

Forårsliv i drivhuset



Forventningens glæde til sommeren er stor, som jeg går her og sår, prikler og forårsforbereder i mit lille drivhus og drømmer om min kommende høst.

TEKST OG FOTOGRAFIER: **ANDERS BECH**, HAVESKRIBENT

▲ Billedtekst

Jeg ser vores drivhus som en vigtig del af haven. Her overvintrer vi sarte planter, her forkultiverer vi både drivhusplanter, nytteplanter og blomster til haven, og her får vi stiklinger til at slå rod. Og så er drivhuset et rigtigt rart sted at opholde sig i de tidlige forårs måneder, hvor det kan være koldt og blæsende uden for i haven. En god stol og en radio er der da også blevet plads til. Egentlig mangler her vist bare en kaffemaskine! Drivhuset er isoleret med boblefolie. Når en smule sol luner det, holder folien på varmen. Så her er rart. Man kan »bo« her i timevis og kan rigtig pusle om alle de mange, små planter, der gennem foråret skal sås, prikles, pottes, vandes og hærdes, inden de for de flestes vedkommende skal forlade deres »vuggestue« for at klare sig i den noget barskere verden ude i haven.

Oprindeligt havde vi to drivhuse, et stort og et lille, men det store drivhus med agurker og tomater blæste væk i en storm, og så valgte vi at nøjes med det lille drivhus. Drivhuset var egentligt kun tænkt til overvintring, formering, haveværksted, udestue og læ for basilikum og sarte blomster i sommerperio-

den, men nu skal det trods sine kun fem m² rumme den samlede drivhusproduktion. Heldigvis er det et meget solidt drivhus med dobbeltisoleret sokkel og god plads i højden (250 cm højt og 160 cm høj sidevæg). Det er et halvtagsdrivhus, der er bygget sammen med et ni kvadratmeter haveværksted med bl.a. pottebord, haveredskaber og pottereoler. Der er ingen væg mellem drivhuset og værkstedet, så værkstedet er meget lyst, og i pressede perioder står der mange småplanter på gulvet her. I drivhuset har vi et 1,5 m² formeringsbord med termostatstyret undervarme, lampe og buer med plastik over (se tegning). Vi har altså et lille opvarmet »drivhus« inde i drivhuset.

Vi synes, at vi får utrolig meget ud af de fem kvadratmeter jord i drivhuset. Men da drivhuset i sommerperioden rummer både tre agurkeplanter og ni tomatplanter udplantet direkte i jorden, peberfrugt/chili og en enkelt aubergine i store pottes samt basilikum i krukker, der først flyttes udenfor i juli, når det er varmt nok, er der absolut ikke plads til mere.

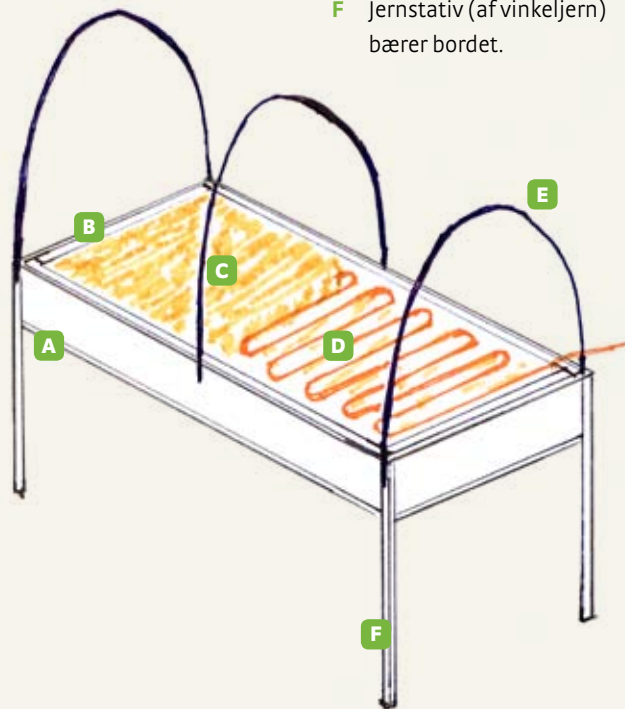
Januar–februar

Drivhuset bruges til overvintring for fuchsia, laurbær, rosmarin og andre frostfølsomme planter. Arbejdet i drivhuset består i vinterperioden i at sørge for, at disse planter ikke tørrer ud. Boblefolien kan normalt holde nattefrost ude helt ned til -5 grader, men bliver der slem frost, er jeg nødt til at arrangere lidt tilskudsvarme via en termostatstyret varmeblæser, der går i gang, når lufttemperaturen når ned på nul grader. Den holder lige netop drivhuset frostfrit. Når solfangeren (se boksen nederst på denne side) fungerer, går varmeblæseren næsten aldrig i gang.

