

Storby-
mennesker
har brug for
råd og
vejledning,
når de kaster
sig ud i så
fremmedartet
et projekt som
en køkken-
have.
Heldigvis
står eksperter
parat til
at give tip.



»Vil du se min smukke køkkenhave«

Det urbane menneske savner at få jord under neglene og høste sine egne grøntsager. Tendensen handler om nostalgi, håb og æstetisk storytelling. Weekend stikker en finger i jorden

AF LOUISE LYKKE
FOTO: IDENTITYZOOM.DK

Der er blot den nøgne brune jord at se, men de første grøntsagsfrø putter sig dernede sammen med to slags kartofler. Hvis alt går godt, bliver det sandsynligvis radisserne, der vinder dysten om at skyde op som de første. Det fortæller jordlodlejer Christian Dorow, der har taget kon-

sekvensen af et voksende ønske om »jord under neglene« og har meldt sig til et kursus i, hvordan man dyrker økologisk køkkenhave. Og køkkenhave anno 2011 skal helst være på en måde, som passer ind i det moderne menneskes krav om fleksibilitet. Derfor er det praktisk, at han som flere af de andre jordlodde-lejere på den økologiske gård Grantoftegaard i Ballerup deler det 60 kvadratmeter store stykke jord med en makker. På den måde kan de på skift passe loddet, der hen over de næste par måneder forhåbentlig bliver forvandlet til en frodig køkkenhave.

Til hverdag bor han i lejlighed i Hellerup og arbejder som socialkonsulent i et pensionsselskab, hvor han rådgiver klienter om pensionsspørgsmål – et job, hvor han er meget »oppe i hovedet«.

»Så det er rigtigt skønt at få jord under neglene, og det er spændende at følge med i, hvad der kommer frem. Jeg har ikke børn, men det her kan man vist godt sige er mit første barn,« siger han og tilføjer, at det er optimalt samtidig at blive undervist i, hvordan man dyrker sit jordlod, så man får mest muligt ud af det. Og så er det hyggeligt, at aktiviteterne på jordlodderne også åbner for samvær med avlerne på nabolodderne, og hvem ved, måske også et par gode råd?

Fra frø til plante

Jorden, der bliver dyrket 100 pct. økologisk – fra frø til færdig plante – kommer som en del af en praktisk pakkeløsning, hvor undervisning, frø og jord alt sammen er inkluderet. Haveprojektet er sat i søen af kokkene



Til daglig arbejder jordlodlejer Christian Dorow som socialkonsulent i et pensionsselskab og han bor i en lejlighed i Hellerup, men nu får han »jord under neglene« i sin økologiske køkkenhave i Ballerup.



Lige nu er der blot den nøgne brune jord at se, men de første grøntsagsfrø putter sig på de nye jordlodder i Ballerup, hvor storbyens indbyggere kan dyrke grøntsager.

Claus Meyer og Mads Refslund, og det er bl.a. økolandmand Catja Kirkegaard og hortonom Rosanna Bowyer Larsen, der står for undervisningen. Rosanna Bowyer Larsen har blandt andet dyrket grøntsager på Prins Charles’ residens Highgrove samt på Fredensborg Slot, ligesom hun har hjulpet Meyer med grøntsagsproduktionen i hans have. Lige nu står tiden i havernes tegn. Der er rift om ledig muld – især jord i nærheden af København går i øjeblikket som varmt brød. Over hele landet er skolehaver også blevet populære, og til sommer vil madfestivalen MAD Foodcamp bl.a. også komme til at handle om havedyrkning.

Refshaleøen

Både Claus Meyer og Nomas Rene Redzepi drømmer i øvrigt om, at den tidligere fabriksgrund på Refshaleøen, hvor festivalen holdes, kan blive forvandlet til en stor blivende have, der år for år vokser sig mere fuldkommen.

