erfaring. Du kan finde masser af inspiration til intensiv dyrkning i Peter Norris' såkalender.

Selvforsyning er fantastisk

Det er en stor tilfredsstillelse her i efteråret at kunne se tilbage på en god sæson, hvor man hele sommeren har kunnet lave mad af mange dejlige grønsager ude fra egen have.

Og det er fantastisk her i efteråret at kunne glæde sig til vinteren igennem at kunne hente porrer, rosenkål, grønkål og rodfrugter ude i haven. Der står måske hvidløg, løg, kartofler, rodfrugter, og æbler er gemt i kasser i et frostfrit rum. Det er også dejligt at tænke på en fuld fryser og måske kurve med nødder. Og er der noget bedre end at se på hylder med det syltede, henkogte, tørrede eller fermenterede udbytte fra haven?

Selvforsyning tager tid, men det er nogle af de bedste og mest meningsfulde timer i dagligdagen, når man holder af at dyrke og spise egne afgrøder.

▼ Selu i frostvejr kan man hente friske gulerødder ude i jorden, når de er dækket effektivt med et tykt lag dække.



Find mere viden på Havenyt.dk

Dyrkningsanvisninger for alle grønsagerne.

www.havenyt.dk/artikler/koekkenhaven/groensager/

Oplysninger om at høste og gemme grønsager, frugt og bær

www.havenyt.dk/hoest_og_opbevaring/

Skema for høstsæson og opbevaring

www.havenyt.dk/download/Hoestsaesoon_Opbevaring.pdf

Peter Norris' såkalender

www.havenyt.dk/artikler/1425.html



Vores valg af træer, buske og planter, og valget af, hvilke planteskoler, vi vælger at støtte, har konsekvenser, der rækker langt ud i fremtiden.

En mangfoldighed af PLANTESKOLER

AF **SANDRA VILLUMSEN**,
PROJEKTLEDER FOR MERELIV I HAVEN

FOTOGRAFIER: **VENLIGST UDLÅNT
AF PLANTESKOLERNE**

Skal man i gang med at anlægge en have, skal sæsonen sparkes i gang, eller har haven bare brug for et nyt pift, så lægger mange af os turen forbi en planteskole. Planteskoler er et vidt begreb. Det er i sin egentlige forstand steder, der passer på planter, men de kan være store og små, snævre eller mangfoldige og satse på privatsalg eller engros.

Udvalget af certificerede økologiske planteskoler er begrænset. En del planteskoler er dog begyndt at have et udvalg af økologiske frø, måske nogle poser med naturgødsket jord/champost eller økologisk lupingødning, men mange skal køre langt for at få det, de leder efter. Der er mange nuancer, man skal være bevidst om, når det kommer til valg af planter og træer, og dit engagement har betydning for, hvad planteskolerne kommer til at arbejde med fremover. Hvad er vigtigt for dig og dit havevirke? At det er økologisk certificeret eller et nichemarked som permakultur, at planterne er dyrket skånsomt og kun sprøjtet, hvis sygdomme bryder ud, at de har et særligt fokus på gamle danske sorter eller varetægelse af genetisk mangfoldighed?

Plads til både de store og små

I starten af 2015 lavede PØ's formand, Trine Krebs, en lille rundspørge blandt landets få økologiske planteskoler. Hvad er udfordringerne, og hvorfor er der ikke flere? Den rundspørge samler jeg i denne artikel op på i et forsøg på at beskrive, hvad der sker i planteskolebranchen, og hvad både de store og små, konventionelle, økologiske og niche- producenter ser som vigtigt for fremtiden.

I artiklen møder vi de økologisk certificerede planteskoler ved Lene Tvedegaard fra Gartneri Toftegaard ved Køge og Lars Westergaard fra Westergaards Planteskole ved Kerteminde, samt permakulturplanteskolen Myrrhis ved Tycho Holcomb på Friland. Kenneth Kruse Smedegaard fra den konventionelle Johansens Planteskole ved Vejle giver et indblik i branchens udvikling.

Ligesom landbruget har planteskoler og gartnerier gennemgået en strukturudvikling over de seneste årtier, fra små, lokalt producerende enkeltmandsvirksomheder til færre mellemstore planteskoler med salg til private. De producerer ofte kun et lille udvalg

▲ Gartneri Toftegaard ved Køge er en af de få planteskoler i landet, som bærer ø-mærket.

af deres egne planter og træer, og køber i stedet ind fra store engrosplanteskoler i Danmark eller på auktioner i udlandet. Ligeledes har plantemarkedet over de seneste 5–10 år spredt sig til supermarkeder, byggemarkeder og livsstilsbutikker og dermed øget konkurrencen. Men der er langt mere på spil end bare pris og marked. Strukturudviklingen og den skrumpende danske produktion er med til at hindre et naturligt generationsskifte i erhvervet. Antallet og mangfoldigheden af planteskoler falder samtidig med, at det også påvirker det usynlige udvalg, nemlig den genetiske mangfoldighed. Derfor er det en spændende tid at kigge nærmere på, hvad der ligger et udpluk af planteskoler på sinde, og hvad de mener er vigtigt at arbejde med fremover.

De interviewede til artiklen bidrager alle på hver deres måde med at øge diversiteten af planteskoler og mindske den genetiske erosion, som kan blive konsekvensen af store, ensartede produktioner, der f.eks. er tilpasset et generelt europæisk klima, og derfor ikke tager hensyn til mikroklimatiske forhold. Ligeledes beskriver de alle nogle helt konkrete udfordringer, som kan udgøre en betydelig flaskehal for opstart eller omlægning af flere planteskoler til økologi, nemlig mangel på viden omkring pottejord, alternativer til spagnum og håndtering af organisk gødning.

Planteskoleerhvervet 2016

Ligesom i landbruget er det ikke billigt at erhverve sig jord og produktionsbygninger, og det er heller ikke blevet nemt at låne penge til opstart i en branche, der er hårdt spændt for. Da jeg spørger Kenneth Kruse Smedegaard, som arbejder på en af Danmarks største engrosplanteskoler, den konventionelt drevne Johansens Planteskole, der bl.a. er eneleverandør til statens skove, om de store planteskolers fremtid, så nævner han blandt andet de danske rammevilkår. En større dansk planteskole har netop offentliggjort afviklingen af deres planteskole frem mod 2019, fordi økonomien ikke hænger sammen. Løn- og de generelle produktionsomkostninger er for høje. Udviklingen både i produktion og i kundegrupper går mod større og færre, konkurrencen fra udlandet stiger, og samtidig har priserne været de samme i 15 år. Jeg spørger ham, hvad der vil ske, hvis prisen på f.eks. sprøjtemidler stiger bare et par procent. Svaret er rimelig klart. Som situationen er nu, må udgifterne ikke stige, og derfor indretter de produktionen til kun at benytte det allermest nødvendige input. Han fortæller, at vi inden for de næste 5–10 år vil se et større generationsskifte, og tendensen hos de store planteskoler er allerede nu, at flere overvejer en overgang til en selskabsform, hvor enkeltper-

soner eller virksomheder kan leje sig ind og f.eks. opkøbe dele af varelageret. Johansens Planteskole klarer sig på trods, og har gennem årtier leveret til både stat, kommuner, godser og skovforeninger. De har ligeledes et tæt samarbejde med deres kunder omkring udvælgelse af de bedst egnede genetikker til produktion i Danmark.

Mange små med bredt udvalg

I mine øjne er problematikken med de store danske planteskoler, der konkurrerer mod udenlandske producenter, og hvor overskuddet er afhængigt af marginaler, at fokus flytter sig fra fire væsentlige områder: genetisk mangfoldighed, klimatilpasning, smagsmæssig diversitet og forlænget dyrknings-sæson. Hvis store spillere i planteskoleerhvervet udelukkende konkurrerer på pris og plantesundhed, vil de være villige eller tvunget til at give køb på disse fire områder.

Om man er stor eller lille, står man som plante-skole med et ansvar, der er større end blot at tænke i bundlinje og effektivitet. Hvis alle planteskoler og havecentre sælger de samme få sorter af sol-bær, stikkelsbær, surkirsebær eller æbler, og hvis disse sorter ovenikøbet er de samme, som sælges i Holland og Sverige, så bærer havecentre og planteskolerne medansvaret for over tid at gøre det dyrkede landskab fattigere både genetisk og have- og madkulturelt.

Som haveejer er det vigtigt at vide, at en solbær-busk ikke bare er en solbærbusk, og at et surkirse-bærtræ ikke bare er et surkirsebærtræ. Vores valg af træer, buske og planter, og valget af, hvilke plan-teskoler vi vælger at støtte, har konsekvenser, der rækker langt ud i fremtiden. Planteskolerne i denne artikel differentierer sig ikke kun på pris og høj plantesundhed. De arbejder for mangfoldighed med en grundig tilgang til det materiale, som de produce-rer. At skole planter til fremtiden, både i forhold til klimatilpasning og robusthed over for sygdomme, vil kræve et intensivt forsknings- og forsøgsarbejde fra planteskolernes side, og dette kunne sagtens vareta-ges i samarbejde med havefolk og kunder.

De mindre planteskoler, der bliver beskrevet, er alle ligeledes med til at mangfoldiggøre billedet af, hvad en planteskole med salg til private i dag socialt favner. Et kig ned ad Westergaards Planteskoles Facebook-side i september måned siger meget om, hvordan Lars og Bettina driver planteskole. Her er der ikke tilbud eller reklamer om nye varer. I stedet inviteres man til inspirationsdag, til fermenterings-kursus og lokalt høstmarked. Der vises stemnings-billeder fra planteskolen, fra en honningpressedag og fra adskillige markedsstande. Og så introducere-



res man til planteskolens nye ansatte: Fem Khaki Campbell-ænder. Hos Toftegaards Gartneri afholdes der chili-og tomatfestivaler, havekurser og foredrag, og man kan også blive og overnatte i de smukke om-givelser. Planteskolen Myrrhis er specialiseret inden for permakultur og skovhaver, og udbyder en vifte af kurser samt designopgaver og rådgivning. Man kan møde dem på video, på festivaler og i Praktisk Økologi's medlemsblad.

At skole planter til fremtiden

Det plantesortiment, som man som kunde møder i de fleste planteskoler, syner måske bredt, men sjældent er der mange forskellige sorter og varianter at vælge imellem, og de er ofte indkøbt fra de samme store producenter. Et par håndfulde planteskoler produ-cerer det meste selv, og er meget bevidste om den genetiske pulje, som de arbejder med.

Frøformering af flerårige

På planteskolen Myrrhis, der drives af Tycho Holcomb, er mangfoldighed et vigtigt udgangspunkt. Det hele startede med en stor nysgerrighed efter at kunne producere egne planter og især de mere sjældne flerårige planter, som benyttes i skov- og permakulturfelter, f.eks. flerårige kål, jordkastanje,

martsviol, nøgleklokke, spinatranke, sukkerrod, yams mfl. Efterspørgslen efter de flerårige planter viste sig at være tilstede, og derfor begyndte han at opforme-re og sælge ud af overskuddet. De fleste planter op-formerer han fra indsamlede frø, og kun en lille del laves ved podning og stiklinger. Halvdelen af buske og træer opformerer fra frø – f.eks. kirsebærkornel og spisekastanje. Ved frøformerede træer kan man ikke være sikker på, hvilken kvalitet af frugt man kommer til at høste. Den uvished er derfor en del af pakken. Hvert år indkøbes nye frø af afgrøder, der ikke er i sortimentet, som så opformerer. Grunden til, at det meste frøformerer er for at øge den gene-tiske mangfoldighed, så der ikke kun arbejdes med få kloner af hver afgrøde. Tycho blander også frø ind fra andre frøsamlere for at få yderligere diversitet i materialet. Han selekterer på de bedste, når der tages frø til næste år, og derfor er det vigtigt at få nyt materiale ind jævnligt.

