

Husmandssted - med løsninger så det bugner

Af Bjarne Wickstrøm

Midt i industrilandbruget har Bjarne og Mona, plantet træer, anlagt en bugnende køkkenhave, med høns, ænder og meget mere. Et eksempel med løsninger til fremtidens lokale og bæredygtige fødevarerproduktion. De har erfaret hvordan vi kan få naturen til at arbejde for os i en positiv spiral.



Bjarne viser rundt på permakulturkurset sommeren 2009. I baggrunden ses sydfacaden af det gamle bondehus der i dag har fået et drivhus på sydsiden og foran det en sø til at reflektere sollyset og dermed få endnu mere passiv solvarme.

Vores nye sted og drømme

Det jeg vil beskrive i denne artikel er hvordan jeg sammen med Mona og vores to børn, har forsøgt at skabe nogle rammer for et bæredygtigt liv på et husmandssted med et gammelt bindingsværkshus fra 1827 og 7000m² grund til.

Den grundlæggende ide, var at vi skulle være selvforsynende med så meget mad som muligt, og at vi skulle kunne klare os økonomisk med kun en af os som udearbejdende. Derfor var det vigtigt for os at købe et sted billigt og blive gældfri så hurtigt som muligt, for at frigive den tid som ville være nødvendig for at realisere vores drømme.

Vi var - syntes vi selv mens andre rystede på hovedet - heldige at finde en ruin af et bondehus på en bar mark, som var fuldstændig åben til

de tre sider og med en lille bondehave indrammet af en bøgehæk og nogle nøddebuske mod sydøst.

I haven som var delvist tilgroet var der gamle frugttræer, en enebærbusk, en havesyren og den traditionelle prydhave med stauder, løgplanter og gange i et flot mønster indrammet af en lille buksbomhæk. Det ægtepar som havde levet her en hel menneskealder kunne vi ikke komme i kontakt med, manden var død og konen var kommet på plejehjem.

Ingen af os var her fra egnen, så vi var meget nysgerrige for at få noget at vide om stedet. Den nysgerrighed bragte os i kontakt med en del af de andre beboere her i Lamdrup, som er en landsby med tolv huse beliggende på Østfyn. Vi fik en masse historie om stedet og landsbyen og

egnen omkring, og vi kom hurtigt til at føle os godt tilpas. Vi måtte dog leve med at bo i Hanne og Rasmus' hus de første år.

Det sociale liv

Vi har nu levet her i snart 24 år og meget er forandret, både her hos os, men også i det omkringliggende bondesamfund. Nu driver nogle få landmænd nogle få meget store bedrifter heromkring.

I det ørkenlandsskab af monokulturer har vi så prøvet at skabe en lille oase, hvor vi har forsøgt at give plads til naturen, samtidig med at vi gerne har villet dyrke noget mad til os selv. Undervejs har vi restaureret det gamle bondehus med det mål kun at bruge energikilder som sol, vind og biomasse og så mange genbrugsmaterialer som muligt.

Da vi kom her til Lamdrup startede vi ret hurtigt en indkøbsforening sammen med andre som ligesom os var flyttet på landet og ønskede at købe de madvarer vi ikke selv dyrkede, til rimelige priser. Det var med til at udbygge vores netværk.

Vores indkøbsforening har siden udviklet sig til et indkøbs- og arbejdsfællesskab, hvor vi lige nu er fire familier der mødes fire gange om året til en arbejdsdag, hvor vi skiftes til at være værter. Her får vi klaret nogle opgaver, som det er rart at være nogle flere hænder til, hyggeligt samvær og noget god mad.

Vi har efterhånden praktiseret denne ordning i over 10 år og der er blevet flyttet jord, lavet brænde, bygget skure, plantet træer, kalket huse, presset æblemost, luget køkkenhave og meget andet. I starten var der altid mange børn med, men de fleste er voksne nu.

