



▲ En enkelt dags høst af Capsicum-frugter en dag midt i oktober.



▲ Capsicum-planterne køres på komposten.

# Efterårsliv i drivhuset

I mit drivhus fortsætter sommeren langt ind i efteråret.

AF **ANDERS BECH**, HAVESKRIBENT



▲ Sidst i oktober ryddes tomaterne, selv om der stadig væk er mange frugter.

Jeg glemmer det hvert år. At efteråret starter den 1. september. Den dag er det min fødselsdag, og jeg husker altid den dag som sol og sommer. For mig fortsætter sommeren hele september med, og ikke mindst i drivhuset varer den såmænd ved ind i oktober.

## September – slut med agurker

Normalt gror det meste videre i drivhuset, selv om kalenderen melder efterår. Først i september er agurkerne dog gået i stå. Jeg konstaterer angreb af spindemider og vurderer, at det er for sent at sætte rovmider ud. Vi har også en stor høst af forskellige sommersquash fra køkkenhaven, så vi behøver såmænd ikke flere agurker i år. Agurkerne bliver sammen med aubergine og en enkelt tomatplante, der er gået i stå, ryddet ud. Det giver lidt bedre plads til peberfrugt/paprika/chili (*Capsicum*). Ja, det var helt godt at få nogle planter væk, for drivhuset har udviklet sig til lidt af en urskov.

Tilbage står 8 tomatplanter og 15 *Capsicum*, alle sunde og stadig med en masse frugt at høste dagligt. I september høster vi om muligt mere end i august. Dels har vi et højt drivhus, dels hænger tomaterne i lange snore, så jeg kan sænke tomatplanterne, når toppen rammer mod taget. Det skader tilsyneladende ikke væksten, at den nederste stængel ligger på jorden. Jeg fjerner bare de nederste blade, så der ikke

er nogen blade, der rører jorden. Toppen af tomaten vokser videre, og det betyder, at de små grønne tomater og blomsterstande i toppen videreudvikles, og at jeg kan høste videre til hen i oktober, selv om sæsonen startede med de første røde tomater til grundlovsdag.

## Oktober – drivhuset ryddes

Midt i oktober beslutter jeg mig alligevel for at rydde tomat og *Capsicum*-planterne ud, til trods for at de stadig yder godt. Nu kan nattefrosten jo komme, når som helst, og de frostfølsomme planter ude i haven skal sættes i vinterhi i det beskyttende drivhus. Og her er der meget at ordne, inden drivhuset er klar til det. Det skal grundigt vaskes af, og der skal sættes boblefolie op, for så kan jeg via vores solvarmelager holde drivhuset frostfrit. Mit solvarmesystem er beskrevet i en artikel i Praktisk Økologi nr. 2/2009, og man kan søge endnu mere viden på [www.havenyt.dk/lagervarme/](http://www.havenyt.dk/lagervarme/).

Inden rydningen plukker jeg alle tomaterne – også de grønne. Der er flere røde tomater, end vi kan spise de kommende dage, så nogle fryses ned til vinterens sammenkogte retter. De største grønne tomater pakkes ind i avispapir og får lov at modne i bryggerskabet, og de små grønne tomater syltes. (Man skal være opmærksom på, at grønne tomater indeholder giftstoffet solanin. Indholdet afhænger af sorter og



modenhed. Jo mere umodne tomater, jo højere er indholdet. Man bør altså begrænse sit indtag, red.)

En chili af sorten 'Apache', der har en moderat vækst, bliver flyttet ind i køkkenet, som den pryder med sine mange stærke frugter helt frem til jul og inspirerer os til at lave chili con carne flere gange. De resterende 14 *Capsicum*-planter ryddes for frugter. Det blev til et helt vaskefad fuld. Frugterne sorteres efter styrke og vaskes, kerner fjernes og frugten skæres i mindre stykker og fryses ned i plastikposer. De stærke chilifrugter, hvor vi bruger lidt ad gangen, behandles på samme måde, men her lægges små stykker i lag i en plastikæske med mellemlægspapir imellem lagene, så stykkerne ikke fryser sammen i en klump.

Alle plantedele ryddes ud af drivhuset.

### Den store vaskedag

Herefter skal drivhuset afvaskes. Alger, skadedyr og æg skal vaskes væk og fjernes. Til afvaskning bruger jeg varmt sæbevand pisket af brunt sæbe, og jeg vasker godt af med en kost og sørger for at komme grundigt ind i alle hjørner og sprækker for at få al yngel og skimmelsporer væk. Hele drivhuset får en tur både indvendigt og udvendigt, idet jeg dog er mest grundigt indvendigt. Til sidst spules alt væk, og de to øverste centimeter af jorden fjernes.

Når drivhuset er tørt – som regel dagen efter – sætter jeg boblefolie op indvendig i drivhuset. Derved skabes to isolerende luftlag: Et mellem glasset og boblefolien, og et i boblerne i folien. Dette giver en fantastisk isolering i et drivhus, som også har dobbelt isolering i soklen (se artiklen i Praktisk Økologi nr. 2/2009).

### De frostfølsomme rykker ind

Nu er drivhuset klar til at modtage frostfølsomme planter fra haven. Fuchsia, rosmarin, laurbær, m.m. graves op og sættes i pletter og placeres i drivhuset. Fuchsiaerne skæres godt tilbage, inden de kommer ind i drivhuset. Skærmliljer, Agapanthus, og citronverbena står altid i krukke, så de skal bare bæres ind i drivhuset. Citronverbena skæres grundigt tilbage, og alt det grønne tørres til vinterens te. Skærmliljebladene skæres også af og smides sammen med en trillebørfuld afskårne fuchsiablomstergrene på komposten. Komposten er flot denne dag med tusindvis af fuchsiablomster.

Til slut sættes der pletter med krydderurter ind i drivhuset. De er rare at have om vinteren, hvor de kommer ind i køkkenvinduet for at drives frem til vinterbrug. Det er f.eks. persille, purløg, citronmelisse og mynte.

Efter dette arbejde går jeg roligt den første nattefrost og vinteren i møde.

#### ▲ TIL VENSTRE:

*Chilien 'Apache' er flyttet ind i køkkenet, hvor den står frem til jul.*

#### ØVERST TIL HØJRE:

*Der er nu sat boblefolie op under hele glasarealet i drivhuset, og de frostfølsomme planter fra haven er sat på vinterhi i drivhuset.*

#### NEDERST I MIDTEN:

*Drivhuset er ryddet for planter, og nu følger den store afvaskning.*

#### NEDERST TIL HØJRE:

*De fleste af krydderurterne på bordet skal hen over vinteren flyttes ind i køkkenvinduet til drivning.*