


Høsttid hos forstadsfarmeren



Lene Skrumsager Møller og Morten Nielsens have var for fire år siden en helt almindelig parcelhushave. I dag er den omlagt til en sand grøntsagsmark med tilhørende eng, og hver sensommer og efterår bugner det med afgrøder. Glæden ved at opholde sig i haven er mangedoblet, konstaterer ejerne. Vi besøgte haven i høsttiden.





Græsset står knæhøjt i forhaven, og i baghaven er Lene Skrumsager Møller i gang med at høste grøntsager, mens to moskusænder og en flok ællinger trisser rundt her i haven i Hvidovre. Og mens kurven fyldes med kartofler, løg, bønner og squash, fortæller Lene om naturens forunderlighed og de nye oplevelser, det har givet at invitere den indenfor i haven.

– Prøv lige at se farven, siger hun, da hun har trukket en kartoffelplante op af tangen, som hun dyrker kartofler i, og de lyserøde knolde under den åbenbarer sig.

Lige så stor glæde giver det at høste majs i hendes have.

– Majs er den plante, jeg har fået den største overraskelse over. Den er selvbestøvende, hunblomsterne sidder i bunden af planten, og hanblomsterne i toppen, og det er vinden, der hjælper med bestøvningen, fortæller haveejeren.

Glæden ved at dyrke jorden er ud-talt. Når Lene går rundt i haven, føler hun sig mere som en bonde end som en bybo i køkkenhaven, og derfor kalder hun også sin have for mark.

Og det er bare én blandt mange nye

følelser og oplevelser, som haven har givet Lene og ægtefællen Morten samt børnene Mathias på 24 år, som er flyttet hjemmefra, Maya på 21 år, Lukas på 16 år og Sophia på 6 år.

MARK OVEN PÅ GRÆSPLEENEN

Det hele startede for fire år siden, da Lene og Morten valgte at aflyse en sommerferie til Sverige og i stedet bruge ferien på at finde ud af, hvordan de kunne få natur ind i deres have i stedet for at skulle rejse ud for at opleve den.

Det, de drømte om, var at skabe et sted lige uden for døren med naturoplevelser, samvær og fællesskab for hele familien. Og en af måderne var at dyrke jorden på en bæredygtig måde. Det ville både give familien sunde grøntsager og skabe et kredsløb med gode betingelser for andre af naturens arter.

Et åbenlyst sted at starte var med græsplænen på den 1.025 kvadratmeter store grund. Den lå på en solrig plads og var det stik modsatte af det, de drømte om. Her skulle der være en grøntsagsmark i stedet for.

– Vi gik i gang med at grave græsset væk og fræse jorden på det første stykke af marken. Det var et tungt og besværligt arbejde, som samtidig fjernede det øverste næringsrige lag fra jorden, fortæller Lene.

Dagens høst, hvoraf en del skal i fryseren. Det gælder bl.a. squash, som skæres i tern og bruges i gryderetter m.m. til vinter.

Kartofler dyrket i tang er nemme at høste; de kan bare trækkes op ved at hive i plantetoppen.

Drivhuset har Morten Nielsen bygget. Her dyrkes forskellige tomatsorter, peberfrugt, chili, agurker og aubergine. I bedet foran er der søde, spiselige planter og rabarber.

Moskusænder får op til tre-fire kuld ællinger om året. Her piler seneste kuld efter de to andemødre. Andefar holdes fra dem, mens ællingerne er små, ellers taber hunnerne interessen for dem og retter den i stedet mod at få næste kuld.

Resten af marken anlagde de derfor uden at grave. Med inspiration fra naturen, hvor mikroorganismer i jorden omsætter det organiske materiale, der lægger sig på den, lagde de i stedet et tykt lag organisk materiale oven på græsset. Først fem cm hestemøg og så fem cm kompost eller jord, alt efter om der skulle plantes eller sås i det. Det standsede græssets vækst, og de levende organismer i jorden tog sig af at omsætte det til muld. På den måde blev ▶



Så meget kan du høste
i en villahave

Målet for Lene er ikke at blive selvforsynende med grøntsager, men at nyde det, der er. Og der er meget. 2020 høstede hun kartofler, så familien kunne spise kartofler fra haven helt til februar.

I 2021 høstede Lene over 50 squash på tre planter fra juli til september. En del af dem er kommet i fryseren, skåret i tern og blancheret først for at standse eventuelle bakterier.

I fryseren ligger også de sidste 5 kg tomater fra de 36 tomatplanter, som familien har spist af hele sommeren.

Og dertil kommer alt det andet, som kan spises dagligt gennem sommeren og sensommeren.





resten af den 100 kvadratmeter store mark anlagt oven på græsplænen på en nem og bæredygtig måde.