På jagt efter nye nødder

Lars Westergaard har også en omfattende interesse for forædling og opformering til det spiselige land-skab. Han producerer primært frugt- og nøddetræer på sin økologiske planteskole. Sorterne er udvalgt til økologisk dyrkning efter krav om sundhed, hårdfør-

1 Gartneri Toftegaard har indrettet sig i gamle, solide driuhuse, hvor produktion og salg foregår side om side.

2 Planteskolen Myrrhis laver alle deres planter, buske og træer selv, og ud-vælger dem, som er særligt egnet til skovhavedesign

3 Westergaards Plante-skole er siden opstarten i 2003 vokset organisk og har i dag en mangfoldig egen-produktion af frugttræer og buske.

4 Johansens Planteskole producerer til både stat og gods, og det kræver produktion af store dimensioner.



▲ Branchen er præget af store opstartsudgifter. Både jord og produktionsbygninger er, som i landbruget, en bekostelig affære. Øverst Johansens Planteskole, nederst Gartneri Toftegaard.



▲ På Toftegaard induies havefolket i gartneriets arbejde gennem smagninger, festivaler og foredrag.

hed, vækstkraft, frugtudbytte og kvalitet. Træerne laves fra bunden, og der tages først og fremmest højde for træernes ve og vel, når de kommer til salg. Hvis Lars ikke mener, at træet er klar, eller årstiden er gavnlig, så må man vente på træet. Der er især et udvidet udvalg inden for figner, valnødder og som de nyeste på stammen tjørn. I 2012 eftersøgte Lars danske spisekastanjer for at finde frem til egnede sorter til det danske klima. Bl.a. blev det nævnt i P4 og på Havenyt.dk, og det resulterede i, at en del mennesker sendte deres spisekastanjer til prøvesmagning hos Lars. De 15, der var særlig gode, fik Lars efterfølgerne podekviste fra, så de kunne opformeres. Denne form for opfølgende arbejde er interessant, og det gør landets mange store og små haver til aktiver for sortsudvikling og indsamling af glemte og ukendte sorter.

Kvalitet til formålet

Kenneth Kruse Smedegaard arbejder på en stor planteskole, men også der er der meget fokus på kvalitet og genetisk materiale. Planteskolen har gennem årtier arbejdet sammen med deres professionelle kunder om produktion af robuste arter, der er tilpasset lokale klimaer. Han nævner, at der i nogle nyere frøplanter udvælges materiale til meget specifikke formål, og at det genetiske grundlag derfor kan være relativt smalt, men det vigtige er, at det brede udvalg er tilstede. Derfor arbejder Johansens Planteskole med at udvælge frømateriale, der er egnet til forskellige formål og tilplantninger af skov- og landskabstræer. Skovene skal ofte stå i flere 100 år, og derfor skal de have den højeste kvalitet fra starten. Træernes vækst kan forsinkes som følge af dårlig kvalitet, men hele bevoksninger kan gå til grunde ved forkert genetik – f.eks. frostsølsomhed eller manglende sygdomsresistens. Den genetik, de arbejder med, stammer fra udvalgte bevoksninger i både private skove og statsskove, og her er genpuljen stadig stor. De enkelte bevoksninger kan indeholde alt fra 30 specialiserede kloner til flere tusinde genetiske kombinationer. De udvælges på mange parametre, så kun de sundeste og bedst voksende træer til det ønskede formål bliver videreført. På planteskolen, dvs. i træets første 1–3 år, bruger de sprøjtemidler. Store produktioner kræver mere sygdomskontrol, og som Kenneth pointerer, så ønsker mange kunder at købe sunde, billige træer, for så at dyrke dem i årtier på den måde, som de selv ønsker. Så længe efterspørgslen er stor, fortsætter produktionsmetoderne, og det er på mange måder humlen i stordriften. Som forbrugere er vi vant til at have adgang til meget på fordelagtige vilkår og helst året rundt. Både den indenlandske og udenlandske

efterspørgsel imødekommer Johansens Planteskole, som er Global GAP-certificeret – en international ordning, der bl.a. synliggør og dokumenterer brugen af sprøjtemidler.

Sortsafprøvning af tomat og chili

På Gartneri Toftegaard har de siden 1996 testet op mod 1.000 chilisorter og 1.000 tomatorter. Lene har derfor fokus på at indsamle den diversitet, der allerede er kultiveret ude i verden. Ud fra smag, modning og dyrkning har de p.t. udvalgt 75 tomatorter og 92 chilisorter. Hvert år holder de chili- og tomatfestival, hvor gæsterne er med i en omfattende helhedsvurdering af 80–120 sorter af både chili og tomat. Helhedsvurderingerne kan findes på deres hjemmeside. Da gartneriet igangsatte omlægningen til økologi i 2015 skulle alle gartneriets 560 sorter af spiselige planter undersøges for, om der fandtes tilsvarende økologiske frø på markedet. Mange nye sorter skulle registreres i systemet hos NaturErhvervstyrelsen. For nogle af sorterne fandtes der ikke økologiske frø, og for disse sorter skulle der søges dispensation hos NaturErhvervstyrelsen. Dispensationen til at bruge ikke-økologiske frø kan gives, når en sort vurderes til at kunne noget særligt, og det kan mange af dem. Hvert år skal der indkøbes nye frø, da nogle sorter er sortsbeskyttet eller er hybrider. Gartneriet holder dog flere sorter vedlige, herunder meget gamle sorter. I fremtiden bliver det mindre arbejdsstungt, idet mange sorter nu er registreret i systemet. Hvis der anvendes ikke-økologiske frø, skal der dog hvert år søges om dispensation. Gartneri Toftegaard har ifølge Lene Tvedegaard indgivet den største ansøgning, som styrelsen har fået, og det bliver nok ikke den sidste, for i den økologiske produktion skal der tænkes diversitet ind. Diversitet og lokal tilpasning i afgrøderne giver en mangfoldighed i smag og anvendelse, en robusthed over for sygdomme og dermed en synlig positiv forskel for den økologiske dyrkningsform og tankegang.

Økologiske planteskoler

Som det fremgår, så er mangfoldigheden vigtig for fremtidens planteskoler. Nogle vil vælge at være økologisk certificeret, andre vil vælge det fra og beskrive deres praksis på anden vis. Efterspørgslen på økologiske planter og frø er dog stor nok til, at flere planteskoler lige så stille tager økologien ind i sortimentet. På Gartneri Toftegaard valgte Lene i 2015 at omlægge hele produktionen til økologi med certificering fra foråret 2016. Hun deler ud af sine erfaringer og håber, at mere faglig viden kan genereres og dermed gøre det nemmere for flere at dyrke økologisk i potter.

På gartneriet dyrker de det meste selv – alle tomaterne, chiliene og krydderurterne, og det er også her specialet ligger. Omlægningen er gået stærkt med de afgrøder, som laves i potter på borde, og som udskiftes hvert år. Lidt langsommere går det med den permanente jord i drivhusenes bund. Den er endelig omlagt i efteråret 2018. Produktionen har været dyrket sprøjtefrit og med biologisk bekæmpelse i mange år, men der blev gået på kompromis ved brugen af mineralsk gødning. Skiftet til økologisk, organisk gødning har været en faglig udfordring både for Lene og de ansatte, men også for de faglige rådgivere. Med tiden har hun dog fået faglig sparring fra andre økologiske producenter. En af de største udfordringer er at beregne adgangen til næring i potterne. Organisk gødning – f.eks. kompost af ko- og hønsemøg eller lupingødning – er en to-trinsraket i forhold til at bruge mineralsk gødning, der optages med det samme. Organisk gødning skal først nedbrydes af mikroorganismer, før planterne kan få adgang til næringen. Hvor lang tid der går, er svært at vurdere, og hvor meget næring, der er i gødningen, kan ikke måles, når næringen er bundet. Det første år har de bl.a. lavet test med forskellige mængder af lupingødning i bunden af potterne, som forråd til planterne, men der er stadig lang vej til helt at undgå svidning, ammoniakdampe og mistrivsel. Lene fortæller, at de i foråret 2016 var nødt til at tømme og genfylde flere tusinde potter med jord, fordi anvisningerne mht. gødning var forkert. I næste sæson vil de lave deres egne jord- og gødningsblandinger, for de købte blandinger var ikke en succes. Lene pointerer flere gange, at der mangler danske produkter for jordblandinger, organisk gødning og spagnumalternativer – og til det mangler der simpelthen forskning.

De fleste planteskoler sværger til spagnum, fordi det egner sig fantastisk godt til pottedyrkning. I den række foredrag, som PØ's havenetværk har holdt over hele landet, fortalte Julie Priess bl.a. om sine og Jens Juhls erfaringer med spagnumfri pottemuld lavet af kompost, muldjord og sand. Det er overskueligt at gøre i en privat have, men i en større produktion, hvor plantespildet skal holdes på et minimum, kræves der langt større forudsigelighed og målbarhed. I Tyskland, England og USA er man meget længere fremme med jordblandinger og spagnumalternativer, bl.a. bruger de træflis, risskaller, koglebark, kokosfibre, kakaoskaller, østersskaller, biokul og andre materialer, som er tilovers fra industrien. Lars Westergaard kender godt til problemet og fortæller om sine afprøvninger med speltskaller og hvedeklid fra et nærliggende møller og om hønsefjer, der muligvis skal indgå i hans næste afprøvning, hvis ellers der er udsigter til, at det som animalsk restprodukt



kan godkendes til jordblandinger. Han ser ligeledes et stor hul i økologisk jord- og gødningsviden, og laver også selv sine blandinger.

Efter omlægningen til økologi er der kommet lidt flere udgifter til Toftegaards produktion, bl.a. til frø og pottemuld, som er næsten dobbelt så dyrt økologisk. Anskaffelse af organisk gødning er også betydelig dyrere end mineralsk. Ligeledes skal der ekstra mandetimer til håndtering og dosering af gødning, og til administration. Men for Lene er der ingen vej udenom. Økologien er for hende vejen frem, og hun oplever stor opbakning til beslutningen.

For både Lene, Tycho og Lars handler fremtidens planteskoler om meget andet end salg af planter og træer. De skal stå for viden, kvalitet og mangfoldighed og dermed adskille sig fra supermarkederne. Der skal ikke rådgives ud fra salg og indtjening, men ud fra hvad der giver den enkelte succes her og nu og på sigt, og gør ham eller hende til en flittig haveyrker, engageret havekunde og medudvikler af fremtidens træer og planter.

▲ Fremtidens planteskoler skal udfylde langt mere end bare salg, nemlig at formidle og rådgive om at dyrke med mangfoldighed og omtanke. Her et arrangement på Westergaards Planteskole.

