

Frøsamlernes

NYHEDSBREV juni 2005

Dette nyhedsbrev med indbydelse til Frøsamlernes 4. årsmøde sendes til alle med posten, medmindre man har tilmeldt sig nyheder-pr.-email-listen (dvs. at man regelmæssigt læser sine emails osv.). Hvis der er flere, der gerne vil modtage de mindre skrivelser elektronisk, vil vi gerne høre - mail til lila@froesamlerne.dk. Den store Frøliste med billeder sendes dog til alle med posten.

Indhold i dette nyhedsbrev:

- 1) Seernes Have i Den Økologiske Have, Odder
- 2) Hvornår er hvidløgene modne? af Søren Holt, vores løggruppe-koordinator
- 3) Indbydelse til Årsmødet 16.-18. september 2005 på Ærø **[ikke med i denne udgave]**
- 4) Snegleproblemer?

Seernes Have

Som mange af jer vil vide, optager DR2 8 udsendelser i år samt flere i 2006 i "Seernes Have", der er under opbygning i Den Økologiske Have i Odder. Hertil efterlyser programmets vært, Kjeld Slot, seernes gamle planter af alle slags. Indtil nu har flere bidraget med gamle roser, blomsterløg og enkelte krydderurter. Men der mangler stadig både stauder (blomster og flerårige grønsager), frugtbuske og -træer, jordbær, køkkenurter og flere krydderurter.

Mange af jer har spændende gamle sorter og arter i jeres haver. Det kunne blive en fin mulighed for os at sprede kendskab til kulturhistoriske værdier, frøsamling og bevarelse af planternes genetiske ressourcer. I opfordres til at kontakte Kjeld Slot på www.dr.dk/seerneshave/forside, eller med post c/o DR, Olof Palmes Allé 10-12, 8200 Århus N.

NB: "Seernes Have" er rent fysisk en hurtigt skiftende kulisse, ikke en historisk have! Donorer bliver skrevet op og med tiden kommer der nok et billedarkiv til udstilling i en af havens små hytter. Men I skal regne med en mulighed for god reklame for vores sorter og deres historie, en spændende form for 'udstilling' - men ikke med bevaring af netop disse eksemplarer for eftertiden. Vi håber på at kunne se dem fremover i Haven - men kan ikke garantere det.

Hvornår er hvidløgene høstklare?

Et godt hvidløg består af fed samlet under en fælles skal. Skallen består af tørre blade. For at få en god skal på hvidløgene er det derfor vigtigt, at der er grønne blade som efter høsten kan tørre ind. Da hvidløg har en vækstspurt sidst i deres udvikling, skal de ikke høstes for tidligt.

Ved sen høst oplever man at den omsluttende skal er mere eller mindre opløst og hvidløget har en jordslået farve. Hvis hvidløgene ikke skal gemmes gør det ikke noget, men vil man gemme dem er de bedre beskyttet, når skallen ikke er nedbrudt.

Ønsker man at bruge hårdnakkernes* yngeløg i toppen, må man selvfølgelig vente på at de er klar. Toppen kræver energi, og koster måske en tredjedel af løgets tilvækst, men giver masser af opformeringsmateriale. Har man ikke planer om at bruge yngeløgene kan topskuddet passende spises mens det endnu er ungt og lækkert.

Hvordan finder man så det rette tidspunkt? Der er selvfølgelig mange meninger om den sag, hvilket blot betyder at man må finde den metode der passer bedst for en selv.

Start med at kigge godt på dine hvidløg. Det hjælper dig til at lære dine sorter at kende. Bemærk hvor mange grønne blade der er tilbage. Nogle anbefaler at høste, når der er seks grønne blade tilbage, andre når der er 60% grønne og 40% brune blade. Atter andre kigger efter tidspunktet hvor bladene får brune spidser. Disse metoder forudsætter at hvidløgene er i god vækst så de følger deres egen rytme. De er altså ikke så velegnet ved bladskader, f.eks. efter sygdomsangreb.

Den sikre metode er at grave et gennemsnitligt hvidløg op. Hvidløget skal være veludviklet, med en tætsiddende skal. Har man kun få hvidløg kan man forsigtigt grave ned til et hvidløg og se om det er høstklart.

Af hensyn til næste generation bør man straks under høsten sortere sine hvidløg, så de største tages fra og kan lægges igen i efteråret. Hvidløg kan angribes af virus, som påvirker vækstkraften. **Derfor fravælger man mange virusinficerede hvidløg ved kun at sætte fed fra store veludviklede hvidløg.** For ikke at invitere svampe indenfor i hvidløget kan man undlade at vaske dem, der skal lægges igen om efteråret.

Til denne tekst har jeg hentet inspiration hos: Janet Bachmann, 2001, www.attra.ncat.org
Har du andre erfaringer hører jeg gerne fra dig.

