



ODLARLIV MITT I STAN

På en sekelskiftesgård i utkanten av Falkenberg har engelskbördiga George Norman och Alice Walltber hittat sin plats i tillvaron. Den stora tomten har paret förvandlat till grönsaksfarmsen The Kitchen Garden med köksodlingar, fruktträd, svampodling och surrande bikupor. Här får jorden själv vara den främsta trädgårdsmästaren.

TEXT OCH FOTO LINDA TENGVALL

MITT LANTLIV

Alice Wallther & George Norman

Åldern Hon är 40 år och han är 41 år.

Yrke: Alice är läkare och George är odlare/trädgårdsmästare.

Familj: Två döttrar på 1 och 4 år.

Bor i: ett danskinspirerat hus från 1908 på en liten gård på ett hektar med grönsaksodling och fruktträdgård, i Falkenberg.

Just nu: Skördar äpplen som ska bli till bubblande cider och skördar frosttåliga grönsaker i köksträdgården. Jobbar på att utöka samarbetet med fler lokala restauranger.

George och Alice bytte Londons puls mot ett odlarliv i Falkenberg. Gårdsbyggnaderna var i fint skick när familjen flyttade in, men odlingarna har George anlagt, här till syns köksträdgården där fömatplattformarna dånar av tomater.



MEET LANTZIV



En skön blandning av grönsaker och frukt växer längs filisgångarna i köksträdgården. Här finns nästan alltid något att skörda.



I fisken har mycel ympats in vilket nu ger skörd i form av god jättekragskivling. Mycelnet gör även nytta under jorden.



De rymliga gårdshusen möjliggör många roliga projekt, ibland ordnar George och Alice pop-up-restaurang i den stora ladan och i uthuset tillverkar de cider.



In till lägen har familjens två bäruper ett verkligt smörgåsbord av pollen och nektar för sina flitiga pollinerare.

”Vi lämnade ett stressigt och trångbott liv i London. När vi hittade denna lilla gård överträffade den alla våra förväntningar”

DET VAR VERKLIGEN INTE SJÄLVKLART att Alice Wallther och George Norman skulle slå rot i Falkenberg. Uppvuxen med en engelsk mamma och svensk pappa har Alice visserligen alltid stått med ena foten i Sverige och den andra i England, där hon har bott i sammanlagt 17 år. Engelsmannen George hade däremot aldrig varit i Sverige innan han träffade Alice. Deras vägar korsades i London, där de bodde i varsin ände av tunnelbanelinjen Victoria line. För fem år sedan drog det gemensamma flyttlasset till Göteborg. Då var Alice höggravid med äldsta dottern.

– Vi lämnade ett stressigt och trångbott liv i London och mellanlandade i Göteborg. Men vi längtade efter en plats att odla mer långsiktigt. När vi hittade denna lilla gård överträffade den alla våra förväntningar. Att den ligger i utkanten av staden passar oss perfekt, säger Alice.

Området Fajans där familjen bor ligger grönt och naturskönt vid Ätran. Att promenera till centrum tar bara en kvart. Från vardagsrummet i det gula sekelskifteshuset har familjen utsikt över den mer än 350 kvadratmeter stora köksträdgården. Ett fint flätat staket av pil och hassel ramar in de långa odlingsbäddarna som George kärleksfullt har anlagt. Raderna avgränsas med hjälp av flisgångar som sedda på avstånd bildar ett effektivt ruttmönster. Högväxande tomatplantor varvas med persilja, färgglad mangold och fänkålels yviga blast som fridfullt rör sig med vinden.

– Det här var drömmen vi försiktigt skissade på redan i vår lilla lägenhet i London, minns George, som då arbetade som trädgårdsmästare i de prydliga små, och ibland stora, engelska stadsträdgårdarna.