Der er selvfølgelig flere økologiske og nicheplanteskoler end nævnt i artiklen her. Se f.eks. i forhandlerguiden på Havenyt.dk.

Opfordring!

Medlem af Praktisk Økologi: Tag en snak med din lokale planteskole. Fortæl dem om de inspirerende planteskoler, som du kender til, og vis dem, at fremtidens planteskoler og samarbejdet mellem dem kan se meget anderledes ud end det gængse i dag. Ved at få planteskolerne til at samarbejde og dele viden omkring f.eks. genetisk mangfoldighed, økologiske voksemedier, organisk gødning og biologisk bekæmpelse i produktionen, kan det skabe mod på lige så stille at ændre produktionsmetoder ved at dyrke mangfoldigt og meget mere fra bunden.



WIJ TRÄDGÅRDAR

– en mangfoldig dyrkningsoase langt mod nord

Cirka 200 km nord for Stockholm i Ockelbo er jorden omkring en gammel herregård indrettet med emneopdelte besøgshaver, der drives økologisk.

TEKST OG FOTOGRAFIER: **MIA STOCKHOLM**,
INDEHAVER AF URTEHAVER.DK

▼ Vin og slyngplanter beklæder trælige jernstatuer rundt omkring den cirkelformede rosenhave for at give læ til roserne.



◀ Køkkenhaven har en stor wau-effekt med alle sine blomster. Blomsterne forstyrrer ikke grønsagernes vækst, hvilket vidner om, at det ikke er tilfældighed, der råder. Her er der tænkt over tingene.

I midten af den usædvanligt varme september måned i år besøgte jeg den 10 hektar store økologiske besøgshave Wij Trädgårdar sammen med en flok tidligere kollegaer fra Økologiens Have i Odder. Jeg vidste ikke, hvad der ventede mig, men eftersom jeg hovedsageligt var blandt anlægsgartnere, havde jeg meget på fornemmelsen, at hovedvægten lå på anlæg og pryd og meget lidt på dyrkning og spiselige afgrøder, som er min hovedinteresse. Jeg blev heldigvis positivt overrasket og tog derfra med en følelse af, at her var der tænkt på det hele – fra anlæg og pryd til grønsager og krydderurter, fra mikroorganismer og regnorme til bier og fugle, fra kunst til praktik og fra børn til ældre.

Historie

Wij oversættes til »vi« på dansk og er et gammelt nordisk ord for en helig plads. Navnet har hængt ved stedet siden 1600-tallet, hvor Wij Säteri var en velhavende herregård helt indtil slutningen af 1970'erne, hvor det blev solgt til en finsk skovvirksomhed. I 1996 blev stedet opkøbt af et aktieselskab med Ockelbo Kommune som hovedaktionær. Aktieselskabet ville give stedet nyt liv og fik idéen til at skabe en besøgshave, fordi haver var oppe i tiden, og Ockelbo manglede en attraktion, der både kunne tiltrække besøgende og skabe arbejdspladser. I 2000 engagerede selskabet gartneren Lars Krantz som konsulent. Han var på daværende tidspunkt ansvarlig for den fremgangsrige Rosendals Trädgård i Stockholm. Han blev dog gradvist mere og mere optaget af arbejdet med at omdanne den gamle herregård til en spændende besøgshave og besluttede sig for at slå sig permanent ned i Ockelbo, hvor han stadig arbejder på Wij Trädgårdar som gartner med ansvar for stedets kunstneriske udtryk.

Selve opbygningen af haveanlægget startede i 2001, hvor Lars Krantz sammen med en lokal arbejdsgruppe, der primært var baseret på frivillige kræfter, gik i gang med at gøre klar, så Wij Trädgårdar kunne åbne dørene for besøgende den første gang i sommeren 2002. Lars Krantzs gode navn i Sverige fik hurtigt besøgstallet til at vokse, og efter bare få år havde stedet omkring 40.000 gæster årligt. Stedet modtog flere udmærkelser, blandt andet både *Stora turismpriset* og *Sveriges vackraste park* i 2007. Men herefter har nyhedens interesse og nysgerrigheden om gartneren, der flyttede fra Rosendals Trädgård, lagt sig, og besøgstallet ligger på omkring 15.000. Ifølge Lars Krantz selv er det de gode historier, der tiltrækker folk, og Ockelbo ligger mentalt langt væk for svenskerne. Derfor skal der nye historier til for at hæve besøgstallet igen. I den nærmeste fremtid vil de satse mere på at formidle dyrkningsmetoder, fortæller han. Også i Sverige er der kommet interesse for urban farming, så der er i samme forbindelse opstået et behov for at lære om dyrkning, og hvad det indebærer af viden om jord, kompost og planter.

Fakta om Wij Trädgårdar

Siden 2002 har Wij Trädgårdar været fondsejet og modtaget adskillige bidrag fra offentlige instanser og fonde, som har været øremærket til forskellige delprojekter. I dag modtager stedet et fast beløb fra kommunen og klarer sig ellers med indtægter fra egne aktiviteter. På årsbasis er der 10 fastansatte til at passe hele stedet, hvoraf tre er gartnere. Om sommeren er der en del flere ansatte, og i et samarbejde med kommunen modtager de også langtidsledige og flygtninge til at hjælpe med det praktiske arbejde.



▲ Skovhaven er et poetisk værk, der illustrerer en sammensmeltning af kunst, kultur og Ockelbos natur.

Wij Trädgårdar har efterhånden sat mange aktiviteter i værk, der kan tiltrække en bredere skare end dem, der kun er haveinteresserede. Stedet danner således også ramme om kunstudstillinger, børneteater, bryllupper, fester, konferencer og kurser om dyrkning og har i en lang periode kunnet tilbyde en gartneruddannelse i samarbejde med en nærliggende højskole. Dette samarbejde ophører til årsskiftet, hvorefter Wij Trädgårdar vil forsøge selv at skabe en gartneruddannelse, hvor fokus ikke blot er på dyrkning, men også på sundhed.

Udover besøgshaven er der også et hotel, en restaurant og en butik med salg af haveartikler, brugskunst og planter. Sommersæsonen i Midtsverige er kort, og i Wij Trädgårdar er den sat til at være fra juni til midten af september, hvor der er åbent alle dage. Resten af året er åbnings-tiderne begrænsede, og om vinteren er der kun åbent ved forudbestilte besøg.

EMNEHAVERNE

Emnehaverne er spredt ud over 3 af de i alt 10 hektar og er anlagt med stor respekt for den omgivende natur. Der er masser af plads omkring haverne og kun tydelige skel der, hvor der har været behov for at skabe læ. Der er også efterladt plads til mange store træer, som binder de dyrkede haver sammen med den vilde natur og afslører, at her har været dyrket i mange år med forskelligt formål for øje.



Rosenhaven

Den første og måske mest opsigtsvækkende have, man kommer til, er rosenhaven. Her dyrkes roser, der ikke burde kunne trives i dyrkningszone 5, som Ockelbo hører til. Sverige har sit eget system med hårdførhedszoner, der inddeler landet i 8 zoner, hvor zone 1 er det luneste kystklima i Skåne og zone 8 det kolde indlandsklima i nord. Derfor har den primære udfordring i rosenhaven været at skabe et mikroklima, så de over 200 forskellige rosensorter kunne trives. Roserne dyrkes i veldrænede højbede, der har fået tilført komposteret hestemøg. Ud over jordforbedring er der sat et læhegn rundt om hele haven for at beskytte mod især den kolde vind fra nord. Der dyrkes flest engangsblomstrende busk- og parkroser, hvis største styrke ligger i duften. Den ædleste duft kommer fra den bulgarske olierose, *Rosa × damascena* ‘Trigintipetala’, der af samme grund anvendes i parfumeindustrien.

- 1) ‘Louise Bugnet’ er en hårdfør og sund rose, der blomstrer langt ud på efteråret med hvide, stærkt duftende, fyldte blomster.
- 2) Roserne ikke bare overlever, de stortrives, fordi der er skabt et mikroklima, der forbedrer deres vækstmuligheder i denne kolde egn af Sverige.
- 3) Urtehaven, der er dedikeret til Carl von Linné, er nærmest indrettet som en teraphave med små rum, bænke og velduftende lægeurter og biplanter.

Skyggehaven

På nordsiden af den gamle herregård er der på stedets mørkeste plads anlagt en skyggehave. Her vokser hosta, storkenæb, kæmpekonval, skovmærke, flerfarvet bispehue, sølvlys, bleg frytle, bronzeblad og bregnen almindelig strudsvinge, der netop trives under disse skyggefulde og fugtige forhold og danner en grøn og frodigt udseende have.



Urtehaven

Til minde om 300-årsdagen for den svenske botaniker Carl von Linnés fødsel (1707–1778) blev der anlagt en urtehave i 2007. Det er dog ikke en urtehave, som den så ud på hans tid, hvor hovedvægten var på planter med helsebringende egenskaber. Den er mere moderne og mindre museumsagtig – nærmest som en teraphave med udgangspunkt i Linnés begejstring for planter. Urtehaven vil forsøge at tage hensyn til alle de behov, mennesket har for at få et godt liv. Ad små indbydende stier ledes man rundt i haven blandt bede tæt plantet med biplanter, og ser man godt efter, gemmer der sig skilte med finurlige citater af Linné mellem lægeplanter og buske. En rund græsplæne tilgodeser vigtigheden af leg og bevægelse, og bænke giver mulighed for at hvile. I et lille drivhus står krukker med forskellige sorter af duftende basilikum.



4) Græskar klar til den årlige høstfest.

5 + 6) Den ene ende af køkkenhaven er indrettet som prydbede, hvor grønsager indgår på lige fod med sommerblomsterne. Artiskokker, purpurkål, kæmpeverbena og fløjlsblomst er dominerende.

7) I børnenes have er der huler af kviste, man kan gemme sig i.



Børnenes have

I børnenes have er der lagt stor vægt på variation både i form, farver og dufte. Her kan man gå på opdagelse ad slyngede stier mellem grønsager og blomster og gemme sig i tunneller af kviste. Undervejs kan man samle bogstaver til ord og læse sjove planterelaterede rim. Rundt om det dyrkede areal er der græsplæne til leg og en lille scene, hvor der spilles teater om sommeren. Tre styk brogede slagtesvin bor også i børnenes afdeling af besøgshaven.

Køkkenhaven

Køkkenhaven på Wij Trädgårdar ligger på samme sted som den gamle herregårds køkkenhave, hvilket kan mærkes på jorden, der ved første spadestik viser en fin struktur efter de mange års dyrkning på gammeldags vis med lette redskaber og udelukkende brug af organisk materiale som gødning. Ad en bred græssti går man mellem to store bede, hvor en mangfoldighed af blomster og grønsager står skiftevis i rækker. Vinterporrerne står på et bølgende orange hav af blomsterkarse, og kæmpeverbena og artiskokker er slynget sammen i en tæt vals uden at forstyrre hinandens vækst.