»En *permakulturel* installation,« som Claus Meyer udtrykker det. Men tilbage til køkkenhaveprojekt i Ballerup, der for Meyer dels handler om at knytte sin evigt knopskydende forretning tættere til naturen (Meyerforretningen har også en bid jord derude), men især også om at give mennesker, der ønsker at finde tilbage til et glemt håndværk – havedyrkningen – en håndsrækning. Køkkenhaven er også en helt lavpraktisk måde at tage medansvar for noget så stort som klodens tilstand, og for Meyer handler det også om at skubbe på, så vi alle kommer tættere på den mad, vi putter i munden.

»At begynde at avle sine egne grise vil for mange være et ret uoverskueligt projekt, mens en køkkenhave trods alt er til at gå til, hvis man altså kan få noget jord. Og det er så det næste, vi arbejder på. At forsøge at få forbundet jord med mennesker, der savner jord. Det taler vi i øjeblikket med både Frederiksberg og Københavns Kommune om. For der ligger mange grunde, f.eks. ubenyttede byggegrunde, der med fordel kunne blive til små nyttehaver til glæde for københavnere,« siger Claus Meyer.

En anden, der har fingeren på pulsen, når det gælder »landmandsbølgen«, der skyl- ler ind over landet i øjeblikket,

er grøntsagsentusiasten Trine Krebs fra firmaet Frugtformidlingen. Hun sidder også i bestyrelsen i foreningen Praktisk Økologi, som er en forening af 3.300 haveejere, der dyrker deres haver primært økologisk. Foreningen driver også Danmarks mest besøgte hjemmeside om haver, Havenyt, og den oplever i øjeblikket en voldsom stigning i antallet af besøgende.

»I år går det helt gennem taget. Og vi gør intet nyt. Vi gør kun det, som vi plejer at gøre. Samtidig stiger vores medlems- tal i foreningen også, uden at vi rigtig gør det store. Jeg ved, at mange af vores medlemmer holder åbne økohaver, og der kommer der stadig flere og flere gæster,« siger hun og tilføjer, at hun oplever, at mange fra hendes generation (folk i 30’erne) er begyndt at interessere sig for og tale meget om havedyrkning. Selv i hjem uden have. F.eks. de københavnerhjem, der tilgen- gæld »høster« fra Københavns hippe gårdbutik Din Baghave.

Forfølge en drøm

Ifølge trendforsker og blogger Anette Eckmann handler det urbane menneskes trang til at gå i haven om at forfølge en drøm. En drøm om et enkelt liv, hvor vi ved, hvad vi putter i munden, og kun tilbyder vores børn det bedste af det bedste. Men det handler også meget om historiefortælling, forklarer hun. Køkkenhaven er også en måde at udtrykke sig æstetisk på. En slags organisk kunstin- stallation, der fortæl- ler, hvem vi er. Måske vil replikken »vil du med hjem at se min køkkenhave« ligefrem blive tidens virksom- me scorereplik, filosoferer hun.

»Vi lever jo i en tid, hvor vi ikke mangler noget, så det handler også meget om nostalgi og om at udtrykke sig og vise, hvor spæn- dende man er. Det, vi har svært ved at få, bliver jo det nye sorte. Og vi har svært ved at få køkkenhaver og by- liv til at forenes. Ud af det vokser drømmen om kolonien, hvilket, vi ser, har fået priser- ne på kolonihavehuse til at stige markant,« siger hun og tilføjer, at hele »urban gar-

dening-tendensen« især er ble- vet kickstartet af præsidentfrue Michelle Obama, der som be- kendt anlagde køkkenhave, kort tid efter at familien rykkede ind Det Hvide Hus. Siden er også bierne kommet til storbyerne. Først New York selvfølgelig og nu også København, kan vi læse. Det er dog ikke kun nostalgi, der er i spil, men også det moderne menneskes måde at overleve på, fastslår Anette Eckmann.

»At gå i haven er bedre end et mindfulness-kursus. Det er vanedannende og en måde at skrue hovedet af på. Det er jord- terapi, hvor vi alene og sammen kan forbinde os med noget op- rindeligt. På et dybere plan er det også en erkendelse af, at moder jord er sur. Vi må tage os sammen og behandle hende bedre,« siger hun.