JORDDÆKKE OG TANGKARTOFLER

Nemt og bæredygtigt går hånd i hånd i haven, som skal være drevet af lyst og ikke må blive en pligt. Og da lugning i store mængder hører til det pligtbetonede for Lene, holder hun det nede i marken ved at ved at bruge jorddække. I forhaven og uden for marken får vilde planter til gengæld lov at vokse til gavn for biodiversiteten.

Stierne i marken er belagt med barkflis, og i grøntsagsrækkerne ligger der et tykt lag bunddække af halvomsat kompost og græs- og hækkeafklip, som fornys løbende gennem sæsonen. Lene bruger også tang og ålegræs som jorddække og til at dyrke kartofler i.

– Jeg henter tangopskyl på stranden med tilladelse fra kommunen og lader regnen skylle saltet ud af det på terrassen, inden jeg bruger det. Tang holder ukrudt nede og frigiver næring til jorden, når den omsættes, forklarer hun.

Tangen lægger hun i et 30 cm tykt lag oven på jorden, tykt nok til at skærme for lyset, så kartoflerne ikke bliver grønne. Derefter laver hun huller i tangen og kommer en håndfuld kompost i, inden kartoflerne bliver lagt og dækket til. Når de er høstklare, kan planterne

bare trækkes op uden at grave. Og så kommer det spændende øjeblik, der vil afsløre, hvilken slags kartofler der dukker op fra dybet, for der er lagt 14 forskellige sorter i tangen.

– Der er lyserøde, pink, lilla og gule, store og små, aflange og buttede og tidlige og sene kartofler. De ligger hulter til bulter. Jeg nørder ikke med, hvad de hedder, men synes bare, det er sjovt at hive dem op og se, hvad det er.

HAVEN SOM SPISEKAMMER

Alsidighed i sorter går igen i haven, hvor Lene startede med at dyrke 50 forskellige spiselige afgrøder og nu er oppe på 108 forskellige.

– En del af dem er forskellige sorter af det samme, fordi det gør det sjovere at høste og spise dem, ikke mindst for børnene. De spiser flere grøntsager, når de har forskellige farver og smag.

Haven rummer blandt andet tre rækker gulerødder af en frøblanding med hvide, gule, orange og lilla gulerødder og en med orange sommergulerødder. Foruden grønne og lilla bønner og ærter, gule og grønne squash, forskellige slags jordbær og bærbuske med hvide og røde ribs, solbær og stikkelsbær.

Dertil kommer alt det andet: porrer, rødbede, kål, majs, røde og gule løg, græskar, farvede bladbeder, jordskokker og persille. Foruden rabarber, hvid-

løg, asparges, et bed med søde, spiselige planter, et bed med krydderurter og et drivhus fuld af tomater, agurker, peberfrugt, chili og aubergine. Og så æbler, pærer, blommer og figner fra frugttræer og hasselnødder fra hasselbuske.

– Det er højdepunktet for høst nu. Så begynder planterne at blive lysere, og energien forsvinder fra dem, og så stopper det. Man kan mærke, at nu er det høsttid, fordi det pludselig skal gå hurtigt. Første år måtte vi købe en fryser mere for at have plads til at opbevare høsten til vinterens madlavning. Nu forstår jeg, hvorfor min familie i Jylland har holdt høstfest, når høsten er i hus, siger Lene, som kan anbefale andre at dyrke noget af havens jord.

– Hvis man har en græsplæne, så er der mulighed for at forundres ved at begynde at opdyrke den. Jeg er meget gladere for mit stykke land, når jeg ved, at jeg er derude sammen med andre levende væsner. Det er, som om det lyser i en fra det ydre til det indre. ▢

I 2020 udkom Lene Skrumsager Møllers bog "Fra græsplæne til grøntsagsmark" på Lindhardt og Ringhof, 299,95 kr. Du kan også læse mere om haven her: forstadsfarming.com eller følge med på Instagram: @forstadsfarming