Søren Holt.

* Man deler hvidløg op i hårdnakker og blødnakker. Hårdnakkerne sætter en blomsterstængel med yngeløg, og er derfor ikke egnet til at flette hvidløgsranker. Blødnakkerne sætter ikke blomsterstængel, og er derfor velegnede til at flette.

Har du snegleproblemer?

Nogle steder vader man i dem. Foreningen for Biodynamisk Jordbrug arbejder i år på en "folkeafprøvning" af Maria Thuns råd i årets Såkalender. Måske kunne nogen af nyhedsbrevets læsere også få lyst til at afprøve, om metoden virker. I så fald kan det lige nås i egen have.

Maria Thun skriver: " Herefter befinder fem planeter sig foran vandrige stjernebilleder, til stor glæde for sneglene. Det betaler sig derfor, den **26. juni** tidligt om morgenen at røre kiselpræparatet i en time og sprøjte grundigt i haven, inkl. alle stierne samt langs med kanten til græsplænerne."

Tidligt om morgenen betyder, at man starter med at røre ca. kl. 6 og efter en times røring sprøjter vandet ud i hele haven med en forstøversprøjte, af den slags man bruger til blomster eller vinduspudsning eller lignende.

Til en alm. have bruger man en alm 10 liters spand og fylder den 3/4. med lunkent vand. Deri kommer man en knivspids kiselpræparat, som man kan købe færdigt hos den biodynamiske forening. Man rører med en pind eller med hånden/underarmen på en nærmere beskrevet måde, der kan ses i Havebogen af Maria Thun.

FORENINGEN FRØSAMLERNES

ÅRSMØDE 2005

Weekenden af 16. - 18. september på:

"Biokol" v/ Niels H. Petersen

Færggårdsvej 13, Kraghæs, 5960 Marstal, Ærø
Tlf. 6253 1812

Tilmelding senest 5. september men meget gerne før til:

Niels Petersen, ovenstående, eller **indtil 20. august** pr. email til lila@froesamlerne.dk. Derefter vil der være en email adresse på vores hjemmeside, www.froesamlerne.dk, som kan bruges til elektronisk tilmelding.

Biokol er en gammel gård, der i mange år har været dyrket økologisk og vegansk - dvs. uden husdyr eller tilførsel af animalsk gødning. Fra 1969-1996 drev Harry Kortsen gården som 'biologisk kollektiv', hvor en hel generation af unge økologer lærte håndværket. Efter Harry Kortsens død købte en af gruppen, Niels Petersen, gården for at drive den videre som vegansk landbrug.

Biokol ligger fredeligt og naturskønt nede til Kleven bugten.

PROGRAM

Fredag 16.9 Niels tager gerne imod hele dagen.

- Kl. 17 Kort gåtur og besøg på husmandssted med økologisk have.
- Kl. 19 Aftensmad, derefter foreningssnak, møde i adoptionsgruppen osv. - alle velkomne.
Start på opstilling af frøbytte m.m. i laden.

Lørdag 17.9

- Kl. 8-9 Morgenmad
 - Kl. 9 Foredrag v/ **Christina Henatsch**, planteforædler på en stor biodynamisk gård ved Hamburg i samarbejde med Bingenheimer Frø: 'Hvorfor de gamle frøfaste sorter ikke længere kan konkurrere med F1 hybrider - og hvad vi kan gøre ved det'.
Christina vil bl.a. vise hvordan man udvælger de bedste gulerødder til frøavl - og vi laver endnu en smagsprøvning!
 - Kl. ca. 11.30 Frokost
 - Kl. 12.30 Niels fortæller om gården og tager os på markvandring og en tur ned til stranden.
 - Kl. 15 Kaffe-te-brød-kage
 - Kl. 15.30 Foredrag v/ Bodil Søgaard, forskningslektor ved Landbohøjskolen: 'Min fascination af og erfaringer med frøavl - og planter taler da sammen!'
- Derefter pause indtil:
- Kl. 19 Aftensmad, korte præsentationer af nogle af foreningens igangværende projekter og forhåbentlig et par festlige indslag!

Søndag 18.9

- Kl. 8-9 Morgenmad
- Kl. 9 Frøsamlernes årsmøde, med indlagt pause
- Kl. 12 Frokost

- Kl. 13 (Eller når mødet er færdigt): Udflugt til 'Dittes Have', en spændende privat besøgshave.

INDKVARTERING

Den bliver lidt anderledes i år. På Biokol, der jo er gammelt kollektiv, er der plads for ca. 30 overnattende gæster på 'spejderlejr' manér - 4 dobbeltværelser med senge (medbring selv sengetøj) og ellers mange pladser på loft og i laden for folk med (luft)madræs og sovepose. Fælles om et toilet, et badekar (varm selv evt. badevand) og et lokum. Desuden en græsplæne ved gården og et smukt primitivt cykel/teltplads nede ved vandet, også med lokum.