Formålet med at dyrke de mange blomster sammen med grønsagerne er dels æstetikken, og dels for at skabe føde til de vilde bier og insekter, stedets egne honningbier og for at kunne dekorere i forbindelse med arrangementer og lave buketter til den årlige høstfest. De oplever også, at blomster blandt grønsager har nogen effekt på skadedyrsforebyggelse, dog anvendes et middel med aktivstoffet *Bacillus thuringensis* mod kålsommerfuglens larver i kålen. Sædskiftet er 6-årigt med 8 år mellem kål, fordi jorden er leret, og svampesygdomme derfor overlever lang tid i jorden. Størstedelen af grønsagerne bruges i Wij Trädgårdars egen restaurant, og noget sælges til en nærliggende restaurant. Vejen fra jord til bord er kort på stedet, og ofte planlægger kokkene i samarbejde med gartnerne dagens menu netop i selve køkkenhaven, ligesom at kokkene er med til at bestemme, hvad der skal dyrkes.

Der hører også et orangeri, et drivhus og en hel del drivbænke til køkkenhaven, hvor der forspires og dyrkes almindelige drivhusafgrøder i sæsonen. I det opvarmede orangeri er der en stor samling pelargonier som en historisk udstilling, og om vinteren sættes de ikke-hårdføre planter også herind. I drivbænkene lægges hestemøg i april måned for at udnytte den varme, det afgiver, når det omsættes. Forspiring er nemlig vigtig i denne del af Sverige, fordi der kan komme nattefrost helt hen i juni måned, og allerede igen i midten af september. På grund af de mange lyse timer indhenter planterne væksten, så der på trods af den meget korte sæson alligevel kan dyrkes både artiskokker, bønner, græskar og majs.

Skovhaven

Omgivet af dyrket jord på en flad mark ligger Wij Trädgårdars stolthed: Den 108 meter lange og 12 meter brede skovhave designet af den internationalt anerkendte og prisvindende landskabsarkitekt Ulf Nordfjell. Haven er fra 2006 og er en sammensmeltning af arkitektur, design og have. Den repræsenterer flere elementer inspireret af Ockelbos natur og kultur fordelt på små haverum, der skal vise publikum landskabsarkitektens fortolkning af skovbryn, skovmose, fyrretræshede, stenlandskab, skovsø og det dyrkede landskab. Designet er udført i minimalistisk nordisk stil med materialer, der findes i området, som granit, tømmer, stål, glas og grus. Bænke, springvand og skillevægge giver rummene karakter og indbyder til, at man ikke bare drøner igennem værket, men sætter sig og fornemmer stemningen i de forskellige rum.



▲ De 1.000 natblomster er en kunstinstallation, der skal sætte fokus på solenergi. De samler lys om dagen og tændes om natten.

◀ Skovhaven er 108 meter lang og 12 meter bred og opdelt i små haverum omkranset af gangstier – nærmest som formatet på en filmstrimmel.

Landskabshaven

Ud fra en idé om at skabe ny energi i et gammelt landskab dyrkes syv sammenhængende hektar med blandede kulturafgrøder. Der dyrkes blandt andet korn til stedets eget bageri, hør, forskellige slags grøngødning og energiafgrøden rørgræs, som anvendes til opvarmning af orangeriet. Når afgrøderne får en vis højde, slås stier, så man kan opleve det dyrkede landskab på tættest hold.

Kunst på Wij

Det er ikke kun dyrkning, der er i højsædet på Wij. Overalt ser man kunstelementer kombineret med emnehaverne. Skulpturelt udførte jernstativer og smukke bænke vidner om, at alt er gennemtænkt og intet er tilfældigt. Den mest omfattende kunstinstallation er de 1.000 natblomster i form af glaskugler på selvladende armaturer monteret på to meter høje jernstænger i en mark med svedjerug. Natblomsterne tændes i skumringen og slukker ved morgengry, hvor de igen begynder at samle lys. Denne installation er skabt for sætte fokus på, hvordan solenergi kan omdannes til el.

De kan noget med dyrkning

På Wij Trädgårdar kan de noget med alsidig dyrkning. Jord og dyrkning har en central rolle, ellers kunne det slet ikke lade sig gøre at dyrke alt det, de gør, og i den fine kvalitet. Wij Trädgårdar er en underfundig og inspirerende blanding af natur og kultur og henvender sig til et bredt publikum både hvad angår alder og interesser. Sæt en hel dag af, hvis du skulle komme forbi, og snyd ikke dig selv for en særdeles velmagende oplevelse i restauranten også.

MERE INFORMATION

www.wij.se



Lærning til deling

Gartneruddannelse med muligheder

*Det kan være en
udfordring at finde en
økologisk læreplads,
når man uddanner sig
til produktionsgartner.
Det har Charlotte
Ottesen erfaret. I stedet
fandt hun tre mindre
steder, som gerne ville
deles om lærepladsen.*

AF **AIHA NOACK**, HAVEBRUGSKONSULENT,
STIFTER AF NATURPLANTESKOLEN

▲ Charlotte sammen med Aiah Noack på
Naturplanteskolen, hvor hun lærer om
dyrkning, præsentation og kundeeekspedition
af bl.a. flerårige grønsager.

Charlotte Ottesen går på Roskilde Tekniske Skole – Vilvorde for at blive uddannet produktionsgartner. Hun elsker faget og er ivrig efter at få en uddannelse med dybde. Især har de spiselige planter samt ønsket om at lære om den økologiske produktion hendes interesse.

Men med drømmen om denne specialiserede retning møder hun udfordringer ved at finde en læreplads, og derudaf starter de kreative tanker om andre måder at være elev på, end den helt traditionelle.

– Charlotte ønskede at lære om at dyrke planter helt og aldeles uden brug af gift. Det gav mest mening for hende, fordi hun på sigt vil have sit eget sted, som skal drives uden gift og i harmoni med naturen. Derfor gik hun på jagt efter økologiske lærepladser, der kunne tilbyde hende indsigt i deres drift. Det var tidligt i uddannelsesforløbet og tog mange måneder og meget opsøgende arbejde at finde en læreplads, men det lykkedes at finde et økologisk sted, hvor hun kunne starte lige efter, grundforløbet var afsluttet.

Efter første hovedforløb var der igen en del opsøgende arbejde for at finde en ny læreplads, men her fandt hun tre steder, der kunne forstille sig en elev på deltid, sådan at de ville være fælles om at skabe en fuldtids elevplads. Det med at dele en elev er ikke rigtigt noget, der bli-

ver brugt i dag, og derfor skulle der findes smutveje i systemet for at få arrangeret at få flere steder som læreplads samtidig. Det tog en del tid, men der var virkelig god opbakning fra skolens side, hvor især en vejleder og nogle lærere var meget hjælpsomme og positive omkring idéen, og de var med til at hjælpe Charlotte igennem systemet og finde ud af, hvordan hun fik de rigtige papirer og aftaler på plads. Det var en lettelse og en dejlig succesoplevelse, da det hele pludselig blev virkelighed.

Lige inden Charlotte startede som gartner, overvejede hun at starte på den økologiske landmandsuddannelse på Kalø Økologisk Landbrugsskole, men bl.a. det praktiske med at skulle flytte i stedet for at blive i vante rammer gjorde, at hun valgte Vilvorde i Roskilde, som desværre ikke kunne tilbyde en økologisk uddannelse, men til gengæld har et uddannelsesforløb med planter i centrum, som er det, hun ønskede sig mest.

Da hendes primære interesse ligger i de spiselige planter, har hun forsøgt at gå efter dette hos sine læremestre. Det blev allerførst Aronia-bærproduktion hos Vibe Økologi og i næste forløb æbleproduktion på to måder samt en specialplanteskole med udelukkende spiselige planter.

Læreplads på små steder giver masser af læring

Det var alle små steder, og der oplevede Charlotte, at det kræver, at man kan tage ansvar og er moden nok til selv at forvalte arbejdstider, få overblik og have fokus på detaljer, og det gjorde, at hun lærte helt vildt meget nyt – inklusive at tro på sig selv. At være opfindsom, kreativ, komme ind på sine styrker og svagheder og finde ud af, hvornår man skal spørge, er nogle af de ting, Charlotte tager med fra sin læretid. For hende har det været godt med små steder. Hun kom ind i folks hjem, og det var mere end et firma, hun blev en del af. Det var på en anden måde nede på jorden end store steder, og mere lige hvad hun selv ønsker at skabe engang. Opgaverne var alsidige, og hun kender derfor til både overvejelserne bag og udførelsen af den daglige drift.

– Charlotte har også overvejet at tage en del af sin uddannelse i udlandet. Det åbner flere muligheder. To gange har hun været kort afsted. Den ene gang gennem sit første lærested på jagt efter vilde planter i naturen i USA og den anden gang en kort praktikperiode i Norge hos Stephen Barstow, der er ekspert i spiselige planter. Hun har hele vejen igennem været åben for muligheden af en længere periode i udlandet, enten ved udstationering af en dansk mester eller ved at finde en læreplads. Charlotte tænker, at det jo også kan skabe samarbejde mellem parter i forskellige lande, samt give en virksomhed mulighed for, ved at sende en elev ud, der kommer hjem med ny viden, at få nye input og udvikling.

– Til Charlottes sidste læreperiode ønsker hun sig et deltidslærested – gerne med spiselige planter og et sted, hvor der bygges bro mellem gartneri og permakultur/skovhaver. Eller hos en læremester med omtanke på bæredygtighed og gode fremtidsløsninger. At der kan bygges bro mellem de nye bæredygtige strømninger og det effektive, etablerede system, tror Charlotte er en af de ting, som kan vise løsninger på miljø, mad, energi og balance i verden/hverdagen.

LÆREPLADSERNE

Kys Øko – læremester Anders Lindgård

Frugtplantagen i Kyse ved Næstved er 8 år gammel og drives økologisk. Læremesteren Anders Lindgård er uddannet kemiker og er meget stærk i sin holdning til det helt giftfrie jordbrug. Plantagen er hovedsaligt baseret på æbler, samt lidt pærer, kirsebær og andre bær. Salget foregår på markeder i Københavnsområdet og omfatter frisk frugt, hjemmepresset most og tørret frugt.

Snoremark – læremester Karin Sloth

Den økologiske bedrift Snoremark nord for Roskilde har en prisbelønnet produktion af æblemjød og cider, dels fra egen plantage med cidetræer, dels baseret på samarbejde med lokale producenter af most og honning samt frugt og urter fra naturen. Derudover har de en produktion af lammekød. Charlotte arbejdede primært med arbejde i forhold til plantagen.

Som læremester havde Karin Sloth udarbejdet en detaljeret arbejdsplan for hvilke typer opgaver, der skulle løses i løbet af praktikperioden og forven-

Naturplanteskolen – læremester Aiah Noack

Planteskolen er beliggende ved Hedehusene, og har et bredt udvalg af flerårige grønsager og spiselige stauder samt bærbuske, frugttræer og nøddesorter – alt sammen tiltænkt de mange spiselige pryd- og nyttehaver, der opstår i øjeblikket. Den drives til dels ved frivillig hjælp igennem støtteforeningen Naturplanteskolens Venner.

Opgaver de enkelte dage afhænger meget af bestillinger, vejret og prioriteringer for hver uge. Charlotte var ofte alene på arbejdspladsen og håndteringen af de op imod 400 forskellige

Opgaver de enkelte dage afhænger meget af vejret og prioriteringer på dagen. Anders er på arbejdspladsen og derfor var læringen vedvarende og alsidig.