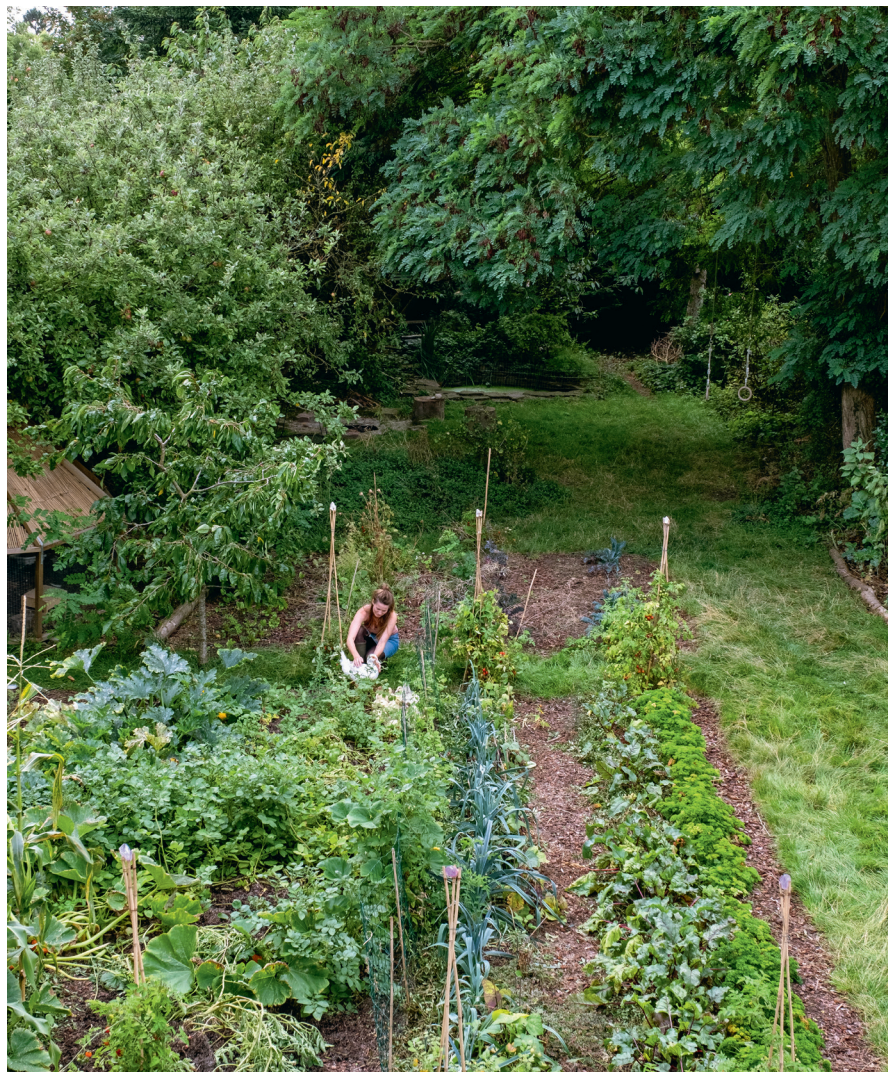
Når kartoflerne er høstet, ryger toppene på kompostbunken, hvor de sammen med det øvrige grønne affald og afføring fra dyrene omsættes til næringsrig jord.

Tomater forspirer Lene Skrumsager Møller i drivhuset, men her er der ikke plads nok, så nogle kommer ud i marken, hvor de har klaret sig fint.

Haven rummer også en bålplads til fælles hygge og madlavning. Bagved ligger dammen, som tiltrækker frøer, tudser og lille vandsalamander.

Det høje græs i forhaven bliver slået med le en gang om året i sensommeren.

I haven eller marken, som ejerne kalder den, står grøntsagsrækkerne med stier imellem, så det er let af komme til fra begge sider. Vanding foregår med siveslanger, der er forbundet til en regnvandsopsamler. Bagved ligger seksårige Sophias mark, hvor hun dyrker afgrøder til dyrene og kål til sommerfuglene.



5 nemme grøntsager, du kan dyrke i haven

Squash: En enkelt plante kan give op til 25 squash fra juli til oktober, når den forspires først. Plant flere squashplanter for at sikre høsten, da det sker, at en plante ikke giver noget.

Jordkokker: Er ikke afhængige af sædskifte og skal derfor ikke flyttes rundt. Når de først er lagt, kommer de år efter år, breder sig, men er lette at luge væk.

Ærter: Her kan børn være med. Så ad flere omgange, så ikke alle modner på samme tid. Ærteplanter bliver høje og skal have et klatrestativ at vokse på.

Krydderurter kan købes som færdige planter på planteskoler, plantes ud og bruges af hele sommeren. Rosmarin, timian og almindelig salvie er vinterhårdføre og stedsegrønne.

Søde, spiselige planter: Er dekorative og kan drysses direkte på maden. Lene har et bed med slikplanter med smag af anis, citron, mynte og ananas, bl.a. bronzefennikel, som er flerårig og sår sig selv.

Lenes bedste dyrkningsråd

Lav din egen kompost. Det giver næring til planterne. Da hun plantede squash, fik hver plante en murerbaljefuld kompost. Hun gravede først et hul på størrelse med murerbaljen og fyldte det med kompost, før de forspirede planter blev sat ud. Alle planterne har fået kompostjord oven på jorden i vækstsæsonen.

Jorddække sørger for, at jorden ikke tørrer ud, holder ukrudt nede og omsættes langsomt til næring. Lene bruger halvomsat kompost, tang og græs- og hækkeafklip lagt i et lag på seks cm i grøntsagsrækkerne.