Vi har i næsten alle årene her været med i foreningen JAK (jord, arbejde og kapital) som er den overordnede ide bag Folkesparekassen, som er vores bank. Den praktiserer ideen om rentefri pengeformidling og formidler rentefri lån til bæredygtige projekter, f.eks. masseovne, solvarme, økologisk jordbrug og lignende.

Vi er i dag gældfri og kan klare os økonomisk ved en indkomst, som gennem årene er kommet fra forskellige job og min økologiske byggevirksomhed. Vi har skiftedes til at være skaffere og der har altid været en af os hjemme mens børnene havde brug for det, og nogle af de gamle mennesker i landsbyen fungerede som reservebedsteforældre, da de biologiske boede for langt væk til at være spontane besøgsmaal.

I en periode var der en del små børn her i Lamdrup og flere forældre på forældreorlov. Det gjorde det muligt at praktisere fællespasning, som gik på skift tre steder. Det gav os forældre lidt mere frihed og børnene en større familie. Vores sociale rammer blev igen udvidet gennem den lokale skole hvor børnene kom til at gå,



Pløjning på den bare mark der i dag er et frodigt og højtproduktivt husmandsted.



Samme mark 24 år senere. Køkkenhave og i baggrunden solceller til elproduktion.



Bjarne underviser i det sociale rum under et produktivt valnøddetræ.



Grene fra beskæring af træerne kommer igennem kompostkværnen så de kan bruges til jorddækning.

og hvor Mona gennem en del år var med i skolebestyrelsen.

Starten på køkkenhaven

Nu til arbejdet med at blive selvforsynende med grøntsager, som var det allerførste vi tog fat på i april måned lige efter at vi var flyttet hertil. Vi havde lidt erfaring med at dyrke grøntsager, men ingen erfaring med hvor stort et stykke der skulle til, så vi startede med 700m². Jeg gik over åen til den nærmeste landmand og spurgte om han ville pløje et stykke af vores græsmark og samme dag stillede han med to heste og en plov, så det må siges at være en værdig start på vores nye køkkenhave – at han så bagefter kom med en traktor og en harve, som havde kostet næsten det samme som hele vores ejendomme er en anden

historie. Det var før jordpriserne tog deres himmelflugt

Derfra gik vi så i gang med greb og rive og rensede jorden for alt det rodukruddt vi kunne finde hvilket mest var kvikgræs og det i store mængder, men arbejdet viste sig at være en god investering da der ikke var så meget lugearbejde senere på sæsonen.

Vi startede helt på bar bund med hensyn til kompost og jorddække, så vi købte et par læs komøg fra en anden af vores naboer. Hans kone sang altid om morgenen når hun malkede – den sang forstummede dengang de få år efter lagde om til grise.

Den grundlæggende struktur i køkkenhaven har lige fra starten været højbede på 110cm i bredden, som vi

aldrig træder i og gange på ca. 40 cm.

Vi har praktiseret et fireårigt sædskifte som starter med kartofler, så kål, dernæst ærter, bønner og majs mm, og til sidst rodfrugter.

Vi har gjort brug af efterafgrøder som honningurt, gul sennep og rug og mellemafgrøder som sneglebælg og jordkløver mellem kål og majs og hele bede ligger sommetider hen med grøngødningsafgrøder som lucerne en eller flere sæsoner for at optage alt hvad der er muligt af næringsstoffer på naturlig vis og for at forøge mængden af muld.

Vi blander også afgrøderne der hvor det er muligt f.eks. kartofler og valske bønner eller gulerødder og løg for at udnytte pladsen bedre, skabe mere variation og også for at forebygge skadedyrsangreb.

Træplantning

Allerede det første efterår plantede vi de første træer – i første omgang handlede det om at få skabt et levende læhegn rundt om grunden på de tre åbne sider. Vores udplantningstræer starter som regel i en lille planteskole, som er et bed i køkkenhaven. Selvsåede træer fra skoven, fra familie eller fra naboer og frø fra træer som vi selv såede som f.eks. rødøl kom i planteskolen.

