

Beretning Forundringens Have 2011



Forundringens Have har eksisteret i 7 år. Takket være en uvurderlig indsats af frivillige er haven løbende udvidet med nye tiltag og fremstår i dag som et spændende og velbesøgt besøgsmaal. Vores mål er at haven fremstår velpasset og at der løbende bliver suppleret med "glemte nordiske planter" og andre planter som bruges, når vi laver sund og velsmagende mad. Vi har dette efterår plantet bjørnerod som kendes fra de gamle bondehaver - havtorn fra Finland, hvor bærrerne er større og mere søde end på den danske havtorn- jordbærhindebær hentet på Reersø hos en sommerkursist - frøsaet kastanje fra Kristians have og sidst og ikke mindst har vi plantet sølvblad, hvoraf de røde bær viser sig at være særdeles velsmagende til marmelade og råsyltede i salater. Sølvbladet fandt vi i skoven. De er sandsynligvis ikke plantet for bærrernes værdi, men kun for at give læ, da det er en meget robust plante som tåler den hårde blæst.

Interessen for at dyrke egne grøntsager, bær og frugter er skærpet i takt med bevidstheden om sund levevis. Vi vil gerne kunne bruge så friske råvarer som overhovedet muligt og vide hvordan de er dyrket og det giver mening for os gennem "Forundringens Have" at vise de mange besøgende, at smukke grøntsager, spiselige blomster, krydderurter, bær og frugt kan trives i Vestjylland, når jorden behandles med omhu. I Højskolens Køkken og i havens udekøkken bliver grøntsagerne, krydderurterne, bærrerne, frugterne og de spiselige blomster kreeret til spændende og sunde madretter.

Vores forbillede er den uberørte natur. Forundringens Have er ganske vidst ikke uberørt natur, men selv om vore grøntsager er forædlede kulturplanter, så er deres grundlæggende krav de samme som deres vilde slægtninges: De trives bedst når man efterligner naturen så meget som muligt og vægter biodiversitet meget højt.

Forundringens Have er gennem årene udbygget således at der i dag er følgende afsnit:

Den Selvforsynende Urtehave

Andelsfrugthaven

Den Astronomiske Have

Øko-shop med havens produkter samt informationsmaterialer om bæredygtig adfærd

Naturlegepladsen

Komposteringsafdelingen

Forsøg

Naturligt byggeri
Naturcamping
Dyr i haven
Trojaborgen
Oplevelses – og vandresti

Nye tiltag

Forundringsvin / solbærchampagne

I begyndelsen af maj måned ringede Jens Skovgård og fortalte at solbærchampagnen var færdig. Sidste sommer indleverede vi for andet år solmodne solbær til ham, for at han kunne eksperimentere med at lave solbærchampagne. Eksperimentet er lykkedes. Champagnen er frisk med en dejlig smag af solbær. Jens Skovgård er så begejstret for solbærchampagnen, at han sammen med en solbærproducent, nu er i gang med at producere solbærchampagne i stor målestok. Vi er glade for at have været medvirkende til Jens Skovgårds nye eventyr.

Vi vil gerne fortsætte med at kunne tilbyde solbærchampagne fra Forundringens Have. Vi har derfor en aftale med Ejgil Kølbæk om at han er vores nye vinmager. For øjeblikket står solbærrene til næste års vin og "bobler" hos Ejgil.

Det grønne flag

Som den eneste højskole i Danmark kunne vi ved høstmarkedet søndag d. 4. september hejse

Det Grønne Flag for 3. år.

Det var igen Ringkøbing-Skjern Kommunes borgmester, Iver Enevoldsen som hejste Det Grønne Flag. I talen fremhævede han den store indsats, som de mange frivillige yder i haven. Endvidere sagde han, at Vestjyllands Højskoles fokus på bæredygtig adfærd, passer fint ind i kommunens visioner om at være selvforsynende med vedvarende energi i år 2020. Forundringens Have producerer ganske vist ikke vedvarende energi, men en skånsom behandling af jorden reducerer CO2- udslippet, dvs. at det hjælper på energiregnskabet.

Det Grønne Flag uddeles af Friluftsrådet, som også uddeler Det Blå Flag. I lighed med Det Blå Flag, der gives til strande med et godt havmiljø, gives Det Grønne Flag til skoler og institutioner, der gør en særlig indsats på miljøområdet.