I London fick George upp ögonen för att vi människor börjar få ett allt mer distanserat förhållande till den mat vi äter:

– Den främsta platsen Londonbor hämtar sin mat ifrån är affären eller i form av take away, utan större tanke på var råvarorna ursprungligen kommer ifrån. Har du ingen kontroll över var din mat kommer ifrån har du heller ingen kontroll över vad du stoppar i dig, eller hur det påverkar planeten. Till slut blir dina handlingar automatiserade och du glömmer att du har makt att påverka, säger George.

George mission blev därför att göra sitt yttersta för att öppna människors ögon för odlade och bra råvaror:

– Många av mina bästa upplevelser har varit kring mat, både att odla den och att äta den. Mat är universellt, alla behöver det, och det förenar och skapar gemenskap. Det vill jag förmedla vidare.

Att bjuda in nyfikna till rundvisning i den prunkande köksträdgården och berätta om hur de olika grödorna växer, hur de skördas och hur de kan tillagas är en del av detta arbete, och George och Alice gör det med okonstlad entusiasm och sann passion.

– Vi inkluderar gärna en måltid i våra kurser eftersom främmande råvaror kan kännas skrämmande. Om vi visar hur de ser ut och hur de smakar i en maträtt är steget ofta lite mindre till att faktiskt köpa och testa själv, eller ännu häftigare, att börja odla dem själv hemma, säger George.

Familjens grävfria odlade väcker ett särskilt stort intresse hos besökarna, som gärna vill veta mer om dess fördelar.

– Det finns så många fördelar med att inte gräva i jorden, att inte stora det viktiga mikroliv som bra grödor är helt beroende av. Och så klart hjälper det oss som odlar med mindre fysisk belastning och ogränsning, säger Alice.

Långa gångarna i köksträdgården och under de stora äppelträden har George och Alice ympat gångarnas träffis med svampmycel, inte bara för att kunna skörda den goda svampen jättekragskivling, utan även för att berika jorden.

– Det är fascinerande att det i jorden under våra fötter pågår en ständig byteshandel mellan växternas rötter och mikroskopiska härliknande svamphyfer, också kallade mycelium. Genom resursfördelning av olika slag, hjälper de varandra. Ibland skickar myceliet upp en fruktkropp som producerar sporer och det är detta som vi ser ovan jord och kallar för ”svamp”, vilket är ett sorts bevis på bra jordhälsa, säger Alice.

Det är en spännande värld hon beskriver och tydligt är att vi bara är en liten del i ett stort ekosystem och ett enormt nätverk som vi delar med växter och djur.

Den stora toten, på drygt ett hektar, tillåter odlingsdrömmarna →



Infil det putsade sekelskifteshuset ligger köksträdgården som försörjer familjen med grönsaker större delen av året. Odlingarna ramar in av ett flätat staket av pil och hassel.

”Vi vill ha så stor bredd vi kan i vår odling. Olika plantor har olika önskemål vad gäller jord och växtplats och med en välplanerad mix kan man odla mer effektivt”

Familjens tips för köksträdgården:

- Odling sådant som** du verkligen tycker om, som är dyrt att köpa, som är svårt att få lag i närodlat, eller sådant som är godast direkt när man skördat.
- Placera de grödor** som behöver mycket ompyssling på platser där du rör dig dagligen. Pumpor klarar sig själv medan örter behöver skördas ofta. Örter som står långt från huset kommer nog inte att användas lika mycket i köket.
- Avgränsande växtstativ** är både vackert och praktiskt. Placera dem strategiskt för att skydda mot vind men tänk också på att de skuggar växterna.
- Odling jord, inte växter**, då odlar jorden växterna åt dig - en bra start är att sluta gräva i jorden samt att utesluta kemikalier och konstgödsel.
- Att ympa in svampmycel** i trädgårdsgångar av träflis är både ett sätt att berika jorden och få god svamp att skörda.
- Det går ofta** att äta även blommor och frön, exempelvis fänkålsblommor och deras frön som är jättegoda att krydda maten med.

