

Senneby trädgård

Text och foto: Christina Winter, Jordbruksverket

På Vaddö strax norr om Stockholms skärgård ligger Senneby Trädgård som drivs av Dan Johansson och Britt-Inger Nilsson. Genom åren har en trädgårdsodling byggts upp som komplement till det ursprungliga ekologiska lantbruket. Idag odlas ett stort sortiment av grönsaker på friland, jordgubbar och flera olika växthuskulturer. Växthusodlingen förlänger säsongen och ger möjligheter till ett ännu större utbud av spännande och smakrika produkter som kan erbjudas kunderna på närmarknaden och i den egna gårdsbutiken.

Senneby trädgård omfattar totalt 70 ha åker och 5 ha bete. Här finns också en fårbesättning med 45 tackor och 10 gäss. Förutom trädgårdsprodukter odlas spannmål och foder till djuren. Hela gården är ansluten till KRAV.

Växthus gav bredare sortiment

Växthusodlingen började 1992 då ett bågväxthus byggdes i anslutning till ladugården. Anledningen till att de byggde växthus var en önskan om ett bredare sortiment. Tomat och gurka är efterfrågade produkter i gårdsbutiken. Året därpå kompletterades det första växthuset med ett enklare bågväxthus på 250 m².

Efter några år med odling i båghus ville Dan och Britt-Inger satsa på tomatodlingen, få en större yta och framförallt ett växthus som gav en bättre miljö



Britt-Inger och Dan visar stolta upp den fina sätningen i tomatodlingen 2007.



Sakura körsbärstomat, en sort som ger hög skörd och nöjda kunder. Hela jorดยtan är täckt, i bäddarna läggs vallklipp och i gångarna halm.

för både människor och växter. Det krävdes bl.a. högre takhöjd och större luftvolym för att lyckas med tomatodlingen. Bordsyta behövdes också för att klara den egna plantuppdragningen och 2003 byggdes ett fristående ”riktigt” växthus på 380 m². Den totala växthusytan är nu 880 m².

Stöd och goda råd genom odlargrupp

Senneby Trädgård kom också med i den deltagardrivna gruppen i Mellansverige som bl.a. arbetar med växtnäringsfrågor i ekologisk tomatodling. Gruppen består av odlare, rådgivare och forskare och har gett mycket kunskap och kontakter och är en av anledningarna till att Dan och Britt-Inger tordes satsa på tomatodlingen och bygga det senaste växthuset. De visste att de kunde få goda råd och dela erfarenheter med rådgivare och odlare i gruppen. De har också deltagit i ett forskningsprojekt kring korrrot som är ett stort problem i ekologisk tomatodling.

Nu finns ytterligare ett växthus på önskelistan. Det skulle ge gurkodlingen bättre förutsättningar med bättre klimatreglering, vagnar för rationellare skörd och skötsel och tillräckligt med takhöjd för nedläggningsmetoden. Det nuvarande gurkhuset skulle då kunna användas till paprika, chilipeppar, aubergine och kryddor. Dessa grödor odlas nu längs kanterna i gurkhuset.

Olika standard på växthusen

De olika växthusen skiljer sig i standard och utrustning och används därför på olika sätt:

1. Friliggande Forkesta växthus 12 x 32 meter med kanalplattor av polykarbonat och takluftning. Takhöjd 6 meter upp tillnock, 3 meter till tråden. Luftburen värme som fördelas i plastfolieslangar. Vattensprinkling. Uppvärmning och luftning styrs med automatik. En del av ytan har bord för plantupptragning. Här odlas numera tomaterna.
2. Rovero tunnelhus 8,5 x 29 meter med enkel plastfolie och takluftning. Takhöjd 3,2 meter tillnock, 2 meter till tråden. Vattensprinkling. Uppvärmning och luftning styrs med automatik. Huset användas huvudsakligen till gurka.
3. Richel tunnelhus med enkel plast, ingen automatik. Här finns en mer extensiv odling med kronärtskockor och lite gurka. Kanske kommer de att försöka utveckla kallväxthusodling av tomat här. Vintertid fungerar växthuset som fårhus och här föds alla lammen under den tidiga våren innan odlings säsongen börjar.