Vestjyllands Højskole får Det Grønne Flag, fordi økologien er i skolens daglige drift med vindmølle-strøm, økologi i køkkenet, bæredygtigt byggeri og Forundringens Have samtidig med, at der er undervisning i bæredygtighed.

Andelsfrugthaven

Andelsfrugthaven er et nyt tiltag inspireret af besøg hos vore EU-samarbejdspartnere i Sydtyskland og Østrig, hvor vi har set frugttræer langs vejene. Denne frugt tilhører ikke nogen privat, men er allemandseje. Det ville jeg gerne indføre i Velling, men blev af en af mine frivillige rådet til at starte en Andelsfrugthave i stedet for. Som sagt så gjort. Vi har i dag en dejlig andelsfrugthave med 200 frugttræer. Der er p.t. 50 andelshavere som hen over sommeren mødes for at passe frugttræerne. Frugttræerne har haft deres anden vækstsæson. De fleste har klaret sig godt trods harebid på grund af 2 vintre med snedække. Frugttræerne er udplantet på 6 m., således at de kan vokse og få plads til at danne smukke trækrone. Denne form for frugtavl er næsten afskaffet i Danmark. I dag handler det om effektivitet med frugttræer udplantet som spindeltræer. Disse frugttræer bærer frugt efter 2 år, men holder til gengæld ikke længere end 15 år. Vore kronetræer kan holde i 100 år, hvis de bliver passet godt. Med vores måde at anlægge en frugthave på, styrker vi biodiversiteten. Undersøgelser viser, at der til et gammelt frugttræ er knyttet 800 forskellige insekter, svampe og mikroorganismer.

Som en følge af EU-Samarbejdet har pomolog Jan Bade fra Sydtyskland undervist i beskæring af frugttræer fra d. 1.-6. marts. Jan Bade lærte os at beskære vore frugttræer, således at vi styrker træerne i at vokse sig store og danne smukke trækroner. Endvidere deltog Jan Bade ved høstmarkedet med sortsbestemmelse af frugt.

Naturcamping med 3 shelters, muldtoilet og baderum samt udendørs bruser



Fra 1. juni kunne vi tilbyde overnatning på vores naturcamping.

Sheltrene, som er tegnet af Mikkell Banke, er inspireret af vikingetidens byggestil. Konstruktionen er bygget op af rundstolper beklædt med kalmarbrædder. Træet er udelukkende sammenholdt af trædyvler. Der er dekoreret med drager, som man gjorde i vikingetiden, for at holde de onde ånder på afstand; så kan campisterne kan sove trygt og godt.

Muldtoiletet fungerer efter hensigten og uden lugtgener. Det er interessant for os at vise at man ikke behøver at bruge værdifuldt drikkevand til udskyl.

Der er mulighed for solopvarmet brusebad i baderummet og hvis man foretrækker varmt bad under åben himmel, kan det også lade sig gøre.

Tak til Erling Madsen og Henning Kjeldgård for det fantastiske stykke frivillige arbejde, som de har ydet. Erling og Henning viser at ting kan lade sig gøre ved en positiv tilgang til opgaven og en stor portion udholdenhed.

Projektet er finansieret gennem tilskud fra Friluftsrådet på 74.000 kr. og LAG på 85.000 kr.

Barfodssti

Som en lille sløjfe på vores motions- og oplevelsessti blev der af 3 projektelever lavet en barfodssti. Ideen er at 2 personer går sammen og den ene person lader sig føre af sin makker. Den person som lader sig føre, skal gætte hvilket materiale han/hun træder på. Barfodssti er til megen morskab især for de mange skoleklasser og børnehaver som besøger haven.

Geo-catching

Geo-catching er en populær aktivitet især for unge og familier med store børn. Aktiviteten går ud på ved hjælp af gps. at finde skatten som er gemt i Forundringens Have. I logbogen og på nettet kan man læse hilsener fra de besøgende. Der er mange rosende ord og det er interessant at se, at der hen over sommeren har været besøgende ca. hver tredje dag. De besøgende kommer både fra Danmark og fra udlandet. Se nærmere på nedenstående

http://www.geocaching.com/seek/cache_details.aspx?guid=e019f719-8c58-4f2c-b0bf-7507c78b9983

TV – udsendelse om børnelivretter og gourmetmad kogt over bål og kreeret af grøntsager, bær og frugt fra Forundringens Have.

