



Østjysk gourmethave med 19

slags gulerødder

IT-arkitekten Brian Krause er konstant på jagt efter nye udfordringer i sin køkkenhave. Her dyrker han fremmedartede og eksotiske planter, men der er også plads til basis grøntsager

Haveentusiast

AF BIRTHE LAURITSEN
FOTO: BRIAN KRAUSE OG INGE-LISE HAAR JENSEN

Gulerødder kan være en videnskab, i hvert fald hvis man kigger Brian Krause over skulderen. I arbejdstiden er han IT-arkitekt hos Sun Microsystems, mens han i fritiden ikke blot dyrker frugt og grønt, han eksperimenterer også med så eksotiske ting, at han ofte må dykke ned i køkkenlitteraturen for at finde frem til anvendelsesmulighederne.

I 2003 var det gulerødderne – indrømmer han – som nok tog lidt overhånd. På hans lille parcel i Trige uden for Århus var der 19 forskellige slags. Røde, hvide, gule, orange og lilla, plus en masse nuancer der imellem.

Siden er en del af mangfoldigheden blevet kanaliseret over på især andre grøntsager. Og selv om jordnødderne sidste år svigtede og kun sprang i blomst uden bagefter at levere varen, betyder det ikke, at de er opgivet i år.

Man kan jo ikke være heldig hver gang, mener Brian Krause, om end han krydser fingre for, at han om et par år kan sætte tænderne i en hjemmedyrket ananas. Forarbejdet er gjort. Det vil sige, at han har drejet en frisk top af en ananas fra supermarkedet og forsigtigt plantet den i en potte, som har overvintret i en vindueskarm inden døre. Meget snart rykker den tilbage til drivhuset.

Derefter handler det blot om at pleje planten, værne den mod frost og vente.

Traditionelle urter i begyndelsen

Det er 17 år siden, Brian Krause høstede sine første hjemmedyrkede grøntsager på den 700 kvm. store parcelhusgrund, som også rummer hus, indkørsel og en græsplæne.

De første år var det traditionelle urter, der stod på række og geled. Den afmålte plads var heller ikke overvældende til at begynde med. I dag er der omkring 70 højbede, som holdes på plads af ubehandlede brædder og pløkke – plus to drivhuse på hver ca. 10 kvm.

I de omgivelser tilfredsstilles den nysgerrighed,



som på rejser nærmest suger Brian Krause ind til hylderne i ethvert plantecenter. Hjemme i haven får han bagefter resultatet at se, og smagsløgene afgør efterfølgende, om afgrøden er værd at satse på.

Erfaringerne har han siden 2003 videregivet via sin hjemmeside www.gourmethaven.dk, hvor man også kan hente viden om frøenes evne til at spire under forskellige temperaturer, solens op- og nedgang og alt muligt andet, der kan have indflydelse på køkkenhaven.

Gode råd om lilla gulerødder

Hjemmesiden har dagligt mellem 100 og 200 besøg. Medmindre et supermarked har slagtilbud på en ellers ukendt grøntsag, så bliver der besøgsrekord, som da Netto sidste år tilbød lilla gulerødder.

»Jeg undrede mig over, at der på én eneste dag havde været lige så mange inde for at læse om lilla gulerødder, som normalt på et helt år – indtil jeg opdagede sammenhængen,« siger Brian Krause, der gør meget ud af at sprede interessen for også mere specielle ting i køkkenhaven.

For ham har nysgerrigheden fået selskab af tilfredsheden ved at vide, hvad han sætter tænderne i, samtidig med at måltiderne tilføres helt nye smagsoplevelser.



der

1. Freja, Aske og Toke har hver deres lille jordlod, hvor de kan opleve glæden ved at spise grøntsager direkte fra jorden.

2. I den lange høvsæson bruger Brian Krause ofte en time dagligt på køkkenhaven og i weekenden en del mere. Her gælder det råvarer til aftenens jordskokkesuppe. Der blev høstet fem kg på én plante.