Et til to år efter er træerne klar til udplantning, men kræver stadig pleje de første år indtil roden har udviklet styrke nok til at træet kan konkurrere med omgivelserne. Det har krævet en del tid med le eller segl og de nyplantede træer har sommetider været svære at få øje på for vilde planter. Den afskårne plantemasse er blevet lagt som jorddække omkring de små træer for at hæmme uønsket konkurrence fra omgivelserne og for at holde på fugten. Alt plantemateriale lagt på jorden vil ydermere blive til næringsstoffer og forbedre jorden på længere sigt.

Eksperimenter og nye muligheder

Køkkenhaven, huset og træerne var starten på en proces som fortsætter og vi har stadig en lille planteskole og finder stadig plads til nye træer. En overgang prøvede jeg at starte et økologisk gartneri med stalddørsalg og torvesalg en gang om ugen i den nærmeste provinsby, Gislev. Jeg solgte grøntsager, æg, honning og hjemmelavet gedeost. Vi havde fået fat i en malkeged, nogle høns og jeg var begyndt som biavler.

Det blev aldrig nogen succes med gartneriet, men i den forbindelse havde vi bygget drivhusfaciliteter i form af en drivhustunnel og et mindre drivhus, og til lagring af grøntsager en pænt stor jordkælder. Disse tiltag har vi siden haft stor gavn og glæde af.

Drivhustunnelen har gjort det muligt at have frisk grønt en lang størrelse del af året og tidlige kartofler, gulerødder og blomkål fra først i maj måned. Salat kan vi høste fra midten af april og kinakål har vi nogle år på rod indtil juletid eller endnu senere alt efter hvornår den første rigtige frost indtræffer. I sommertiden dyrker vi de traditionelle drivhusgrøntsager – agurker, peberfrugter, chili, aubergine, meloner og tomater, hvoraf vi laver mængder af tomatpure til vinterens gryderetter, pizzaer mm.

Ved at prøve os frem har vi erfaret at det er muligt at dyrke de fleste grøntsager i drivhusmiljø og at mange flere frø overvintrer bedre, så nu har vi hvert forår en underskov af salat, dild, New Zealandsk spinat, spinat, rucola, persille, bladselleri, forårsløg mm. kort tid efter første vanding, som foregår ved overbrusning af hele arealet fra et sprinkleranlæg. For at det ikke skal gå helt i kaos må vi nødtvungent luge en del af herlighederne væk og flytte rundt på andet.

Som på friland bruger vi sædskifte, og da vi i de fleste bede når at dyrke mindst to afgrøder på en sæson gælder det mest om at flytte rundt på hovedafgrøderne for ikke at opfor-



Polytunnelen udvider dyrknings sæsonen så der er friske grøntsager næsten hele året rundt.

mere sygdomme og skadedyr. Drivhuset som jeg byggede næsten samtidig med tunnelen er 16m² og med en bagvæg af marksten, glas og sprosser var genbrugsmaterialer. Den varmeakkumulerende bagvæg gør det muligt at udplante f.eks. agurker noget tidligere.

Inden i drivhuset byggede jeg en varmebænk med et gulvvarmekabel lagt ned i noget sand i bunden og med en træramme med et dobbelt lag plastic over. Som regel starter vi ikke op før midt i marts med den elektriske opvarmning og tit klarer solen en stor del, så det er et relativt lavt energiforbrug for til gengæld at kunne dyrke alle vores udplantningsplanter selv – plus lidt til.

Jordkælderen har gjort det muligt for os at opbevare kartofler, rodfrugter og hovedkål nemt og uden større risiko for skadedyrsangreb. Da luftfugtigheden er meget høj, behøver vi hverken sand eller andet materiale til at holde på fugten, så vi fylder blot kartofler og rodfrugter i netsække og kålene hænger vi med hovedet ned og bundet i stokken.