Pris pr. overnatning på gården: 15 kr. Derudover 150 kr. til foreningen for udgifter til foredrag osv., samt madpenge - vi laver selv maden (eks. hos Niels i dagene op til mødet), så den bliver til indkøbspris. Ingen afbestillingsgebyr til overnatning på Biokol, evt. et mindre gebyr til mad hvis man afbestiller i sidste øjeblik).

Hvis man har mulighed for at komme 1-2 dage i forvejen og hjælpe med forberedelserne, vil foreningen gerne betale kost og logi hos Niels - og der vil også være tid til at være turist på Ærø. På samme måde, hvis man har en partner, større barn el.lign., der gerne vil hjælpe til under selv mødet, vil vi dække deres ophold samt en cykel hvis det ønskes.

Hvis man ønsker noget mere luksuspræget, har Niels kontakt til en dejlig Bed & Breakfast, der ligger naturskønt ca. 6 km. fra Biokol (3/4 t. til fods på stier, kort cykeltur): Graasten Farmhouse, Østermarksvej 20, 5970 Ærøskøbing. Den ses på webside: www.graastenfarm-b.com. Der er plads til 10-12 gæster, 2-3 pr. værelse. Pris pr. person pr. nat i dobbeltværelse med morgenmad: 225 kr. Samme værelser som enkeltværelse 450,-. **Booking: senest 15. august til Lila, 9854 4462, lila@froesamlerne.dk.** Stedet vil gerne reservere til os som gruppe, men skal i så fald vide det i god tid, og foreningen skal betale et samlet depositum. (NB: afbestilling koster!)

Her kan der også arrangeres billig cykelleje. NB: Også her er der primitiv teltplads (20 kr.) med mulighed for at købe morgenmad på gården, se den på www.greyfarm.dk.

Lidt nærmere Biokol (ca. 3 km.) er der Marstal Country House, Trousløkkevej 8, 5960 Marstal samt Kimberleys Minde på Trousløkkevej 9 - begge med dobbeltværelser til 500,- pr. nat med morgenmad. De kan ses på s. 39 i "Ærø Guide 2005", der fås på landets turistkontorer. Book selv. Der er også vandrerhjem i Marstal og Ærøskøbing.

TRANSPORT (kort fortalt, ikke alle afgangene er medtaget) (Niels hjælper gerne med detaljer)

Tog fra København 12.00, ankommer Marstal 16.25 (over Rudkøbing), bus til Kraghæs (fredag) 14.00, færge Svendborg 16.30, ankommer Ærøskøbing 17.45, bus til Kraghæs 17.00, færge Svendborg 19.30, ankommer Ærøskøbing 20.45 (ingen bus, evt. afhentning)

Tog fra Århus 11.30, ankommer Marstal 16.25 (over Rudkøbing), bus til Kraghæs (fredag) 13.30, færge Svendborg 16.30, ankommer Ærøskøbing 17.45, bus til Kraghæs 16.30, færge Svendborg 19.30, ankommer Ærøskøbing 20.45 (ingen bus, evt. afhentning)

og hjemad søndag: Ærøskøbing 14.55 og 17.55, Marstal 16.20 og 18.50

Der kan selvfølgelig spares lidt tid ved at lave fælles bilkørsel - enten til færgehavnen på fastlandet eller, hvis bilen fyldes helt op, til Ærø med rabat.

Der er også enkelte senere færgeafgange fredag aften, end dem der ses her i forbindelse med togtiderne - f.eks. fra Svendborg 22.30.

Tilmelding til Frøsamlernes Årsmøde 2005:

Jeg vil gerne tilmelde _____ person(er) til Årsmødet.

Navn(e):

Adresse:

Tlf. /mobil/ email:

Jeg/vi vil gerne overnatte i/på: Seng i dobbeltværelse (eget sengelinned) _____

Medbragt madras m.m. et af de andre steder på gården _____

Bestiller selv et andet sted el. B&B v/ Lila _____

Jeg/vi regner med at ankomme : kl. _____ (især af hensyn til måltiderne)

Jeg/vi medbringer bilen (hvis du ved det nu):

Ø Vedr. cykelleje og/eller afhentning ved en af de sene færger, kontakt venligst Niels direkte. Også hvis du kommer tidligere, medbringer en hjælper osv.

De 150 kr. er: vedlagt _____

indsat på Frøsamlernes konto nr. 3365673887, reg.nr. 9336 _____

(betaling for mad og overnatning kan ordnes på stedet)

Sendes til: Niels Petersen, se indbydelsen. Samme information kan emailes til Lila Towle inden 20. august.