»Jeg har fra begyndelsen haft en økologisk tankegang i relation til dyrkning af grøntsager. Det virker ulogisk at putte noget i munden, som man tidligere har sprøjtet gift på. Det hænger ikke sammen. Efterhånden som jeg har oplevet, hvordan naturens egne præmisser virker, er den holdning blevet forstærket,« siger han.

Gradvist har Brian Krause fået større respekt for naturen ved at dyrke køkkenhave, og han glæder sig over, at hans børn har godt af at lære, at frugt og grønt ikke kommer i en plastikpose fra supermarkedet.

»Det giver også dem en forståelse for, hvordan det hænger sammen,« siger Brian Krause, der ud over økologien tilstræber at bevare en god jordstruktur ved ikke at blande for meget rundt på jordlagene.

»Jeg nøjes med at løsne jorden i overfladen, og om efteråret lægger jeg blade oven på bedene til gavn for regnormene. De hjælper med til at holde jorden porøs.«

Ud over Brian Krause tæller familien bag gourmethaven fru Inge-Lise Haar Jensen, der ikke er lige så haveentusiastisk som sin mand, niårige Freja samt tvillingerne Aske og Tøke på syv. Børnene har hver deres have.

I gode år kan haven i Trige holde familien selvforsynende med gulerødder og porrer, ligesom der tidligere har været dyrket godt med kartofler.

I år har Brian Krause besluttet at reducere kartoffelavlens primært at omfatte tidlige og så nogle specielle sorter.

»Det er nemlig relativt nemt at finde gode, økologiske kartofler,« siger han og vil derfor bruge energien på råvarer, der ikke udbydes i danske diske – eller som kun udbydes i et begrænset sortiment.

Tomater er stort set et kapitel for sig i gourmethaven. For selv om der de seneste år er kommet en del forskellige på markedet, så er det endnu langt fra at dække en så bred vifte, som Brian Krause kunne ønske sig. Derfor skorter det ikke på tomatavlen i de to drivhuse. Det samme gælder agurker og græskar.

Agurkesnak med kolleger

Blandt de sorter, han dyrker, er Crystal Lemon »Cucumis sativus«, der er en lille, nærmest kuglerund sag med noget, der minder om små pigge på den lysegule skal. Ifølge haveejeren »en sjov lille agurk, der sætter gang i snakken, når madpakken pakkes ud.«

I det hele taget er mange af gourmethavens afgrøder, ifølge Brian Krause, i stand til at vække debat eller misundelse i enhver frokoststue.

Det gælder også den langstrakte Armenian Yard Long, som er en agurk fra melonfamilien.

Smagen beskriver han som »et dejligt alternativ til almindelige agurker. Fri, mild og helt uden bitterhed. En berigelse for salatskålen og som pynt på et stykke smørrebrød.«

Men uden frø ingen grøntsager. Og da der ifølge Brian Krause manglede dansk litteratur om frøavl til køkkenhaven, har det emne fået en del plads på hans hjemmeside. Her kan man i tekst og billeder følge, hvordan tomatkerner bliver til fremtidens plantemedie, og hvordan de visne blomster fra gulerødder, pastinak, skorzonerrødder, porrer og alt muligt andet i gourmethaven forvandles til brugbart frø.

For de entusiastiske er Foreningen Frøsamlerne (www.froesamlerne.dk) en græsrods-genbank, der samarbejder med frøsamlerne i Norge og Sverige samt Nordisk Genbank i Alnarp uden for Malmø. Formålet er at sikre gamle og truede arter, og mange frø afprøves på tværs af landegrænserne.

Danske haveejere bidrager med en frøliste med omkring 400 forskellige sorter af køkkenurter, krydderurter, landbrugsplanter, bær, frugttræer og blomster.

For Brian Krause handler det ikke om drømmen om at være selvforsynende, men ønsket om at sikre fortiden og opdage og smage nyt – med den sødme og friskhed, der er i det hjemmedyrkede.

birthe.lauritsen@puella.dk