Jordkælderen er et meget vigtigt element i vores selvforsyning.

Forsøg med husdyr

Der er efterhånden ikke de husdyr vi ikke har prøvet at leve sammen

med. Høns og katte har været en fast bestanddel næsten lige siden vi flyttede hertil. ‘

Høns indgår på en god måde i husholdningen ved at levere æg og kød og samtidig spiser de en god del køkkenaffald og madrester og tager skadevoldere i frugthaven, hvor de har haft gård indtil nu. Kattens funktion er, udover at være hyggelige at have omkring sig, at være musefængere og rottefængere, hvis vi er heldige.

Vi har moskusænder, som nok er den mest effektive form for sneglebekæmpelse, gæs og får som er effektive plæneklippere, og bier som jeg holder sammen med en af vores naboer og hvis vigtigste funktion er bestøvning af floraen omkring os, men som giver et klækkeligt udbytte af honning ved siden af. Undervejs har vi haft en hest, en tyrekalv, frilandsgrise, geder og dexterkøer. Vi har prøvet os frem for at opnå den bedste sammenhæng for at tilgodese både vores men også dyrenes behov, arbejdsindsatsen og det udbytte vi har kunnet få.

Selvforsyningens udfordringer

Efterhånden har vi opnået en ret stor selvforsyningsgrad af grøntsager, æg, honning og kød. Vi har plantet en del frugtræer, hasselbu-



Rundvisning i den højproduktive højbedskøkkenhave.

ske, bærbuske og et par valnøddetræer og har rigeligt af det meste. Den største udfordring er nu at få høstet overskuddet, lagt det på lager eller konserveret det. Eller bare acceptere at det ligger på jorden til dyr og fugle. Det at have overskud kan være et mentalt problem, når vi ved at mennesker sulter andre steder i verden.

Vi prøver samtidig at arbejde os i en retning, hvor vi kan have flest mulige friske råvarer til køkkenet, så der ikke bliver alt for meget arbejde og unødigt energiforbrug i forbindelse med konservering og opbevaring. Jeg har bygget en soltørrer fortrinsvis til krydderurter og teurter, men som vi kan udnytte meget bedre end vi har gjort indtil nu. Der findes forskellige hårdføre grøntsager, som vi kan udvide sæsonen af friske varer med. Der findes spisesvampe, som kan høstes i milde perioder i vinter-tiden osv. osv.

Men virkeligheden er også sådan at i perioder står udviklingen stille og vi får kun klaret de absolut nødvendige gøremål. Vi har samtidig skul-

let lære meget nyt undervejs og har lavet om på forskellige ting bl.a. er køkkenhaven næsten halveret og ændret fra en firkant til en rund form og stadigvæk har vi rigeligt med grøntsager. Jeg mener heller ikke at alle behøver at lave alting selv, men at vi hver især laver det vi er gode til og har mulighed for og ikke mindst må det gerne være sjovt samtidig.

Mange ting har vi efterhånden prøvet og ser man isoleret på den enkelte ting f.eks. fremstilling af gedeost, syring af grøntsager, eller presning af æblemost, ja så er det egentlig nemt nok. Det svære er at få det med ind i hverdagen som en rytme som passer ind i årstiden, når vi lever i et samfund som efterhånden har sat sig udenfor naturens rytme og vi også gerne vil være en del af samfundet. Vi har også oplevet at få massive sprøjteskader på en del af vores træer, hvilket selvfølgelig har været årsag til en konflikt, som har skabt både vrede og splid mellem os og vedkommende landmand. Samtidig skal vi i perioder leve med en ram hørm fra naboens

svinestald osv., så ind i mellem har jeg en følelse af at vi gør tingene på trods og at det er mod vinden og op af bakke, men på en solskinsdag med fuglesang og bladenes raslen i vinden er det alligevel det hele værd.