Ingen novice

At havelivet er en nostalgisk drøm, kan Marielise Berg- Sonne fra Østerbro tale med om. Hun har tidligere haft hus og have og er derfor heller ikke nogen novice i »organic gar- dening«, men efter at hun flytte- de tilbage til byen for at komme tættere på dens kulturelle til- bud, har det været umuligt at dyrke interessen.

»Jeg har hele tiden savnet at dyrke haven, som for mig er den bedste måde at være udendørs på. Jeg har mange gange klaget højtlydt over manglen på jord- lodder i byen eller tæt på. Men så læste jeg i avisen om pro- jektet i Ballerup og måtte bare

»At gå i haven er bedre end et mindfulness-kursus. Det er vanedannende og en måde at skrue hovedet af på. Det er jordterapi, hvor vi alene og sammen kan forbinde os med noget oprindeligt. På et dybere plan er det også en erkendelse af, at moder jord er sur. Vi må tage os sammen og behandle hende bedre«

Trendforsker og blogger Anette Eckmann

straks slå til, selvom der jo er et stykke vej fra Østerbro,« si- ger hun. Motivationen er såre enkel: at se noget vokse og gro og høste resultatet af det i form af lækre grøntsager, der jo altid smager bedre, når man selv har haft en finger med i spillet.

Selvforsynende

»Og så er det selvfølgelig drøm- men om at være selvforsynen- de, det handler om, men nu må vi lige se. Vi starter jo på en mark, der har ligget brak i to år, så jeg tror, vi vil blive udford- ret af en del kvikgræs under- vejs. Det vil vise sig,« siger Ma- rielise Berg-Sonne og tilføjer, at det også er interessant at erfare, hvordan tilgangen til den øko- logiske køkkenhave har udvik- let sig gennem tiden. Tidligere købte man blot tilfældige frø, som man plantede og dyrkede uden at bruge kemikalier, men i dag er der meget fokus på, at selv frøene skal være økocerti- ficerede, hvis det skal gå helt rig- tigt til.

Der er mulighed for at opbe- vare haveredskaberne i nogle særlige containere, der er stillet op ved jordlodderne. Der er dog et haveredskab, som Marieli- se Berg-Sonne gladeligt fragter frem og tilbage.

»Det er min afrikansk hakke, jeg har købt i Mozambique. Den er guld værd, når jeg skal ven- de jord, så den er jeg meget øm over for. Det er et helt enkelt, men helt fantastisk redskab,« siger hun.

Bliv dus med din køkkenhave

Hun har dyrket pryd- og køkkenhave for først Prins Charles, siden for Dronning Margrethe på Fredensborg Slot og nu for hele Danmarks »madmand« Claus Mey- er. Få hortonom Rosan- na Bowyer Larsens fem gode råd til, hvordan du som nybegynder kom- mer i gang med projekt køkkenhave.

- 1. Vælg en solrig grund. Fjern så meget ukrudt som muligt – gerne i flere omgange. Tilsæt evt. gødning inden (gød kun om foråret).
- 2. Start i det små. Vælg ikke for mange for- skellige slags grønt- sager, for en køkken- have er krævende at passe. Løg, kartofler, sa- lat, spinat, radisser, rød- beder, krydderurter og købeborrer (som man kan købe klar til ud- plantning) er valg, der forholdsvis let giver output for nybegynde- ren. Asparges er om- vendt en svær grøntsag at starte ud med.
- 3. Start ikke, før jorden er ordentlig varm. 7 til 10 grader skal den være. Såning fra ca. midt april er et godt tidspunkt. Tømmelfingerreglen er, at begynde når man ser ukrudtet vokse, for så er jorden klar.
- 4. Fjern ukrudtet løben- de, og helst inden det bliver stort.
- 5. Husk at vande. I tørre perioder skal man van- de ca. 2 gange om ugen og fjerne ukrudt ca. 1-2 gange. Lykke

FOREVER

BY

KLARLUND

Vielsesringe i guld med brillanter. Sætpris 39.990 kr. Oplev Forever hos Klarlund og på forever-klarlund.dk