

Bænkepladserne med drivbænke



NIELS MELLERGAARD

Den Kongelige Køkkenhave ved Gråsten slot

Der ligger det så – Gråsten Slot – smukt placeret ved søerne i et uforligneligt landskab omgivet af skoven og fra haven udsyn ud over markerne, selvom byen har trængt sig på. Ikke sært at fyrsterne i sin tid fandt det attraktivt at placere et slot og en slotshave netop her. Derfor må det også siges at være velvalgt, at Gråsten Slot og have blev fundet værdigt til at skulle være rammen for Danmarks kommende konge og dronning, da stedet blev erhvervet af staten i 1935 til det kommende kongepar. Kong Frederik den IX og Dronning Ingrid tog for alvor stedet i brug efter krigen. Gråsten Slotshave blev som bekendt stedet, hvor Dronning Ingrid med sin haveinteresse skabt på Sofiero i Sverige i bagagen, gennem årene skabte en unik engelsk inspireret blomsterhave.



Gråsten Slot og Slotshave midt i den maleriske natur med Gråsten by i baggrunden
(Foto: Destination Sønderjylland)



NIELS MELLERGAARD · Landskabsarkitekt, fhv. slotshavechef

Haver til lyst og til nytte

Det ligger dybt i en haves DNA, at den både skal være til lyst og til nytte. Det skulle Gråsten Slotshave også være. I 1960 startede arbejdet med anlæggelse og udvikling af en køkkenhave på arealet bag slots-haven på den nordlige side af Feldstedvej. Arealet havde i mange år rummet en frugthave. Området blev gennem årene en køkkenhave med alle tangenter i spil. Markkultur, drivbænke og drivhuse leverede alt til den kongelige husholdning lige fra urter, grøntsager og bær til frugter både de klassiske dyrkede på friland og de mere eksotiske fra drivhusene. Selvfølgelig blev der også dyrket blomster i stor stil både til dekorationerne på slottet og tusindvis af sommerblomster til ud-plantning i slotshaven. Køkkenhaven var et eksperimentarium, hvor nye sorter blev afprøvet og vurderet før de potentielt blev integreret som en del af sortimentet eller for blomsternes vedkommende blev inviteret til at pryde slotshaven.

Det blev i sandhed et fuldført herskabsgartneri i stor skala. Haven indgik i et symbiotisk forhold med Dronning Ingrid som den skabende kraft – i tæt samarbejde med slotsgartneren og gartnerstaben.



Hver morgen kom der bud fra køkkenet med ønskerne til dagens høst, som stilfuldt blev bragt over til slottet (foto stillet til rådighed af Slots- og Kulturstyrelsen)