Den største læring bestod i beskæring af frugttræer i espalierproduktion, hvilket foregår i vinterperioden. Derudover fik Charlotte viden om sorter, grundstammer, sygdomme, salgsmetoder, bestøvning med mere.

tet tidsforbrug. Den nedskrevne plan blev i samarbejde med eleven justeret i forbindelse med de enkelte praktikforløb på gården. Det betød, at Charlotte havde mulighed for at forberede sig før de enkelte perioder, og at hun uden problemer i perioder kunne være alene om at løse opgaverne på arbejdspladsen. Læringen bestod derfor til dels i at overskue opgaverne, søge i litteratur på mulige løsninger, der blev diskuteret med Karin, men også selv at finde på løsninger på praktiske udfordringer.

plantesorter var en naturlig udfordring og en stor mundfuld.

Den største læring var bredden af planteudvalg, kundekontakt og ekspedition.

Charlotte trivedes med kundekontakten og formidlingen af de mange, ofte ukendte planter, der kan spises. Derudover brugte Charlotte tid på at lave udstillinger, klargøre salgspladser, skrive skilte, potte og formere, samt sætte sig ind i planternes egenskaber, så hun kan svare på kundernes spørgsmål.



▲ Charlotte i vinterkøkkenet i æbleplantagen hos KysØko. De nyhøstede pødekviste skal på køl og podes på grundstammer til foråret.

Inden de tre samtidige lærepladser havde Charlotte været i virksomhedsforlagt undervisning (VFU) forskellige steder – bl.a. hos en økologisk grønsagsavler, en biodynamisk frugtavl, en producent af økologiske østershatte, en pileavler, samt i det første lange forløb hos Aronia-juiceproducenten Vibe Økologi ved Lejre.

Forudsætninger for en kombineret lærepladsordning

Fælles for læremestrenes erfaringer er, at eleven skal være moden og selvstændig og kan klare at fungere med den delte lærepladsordning og arbejdstidsfordeling.

Der skal desuden være én formel læremester, som skal godkendes af skolen og lave løn- og administrationsarbejde på basis af underaftaler med de øvrige lærepladser. Der skal laves en fordelingsplan for hele perioden, og det er en fordel, at lærepladserne ikke har travlt i samme periode.

Fordele og ulemper

Eleven lærer at se forskelle mellem arbejdsmetoder, prioriteringer, produktionsformer, sæsonudsving, kulturer og måder at drive forskellige økologiske brug på.

Kort tid (jf. skolepraktikperioden januar til juni) giver indblik i mange opgaver og forskellige måder at udføre en opgave på, men ulemper er, at ikke hele årsforløbet kommer med.



◀ En af de spændende elevopgaver på Naturplanteskolen var tilplantning af udsavede, forede paller til Roskilde Festivalen.

Gartneruddannelsen

Der er to hovedforløb på gartneruddannelsen, der i alt tager ca. 3 år og 8 måneder. Man kan også vælge at tage en eksamen efter 2 år og afslutte som gartnerassistent efter 1. hovedforløb, altså ca. halvvejs i hele uddannelsen.

Der er flere måder, en gartneruddannelse kan forløbe på. Fælles er, at alle skal igennem et grundforløb. Grundforløbet kan have forskellig varighed afhængig af elevens tidligere erfaringer, og man kan starte grundforløbet med eller uden at have en mester. Elever, der ikke har en læreplads til hele uddannelsen, skal tage assistenteksamen.

Når man finder en læreplads, kan det være for hele eller en del af uddannelsen. Men normalt som minimum med et hovedforløb inkluderet, hvilket vil sige, at det er mesteren, der skal betale for skoleopholdet. Der er dog mulighed for at søge om at få en stor del af pengene refunderet. Og her kan det være en fordel, hvis man er flere mestre, der deles om én elev, da man så også er flere om at betale for skoleopholdet.

Det er altså muligt at være flere om at dele en elev, og det kan igen foregå på flere måder. Derudover er det også muligt at tage dele eller hele uddannelsen i udlandet, igen på flere forskellige måder.

Der sker hele tiden udvikling i uddannelsen samt på skolen i Roskilde. F.eks. er der kommet mere økologi på skemaet; der dyrkes masser af grønsager i Vilvordes planteskole uden brug af sprøjtemidler, og Vilvordes frugtplantage har lige fået det røde ø-mærke.



DEN GODE JORD

En velgødsket jord med et højt indhold af humus er grundlaget for sunde planter, der er fyldt med saft og kraft.



TEKST OG FOTOGRAFIER: **JENS JUHL**,
FOREDRAGSHOLDER OG HAVEBORGSFORFATTER



Økologer dyrker jorden.

Lad mig sige det med det samme. Jeg dyrker mine egne grønsager, fordi jeg er bedre til at dyrke friske grønsager end andre. Jeg er til gengæld også sikker på, at du, der nu læser dette, kan sige det samme, for de grønsager, som man selv dyrker, smager bedst, og det har jo en enkel forklaring. De er friskere, når de kommer på bordet.

Jeg er sikker på, at de fleste professionelle, økologiske planteavlere gør deres bedste, men når mine grønsager smager bedst, er det fordi de står solidt plantet i den gode jord, indtil jeg skal tilberede dem, og det kan ingen konkurrere mod. Så nu har I min begrundelse for, at jeg altid snakker om selvforsyning og skriver bøger om det. Det er nemlig, fordi selvforsyning betyder friske grønsager, og den glæde under jeg alle at prøve.

Når det er sagt, skal det også siges, at det ikke er ligegyldigt, hvordan grønsager bliver dyrket. At de skal dyrkes uden brug af pesticider, kunstgødning og andre midler, der ødelægger naturen andre steder, behøver jeg vel ikke at gøre ret meget ud af her i bladet, men det er slet ikke det, som er det vigtigste.

Når jeg fortæller folk, at vi i vores kolonihave dyrker efter økologiske metoder, er det helt almindeligt, at folk siger, at de skam heller ikke sprøjter eller bruger kunstgødning, og så er det, at jeg giver mig tid til at forklare dem, at det er en god begyndelse, men at økologi starter et helt andet sted. Det starter med jorden. Økologer dyrker jorden.

Den vigtige humus

For at få sunde planter, der er fyldt med saft og kraft, skal jorden være velgødsket, og humusindholdet i jorden skal være så højt som muligt. For at øge og vedligeholde humusindholdet, skal der uafsladeligt tilføres organisk materiale.

Humus dannes nemlig ved nedbrydning af organisk materiale som f.eks. blade og alt det andet, der kaldes for haveaffald. Nedbrydningen sker ved hjælp af bakterier og svampe. Regnorme og en lang række andre små dyr fremmer nedbrydningen og øger dermed humusmængden i jorden. Det er det, der sker når plantedelene ligger på jorden, og det sker også i kompostbunken. Humus er simpelthen slutproduktet af dødt, organisk materiale.

Humusrig jord holder bedre på vandet, på gødningen og gør jorden lettere at arbejde med, men til gengæld kræver bakterier og svampe, det vi kalder for mikroorganismerne, fred til at passe deres arbejde.

Planteavlere, der bruger kunstgødning, har det på mange måder lettere. Når man drysser den kunstgødning ud på jorden, skal der kun en regnbyge til for at gøre det til føde for planterne. Der skal ikke så meget liv i jorden til. Når vi bruger organisk gødning i form af plantemateriale, kompost og dyremøg, skal der være et gevaldigt liv i jorden for at omsætte det til planteføde. Planter kan ikke spise kompost eller dyremøg. For at det overhovedet kan komme til nogen nytte, skal det altså gennembearbejdes af regnorme og alle de andre, der lever i jorden, der har et samarbejde med planterne, hvor de udveksler det, de hver især har brug for. Det gør de også hellere end gerne, men de vil til gengæld gerne have fred til deres arbejde.

Bearbejd jorden så lidt som muligt

Det værste, der findes for livet i jorden, er hyperaktive havefolk, der ustandseligt graver og roder i jorden. Prøv at forestille dig, at jorden vendes med en spade. De mikroorganismer, der lever i overfladen, og som derfor er ret afhængige af ilt, kommer nu til at ligge i omkring 20–25 cm dybde, hvor ilt er en mangelvare, og mange af dem bliver dermed kvalt. Andre, der naturligt lever i 20–25 cm dybde, bryder sig ikke om for megen ilt og lys. Ved gravning kommer de op til overfladen og dør af det. Når man graver i jorden, dræber man en stor del af det mikroliv, som er afgørende for at få omsat det organiske materiale, man bringer ud, til føde for de planter, der skal gro i det jordstykke.

Det handler altså om at bearbejde sin havejord så lidt som muligt – så øges livet i jorden, og omsætningen af organisk materiale styrkes.

Troels V. Østergård skrev i en af sine bøger om økologisk dyrkning, at gravning medfører to dårlige ting – nemlig at man får ondt i ryggen, og at man skader jordens mikroliv. Det var noget af det første, jeg læste om økologisk have, og det har jeg efterlevet siden. Min have har ikke være gravet i over 20 år.

◀ *Knoldselleri med jorddække af græsafklip.*

◀ *På Slottet dyrkes en stor mangfoldighed af planter til både nytte og pry.*



► Kålene er plantet ud uden at fjerne jorddække.

◄ Løgbedet klar til lægning af løg først på sæsonen. Hvidløgene i rækken til højre er lagt om efteråret.

◄ Græs som jorddække ved løg gør, at løgfluen har vanskeligt ved at finde bar jord at lægge æg i.

Anlæg af bede i vores kolonihave

Da vi anlagde bedene i den stive jord, blev jorden dybdegravet, rørt godt rundt med kompost, og så blev der sået grøngødningsplanter i bedene, så der igen kunne komme liv i jorden. Vi var fuldt ud klar over, at vores dybdegravning ville gøre skade på jordens mikroliv, men det var der nu ikke noget særligt af i forvejen, da jorden var dårligt behandlet. Vi havde til gengæld nu skabt gode vækstbetingelser for planternes rødder, så de uden at møde kraftig modstand kunne gå langt ned i den nu bløde jord. Siden har vi ikke forstyrret mikrolivet væsentligt.

Efter dette grove indgreb i jorden såede vi honningurt, som har kraftige rødder og som giver stor grønmasse og dækker jorden godt og hurtigt. Siden da har vi sørget for at holde jorden afdækket så store dele af året som muligt.

Nænsom jordbehandling

Den barskeste behandling, vi udsætter jorden for, er at bearbejde overfladen med en kultivator, når der skal sås. Vi kalder denne metode for nænsom jordbehandling. Om efteråret dækker vi jorden til med halvt omsat kompost og en masse blade eller andre plantedele i et pænt tykt lag på 8–10 cm. Under milde efterår og vintre er vi ofte nødt til at supplere i vinterens løb, for det er vigtigt, at jorden er dækket. Så længe jordens temperatur er over 5–7 grader, arbejder mikrolivet og regnormene sammen med alle andre krible krable-organismer i dæklaget på at omsætte det.

Når vi kommer til foråret, kan det groveste rives nænsomt af og lægges i kompostbeholderen, hvor det fortsætter med at kompostere. Hvis der skal lægges løg, fjerner vi kun der, hvor løgene skal i jorden. Der laver vi så en rende, lægger løgene og kommer så afdækningslaget på igen.