Midt i februar sår jeg de tidlige kål (blomkål, spidskål og broccoli), men det sker i en vindueskarm inde i stuen, fordi det er for koldt ude i drivhuset. Den sidste dag i februar sætter jeg tidlige kartofler ('Solist') til spiring i drivhuset. Ellers går tiden i vintermånederne med at vente på foråret.

Formeringsbordet (formeringen)

- A** Kasse lavet af 12 mm vandfast krydsfiner. Mål: $1650 \times 800 \times 210$ mm
- B** Kassen er i bund og på sider isoleret med 50 mm tykke flamingoplader.
- C** Kassen er fyldt med et 15 cm tykt lag sand.
- D** Midt i sandlaget ligger et 100 watt varmekabel (termostatstyret).
- E** Buer af elektriskerrør bærer et lag klar plastik, så vi får et drivhus i drivhuset.
- F** Jernstativ (af vinkeljern) bærer bordet.



Lagervarme i drivhuset

Vores drivhus er normalt et opvarmet drivhus med CO₂-fri lagervarme fra en solfanger anbragt på taget af haveværkstedet, men netop i denne vinter kapitulerede solfangeren – rørene i solfangeren var tæret op. Prisen for en reparation eller en ny solfanger er så høj, at jeg besluttede mig for selv at reparere den, men det er et større projekt, så det er udsat til efteråret. Lige nu fungerer drivhuset derfor som et uopvarmet drivhus (bortset fra formeringen) og med helt almindelige betingelser for dyrkning under glas.

Man kan læse mere om drivhuset i bogen *Det økologiske drivhus – året rundt* fra 2008 af Lars Lund (side 25) og på mit netsted: www.urtehave.dk. Der har desuden været en artikel i Praktisk Økologi nr. 3, 2004, som nu kan læses på www.havenyt.dk/lagervarme/.

Marts

Den første dag i marts etablerer jeg »formeringen« i drivhuset – dvs. tænder for strømmen til varmeledningen, sætter lampe op og lægger plastik over buerne. Det gør jeg, uanset hvor koldt det er udenfor. Termostaten sættes på 17 grader i starten. Det sikrer en nattemperatur på 17 grader og som regel lidt mere om dagen, når solen skinner. Kålene, der er spiret frem i stuen, prikles og sættes i formeringen. 17 grader er en perfekt temperatur til spiring af salat, så jeg sår også lidt drivsalat.

De 17 grader er en for lav temperatur til spiring af tomat, peber og chili. De sættes til spiring i stuen. Tomater i vindueskarmen og peberfrugt og chili på radiatoren, da de gerne vil have en jordtemperatur på 25–30 grader for at spire.

Den økologiske såjord har jeg somme tider selv blandet, men de seneste år har jeg ofte valgt at købe den. Lidt magelig har man vel lov til at være!

I drivhuset skaber solen rigtigt forår i dagtimerne, og fuchsierne strækker sig. Jeg sår radiser, rucula, spinat og lignende hurtige kulturer i kasser i det omfang,

jeg finder plads. Grunden til, at jeg sår i kasser og ikke direkte i drivhusjorden på dette tidspunkt, er, at jeg endnu ikke har udskiftet jorden, og at jeg hele foråret er nødsaget til at flytte rundt med planterne, når jeg f.eks. skal udskifte drivhusjorden eller skal til at så tomater direkte i jorden. Der kan komme en del frost i marts, så jeg beholder de fremspirede tomater og chilier inde i stuehuset.

Jeg ved godt, at man bør forårsrengøre drivhuset med sæbe, men pga. boblefolien i mit drivhus lader det sig ikke gøre, så jeg nøjes med den grundige rengøring, som jeg foretog i efteråret, før boblefolien blev sat op. Når jeg fjerner folien omkring 1. juni, rengører jeg drivhuset i det omfang, jeg kan komme til for tomaterne, der til den tid står som store planter i drivhusjorden.