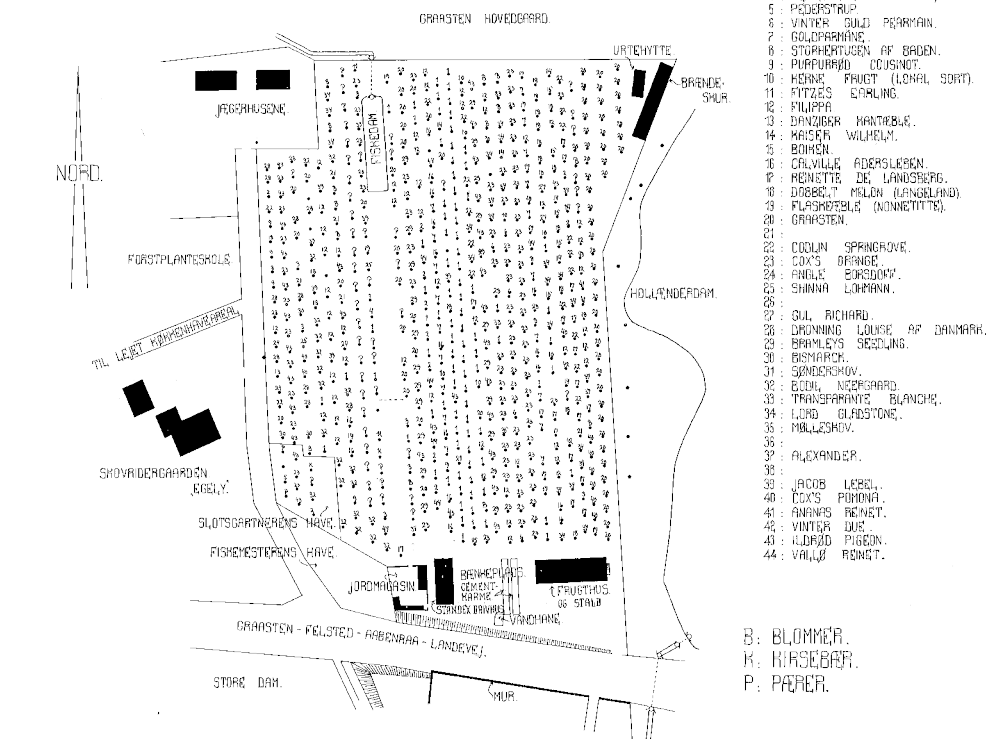


Køkkenhaven på Dronning Ingrids tid (foto stillet til rådighed af Slots- og Kulturstyrelsen)

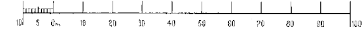
I tiden efter krigen hvor der var en mindre køkkenhave som en del af selve slotshaven var arealet hvor der senere kom køkkenhave udlagt som en kæmpe frugthave med mange interessante historiske sorter.

GRÅSTEN SLOTHAVE. FRUGTHAVEN.

AREALET: 2,14 HA.



MAALESTOKSFORHOLD 1:500.



INSPEKTORATET FOR DE OFF. LYSTHAYER.

FEBRUAR 1945.
REVISOR: J.C. 1945.

INSPEKTORATET FOR DE OFF. LYSTHAYER.
FEBRUAR 1945.
REVISOR: J.C. 1945.

Den historiske foranderlighed

Dronning Ingrid's død i 2000 betød selvsagt en stor forandring for Gråsten Slot og Slotshave. Dronningen havde på alle måder lagt så megen sjæl og energi i den konstante udvikling af haven, at den efterfølgende tid blev en ny epoke for slotshaven. Selvom H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte med entusiasme i fællesskab overtog styringen af haven var konditionerne anderledes. Den praktiske virkelighed bød, at perioden for residens på slottet blev væsentlig forkortet i forhold til Dronning Ingrid's tilstedeværelse, der efter Kong Frederik's død i 1972, oftest betød at ankedronningen boede hele sommeren i Gråsten. Det medførte mange fysiske ændringer. Blomsterfloret i slotshaven blev forenklet og ikke mindst blev produktionen i køkkenhaven tilpasset. Både størrelsen på arealet, der var under dyrkning, og variationen af arter blev år efter år nedskaleret for at have den rette balance mellem nytteværdien og den dertil hørende arbejdsindsats.

For fagfolk med en passioneret interesse og tilgang til haver er det altid utilfredsstillende at betræde og tage skridt ud ad afviklingens kedelige vej. Idéen om at udvikle køkkenhaven til et åbent og aktivt herskabsgartneri ulmede i mange år, men i 2014 skulle beslutningen tages; *afvikling eller udvikling*. Den alt overskyggende udfordring med herskabsgartneriet generelt er jo som bekendt, at det er voldsomt ressourcekrævende at drive. Dette ufravigelige faktum er da også årsagen til at gartnerierne ved de forskellige slotte og herregårde, så godt som alle steder er forsvundet. Den gordiske knude, der skulle løses, var at finde en bæredygtig driftsmodel.

Men forinden noget blev sat i gang, var det naturligvis en grundliggende forudsætning, at Kongehuset kunne billige en udvikling, hvor køkkenhaven, som altid havde været lukket for offentligheden, blev åbnet for at kunne invitere publikum og potentielle samarbejdspartnere indenfor med henblik på at bidrage aktivt til havens drift og udvikling. Straks da idéen blev præsenteret udviste H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte stor imødekommenhed og begejstring for et udviklingsprojekt med det formål at skabe en åben og aktiv køkkenhave. Arealet nord for Feldstedvej, der i årtier havde rummet køkkenhaven, og det der nu var tilbage af den, var klar til en ny epoke med udvikling af noget helt særligt i Dronning Ingrid's ånd.