Den 16. august kl. 8.00 mødte Tv-folk, 7 forventningsfulde børn fra Naturhuset i Velling og 2 pædagoger i Forundringens Have klar til Tv-optagelse. TV-Midt Vest ville bringe en udsendelse om sunde børnelivretter hvor havens grøntsager, bær og frugt var hovedingredienserne. Menuen var brændenældeboller med frikadeller af lammefars, revet gulerod, pastinak, løg, hvidløg samt farvestrålende salater af alt fra haven – grøntsager, ukrudt og spiselige blomster. Endvidere kunne man fylde pandekager med de lækre salater og bær.

Børnene var engagerede og da maden skulle spises var alle enige om at den var meget lækker og oven i købet sund.

Kl. 13.00 kom Allan Sundgaard, som er kok i højskolens køkken og i Staby Sognegård. Allan fremtryllede en meget lækker buffet i løbet af eftermiddagen.

Urtesuppe med alt fra haven

Fyldte græskar/squashblomster i 3 varianter (vege, kylling, kyllingelever) på en salat af fuglegræs mv.

Vinblade med vege fyldt, havens græskar bagt med urter og hvidløg og fyldt med sauteret kylling, hyben, hybenrose, æble og urter.

Rødløgskompot af havens egen vin og honning.

Grov sommersalat, salaten "den du ved nok"

Gladiolus blomster fyldt med ostecreme i 4 varianter (bronze fennikel, mynte, vintersar og lavendel). Hertil havens hindbær og brombær i havens vin og honning med mynte.

Pestofyldte brød bagt i egen stenovn som tilbehør til buffeten.

Blå kaffe og havens gaffel småkager med blomster.

Der var indbudte gæster til at nyde de spændende madretter.

Hele dagens optagelser blev sammenklippet til 26 minutters Tv-udsendelse. Det er en fantastisk udsendelse som ligger tilgængelig på havens hjemmeside.

www.vestjyllandshojskole.dk/fh

Arrangementer

Mad og leg i Forundringens Have d.17. maj for hele højskolen

Øko-eleverne indsamlede grøntsager, krydderurter, vilde planter og spiselige blomster og kogte en lækker suppe, bagte brød og stegte kartofler over bål samt kreerede spændende salater til middag i Forundringens Have for hele højskolen. Endvidere dannede Forundringens Have ramme for spændende aktiviteter såsom dans i Trojaborgen, konkurrencer og musik.

Aftensmad i Haven onsdag d. 29. juni, fire onsdage i juli og de to første onsdage i august.

Gennem "Ud på tur", "Åbne haver" og gennem turistcentret Ringkøbing Fjord, havde vi indbudt til aftensmad i haven. Der blev lavet en lækker vegetarisk middag med forret, en fyldig suppe og myntepandekager med bærekompot. Endvidere blev der bagt lækre boller i lerovnen.

Der var fuldt hus hver gang med 40 gæster. Det var både børnefamilier og andre. Der var en meget positiv stemning disse aftener. Nogle forældre fortalte, at deres børn spiste grøntsager, som de ikke ville have gjort hjemme. Disse aftener er meget populære.

Udover ovenstående aftener havde 3 private selskaber bestilt tilsvarende aftener.

Økologisk Høstmarked søndag d. 4. september

Det er efterhånden et tilløbsstykke for ikke kun folk i lokalområdet, men også folk fra andre egne i landet.

Borgmester Iver Enevoldsen åbnede dagen med at hejse Det Grønne Flag. I sin tale pointerede han betydningen af at Vestjyllands Højskole ikke kun taler om at værne om miljøet, men også handler derefter. Der var rosende ord til de frivillige som yder en stor indsats for Forundringens Have.

Årets kunstværk var en skulptur som billedkunstner Hanne Mathiesen i løbet af dagen kreerede af gamle trærødder og årstidens frugt og grønt. Kunstværket er forevigtet gennem udgivelse af et postkort.

I løbet af dagen var der rundvisninger i Forundringens Have, Andelsfrugthaven og vinmarken.