Træerne

Med træerne vi har plantet er der sket en fantastisk udvikling. Det skal lige nævnes at vi for omkring 10 år siden tilplantede et område på omkring 500m² med energipil. Udover brænde til opvarmning er der en masse overskud i form af kviste med blade som efter en tur i kompostkværnen, som også har flis-huggerfunktion i mindre skala, er godt som jorddække i vækstsæsonen. Træerne henter næringsstoffer op ved hjælp af deres rødder langt nede i jorden, og de optager co₂ fra luften, som med solens kraft til hjælp bliver til den biomasse som bragt tilbage til jorden gør den mere frugtbar og lettere at arbejde med. Det var noget jeg overhovedet ikke drømte om, da vi satte det hele i gang – det var jo så langt ude i fremtiden det med træerne.

Kredsløb

Noget andet som er kommet til os som en gave undervejs er affaldet fra den rørvævsproduktion jeg har i mit økologiske byggefirma. Det ryger ligeledes en tur igennem kompostkværnen og bliver til jorddække på gangene i køkkenhaven og er på længere sigt også med til at opbygge muldlaget og nære grøntsagerne. Vi er efterhånden ved at få opbygget et kredsløb her på grunden, hvor næringsstofferne cirkulerer rundt mellem træerne, grøntsagerne og os selv i og med at vi har etableret et komposttoilet for omkring 14 år siden.

Fra komposttoiletter går urinen til gødning af energipilen og komposten, som er en blanding af lort, toilet-papir, savsmuld og aske, der når jeg tager det ud af beholderen lugter som og ligner, jamen det er jo kompost. Det kan bruges hvor som helst når det har efterkomposteret i et år.

Det køkkenaffald som ikke går til hønsene bliver komposteret med regnorm som hjælpere og indgår i grøntsagsproduktionen.

Vi indkøber så ved siden af korn, høg og halm til dyrene hvilket giver et ekstra tilskud. Det er fra økologiske landbrug, hvor jeg mener at næringsstofbalancen er rimelig.

Gødningen fra dyrene blander jeg med planteaffald fra køkkenhaven – selv om jeg prøver at bruge mest muligt til jorddække, bliver der alligevel en del som af praktiske grunde havner i kompostbunken. Den kompost er også rigtig god at have til rådighed til de mere krævende grøntsager som brokkoli, blomkål, selleri og til drivhusplanterne. Når jeg laver udplantningsplanter bruger jeg den bedste kompost som jeg har blandet med lidt grus eller sand – den må gerne være brun og skovbundsagtig. Ormekomposten skal

helst ikke bruges ren her, da den er for rig på gødning til de små planter.

En positiv spiral

Træerne skulle fra starten bare være en ramme om grunden men er blevet en væsentlig del af jordbruget. Samtidig bliver store mængder biomasse lagret i træernes, buskenes og de flerårige planters rødder og overjordiske dele, mængden af muld forøges og den biologiske aktivitet øges i form af flere mikroorganismer, regnorme og insekter som igen sammen med frugter, bær og frø er føde for en rigere fauna.

En positiv spiral er sat i gang og vores rolle er mere blevet beskytters end beherskerens. Det er i mødet med naturen at vi som mennesker skaber kulturen og skal den være bæredygtig, må vi samarbejde og ikke ødelægge.



Øko-Byg

Cobbyggeri med passiv solvarme
Lergulv, Masseovne & Rørvævsprodukter
Kursus & Konsulentvirksomhed
Rundvisning på eget sted
designet efter permakulturprincipper

v. Bjarne Grube Wickstrøm, Lamdrupvej 20, 5854 Gislev
Tlf.: 62291223 oeko-byg@mail.dk www.oeko-byg.dk



SPAR PENGE OG SKÅN MILJØET

- rens dit spildevand med et beplantet filter!



for et renere miljø!

www.beplantet-filter.dk • tlf: 7575.7901