Luftburen värme ger bra klimat

Uppvärmningen sker nu huvudsakligen med olja. Gurkhuset som står intill ladugården värms delvis med en vedpanna. Givetvis önskar de en annan källa till värmen men produktionen har inte kunnat bära den investeringen ännu. Inom ett par år hoppas de kunna koppla bort oljan helt och i stället värma växthusen med energi från sol, biobränsle och kanske jordvärme.



Gässen är flitiga medarbetare som hjälper till med sönderdelning, nedbrukning och nedbrytning av organiskt material. Foto: Dan Johansson och Britt-Inger Nilsson.

Värmen fördelas med perforerade plastfolieslangar i odlingen, en i varje dubbelrad. – Det ger ett bra klimat i växthusen, berättar Dan. De odlar direkt i jordbädden och bearbetar jorden på hösten med traktor och kultivator för att bruka ner marktäckning och kompost. Med vattenburen värme hade det blivit ett stort jobb att plocka bort rören inför ”höstbruket”.

Odling i markjorden

Alla långa kulturer odlas direkt i markjorden. Marken där växthusen byggts har först jämnats ut. Därefter har ett halvmetertjockt lager med åkerjord blandad med stallgödselkompost, lagts på.

Åkerjorden är från början relativt lätt mojord. Organiskt material tillförs kontinuerligt genom att man gödslar med vallklipp (klöver/gräs) i både tomat och gurka. Flera gånger under säsongen läggs ett halvdecimeter tjockt lager ut.

I gångarna läggs halm vilket ger en ljus och ren miljö. Efter skörd släpps gässen in i husen för att hjälpa till med omsättning och nedbrukning av allt organiskt material som finns kvar.

Gurkhuset grundgödslas inför kommande säsong genom att gässen bor i växthuset hela vintern och utfodras där med utsorterade rotsaker och andra grönsaksrester.

Marktäckning med många fördelar

Marktäckningen bärs in i växthuset och läggs ut för hand, ett tidsödande arbete. Men marktäckningen har många fördelar utöver att tillföra växtnäring:

- Grönmassan produceras på den egna gården, behovet av inköpta gödselmedel minskar.
- Fukten bevaras bättre i bäddarna.
- Nybildning av rötter i markytan gynnas vilket borde ge plantorna större möjlighet att ta upp vatten och näring.
- Ogräset hämmas.
- Koldioxid produceras då grönmassan omsätts.

Under säsongen tilläggs gödsel också med pelletterade gödselprodukter som Biofer. Dan och Britt-Inger valde att odla i markjorden för de tror att avgränsade bäddar är ett mer särbart system. I markbädden har rötterna tillgång till en större jordvolym där de kan hämta vatten och näring.

Växtnäringsstillståndet följs upp var tredje vecka med jordanalyser. Här har de fått stor hjälp att tolka analyserna och utarbeta gödslingsstrategier av sin rådgivare Elisabeth Ögren på Länsstyrelsen i Västerås.

Trots det relativt nybyggda växthuset finns korkrot *Pyrenochaeta lycopersici* i odlingen. För att undvika skördesänkningar ympas tomatplantorna på olika vilda grundstammar som är motståndskraftiga mot korkrotssvampen, mest används Beaufort. Ymp-



Tomater från Senneby, fyra röda och två orange.

ningen innebär merarbete och försenar den unga tomatplantans utveckling, men är i nuläget en nödvändig metod vid jordodling av tomat.

Rött och orange i påsen

På Senneby odlas flera olika sorters tomater under 2007:

- Röda, runda: Maranello, Bellissimo och Tiesto.
- Orange, runda: Bolzano
- Körsbärstomater: Sakura

Till affärerna packas tomaterna i småpåsar 500 g och märks med Sennebys egen tejp. I varje påse finns fyra röda och två orange tomater. – Det är vår signatur, berättar Britt-Inger, då vet kunderna direkt att det är våra tomater.

De har letat efter en gul tomatsort att komplettera påsen med men inte funnit någon av tillräckligt god kvalitet.