George och Alice har provat att sälja sina grönsaker såväl i egen gårdsbutik som i form av prenumererade grönsakskassar till en reköring. De levererar även råvaror till lokala restauranger.



att fortsätta växa. En stor del av tomten är än så länge äng, vilken fyller en viktig roll både för jorden och för naturens pollinerare, men George har även börjat anlägga en fruktlund på tomten. Som den engelsman han är har han en förkärlek till riktigt god cider:

– Det som enligt svensk tradition kallas cider behöver endast vara femton procent äppelbaserat. Vi är intresserade av att tillverka hantverks cider av endast äpplen, vildjäst, konst, vetenskap och lite tur, säger George med ett brett leende.

Just nu befinner sig George och Alice mitt i äppelsäsongen. George skördar inte bara äpplen i den egna trädgården utan även hos vänner och bekanta samt från vildäppelträden ute i det halländska landskapet. Vant klättrar han upp i ett av de äldsta äppelträden på tomten med Alices hemmasydd äppelplockarpåse på magen. Han har ätit ett och annat äpple i sina dagar och tränat upp sina smaklökar.

– Det gäller att hitta en fin balans mellan äppelsorterna så att cidern får rätt sötna, syra och strävhet, allt i enighet med vad den engelska västkustscidern kräver. Därför gäller det att smaka, smaka och smaka. Sedan lutar vi på naturliga mikroorganismer i själva cidermakeriet, säger George med ett brett leende.

En del av den röda ladugården har precis gjorts i ordning för att inhysa inte bara tillverkning utan också lagring av cidern. För det är mycket som ska ske även efter att jäsningsprocessen slutförts. Cidern behöver stå i ytterligare ett års tid för att smakerna verkligen ska komma till sin rätt. Georges ambition är att få fram en lätt bubblande cider med kvarvarande sötna från äpplena. Han vill ha de naturliga bubblorna utan att behöva tillföra kolsyra, vilket betyder att jäsningsprocessen behöver fortsätta lite till efter att den tappats på flaska.

Även när det handlar om trädgårdsdesign gäller det att ha is i magen. Att paret skyndat långsamt och inte vänt uppochned på hela trädgården direkt beror på att de ville studera tomten hela första året utan att göra några stora förändringar.

– För oss var det viktigt att se hur solen och skuggan rör sig över tomten, och se vilka delar av trädgården som lättast utsätts för frost. Vi har upptäckt att platsen på innergården klarar sig längst från frost så i stället för att ha parkering här kommer vi framöver att odla mer känsliga grödor i detta område, säger George.

I trädgården finns än så länge tjugo nyplanterade engelska cideräppelträd inklusive sorterna Yarrington Mill, Dabinett, Stoke Red och Browns. Familjen har även planer på att komplettera med andra fruktträd samt några nöträd.

– Vi vill ha så stor bredd vi kan i vår odling. Olika plantor har olika önskemål vad gäller jord och växtplats och med en välplanerad mix kan man därför odla mer effektivt. Det är också en trygghet om några grödor växer sämre ett år. Är det ett dåligt äppelår kanske det är ett bättre päronår, förklarar George.

Just nu tillbringar familjen en stor del av sin tid utomhus då det är mycket att skörda och ta hand om, ett livsstilval de är fantastiskt nöjda med.

– Att ge våra barn möjlighet att växa upp nära naturen var en av de absolut starkaste drivkrafterna bakom vår förändrade livsstil, men vi vuxna känner oss som lika stora vinnare vi också, säger George. ●



För George behövs ingen
stega för att plocka äpplen. Vanf
klattrar han upp i trädet
med sin äppellockarväska
på magen.



MITT LANTLIV

Intill uthuset har pumporna
generöst med utrymme att växa sig
stora lagom till gårdens stora
skärdag. Då lagar George mat
av nyskärade råvaror över
öppen eld.



Ringblomman sprider glädje
i köksträdgården med sin färgstarka
utstråling. Den hamnar
gärna i Georges matlagning och
i Alices blivaxsalva.



Tomten som är på ett hektar
har stora utvecklings-
möjligheter. Bit för bit anläggs
nya odlingar.