

En samling haveredskaber hænger klar til brug i et skur tæt ved køkkenhaven. Peter er gået over til redskaber med aluminiumsskafter, fordi han ikke synes, træskafter holder så længe.

## Her er drømmen om selvforsyning opfyldt

I Ølstykke, ned til Værebros Å, ligger Peter Norris og Lisbet Parnings store have, der holder dem selvforsynende med grøntsager, frugt, bær, æg og honning. Haven giver ikke blot sund mad, men også en sund økonomi. Vi besøgte parret i forsommeren for at høre hvordan.

TEKST OG FOTO: HANNE GABEL CHRISTENSEN, FOTOJOURNALIST

HVER AFTEN tager Peter Norris en kurv i hånden og går ud i sin økologiske køkkenhave og høster hjemmedyrkede råvarer til dagens menu. Han går i haven, som andre går i supermarkedet for at købe ind. Han ser på udvalget og kommer i kurven. Og der er rigeligt at tage af fra maj til det sene efterår – trods en lang vinter og et usædvanlig køligt forår. Forklaringen er, at han allerede sidst i december gik i gang med at forspire nogle af sine mange afgrøder under vækstlamper indenfor i huset. Og sidst i januar begyndte at plante salat og andet ud i drivhuset, hvor han beskyttede planterne mod frosten ved at komme to lag fiberdug over dem.

»I aften vil jeg lave spaghetti med 'Sesantina Grossa', en ny slags broccoli, jeg prøver – og dertil ristede brødkrummer, hvidløg og chili,« siger Peter, som bruger internettet til at finde nye madopskrifter.

Kød bruger han og ægtefællen Lisbet mest som krydderi, medmindre de får tilbudt et halvt lam eller lignende. Deres samlede husholdningsbudget ligger på 1.500-2.000 kr. om måneden. Drømmen om at blive selvforsynende med grøntsager, frugt, bær, æg og honning fra egen have er for længst indfriet.

Parret tog fat på at realisere deres drøm i 1983, da de købte huset i Ølstykke med den 1.675 m<sup>2</sup> store have ned til Værebros Å.


»Lisbet havde to børn, og jeg havde ét. Vi planlagde at få flere, og så skulle de jo have noget sundt at spise,« siger Peter, der gik til opgaven uden den store erfaring, men med John Seymours "Håndbog i selvforsyning" som lærebog. Den havde både han og Lisbet anskaffet, før de mødte hinanden.

### FRA FRITIDSHAVE TIL NYTTEHAVE

Da parret flyttede ind, lå en del af haven ned mod åen hen som skov. Desuden rummede haven en fodboldbane og ved huset et gammelt nedgravet svømmebassin fyldt med sand.

»Vi begyndte i det små og tog lidt ad gangen med at fælde træer og buske og flytte rundt. Vi lagde ud med at dyrke spinat, jordbær, gulerødder og kartofler og prøve af, hvad vi kunne lide, og efter 5 år var vi rimelig selvforsynende med grøntsager,« fortæller Peter over et glas hjemmelavet solbærsaft.

Op ad husets sydmur byggede han drivbænke til tomater. I begyndelsen af 1990'erne blev de afløst af et drivhus, som



Øverst: En del af afklippet fra haven kommer Peter i kompostbeholderen, mens hovedparten ryger ind i hønsesgården, hvor det ret hurtigt bliver omsat til kompost. Alt det grønne giver samtidig næring til hønsene og velsmagende æg.

Nederst: To drivbænke med salat, 'Natalia' og 'Roxy', i den forreste og broccoli i den bagerste.







I drivhuset dyrker Peter 20 forskellige tomatsorter og forskellige slags peberfrugt, bl.a. chili. Favoritten er den sorte bøftomat 'Obama' fra Camilla Plum. Foran er der blomsterbede med bl.a. forglemmigej, akeleje, roser samt opstammede stikkelsbærbuske.



i de senere år er suppleret med nye, færdigproducerede drivbænke.

Høns og hønsegård kom der også til. De ti økologiske høns lægger ti æg om dagen, hvilket er rigeligt til at forsyne parret, deres fem nu voksne børn foruden et par faste kunder.

Indtil i år sørgede tre bifamilier i bistader i den bagerste del af haven for honning til familien, men efter årelangt tovtrækkeri med en nabo, som følte sig generet af bierne, valgte Peter for nylig at komme af med dem. Så indtil videre ligger den del af selvforsyningen stille.

Haven er opdelt i tre rum med lave hække. Hvert rum har sin funktion og stil. Omkring huset er der prydhave med græsplæne, blomster, frugtræer, krydderurter og en gårdhave.

Så følger køkkenhaven: 300 m<sup>2</sup> toptrimmet dyrkningsareal med 34 højbede, heraf 13 drivbænke, samt drivhus. Med solbærhæk til den ene side og brombær, taybær og boysenbær på raftehegnet til den anden side.

Efter køkkenhaven kommer frugthaven med æble-, pære-, blomme- og kirsebærtræer. I alt rummer haven 31 forskellige frugtræer, heraf 10-12 æblesorter. I frugthaven er der desuden blåbær, hindbær, ribs og solbærbuske og hønsegård.