Svårt med gurkodling

Gurkan odlas med den s.k. paraplymetoden. Takhöjden i bågväxthuset ger inte utrymme för nedläggning. Britt-Inger tycker att gurka är svårt att odla. Plantorna är känsliga efter utplantering och rothalsen på vissa plantor kollapsar gärna. Det försöker man förebygga genom att bara plantera ner halva kruklumpen. Det gör att rothalsen kommer i en torrare miljö.

Spinnangrepp kan komma fort och sprida sig mycket snabbt. De senaste åren har man arbetat med förebyggande utsättningar av rovkvalster *Amblyseius cucumeris* som följs upp med upprepade utsättningar av spinnrokvälster *Phytoseiulus persimilis* under säsongen.

Sedan är det det här med beskärning och gallring av ämnen. Britt-Inger har deltagit på flera kurser och börjar nu få en känsla för beskärningen men det är

fortfarande svårt tycker hon. En övergång till nedläggningsmetoden skulle ge en enklare och mer regelbunden beskärning och gallring eftersom man där enbart skördar stamgurkor.

Odlingen ger sysselsättning

Dan och Britt-Inger har sex barn som alla arbetar eller har arbetat på gården under skolloven. De tar också emot praktikanter från WWOOF – World Wide Opportunities on Organic Farms. Det är ett internationellt nätverk som förmedlar kontakter mellan odlare och ungdomar som vill lära mer om ekologiskt lantbruk. Praktikanten får mat och husrum och deltar i arbetet halva dagarna. Skolungdomar tas in för ogrärensning i frilandsodlingen. Under juli månad är ungefär två heltidspersoner och fem halvtidspersoner sysselsatta på gården.

Roligare med samarbete

Dan och Britt Inger uppskattar samarbete med andra producenter, det är mycket roligare att göra saker tillsammans, säger de. Förutom engagemanget i tomatgruppen är dom ett av totalt ca 20 matproducerande företag som tillsammans bildar föreningen Roslagsmat. Ett nätverk där man försöker hjälpa varandra med allt ifrån fortbildning till gemensamma skördemarknader under hösten.



Britt-Inger i den mycket frodiga gurkkulturen.



På Senneby trädgård odlas även paprika, chilipeppar och aubergine.

Inom Roslagsmat har Dan och Britt-Inger varit med och utvecklat ett prenumerationssystem för grönsaker, Roslagslådan. Tre producenter från olika delar av Roslagen kör var sin runda till egna prenumeranter med huvudsakligen sina egna produkter i lådan. Beroende på tillgång kompletterar man med produkter från andra producenter i föreningen. Säsongen för lådorna sträcker sig från augusti till november.

Dan och Britt-Inger är också medlemmar i Roslagslamm som är en sammanslutning av 60 lammproducenter i skärgården som erbjuder sina medlemmar professionell slakt och styckning i eget arrenderat småskaligt slakteri.

Förutom i prenumerationssystemet säljs produkterna i en närbelägen affär där de har egna hyllor där de själva plockar fram och prismärker. Den egna gårdsbutiken är den viktigaste försäljningskanalen och drar många kunder under sommaren då man bor i ett typiskt turist- och sommarstugeområde. Under högsäsongen säljs alla tomater hemma.

Goda råd från Senneby

Dans och Britt-Ingers bästa råd till den som planerar att bygga växthus:

- Åk runt till andra odlare och titta på många olika typer av växthus när de är i drift. Ta reda på hur de olika husen och tekniken i dem fungerar. Fråga odlarna vilka funktioner som är viktiga att ha med.
- Kontrollera noga att olika mått, t.ex. husets bredd och höjd, fungerar med det planerade odlingsssystemet. Bäddar och gångar ska kunna fördelas på ett effektivt och samtidigt funktionellt sätt. Huset måste vara tillräckligt högt, på Senneby är det 3 meter till tråden men ändå hamnar de mogna tomaterna nere vid marken innan de kan sköras.
- Tänk igenom hur produkterna ska säljas. För ekologiska odlare är det ofta en fördel att ha ett brett sortiment och tomater är mycket efterfrågat. En gårdsbutik tar mycket tid men samtidigt får man mycket kontakt med slutkunden. Man får en möjlighet att påverka och intressera konsumenterna för ekologisk odling och lokal produktion, och får samtidigt själv respons på produkterna och odlingen.

Besök Senneby trädgård på www.sennebytradgard.nu