

DJURGÅRDEN

Rosendals besökare blir bara yngre

Hur kan vi rädda klimatet? Det var årets tema på skördefesten i Rosendals trädgård.

– Sedan några år ser vi ett ökat intresse från yngre. Fler och fler förstår att vi måste ta hand om vår odlingsjord, säger Tin-Tin Jerslid, verksamhetsansvarig.

● Under fruktträden var det som vanligt. Söndagslediga familjer och andra besökare satt utspridda och mumsade i sig lunch eller fika i det blåsiga men vackra septembervädret.

Men vid grönsaksfälten ägde årets skördemarknad rum och där var det också betydligt mer folk. Suget efter Djurgårdsodlade och nyupptagna vegetabilier var stort och i stånden fanns morötter, rotselleri, mangold, äpplen, grönkål och annat som skördats bara några meter därifrån.

Andra plockade snittblommor för att göra egna buketter.

Rosendals kokkar brassade korv för fullt. Korven bestod av 40 procent kött för att bli mer klimatvänlig. Resten var tempeh gjord på svenska åkerbönor.

Besökarna på skördefesten har med tiden blivit både yngre och mer internationella. De senare eftersom Rosendal uppmärksammats i sociala medier och i reseguider, de förra kommer för att de letar efter ekologisk och bra mat.

– Sedan några år ser vi ett ökat intresse från yngre. Vi märker att de själva odlar på att de ställer initierade frågor. Fler och fler förstår att vi måste ta hand om vår odlingsjord, säger Tin-Tin Jerslid, verksamhetsansvarig på Rosendals trädgård.

För samtidigt som skördefesten är odlingsårets höjdpunkt vill Rosendal också bidra till en bättre värld. Inte bara genom att som alltid odla jord och grödor biodynamiskt utan även genom projektet Experiment 2000 m2.

Om den åkermark som finns kvar på jorden fördelades rättvist över befolkningen skulle var och en av oss ha runt 2000 kvadratmeter för vår matförsörjning. Men för att föda en svensk krävs ungefär dubbelt så mycket. En amerikan behöver hela 8000 kvadratmeter.

Som ett experiment har Rosendals köksträdgårdsmästare Niklas Karlsson anlagt ett fält som är just 2000 kvadratmeter stort. Där odlas både grönsaker och så kallad vall, som klöver och lusern, med växelbruk. Tanken är att visa att det går att leva ett gott liv utan att övertrassera miljökontot.

– Om alla åt och odlade enligt dessa principer skulle vi minska koldioxidutsläppen med upp till 85 procent, säger Niklas Karlsson.

LOUISE KRISTOFFERSSON



Foto: LOUISE KRISTOFFERSSON

Praktikanten Will Blomquist med kakor på svedjeråg och äpplen. Kakorna är ett sätt att berätta om hur det vi äter påverkar miljön.



Niklas Karlsson är köksträdgårdsmästare på Rosendals trädgård.



Tin-Tin Jerslid är verksamhetsansvarig på stiftelsen Rosendals trädgård.



I blomsterrabatten kan besökarna plocka snittblommor.



Sophie, 7 år, plockade solrosor i det stora fältet med snittblommor.



Pumpor i alla storlekar såldes på marknaden.



Vi ses på Senormässan
1-3 oktober!

Riktigt fina erbjudanden, monter C 03:71

Prova hemstädning?

Du bokar busenkelt på maries.se

maries.se
PUTS & STÄD

08 - 86 18 17 | maries.se