Skal der sås gulerødder, pastinak og den slags, er det kun nødvendigt at fjerne det groveste og så så i render. Når så planterne er kommet op, kan der dækkes med græsafklip eller andre plantedele mellem rækkerne.



Vi sår spinat enten i det tidlige efterår eller det tidlige forår. Vi holder meget af frisk spinat, og det gør jorden også. For at så spinaten er vi nødt til at fjerne dæklaget med en løvrive, da det er min erfaring, at spinat spirer dårligt i jord med jorddække. Vi trækker nænsomt en kultivator gennem jorden, og sår spinaten. Når spinaten er høstet i slutningen af maj, er jorden klar til hovedafgrøden, som bliver plantet. Spinatplanterne skæres af i jordhøjde, og rødderne bliver i jorden. Det meste af det, vi dyrker, bliver forkultiveret og plantet ud omkring 1. juni. Det gør vi mest i såkaldte rodtrænere – så er planterne store og kraftige, med gode rødder, når de plantes ud. Det gælder både kål, selleri, salater, bønner og ærter, og hvad vi ellers finder på at dyrke. Så slipper vi også for, at duerne æder de fine, små spirer.

Hele sommeren dækker vi jorden mellem planterne med græs fra naboens græsplæne eller afklip fra ligusterhækken. At overfladekompostere på denne måde er en glimrende måde at dække sin jord og at øge humuslaget og biodiversiteten i jorden. Især græs forsvinder ret hurtigt, men så er naboen jo klar med en ny klipning af græsplænen.

Vi bruger grøngødningsplanter som forafgrøde i det tidlige forår og som efterafgrøde, så længe jorden er varm nok til, at frøene kan spire. Resten af bedene dækker vi til. Til gengæld roder vi ikke ret meget i jorden. Den hårdeste behandling er, når kartoflerne skal hentes op, men det kan sagtens gøres uden at grave dem op. Vi bruger et såkaldt gardenscepter, som er en kraftig kobbertråd på et skaft. Den glider let gennem jorden og hiver kartoflerne med op. Den kræver til gengæld, at jorden er ret blød, men det er kartoffeljord som regel..

Når vi ikke graver i jorden, ser vi ikke meget til, hvad der sker under overfladen. Man kan jo ikke se mikroorganismene, men dæklagen bliver omsat, og planterne gror, og det er vel den bedste indikator for, at alt er som det skal være.



▲ Nyplantede jordbær med jorddække af frisk græsafklip.

Læs mere

Jens Juhl dyrker sammen med Sølva Falgren kolonihaven Slottet i Smørmosen. De overtog haven i 1994 og har udelukkende dyrket den efter økologiske principper. I haven er der både bier, høns, drivhus og masser af grønsager. De er forfatter til tre bøger i serien Selvforsyning til husbehov: *Økologisk have*, *Økologisk drivhus* og *Økohøns*. Du kan læse mere om deres virke og haven på deres hjemmeside.

www.slottet-i-smoermosen.com

Vintersalat af drevne mælkebøtterødder

TEKST OG FOTOGRAFIER: **TYCHO HOLCOMB** OG **KAROLINE NOLSØ AAEN**,
INDEHAVERE AF PERMAKULTURHAVEN.DK

At drive bladgrønt i stuen giver kulør og beriger en tid på året, hvor alt grønt er en kærkommen gave. Det er let og smagfuldt – og så koster det ikke noget.

Som vinterkulden sætter ind, og overfloden af sensommerens bladgrønt forsvinder, bliver salat-skålen fyldt med kreativitet. Mange af de flerårige bladgrønsager i skovhaven forbliver grønne og spiselige til langt hen på efteråret og den tidlige vinter og udgør en betydelig del af salaten. På et tidspunkt er der imidlertid, som følge af kulden kun lidt tilbage at høste. Vinterens grønne basisgrønsager som grønkål finder også indpas i takt med kulden, men snart domineres salatskålen af opbevarede rodfrugter, æbler og fermenterede grønsager. De friske grønne blade mangler.

Vi har erfaring med spiring af frø for at få frisk bladgrønt midt på vinteren, men vi har aldrig været særlig glade for at skulle indkøbe kilovis eller ofre egne plantefrø for at dyrke nok bladgrønt til at dække vores behov om vinteren. Gejsten til at finde en anden måde at få friske blade, har derfor været der længe.

Drivning af planterødder

At drive planterødder er ikke noget nyt. I mange lande er der fremavlet særlige varianter af rodfrugter, der om vinteren dyrkes til høst af bladgrønt. Julesalat er et godt eksempel. Julesalat drives frem fra cikorierødder, der graves op om efteråret, aftoppes, omplantes i f.eks. potter, opbevares i et mørkt og køligt rum, og endelig tages frem i stuetemperatur, når bladvækst er ønsket.

Selvom drivning er velkendt, var det først efter flere års betragtning af spirende rodfrugter i vores koldrums mørke, at vi kom med på driv dit vintergrønt-dillen. De opbevarede rodfrugter var tiltænkt som rodfrugt og ikke som spirende bladgrønt, så det synes spild at se de forsvulmende rødder bruge deres lagrede energi på at sætte blade. Idéen til bevidst at opbevare rodfrugter til drivning er derfor inspireret af flere ting.

I vores lille have har vi ikke nogen intention om at ofre dyrkningsrækker på at dyrke cikorierødder til senere drivning indendørs. I stedet bruger vi mælkebøtter, der alligevel dukker op – og som derfor ikke konkurrerer om pladsen i haven.

Mælkebøtte er en bladgrønsag, som vi spiser gennem hele vækstsæsonen fra de helt små nye blade i foråret til efterårets allersidste blade. Med tiden er vi kommet til at elske selv sommerens bitre mælkebøtteblade – vi fylder blot færre blade i salatblandingen. Mælkebøttens udbytte har imidlertid opnået helt nye højder hos os. Vi driver blade frem midt i vinterens mørke.



Sidst på efteråret hiver vi en del af de mælkebøtter op, som selv har fundet vej til køkkenhavens højbede. I sommerhalvåret luger vi mellem rækkerne af rodfrugter, men der er altid mælkebøtter her og der, som vi enten har overset eller forbarmet os over. I stedet for at smide rødderne i kompostbeholderen, bliver mælkebøtterødderne til vintersalat.

Konceptet er simpelt. Planterødder er et lager af energi, der om vinteren blot venter på forårets komme og varmere temperaturer, så ny bladvækst kan udfolde sig. De overvintrende rødder skal opbevares under de samme forhold, som hvis de havde været udendørs. De må ikke tørre ud, og temperaturen må endelig ikke være for høj, da de ellers tror, at det er forår. Når vores behov for bladgrønt stiger, tages rødderne ind i stuen. Og her sker miraklet. Så snart rødderne mærker varmen, skyder de lystigt med nye blade. Bladene klippes af efter behov og



▲ Mælkebøttebladene klippes af 1-2 cm over plantens krone, så rod og krone ikke beskadiges..

◀ Friske mælkebøtteblade pynter i stuen.

► Mælkebøtterødderne sættes i en dyb potte med lidt jord i bunden. Afstanden mellem rødderne er cirka 2 cm. Potten er nu klar til at blive sat i et koldrum, jordkælder eller til at stå udenfor inden den tages ind i stuen til drivning.



er selvsagt en umådelig værdsat grønsag, når haven udenfor er underlagt vinterens hårde hånd.

Drivningen starter i efteråret

Vi høster mælkebøtterødderne om efteråret samtidigt med køkkenhavens rodfrugter.

De største mælkebøtterødder er mere livskraftige og har mere lagret energi, men de mindre kan også gå. Bladene klippes af 1-2 cm over kronen, så toppen af roden ikke beskadiges. Rødderne skal nu opbevares med det samme, så de ikke tørrer ud. Vi sætter dem lodret i dybe potter og gerne mange i hver. Mellem hver rod er der ca. 2 cm, så det samlede antal vil afhænge af pottens diameter. Jorden bør være let fugtig havejord eller pottejord, så man efterligner det miljø, roden netop voksede i. Det er vigtigt at huske, at rødderne er levende og skal forblive levende for at kunne spire. Vi opbevarer potterne i jordkælder, men de kan godt stå udendørs et stykke tid. Så længe det er køligt, men ikke hård frost, og rødderne tror, at det er vinter.

Andre rødder til vintersalaten

Vi er ret glade for at drive mælkebøtte, da planten ellers er en uudnyttet ressource i køkkenhaven, som tilmed sår sig selv og ikke kræver noget fra os. Vi driver imidlertid også andre rødder til vores vintersalater. Især flerårige grønsager med større rødder såsom sødsik og selvfølgelig cikorie. I år har vi dyrket sorter af rodci-korie til formålet, og i potter står nu også skorzonner og takkelaprødder og venter på at blive drevet frem. Potentielle to-årige grønsager er bl.a. havrerod, rødbede og majroe, og der venter bestemt andre til afprøvning.

Rødderne kommer ind i varmen

Fra det kølige opbevaringsrum bringes potten med rødder ind i stuen. Det tager lidt tid fra roden begynder at skyde, til bladene er store nok til at høste. Derfor er det en god idé at bringe dem ind i varmen 3-4 uger inden, du skal bruge dem. I vores tilfælde har vi normalt rigeligt med frisk bladgrønt fra skovhaven indtil midt i december, så det er som regel i midten af november, at vi bringer de første potter ind i stuen. Derefter tager vi regelmæs-

sigt nye potter ind i varmen, så vi hele tiden har frisk grønt, indtil de første flerårige grønsager begynder at titte frem i haven i marts måned.

Så snart potten med rødder er taget ind i stuen eller i et rum med 15-20°C, bør den behandles ligesom andre stueplanter og vandes regelmæssigt. I modsætning til stueplanter kræver drivningen ikke lys, så sætter man potten væk fra vindueskarmen, vil man få blege blade uden pigment, hvilket lige præcis er en af grundene til, at de nye blade ikke er bitre. Mens det for nogle er interessant med blegede grønsager, foretrækker vi dem med kulør, da vi mener, at de er mere næringsrige og får mere smag. Vores potter står derfor i vindueskarmen. De nye blade vil nu aldrig blive ligeså grønne som forårets vækst pga. det meget begrænsede lysindfald om vinteren.

Vi plukker og høster af planterne, så snart vi synes bladene er store nok, og blander dem i vintersalaten. Når planten ikke længere skyder med ny vækst, komposterer vi roden. På det tidspunkt har den gjort stor og nyttig gavn.



◀ Winterkefe får store smukke lathyrus-lignende blomster allerede i maj måned.

Som selvforsyner er man særligt interesseret i at lukke det sultne hul, der opstår om foråret og først på sommeren, når forråds-kammeret er ved at være tomt, og de nye afgrøder kun langsomt er på vej. Sukkerærten Winterkefe sås om vinteren og er høstklar allerede sidst i maj næste år, hvor man netop har brug for friske grønsager.

SUKKERÆRTEN Winterkefe

TEKST OG FOTOGRAFIER: **MIA STOCKHOLM**,
INDEHAVER AF URTEHAVER.DK



▲ Den standhaftige Winterkefe holder ud i frost og kulde – her i starten af april.

