

Hemträdgården

Utges av Riksförbundet Svensk Trädgård | Pris 54 kr (momsbefriad)

Sveriges största trädgårdsorganisation



Tusen
trädgårdar att besöka

sid 44



Robin Tidblom planterar spenat.



Här finns flera odlingsfält och ett växthus.

Odlingskooperativet

Snart börjar en ny säsong för dem som prenumererar på grönsaker från odlingskooperativet Under Tallarna. Att odla för att leverera till restauranger, dagis och andra som prenumererar på grönsakslådor blir ett allt populärare sätt att få närodlat grönsaker direkt hem.



Text och bild: **AGNETA FALCK**

Andelsjordbruk blir allt mer populärt. Konsumenter uppskattar att köpa ekologiska grönsaker direkt från producenten, och många eldsjälar vill odla och dela med sig av sin skörd. På sikt kan odlingen bli ett sätt att försörja sig samtidigt som klimatpåverkan minskar och långsiktigheten inom matproduktionen stärks.

För fem år sedan var den gamla tunagården en bit bortglömd mark i utkanten av Järna. Nu odlas här stora mängder grönsaker och flera nya byggnader har tillkommit. Det är odlingskooperativet Under Tallarna som har åstadkommit den stora förändringen.

Under Tallarna drivs av fem personer med stort engagemang i hållbar utveckling och ekologisk odling. När Södertälje kommun lanserade projektet "Södertälje närodlat" för fem år sedan, tog de chansen att ansöka om att arrendera marken, som nu kallas Under Tallarna.

– De första åren har vi utvecklat hela verksamheten. Vi har byggt växthus, vi har anlagt fyra dammar, en skogsträdgård och flera fält med grönsaker. Det

Förutom odlingarna anordnas olika aktiviteter som föredrag, workshops och kurser. Stödmedlemmar är välkomna att delta i aktiviteter och bidra med egna förslag.



Simone Grind, Robin Tidblom och Ossian Tidblom är tre av initiativtagarna till odlingskooperativet Under Tallarna.





Alla växtbäddar hålls igång, när en gröda skördats, ska en ny grönsak sås eller planteras i den bädden.

Under tallarna

senaste projektet är ett stort utekök med servering, berättar Ossian Tidblom, som är en av grundarna av kooperativet.

Gammal mötesplats

Man har funnit lämningar, som tyder på att platsen var en mötesplats, en så kallad tunagård, under Vendeltiden, som var en period under järnåldern, ca år 550–800 e Kr. Det var en plats för rådslag, riter, handel och utbyte av varor och kunskap. Den historiska kopplingen till dagens verksamhet är tydlig. Kooperativet ser sig som ett lärandecenter, där medlemmarna får testa sina idéer, lära av varandra och av de processer som sätts igång. Förutom odlingarna anordnas olika aktiviteter som föredrag, workshops och kurser. Stödmedlemmar är välkomna att delta i aktiviteter och bidra med egna förslag. Under Tallarna har haft öppna praktikt dagar två dagar i veckan, då det vanligtvis kommer en handfull människor, som vill hjälpa till.

All aktivitet är förankrad i ekologi, hållbarhet och omsorg om råvaran, från produktionen till tillagningen av maten.

– Genom att jobba med handkraft och använda biokol, kompost, täckodling och naturliga processer, vill vi binda kol i vår trädgård i stället för att bara släppa ut koldioxid. På så sätt vill vi bidra till ett bättre klimat, säger Simone Grind.

Prenumererar på andelar

Under säsongen erbjuds andelar i jordbruket, där prenumeranterna får en välfylld kasse grönsaker varje vecka, från mitten av juni till november. Satsningen har blivit en succé och alla 52 andelar i jordbruket blev slutsålda i fjol. Grönsakerna hämtas på plats i Järna eller i en butik inne i Stockholm. Det är både privatpersoner och restaurangverksamheter som



Ossian Tidblom arbetade tidigare som kock.



Det växer 150 tomatplantor på friland.

prenumererar. Dessutom levererar man grönsaker till ett par förskolor. Förskolebarnen ges även möjlighet att besöka kooperativet och delta i odling och skörd. Två restauranger, som köper sina grönsaker från Under Tallarna, lämnar sedan sin kompost till kollektivet, och sluter på så sätt kretsloppet.

– Jag ser ju hur lite det är som kommer tillbaka. Kocken använder verkligen nästan allt av det som levereras och det blir väldigt lite spill, säger Ossian Tidblom, som själv arbetat som kock.

Komposten ligger till sig, blandas med hästgödsel, ensilage och restmaterial från odlingarna och återförs sedan till växtbäddarna. I de ekologiska odlingarna används inga bekämpningsmedel, utan man försöker att arbeta proaktivt för att undvika angrepp av skadedjur.

– Vi drar hela tiden lärdomar från det vi gör och förbättrar odlingarna. Det här är fjärde säsongen vi levererar grönsaker genom andelsjordbruket, och det finns helt klart utvecklingsmöjligheter. Nästa säsong tror jag att vi kan skörda dubbelt eller tredubbelt så mycket och då öka antalet andelar till 100–150, berättar trädgårdsmästaren Robin Tidblom.