I æbleværkstedet kunne man få sortsbestemt æbler og pærer ved pomolog Jan Bade og man kunne komme med egne æbler og gå med dejlig friskpresset æblesaft. Det var et tilbud, som rigtig mange benyttede sig af på høstmarkedet og efter aftale senere i efteråret.

Endvidere var der cafe og musikalsk underholdning, oplysningsboder om økologi og bæredygtighed, salgsboder med fødevarer, kunsthåndværk m.m.

Der var ca. 700 besøgende i løbet af de 6 timer, som markedet var åbent.

Sankt Hans aften indtog en flok hekse Forundringens Have

Aftenen startede med rundvisning i Forundringens Have under temaet: Heksekunst og troldomsurter.

I skoven og i Trojaborgen var de lyse nætters magi og heksevisdom på spil. Der var heksefortællinger og mystik i tusmørket mellem træerne.

Ved bålet gjaldt det ikke blot om at brænde heksen af, som man har gjort gennem tiderne både i sjov og skræmmende alvor, nej højskoleforstander Else Mathiassens båltale handlede om de kloge koner "heksene".

Aftenen sluttede med kædedans i labyrinten.

Der var smagsprøver på en fortryllende urtesuppe kogt over bål på midsommerens urter, samt pandekager som ligeledes var bagt over bål. Endvidere kunne man naturligvis købe kaffe og kage samt øl og vand.

Der var ca. 30 besøgende samt 70 kursister. Mange var kommet langvejs fra på grund af temaet.



Kædedans i Trojaborgen Sct. Hans aften.

De vilde blomsters dag d. 19. juni.

Under kyndig vejledning af botaniker Lennarth Skov Espersen, blev der alene i "De vilde blomsters paradis", som er et afsnit i Forundringens Have, fundet 50 forskellige arter. Endvidere var der en vandretur ud over marken, som ligger i forlængelse af Forundringens Have.

Der blev fortalt om de vilde blomsters vækstbetingelser, oprindelse og kulturhistorie.

"De vilde blomsters dag", er et landsdækkende arrangement, som altid er gratis.

Mange af de besøgende nød deres medbragte kaffe i Forundringens Have efter rundvisningen. Der var 18 besøgende.

Annoncerede rundvisninger

Der var annonceret 6 rundvisningerne gennem "Ud på tur", "Åbne haver" og turistcentret Ringkøbing Fjord. Der var gennemsnitligt 15 besøgende pr. gang. Temaerne for rundvisningerne var: Salat af havens urter, Naturligt byggeri, fra haven til maven og at samle egne frø. Deltagerne ved rundvisningerne var meget interesserede. De kommer ofte fordi de af andre har fået anbefalet rundvisningen.

Andre rundvisninger og/eller mad i haven

Foreninger og grupper:

Sdr. Nissum Friskole, Skjernå-skolen, Social- og Sundhedsskolen i Herning, Ernæringsassistent – elever fra Uddannelsescenter Holstebro, Videbæk Madskole, Kompetencecenter Ringkøbing, Ringkøbing-Skjern Produktionsskole, Rindum plejehjem, en gruppe køkkenledere fra efterskoler, Videbæk dagplejere og pædagoger, Sdr. Vium Husholdningsforening, Varde Havekreds, Ørnhøj- Grønberg haveforening, Struer Menighedsråd, Frilandshavens Venner, Fossen Folkehøjskole, Den internationale Højskole samt 3 private grupper.

Endvidere har der hen over sommeren været rundvisninger for ca. 1000 kursister.

Kendetegnende for de besøgende ved rundvisningerne og arrangementerne er, at det er meget interesserede mennesker.

Kurser

Beskærekursus ved pomolog Jan bade d. 2. – 5. marts

Som følge af EU-samarbejdsprojektet om økologisk frugtavl og udvikling af produkter m.m., havde vi aftalt med pomolog Jan Bade www.obstmanufaktur.com fra Tyskland, at han skulle undervise i beskæring og pasning af økologiske frugttræer. EU-samarbejdsprojektet afsluttedes maj 2010.

Under Jan Bades kyndige vejledning lærte vi at beskære vore frugttræer, således at de udvikler sig til at være kronetræer. Udover den praktiske del underviste Jan Bade i pasning og pleje af frugttræer.

Endvidere besøgte vi Jens i Tirstrup www.aebletoften.dk for at se hans velpassede frugtplantage med spindeltræer. Som afslutning på kurset fortalte Jens Skovgaard www.villaskovgaard.dk om spændende frugt- og bærprodukter.