De bedste afgrøder med de mest særprægede egenskaber kommer ofte fra frø, jeg har fået fra andre havefolk, som holder den gamle bytte-tradition henover havelågerne ved lige. Sukkerærten Winterkefe har, som navnet antyder, sin oprindelse i Tyskland og fandt vej til min have gennem et aktivt medlem af foreningen Frøsamlerne.

Dyrkning

Det virker stik i mod sund havefornuft at give sig til at så på en kold og klam decemberdag, men det er ikke desto mindre det helt rigtige tidspunkt for Winterkefe at komme i jorden. Vælg en dag i december, hvor jorden ikke er frossen. De bør sås eller udplantes lidt tættere end forårssåede ærter (ca. 2–4 cm mellem planterne), da man må påregne en smule tab i løbet af vinteren. Det er dog ikke ualmindeligt med en overlevelseshøjde på omkring 90, og så kan man jo altid tynde ud i foråret til 3–5 cm mellem planterne.

Planten bliver over to meter høj og kræver ekstra høj opbinding i forhold til andre ærter. Den får smukke, rødviolette blomster på størrelse med lathyrus. Bælgerne er lange med 6–8 ærter per bælg, der kan høstes fra sidst i maj og 2 måneder frem. Det er sukkerærter, som skal spises med bælg, før ærterne bliver for store, da de så bliver let bitre. Planterne er ret produktive, så det er muligt at høste til fryseren.



▲ Winterkefe er en sukkerært, der smager bedst, så længe ærterne i bælgene er små. De er gode at blanchere og gemme i fryseren til vinterbrug.

► I april skal der opbinding til, da planterne nu tager fart.



Man kan placere sine Winterkefe i yderkanten af et bed, hvor der senere skal plantes græskar, squash eller en anden afgrøde, der først skal bruge pladsen i højsommeren. Når ærternes tid er forbi, kan de fungere som jorddække omkring de afgrøder, der skal vokse i bedet resten af sæsonen.

Høst selv frø

Hvis man lader en håndfuld bælg blive på planten og visne ned, kan man let tage frø til næste år. Der er masser af tid til at få frøene godt tørre, da planten begynder at visne ned i højsommeren. Ærter er selvbestøvende og krydsbestøver sjældent med andre sorter. Man kan derfor være rimeligt sikker på, at de ærter, man høster til frø, har de samme egenskaber som moderplanten. Krydsbestøvning er især ikke et problem for Winterkefe, da den blomstrer før de fleste andre ærter.

Vær opmærksom på dræbersnegle

Dræbersneglene er ganske vist små i det tidlige forår, men de er sultne, og der er ikke så mange andre grønne vækster at tage af på det tidspunkt. Derfor skal man være særligt opmærksom på de spæde ærteplanter, så snart frosten er væk – især hvis de står tæt op ad en halmbelagt gang eller en kompostbunke, hvor snegleæggene har overvintret.

Viden og inspiration om
dyrkning og jord på nettet

Living Web Farm – inspiration ikke kun for små økobrug

Prøv at klikke dig over Atlanten til den økologiske uddannelses- og forskningsgård Living Web Farm i North Carolina og deres YouTube-kanal. Her deler de flittigt ud af viden om økologisk og bæredygtig fødevareproduktion. Se for eksempel:

- 14 afsnit med canadieren Jean Martin Fortier, som er kendt for sin bog *The Market Gardener*. Han deler ud af sine erfaringer med at drive et økonomisk bæredygtigt frilandsgartneri med intensiv produktion på et begrænset areal.
– *The Market Gardener with Jean-Martin Fortier, Six Figure Farming*
- Fire timers optagelser fra en workshop om dyrkning af kål.
– *All About Brassica Production with Pat Battle*

[www.youtube.com/
user/livingwebfarms](https://www.youtube.com/user/livingwebfarms)

Bliv klog på jord

Vil du lære mere om livet i jorden, bør du kigge nærmere på Dr. Elaine Ingham. Hun er ekspert indenfor mikrobiologi og jord. På hendes hjemmeside og på YouTube finder du et væld af videoer fra foredrag, som hun har holdt.

www.soilfoodweb.com



Tak til alle jer, som stiller op på markeder og til arrangementer og fortæller om den praktiske økologi

I sekretariatet måler vi på de indmeldelser, vi får i foreningen. Vi kan se, at flere og flere melder sig ind, fordi de får et medlemskab anbefalet af et medlem. Faktisk angav 15% af nye medlemmer sidste år, at det var på grund af et medlems anbefaling, at de meldte sig ind. Flere og flere melder sig også ind, fordi de har fået et blad eller mødt nogen på et marked. Denne fine indsats med at skaffe medlemmer kan vi ikke takke nok for. Tak af hjertet, tak. Alle, som vil dele deres erfaringer med dette vigtige arbejde, send dem og gerne også fotos.

mikael@praktiskoekologi.dk

Introinstruktører til den praktiske økologi søges

I PØ får vi mange nye medlemmer, som vi rigtig gerne vil tage godt imod med et introkursus til den praktiske økologi. I foreningen drømmer vi om, at vi har 10 regionale introkurser i 2017, drevet af frivillige. Foreningen hjælper med undervisningsmaterialer og idéer til program. Tanken er, at introkurset kan holdes en eftermiddag i weekenden eller en aften i hverdagen. Det bestemmer du. Vi tænker, at kurset handler om introduktion til de centrale begreber i at dyrke, samt kort intro til foreningens arbejde. Kontakt økofacilitator Mikael Elke Lund, hvis du gerne vil høre nærmere eller vil melde dig som introinstruktør til den praktiske økologi.

mikael@praktiskoekologi.dk 22 18 26 82

Lokalt engagement giver forandringer globalt

Husk at være en del af dit lokale PØ-netværk – og hvis der ikke er et netværk, hvor du bor, så ring til vores økofacilitator for at få startet et op. Ring til Mikael Elke Lund på 22 18 26 82. Du kan se foreningens netværk her:

www.merelivihaven.dk

MERE I HAVEN

Tak til VELUX Fonden og familien bag for 3 dejlige år – og vi fortsætter det gode arbejde

Tak, fordi I gør en stor forskel for at udvikle det grønne Danmark. Ikke mindst tak for alle de PØ-medlemmer, som har støttet op om projektet. Vi har fået en udvidelse af Mere Liv i Haven-projektet, så det også kører i 2017, hvor Mikael Elke Lund kører projektet videre.

Mere Liv i Haven udgiver et onlinemagasin

Midt i december udkommer Mere Liv i Havens delafsluttende onlinemagasin – hold øje her:

www.merelivihaven.dk

Mere Liv i Haven netværk

Vær med til at byde nye medlemmer velkommen

Kunne nogen af jer forsøgsvist have lyst til at ringe nye medlemmer af PØ op, som bor i jeres netværks område? Det betyder meget for nye medlemmer, at de bliver budt godt velkommen, og derfor vil vi i bestyrelsen rigtig gerne høre fra medlemmer af lokale netværk, som har lyst til at ringe til nye medlemmer fra netværkets lokalområde. Vi regner med, at det handler om højst 1 telefonsamtale om måneden, hvor du ringer op og fortæller om foreningen og om netværket og inviterer det nye medlem til næste netværksmøde. Skriv eller ring til økofacilitator Mikael Elke Lund, hvis du har tanker og input til dette tiltag.

mikael@praktiskoekologi.dk 22 18 26 82



Giftregn – nej tak

Vi gentager successen i 2017

Den 1. oktober havde vi sammen arrangeret 6 gåture mod giftregn: Struer, Kolding, Lejre, Svendborg, Ollerup og Svinebakkerne. Vejret var godt, og stemningen høj. Du kan læse mere om kampagnen og se fotos og den presse, som foreningen fik. Tak til alle, som var og tænkte med. Vi synes, at der var så god opbakning, at vi vil gentage successen engang i 2017.

www.oekologi.dk/giftregn

Planlægningsmøde: Årsmøde 2017 i Odense

Kom og vær med 22. november kl. 17.30

Kom og vær med til planlægningsmøde for vores næste årsmøde, der holdes i Odense. Mødet foregår den 22. november kl. 17.30–19.30 i Odense, og er inklusive aftensmad. Tilmeld dig hos Randi Lauridsen, så får du et sted, hvor vi mødes centralt i Odense. I mødet deltager Randi Lauridsen, Finn Paaske og Trine Krebs fra bestyrelsen. Skriv til randi@praktiskoekologi.dk.

Gi' en skærv til Havenyt.dk

Efteråret er tiden, hvor vi samler ind til, at Havenyt.dk kan fortsætte sit gode arbejde med at oplyse hele Danmark om giftfri og glædesfyldt havedyrkning.

Bidrag gerne her:

www.oekologi.dk/bidrag_til_havenyt



Giftfri Have runder 9.000 tilmeldte haver

Vi skal naturligvis have alle danske haver med på, at gift ikke er en del af fornuftig havedrift.

Få naboen og alle du kender med, så vi støt og roligt får et giftfrit havedanmark.

www.giftfri-have.dk

Skøn Mere Liv i Haven Festival 2016

Af hjertet tak for en skøn Mere Liv i Haven Festival 2016 – Aarhus vi elsker dig!

Og vi glæder os meget til at høre fra medlemmer og netværk, som vil stå for at arrangere

festivalen i 2017. Skriv til mikael@praktiskoekologi.dk.

Se fotos fra årets Mere Liv i Haven festival her:

www.oekologi.dk/festival



LANDSFORENINGEN PRAKTISK ØKOLOGI ARRANGERER:

Kom til foredrag med Anne Hjernøe

– om at finde smagen og arbejde med økologi i maden

ODENSE DEN 5. DECEMBER KL. 19.00 TIL 21.30
Rudolf Steinerskolen i Odense, Lindvedvej 64, 5260 Odense S

AALBORG DEN 7. DECEMBER KL. 19.00 TIL 21.30
Sundheds- og Kvarterhuset, Fyrkildevvej 7, 9220 Aalborg Øst

PRIS: 150 kr. for ikke-medlemmer og 100 kr. for medlemmer af PØ.
I prisen er inkluderet forfriskninger.

TILMELDING:
www.oekologi.dk/anne-hjernoee



To workshops specielt for dig, der producerer fødevarer

Mød Klaus Sall, Malene Aaris og Anne Hjernøe

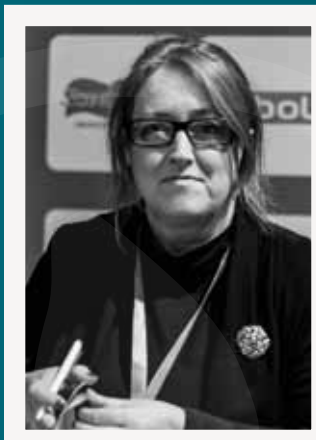
Producerer du fødevarer, og vil du gerne have hjælp til salg, markedsføring, kvalitetsstyring og strategi? Anne Hjernøe, Klaus Sall og Malene Aariis tilbyder en workshop for dig, der laver fødevarer og gerne vil have input til dit arbejde med dine produkter.