Tomat og peberfrugt/chili inde i stuen har sidst i marts fået lidt størrelse – dvs. 2–4 normale blade over kimbladene, og de pottes og sættes ud i formeringen. Samtidig skrues temperaturen i formeringen op til 20 grader.



▲ Her ses første såning i formeringen i drivhuset først i marts. Kål (2. såning af kål) til venstre og andet godt til højre.



▲ Peberfrugt, chili og lidt tomater sået allerførst i marts. Bemærk, at de står direkte på radiatoren i stuen.

April

I begyndelsen af april sår jeg salatgurker i stuen. Agurkefrø kræver meget varme, gerne 30 grader, for at spire.

De overvintrede fuchsier, laurbær m.v. sættes ud på et beskyttet sted i haven ved en sydmur, hvor der let kan lægges plastik over, hvis der skulle komme nattefrost. Nu hvor drivhusjorden er ryddet for planter, er det muligt at udskifte den. Der dyrkes jo nogenlunde de samme slags plantearter år efter år, så den eneste måde, hvorpå sædskiftet kan opretholdes, er ved at udskifte jorden hvert år. Den gamle drivhusjord er en fantastisk muldjord til bl.a. krukker, ompotning og jordforbedring. Den nye jord, jeg køber ind, er dels kompost fra egen kompostbunke og køkkenhavejord fra et bed, hvor der ikke har været dyrket tomater eller

kartofler de seneste år. Jeg blander lidt champost og økologisk gødning i jorden og lægger et tyndt lag spagnum øverst for at slippe for ukrudt. Sidst i april planter jeg tomatplanterne ud i drivhusjorden.

Hele foråret kan vi hente grønne krydderurter fra drivhuset, og vi høster salathoveder, rucola og radiser allerede i april.

I formeringen vokser det al for hurtigt i såkasserne, så jeg må hele tiden prikles og pottes – og hvor får jeg plads til alle de planter? Jeg må se at få lavet en drivbænk! Men planterne skal væk fra formeringen, for at jeg kan få plads til nye såninger af basilikum og andre krydderurter, salat, de lidt senere kål som savojkål og flere sommerblomster.



▲ Peberfrugt, chili og tomater er spiret frem og sættes op til vindueskarmen i stuen. Bemærk sneen udenfor. Skal de stå i stuen ret længe, får de ekstra lys i dagtimerne.



Maj

Først i maj plejer jeg at slukke for opvarmningen i formeringen og fjerner lampe og plastikken over buerne, men jeg bruger stadig bordet til nye såninger og til prikledede og pottede planter. Der er nemlig nu pladsnød i drivhuset, og hver en plet må udnyttes. Det er nu tid at så majs og squash, lidt flere basilikum og lidt flere blomster og krydderurter. Porre og blegselleri sår jeg også først nu. Jeg har god erfaring med først at plante porrer ud efter grundlovsdag, derved undgår jeg som regel porrermøl. Og bladselleri er der først plads til i køkkenhaven, når de nye kartofler er spist – som regel omkring 1. juli.

I maj måned må jeg må stjæle mig tid til drivhuset, for ude i haven er der tusind ting at gøre. Men der er meget, der kalder på én i drivhuset, for planterne trænger til at blive priklet ud på større afstand eller at blive ompottet. Sidst på måneden plantes agurkeplanterne ud i jorden, og peberfrugt/chili pottes i store pottes.

Boblefolien under taget blev fjernet først i maj, og den langs siderne fjernes sidst i maj – nu hvor det snart er sommer.

Jeg plejer også at så grønkål og palme-kål sidst i maj. De skal efterfølge de tidlige kål i kålbedet.

▲ *Formeringen omkring 1. maj. Tomatplanterne er plantet ud i drivhuset. Peber og chili har nået en pæn størrelse og står bagerst. Såninger af basilikum og andre krydderurter ses i forgrunden.*

▼ *Medio maj prikles der hele tiden planter og sættes på jorden i drivhuset, mens nye såninger placeres i formeringen. Her står prikledede basilikum og 2 agurkeplanter, der skulle have været pottet for længst*