Det var et meget inspirerende og lærerigt forløb. Der var 15 deltagere.

Vinmager kursus ved Ejgil Kølbæk

I efteråret underviste Ejgil 3 aftener i kunsten at lave vin af egne druer. Ejgil gennemgik grundprincipperne for at fremstille vin i teori og praksis. Hvad kan gå galt og hvad er vigtig at observere. Kurset sluttede med at vinen, som var igangsat under kurset blev flasket. Der var 7 meget interesserede deltagere.

Blomsterbinding ved Rikke Kongsted

I samarbejde med AOF tilbød vi følgende 2 kurser: Blomsterbinding af naturens materialer og juledekorationer. Der var kun 5 deltagere hver gang. Det ville have været godt med flere deltagere. Vi håber at blomsterbindingskurserne på sigt kan tiltrække flere interesserede. Det er meget inspirerende at kunne gå i haven og indsamle brugbare naturmaterialer såsom blomster, grene, bark, kviste, sten m.m.

Forsøg

Udlægning af flis

Da vi startede haven for 7 år siden, anlagde vi et forsøg med udlægning af træflis af birk, poppel og gran. Det er nu meget tydeligt at birkeflisen omsættes ca. dobbelt så hurtigt som poppel og gran.

Stolpegangen

Med stolpegangen vil vi vise forskellige kendte træsorters formodede holdbarhed. Stolperne er fremstillet af forskellige kendte træsorter i Danmark og de er opsat foråret 2004.

Vi har valgt følgende rækkefølge begyndende med den formodede mest holdbare træsort og afsluttende med den formodede mindst holdbare træsort:

Kæmpe- Thyja, Cypres, Bjergfyr, Europæisk Lærk, Grøn Douglas gran, Bøg, Sitka-gran, Omerika-gran, Grandis og Birk. Efter nogle år vil det vise sig om rækkefølgen af træsorterne er rigtig.

Der er overfladebehandlet med linolie.

I sommeren 2009 faldt Birk og Bøg.

Såtidforsøg

Efter i 5 år at have efterprøvet Maria Thuns såtidforsøg, har vi besluttet ikke at fortsætte med efterprøvningerne. Begrundelsen er, at det er meget tidskrævende. Det har i de forløbne 5 år været interessant at iagttage, at der hvert år på nær 2007 har været resultater, som bekræfter Maria Thuns teorier. Udover at iagttage det målbare, fortæller afprøvningerne os, at planternes liv og vækst afhænger af meget mere end blot det at lægge frøene i jorden. Vigtigere er det for mig at iagttage, at universet har sine rytmer, som de oprindelige frø (biodynamiske frøfaste sorter) er i stand til at orientere sig efter, hvilket ikke er gældende for konventionelle frø. Hvad der egentligt sker er ikke det afgørende for mig, men snarere det, at vi mennesker bør behandle vores levende natur med respekt. Helt konkret stiller jeg spørgsmål ved, om det er godt for menneskers sundhed at vore fødevarer gennem forædling mister nogle af de oprindelige egenskaber?

Mediernes bevågenhed

Ringkøbing Amts Dagblad og Ugeavisen bragte:

1 hel – sides artikel om beskæring af frugttræer ved pomolog Jan Bade fra Tyskland.

1 hel – sides artikel om åbning af naturcamping med 3 sheltres, øko- brus og muldtoilet

TV-Midt Vest bragte en fin udsendelsen om børnelivretter og gourmetmad kogt over bål og kreeret af grøntsager, bær og frugt fra Forundringens Have. I alt 26 minutter som kan ses på www.vestjyllandshojskole.dk/fh

Samarbejdspartnere

Ringkøbing- Skjern Kommune og andre kommuner

Det er med sagsbehandlere aftalt at vi modtager personer som ønsker en form for beskæftigelse i Forundringens Have. Vi havde således 1 praktikant i juli og 1 praktikant i august. Begge kendte haven og havde selv foreslået os som deres praktiksted. Forløbet var meget vellykket.

Ringkøbing-Skjern produktionsskole

Det er aftalt at vi er vært for praktikanter. Vi havde en praktikant i november. Det var et meget positivt forløb.