ODENSE DEN 5. DECEMBER KL. 14.00 TIL 18.30
Rudolf Steinerskolen i Odense, Lindvedvej 64, 5260 Odense S

AALBORG DEN 7. DECEMBER KL. 14.00 TIL 18.30
Sundheds- og Kvarterhuset, Fyrkildevvej 7, 9220 Aalborg Øst

PRIS: 200 kr. for ikke-medlemmer og 150 kr. for medlemmer af PØ.

TILMELDING:
www.oekologi.dk/foedevareworkshop



DET SKER I 2017 I LANDSFORENINGEN PRAKTISK ØKOLOGI

ÅRSMØDE 31. MARTS – 2. APRIL 2017

Vi holder årsmøde og generalforsamling i Odense.

GRØN GRUNDLOVSDAG 5. JUNI 2017

Vi opfordrer til at gå sammen med andre foreninger og lave Grøn Grundlovsdag rundt omkring i landet.

NETVÆRKSURSUS

1. KURSUSGANG, FORÅR / 2. KURSUSGANG, EFTERÅR

Organisering, engagement og begejstring i lokalt arbejde. 1. kursusgang: Endagskursus for foreningens netværksmedlemmer fra 10.00–22.00. Deltagerne forpligter sig til 2 kursusgange. 2. kursusgang ligger i efteråret. Der deltager 4–5 medlemmer fra hvert PØ-netværk. Formål: At udvikle de lokale PØ netværk i samtale med andre lokale netværk. Kurserne afholdes 5 forskellige steder i landet: Nordjylland, Midtjylland, Fyn/Sønderjylland, nordlige Sjælland/København, sydlige Sjælland.

6.–8. OKTOBER

Haveambassadør-træf med fokus på det lokale demokratiske arbejde.

MERE LIV I HAVEN FESTIVAL 28. OKTOBER

Mere Liv i Haven Festival 2017

KOMMUNALVALG I DANMARK 21. NOVEMBER 2017

Det er nu, vi skal varme op under grønne alliancer, så vi kan få så mange grønne kommunalbestyrelser som muligt.

INTROKURSUS FOR NYE MEDLEMMER – LØBENDE

Nyt medlem i PØ – introkursus holdt af lokale medlemmer rundt omkring i landet.

Temanetværk i PØ

Alle medlemmer af Landsforeningen Praktisk Økologi kan danne temanetværk. Temanetværkene adskiller sig fra de lokale netværk ved at være tværgeografiske og at centrere sig omkring et tema – stort, som småt – praktisk eller upraktisk. Med temanetværkene er det fra foreningens side ønsket, at medlemmer og andre interesserede får organiseret faglige netværk, der kan arbejde mere koordineret med udvalgte dagsordner og påvirke den praktiske økologis udvikling og skrive fagartikler uden at sidde i bestyrelsen.

PØ-medlemmer kan gennem deltagelse i et temanetværk få taleret og politisk forhandlingsret på foreningens vegne, hvis blot netværkene:

- er godkendt af bestyrelsen i PØ, forudsat at netværket udarbejder 1 sides arbejdspapir, der beskriver rammerne for netværkets arbejde
- arbejder inden for PØ's værdisæt og vedtægter
- har tals- og kontaktpersoner, der er medlemmer af PØ
- får gennemlæst og godkendt læserbreve, film og andre ytringer på foreningens vegne af mindst tre af foreningens medlemmer
- understreger, at man alene formidler foreningens holdning, når man optræder som repræsentant for denne, med mindre man gør det meget klart, når man ønsker at sige noget for egen regning.

Se eksisterende temanetværk på mereliivihaven.dk

Kontakt Trine Krebs, formand@praktiskoekologi.dk, hvis du vil vide mere.

Vil du gerne støtte foreningens arbejde og vise, at du er tilfreds med at vi i 2016 lavede

- DET FÆLLES BEDSTE
- mange, flotte, lokale arrangementer takket været netværk og medlemmer med åbne havelåger
- Giftregn – nej tak
- Frø-popups

Og at vi i det hele taget er på banen og forsøger at påvirke vores jord til frugtbarhed og liv.

Støt din forening med en julegave:

www.oekologi.dk/bidrag



6300 m² øko-grund ved Skjern Enge

Til salg: Grunden er ca. 2/3 blandet skov, resten have og alle 6300 m² er øko/biodyn drevet gennem 50 år. Husets 170 m² er charmerende, men dyre at varme op. Cykelafstand til skole og indkøb.

Ingvær Haubjerg Nielsen, naturnielzen@gmail.com
2484 4012

Gartner(e) søges til foreningen FAKTI

Vores dejlige have i KbH NV danner rammen om aktiviteter med flygtninge- og indvandrerkvinder. Både brugere, medarbejdere og frivillige passer haven, men vi søger flere havekyndige frivillige.

mette@fakti.dk

Økologiske græske specialiteter

Særlige kvalitetsprodukter fra Kalamata område: – Olivenolie ufiltreret presset på stenkvarn. – Olivenolie, demeter kvalitet. – Kalamata oliven demeter kvalitet. – Soltørrede tomater

Kontakt: www.newdelphos.com

Medlemsannoncer

Som medlem kan du gratis indrykke én annonce om året. Kun annoncer med et økologisk/bæredygtigt indhold kan indrykkes.

Indryk din medlemsannonce her:

[www.oekologi.dk/
medlemsannoncer/](http://www.oekologi.dk/medlemsannoncer/)

Indleveringsfrist til næste nummer:
1. december 2016

Arv/testamente og gaver

Vær med til at støtte arbejdet i Landsforeningen Praktisk Økologi. Giv et gavebidrag eller opret et testamente.

Gavebidrag op til 15.200 i 2016 er fradragsberettiget, hvis gave-giver oplyser sit cpr-nummer til foreningen, der så indberetter beløbet til Skat.

Den økonomiske støtte kan også gives gennem en testamen-tarisk donation. Landsforeningen Praktisk Økologi er fritaget for arveafgift jf. Ligningslovens §8A, og ethvert bidrag er med

til at fremme en bæredygtig behandling af vores jord til glæde og sundhed for os selv og vores efterkommere.

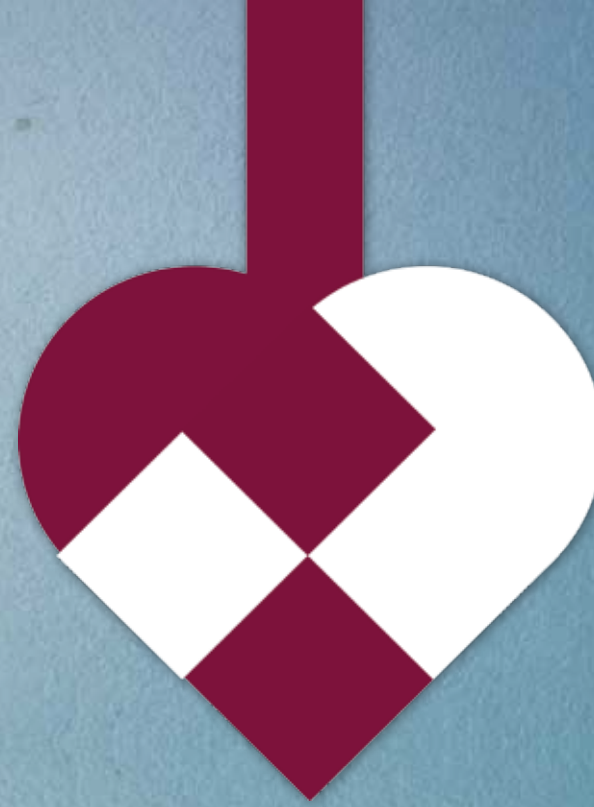
Ved oprettelse af testamente tilrådes det at kontakte en advokat efter eget valg, men kontakt kan også tages til foreningens advokat Otto F. Spliid, Focus Advokater I/S, Englandsvej 25, 5000 Odense C, tlf. 63 14 20 76, os@focus-advokater.dk.

GIV et medlemskab i julegave

For blot 100 kr. mere kan du supplere med et flot haveforklæde eller hele årgang 2016.

www.oekologi.dk/netbutik

Julegavetilbuddet kan bestilles i perioden 7. november til 14. december, med levering i uge 51.



**Vi ønsker alle
Praktiske Økologer
en fredfyldt jul
og et rasende
godt nytår.**

Vi vil have mere liv i havelivet – og vi vil have dig med!

Landsforeningen Praktisk Økologi er for alle, der ønsker en bæredygtig udvikling for fremtiden.

Vi arbejder for:

- økologisk dyrkning
- økologiske fødevarer
- økologisk levevis
- etisk forsvarligt dyrehold
- ingen udsætning af genmodificerede organismer
- mærkning af alle varer med GMO
- lokal produktion
- selvforsyning
- natur og mangfoldighed.

Et medlemskab af Praktisk Økologi betyder:

- Du får et medlemsblad tilsendt 6 gange om året.
- Du har fri adgang til Havelyst.dk – vores hjemmeside kun for medlemmer, hvor du kan dele haveerfaringer med andre praktiske økologer.
- Du får dybdegående viden om selvforsyning og livet i den økologiske have.
- Du støtter arbejdet for mindre gift i private haver og mere viden om kompost og mangfoldighed.

Få flere havevenner – meld dig ind i Landsforeningen Praktisk Økologi:
www.oekologi.dk/bliv_medlem/



Tilmeld dig nyhedsbrevet

Få tilsendt dugfriske meninger, informationer og links hurtigt og effektivt. Tilmeld dig på www.oekologi.dk/nyhedsbrev.

Uddeling af materialer

Har du lyst til at dele gratis blade og/eller foldere ud til familie, venner eller i havekredsen? www.oekologi.dk/materialer/

Tilbud på årgange

Ældre årgange af Praktisk Økologi kan købes for kun 200 kr./årgang: www.oekologi.dk/aargange/

Betalingservice

Hjælp vores forening med at spare tid på administration. Tilmeld dit kontingent til Betalingsservice via www.oekologi.dk/bs/, via din netbank eller ved at tage dit girokort med i banken.

Hvis du flytter...

Vil du være helt sikker på, at du efter flytning modtager Praktisk Økologi, så er det en rigtig god idé at melde flytningen direkte til foreningens sekretariat. Send din nye adresse til sekretariatet – gerne som e-mail (se side 2).

Har du en mening om noget, der sker i foreningen, så skriv til bestyrelsen i PØ

Vi er meget glade for alle henvendelser. På vores lukkede Facebook-side *Praktisk Økologi i hverdagen* er der flere, som har lagt deres tanker omkring foreningens kernefortælling, og det giver god dialog i bestyrelsen og blandt medlemmer. Tøv ikke med at give din mening til kende.



Praktisk Økologi

Vi har mange inspirerende hjemmesider i
Praktisk Økologi til ethvert behov
– klip siden ud og hæng den på opslagstavlen.

www.oekologi.dk


Havenyt.DK

INSPIRATION OG VIDEN TIL DIN HAVE

MERE  I HAVEN

ÅBNE HAVELÅGER, HAVEAMBASSADØRER OG LOKALE NETVÆRK

www.merelivihaven.dk



Del Jorden

DEL DIT OVERSKUD FRA HAVEN

www.deljorden.dk

Havelyst.dk

HER MØDES MEDLEMMER FOR AT TALE ØKOLOGI