Senaste odlings säsongen

Vad gick bra den gångna säsongen?

– Sommaren har varit blåsig, kall, torr, solig och bra! berättar Simone Grind. Det har inte varit torrare sedan 70-talet, men trots det har vi kunnat leverera grönsaker redan i juni. Förra säsongen utvecklade vi odlingsystemet och lade om växtbäddarna. Så det har verkligen gått över förväntan, att det nya systemet levererar trots torkan. Vi har kunnat punktbevattna från vår damm och vår egen brunn. Vi strävar efter att ha så rikt biologiskt liv som möjligt, för att hjälpa jorden att prestera. Alla bäddar hålls igång så ►



Hanna Lopez Petrini på Stadshandel, i Stockholm, lämnar ut grönsakerna till prenumeranter.

- när en gröda skördats, ska en ny grönsak sås eller planteras i den bädden.

Är det något som inte gått lika bra som förväntat?

– Vi testade en ny bädd och satte 400 gurkplantor, men de har inte orkat upp riktigt. Jorden var för tung för dem. Så det blev ingen gurka. Grönkålen gick bra i början av säsongen, men sedan orsakade kålfjärilen och bladlöss en del besvär. Nu på slutet har kålen dock kommit sig och är jättefin igen, berättar Ossian Tidblom.

Vad drömmer ni om att kunna göra nu?

– Hittills har vi bara använt fyra olika handredskap för att odla all mat: kratta, bredgrep, ett såredskap och en vält. Så vi lägger ned väldigt mycket tid och arbetskraft på odlingarna. Eventuellt skulle vi vilja ha ett automatiskt planteringsverktyg, en Paperpot transplanter, som skulle underlätta arbetet med att sätta plantor. Då skulle vi kunna använda mer tid till att fortsätta utveckla verksamheten.

Stadshandel i Stockholm

Hanna Lopez Petrini arbetar på Stadshandel i Stockholm, där prenumeranter kan hämta ut sin andel. Det är första säsongen som Stadshandel är utlämningsplats för produkter från Under Tallarna.

– Alla som jobbar här fick komma ut till kooperativet i Järna och gå en kurs först. Vi fick information om de olika grönsakerna, om matjorden och odlings-tekniken och vi fick prova på de olika stegen, från frösådd till butiksleverans.

Grönsakerna kommer varje fredag till Stadshandel och packas om till varje kund, som kommer för att hämta sin leverans.

– De kollar nyfikat vad som finns i lådan, när de packar om till egen kasse. Det blir ju som en överraskning i varje låda, då sorter och storlek på grönsakerna ändras och utvecklas över säsongen.



Komposten ligger till sig, blandas med hästgödsel, ensilage och restmaterial från odlingarna och återförs sedan till växtbäddarna.



Drygt 50 prenumeranter får grönsaker från Under Tallarnas ekologiska odling varje vecka.



»De kollar nyfiket vad som finns i lådan, när de packar om till egen kasse.«

Nikolina Ställborn prenumererar för första gången på grönsaker från Under Tallarna.

En andelsprenumerant

Nikolina Ställborn bor med tre tonårsbarn och sambo på Södermalm i Stockholm. Hon prenumererar för första gången på grönsaker från Under Tallarna och hämtar ut sin leverans på Stadshandel.

Varför är du andelsprenumerant hos Under Tallarna?

– Jag ville prenumerera redan förra året (läs för två år sedan, red:s anm.), men då tog andelarna slut så fort, så i år var jag alert när de annonserade ut möjligheten att teckna en prenumeration. Det är skönt att få hem bra, ekologiska grönsaker varje vecka. Under resten av året får vi hem grönsaker från en annan leverantör, men vi gör uppehåll under perioden som Under Tallarna levererar. Det var också avgörande att det gick att hämta grönsakerna här inne i Stockholm.

Vad tycker du om grönsakerna? Vad uppskattar du mest?

– Det är fint att få ta del av Under Tallarnas odling-



Nikolina Ställborn hämtar ut sin leverans på Stadshandel.

ar, eftersom de lägger ned så mycket möda och omsorg på att odla. Det är väldigt roligt att följa hur t ex rotfrukterna blir allt större för varje vecka. I de första leveranserna var palsternackorna ganska små och nu är de mycket större. Det blir som att ha en egen trädgårdsodling, när man får följa hur grönsakerna utvecklas under säsongen.

Vad brukar du laga av dem?

– Jag lagar allt möjligt vegetariskt. Och jag använder allt i påsen, vi har inte behövt kasta någonting hittills. Vi brukar använda mycket av de gröna bladen som sallat, örter och olika grönsakers blast till att göra en grön smoothie på morgonen. Det uppskattar ungdomarna hemma.

Är det något du saknar i påsen?

– Barnen har saknat tomater, innan dessa började komma med i leveransen, så nu är de nöjda igen. Jag kan sakna frukt, men det går ju att skaffa på annat håll. 🌱



En grönsaksleverans i slutet av augusti.