Velling Friskole

Vi har tilbudt Velling Friskole, at de kan benytte haven som udeskole. Hen over sommeren besøger skoleklasser jævnligt haven. Børnene indsamler urter og spiselige blomster, laver bålmad og går på opdagelse i skoven.

Dagplejerne i Velling

Dagplejerne benytter haven som udflugtsmål. Børnene hygger sig på legepladsen og dagplejerne nyder den afslappede atmosfære som leg med naturens egne materialer giver.

Kastanjehuset i Velling

Kastanjehuset i Velling har på onsdage i sommerperioden været i haven. Børnene leger på legepladsen og de laver ofte bålmad, hvortil de indsamler urter fra haven.

Pomolog Jan Bade fra Tyskland om økologisk frugtavl.

Hover Kostakademi

Hover Kostakademi bruger forundringens Have som læringsrum. Studerende er min. på et besøg i haven i løbet af deres studietid.

Foreningen Frøsamlerne

Det er aftalt at jeg vil bidrage med intro - kurser for kommende frøsamlere.

Kurserne bliver afholdt på Vestjyllands Højskole.

Med Forundringens Have som læringsrum er der rig mulighed for indsigt i at samle og opbevare frø. Foreningen Frøsamlerne bidrager med en rundvisning under temaet "Indsamling af egne frø" ved vores årlige høstmarked.

Nordvestjysk Vinavlerforening

I foråret 2010 plantede Ejgil Kølbæk, formand for Nordvestjysk Vinavlerforening 30 vinstokke som demonstration i Forundringens Have. Det er aftalt at Ejgil vil oplære os i, hvorledes vi passer vinstokkene. Efter 5 år forventer vi at kunne høste de første druer.

Grøn Hverdag

Jeg er kontaktperson for Ringkøbing-Skjern området.

Naturgruppen i Velling

Vi har samarbejdet med naturgruppen i Velling og Ringkøbing-Skjern Kommune om at synliggøre vandrestier i Velling. Der er trykt 5000 foldere med beskrivelse og angivelse af vandrestierne.

En af stierne fører gennem Forundringens Have. Denne vandresti forbindes via Skraldhedevej med Velling Plantage.

Frivillige

Kredsen af frivillige hjælpere i haven udvikler sig løbende. Der er pt. 20 frivillige hjælpere som afhængig af tid og kræfter hjælper på åbningsdage og markeder, er hjælpere ved have – og anlægsarbejde, samt fremstiller salgsmateriale af havens mange grøntsager, krydderurter, brændenælder og spiselige blomster.

Sammensætningen af frivillige er et bredt udsnit af lokale borgere.

Endvidere passer 50 andelshavere Andelsfrugthaven.

Takket være den store indsats som frivillige ydere, lykkes det at fremvise Forundringens Have som et spændende og lærerigt besøgsmaal.

Volontører

Vi har de senere år haft unge udlændinge udsendt gennem AFS. I 2011 havde vi desværre ingen. Vi håber at kunne modtage unge i 2012.

Nye tiltag 2012

For et år siden aftalte Bastian Borup og jeg at vi ville lave en bog om Forundringens Have. Bastian oprettede en hjemmeside, hvor folk kunne bidrage med fotos, digte, noveller, essays, tegninger, madopskrifter m.m. Eneste krav var at bidragene skulle have en forbindelse til Forundringens Have. Ideen var god, men det har vist sig, at det var vi stort set alene om at synes. Vi vil stadig arbejde på en bog om Forundringens Have. Vi forventer at have indsamlet materiale til bogen i løbet af 2012. Vi modtager stadig gerne bidrag til bogen, som kan sendes til oeke@vestjyllandshojskole.dk

Vi er inviteret med i et samarbejdsprojekt mellem 3 nordiske folkehøjskoler om bæredygtig udvikling. Vores øko-lærer Mette Wind Ramsgaard og jeg repræsenterer Vestjyllands Højskole.

Endvidere har jeg modtaget en invitation af min tidligere samarbejdspartner Alexander Seebouth fra Tyskland om at indgå i et europæisk samarbejde om økologisk jordbrug og frembringelse af sunde spændende madretter. I oktober 2012 forventer vi et positivt svar fra EU.

Velling d. 20. december 2011

Birtha Toft

Projektleder for Forundringens Have

www.vestjyllandshojskole.dk/fh