

Hemträdgården

RIKSFÖRBUNDET
SVENSK TRÄDGÅRD

Utges av Riksförbundet Svensk Trädgård | Pris 72 kr (momsbefriad)

Sveriges största trädgårdsorganisation

3 | 2024

Besök i trädgårdar

sid 20, 42 och 47

Vilka fiberdukar är bäst?

sid 26

Julrosor – många arter och sorter

sid 34

Odla pumpa

sid 48



Ogräs, både ettårigt och flerårigt, samt rens och grönsaksrester hamnar i stora plastlådor med tättslutande lock.

Fermentera och slipp ogräsfrön

Genom att fermentera ogräset i stället för att kompostera det har Mattias Iwarsson upptäckt att han slipper den mängd ogräsplantor som kan dyka upp när kompost, visserligen förmultnad men som inte riktigt kommit upp i de temperaturer som tar kål på ogräsfröna, används i rabatten. Läs här hur han på ett enkelt sätt fermenterar ogräsen, hans egen bokashimetod.

Text och bild: MATTIAS IWARSSON

JAG HAR KOMPOSTERAT på väldigt många sätt. I två behållare hos min mamma, i en 25 kvadratmeter stor lövkompost vid Valsätra gård, i en risig hög hemma hos mig och genom att gräva ner två spad-djup på min odlingslott. Hos mamma flyttade jag över materialet från den ena till den andra behållaren men en dag var det fullt och jorden såg fin ut. Så då var det dags att skörda flera års kompostarbete och det hamnade som kupning runt rosorna på hösten i den långa rosrabatten. Tyvärr blev det nästan katastrof för hela jorden lyfte sig av grodda frön. Det går inte att kompostera fröogräs var slutsatsen.

NU HAR JAG UNDER TRE ÅR löst detta problem genom att fermentera mitt ogräsen. Det är de ettåriga ogräsen, till exempel våtarv, åkerveronika, kålmolke, korsört, revormstörrel, snärjmåra och de fleråriga ogräsen som maskros, kvickrot, åkertistel och åkervinda.

Oj, oj, oj så jobbigt det är, särskilt när den sistnämnda sakta vandrar in, en meter i taget, på min odlingslott, varje år. Nu har jag hittat lösningen på

problemet, med det jag rensar bort på lotten.

Först gick jag ut på nätet och läste på om bokashi och fick också en beskrivning av hur man gör av min odlarkompis. Det verkade inte vara något för mig. För dyrt och med i mitt tycke farliga ingredienser som kunde användas (varken kött eller fisk hör hemma i min kompost!). Men jag såg de fiffiga lådorna med tappkran och läste beskrivningen om hur det skulle gå till.

Men jag ville något annat. Hemma hade jag en del stora, tomma plastlådor som jag köpt fågelfrö och talgbollar i, och nu kom de till ny nytta. Sedan var det det här med bakterierna? Jag testade att fylla mina lådor, klippa ogräsen i småbitar och packa väl med en hel del annat rens och grönt, så som rabarberblad, morots- och rödbetsblast.

MAN SKA HÅLLA I NÅGRA DECILITER VATTEN också.

Sedan gällde det att vänta! Jag lät lådorna stå i vår tvättstuga som har vanlig rumsvärme och väntade i fem veckor. Genom att locket är helt tätt tar syret snabbt slut och det blir bara koldioxid kvar i lådan.



Mattias Iwarsson med ett blad av den speciella fingerasken.



Det växer fint i den tunga Uppsalaleran på kolonilotten vid Ekebyodlarna.



Det fermenterade ogräset klipps i mindre bitar.



Det fermenterade ogräset är inte lika nedbrutet som det hade blivit om det hade komposterats i stället.



Ett nät läggs över det fermenterade ogräset för att det inte ska locka djur att gräva upp det.

Då utvecklas de anaeroba organismerna (bakterier och arkéer) och man säger att växtmaterialet bryts ner anaerobt. Bakterier som växer i syrefria miljöer finns överallt. Genom plasten såg jag att det gröna blivit gulbrunt. När jag öppnade locket för första gången kom chocken när jag kände lukten! Hoppas, det påminde bara om en sak: bajs. Ett tunt lager av vitt trådnät täckte ytan, troligen är det svamphyfer från svampar som också kan växa utan syre.

DÅ DET LUKTAR SÅ FÅR MAN GRÄVA NER detta genast och täcka med lite jord. Jag klipper fibrerna för att de ska spridas bättre. Efter ett par tre dagar försvinner lukten. Svaret på frågan om bakterierna funkade var enkel; de finns överallt och fermenteringen har nu fungerat i 5–10 lådor om året. Den bruna vätskan som bildas i lådorna använder jag genom att späda ut i en vattenkanna eller två. Den blir fint närings-tillskott till de grönsaker och bärbuskar som jag odlar.

Resten, som ska grävas ner, är inte nedbruten lika långt som i en kompost, vilket jag ser som en fördel. Min jord är riktigt tung Uppsalalera och den behöver mera mullämnen. Den kända fabriken Upsala Ekeby ligger ett par hundra meter bort. De tog lera till fabriken fajans och kakelugnar alldeles i närheten och fortfarande finns ett system med lerdammarna där de tog sin lera, fast fabriken lades ner redan 1977. Lerdammarna är för övrigt fina tillhåll för djur och fåglar.

Att slippa ogräsfrön och bli av med fortfarande levande kvickrotsrester är det som varit min målsättning och nu vet jag att detta fungerar. Fermentera mera! ●

Mattias Iwarsson, biolog och pomolog och brukar medverka vid fruktbestämningar i Uppsala, ofta på Linnés Hammarby, där han i många år varit ansvarig för klonarkivet. Driver ett företag där han är konsult i natur. Sysslar med det mesta inom artbestämning och kunskapsspridning om växter. Konsult i äppelfrågor till Uppsala kommun.