#### SÆDSKIFTE I KØKKENHAVEN

Parrets arbejdsfordeling i haven er, at Lisbet står for blomsterne, mens Peter står for køkkenhaven, som han også bruger rigtig mange vintertimer på at planlægge.

»Stort set alle bede giver to-tre afgrøder om året. Når noget er høstet, bliver der plantet nyt, så bedene ikke står tomme på noget tidspunkt fra marts til oktober. I et bed er der fx tidlige sukkerærter, bagefter kommer der salat og så savojkål,» viser Peter, som har hele det sindrige frøsånings-, forspirings- og udplantningssystem liggende i en havekalender på sin iPhone. Den har han altid i lommen, så han kan tjekke, hvad der nu skal ske i de 34 bede.

Her står rækker af forskellige salatsorter klar til at blive plukket, mens andre står som småbitte spirer i spirekasser og venter på at tage over – for siden at blive afløst af rødbeder og majs. Under bionet står kål, gulerod og porrer beskyttet mod angreb af skadedyr, og i drivhuset er små, grønne tomater begyndt at vokse frem på de 20 forskellige slags tomatplanter. Tomater er en af parrets yndlingsspiser og den eneste afgrøde, som Peter selv tager frø fra til nye planter. De øvrige frø køber han på internettet.

Kartoffelbedene bugner af høje planter, som på årsbasis giver 150 kg kartofler. I år, hvor sneen lå usædvanlig længe, blev Peter så utålmodig efter at komme i gang, at han i februar satte læggekartofler i 11 spande og anbragte dem på en gesims ved husets vestvendte glasgavl, så han og Lisbet, som de plejer, kunne få nye kartofler i april – 300 g kartofler pr. spand gav det.

Til venstre: Lisbet Parning og Peter Norris under et blomstrende æbletræ i frugthaven.



Øverst: Et kig ud over køkkenhaven, der er anlagt med en græssti ned gennem to terrasser med højbede, der gør det lettere at passe de 34 højbede, hvoraf de 13 er drivbænke.

Til venstre: Overgangen fra det ene haverum til det andet er markeret med lave hække, hvor græsstier fører igennem. Her fra køkkenhaven til frugthaven.





Køkkenhaven er anlagt som en terrassehave med højbede, der gør det lettere at luge. En lav taburet og flere lugespande står klar til arbejdet med at fjerne ukrudt. Langs græsstien er der lavet smalle højbede med lavendel for duftens skyld, og foran stien til drivhuset er der blomsterbede med opstammede stikkelsbærbuske.



Øverst til venstre: Peter Norris er vild med solbær. Langs køkkenhavens ene side har han realiseret en drøm om at lave en solbærhæk og har anbragt en bænk, hvor han kan sidde og nyde hækken.

Midten: Nye afgrøder sættes med jævne mellemrum, så der hele tiden er noget at høste – her ærter på forskellige stadier med armeringshegn til at klatre op ad. Senere skal der spinat i bedet.

Nederst til venstre: Dejligt ser det ud, når æbletræerne blomstrer med et brus af forglemmigej under sig. Der er 10-12 forskellige æblesorter i haven.

#### KOMPOST OG HØNSEMØG

Højbedene har Peter bygget i læketræ og fyldt med havens lidt sandede jord, som gennem 25 år er blevet forbedret med kompost – hovedsageligt fra hønsegården, hvor Peter kommer det meste af haveaffaldet ind, så hønsene kan splitte det ad.

»Det bliver hurtigt omsat til kompost, og så bruger jeg det som topdressing i bedene. Jeg graver det ikke ned,« forklarer Peter.

Når bedene begynder at blive ledige i oktober/november, får de et lag halvfærdig kompost på 10 cm, og når der i løbet af sæsonen bliver plantet nyt i bedene, breder han lidt kompost ud til de nye planter.

Den del af haveaffaldet, der er rimelig ukrudtsfri, ryger i en kompostbeholder, og denne kompost bruger Peter i drivhuset og til ompotning af planter i løbet af sæsonen. Til forspiring bruger han såmuld, som ikke svider frøene, og som er steril. Nogle

år har Peter desuden topdressed med jord fra genbrugsstationen, når han har lavet om i køkkenhaven. Ekstra gødning til bedene henter han i hønsegården i form af hønsemøg. Eksempelvis smider han af og til en spandfuld hønsemøg op i en af sine regnvandstønder, inden han vander med det opsamlede regnvand.

»En høne kan på årsbasis give gødning til 75 m<sup>2</sup> køkkenhave,« fortæller Peter.

Den økologiske have rækker rigeligt til at gøre parret selvforsynende. Det gjorde den også, da børnene boede hjemme. Og ud over den sunde kost kan det også mærkes på økonomien.

»Jeg har regnet ud, at vi producerer spiselige produkter for ca. 50.000 kr. om året – heraf grøntsager for cirka 35.000 kr. Til gengæld går der en hel del tid med at planlægge og passe haven. Jeg er nu gået på efterløn og kan slet ikke fatte, at jeg havde tid til køkkenhaven tidligere,« slutter en tilfreds Peter Norris. ■