Afsæt og idéudvikling

Den første opgave for projektgruppen der blev nedsat i styrelsen – som på det tidspunkt hed Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme – var at fastlægge det overordnede formål samt afsøge mulighederne for at finde lokale samarbejdspartnere og lokal forankring af projektet.

Køkkenhaven skulle, som beskrevet i prospektet om perspektiverne og visioner for den nye køkkenhave, *udvikles med afsæt i de stedspecifikke kulturværdier, der er bygget op omkring brugen af Gråsten Slot. Det er køkkenhavens raison d'être at sikre produktion af sublime produkter og være et forråds-kammer for den kongelige husførelse*. Et faktum den nye køkkenhave også skal leve op til, for heri gemmer sig også essensen af den oplevelse, der skal gives til både de besøgende og de personer, som skal involveres i driften.

Inspirationen til projektudviklingen var en model hentet fra The National Lottery Community Fund i England. Projektmodellen er blandt andet karakteriseret ved involvering af interessenter og indgåelse af forpligtende aftaler på et meget tidligt stadie i projektforløbet. Navnlig præcise aftaler om driftsopgaven er central med mange forskellige modeller lige fra løsning fuldt ud i privat regi til modeller med et ligeværdigt samarbejde mellem offentlige – private interesser og forpligtigelser.

Derfor blev der, inden projektet på nogen måde var færdig udtænkt, taget kontakt til Sønderborg Kommune og Gråsten Forum, som begge prompte var positive over for at indgå et forpligtende samarbejde med at udvikle et bæredygtigt projekt. Mandatet indeholdt den udfordrende forudsætning, at staten ikke med projektets realisering blev påført driftsomkostninger ud over de allerede eksisterende bevillinger. Gennem en række workshops blev der fundet frem til, at den kommunale institution *Væksthuset* ville være et perfekt match for køkkenhaven. *Væksthuset* står for beskæftigelsesindsatsen inden for det socialpsykiatriske område. De mange opgaver, der er knyttet til en køkkenhave som besøgssted rummer netop den brede vifte af forskelligartede opgaver, hvortil der kan knyttes relevante læringsforløb for de tilknyttede borgere. Ud over dette kunne en række interesseforeninger samlet under Gråsten Forum indgå i projektet i forhold til særlige opgaver og events.

Vejen var banet for at konkretisere programmet for Den Kongelige Køkkenhave ved Gråsten Slot ud fra de 3 hovedtemaer:

- En aktiv åben kongelig køkkenhave
- Bæredygtig og aktivitetsbaseret drift
- Udvikling af en turistattraktion



Den øst-vest gående hovedakse (Foto: Destination Sønderjylland)

Dyrkningsmæssige visioner og funktionskrav

Som afsæt til formgivningen blev der i samarbejde med de kongelige søstre opstillet en række forudsætninger. Køkkenhaven skulle ikke være en genskabelse af haven på Dronning Ingrid's tid. Der skulle tages afsæt i den dyrkningsmæssige entusiasme, men formgivningen måtte gerne være med et mere nutidigt snit og tage hensyn til, at haven udover at være et sted til dyrkning også skal kunne fungere som besøgshave. Det var desuden ønsket, at haven kom til at indeholde herskabsgartneriets klassiske elementer; årlige, semipermanente og permanente kulturer – dyrket på friland, i drivbænke og drivhuse. Frugttræer skulle fortsat være et bærende element.

Programmeringen af bygningernes funktioner tog overordnet afsæt i, at de gamle drivhuse naturligvis skulle bevares, men det var også ønsket at tilføje nye multifunktionelle glashuse, der kan rumme både dyrkning og danne rammen om undervisnings- og besøgsaktiviteter.

Den gamle gartnerbygning placeret ved indgangen fra Feldstedvej skulle ombygges til velkomstbygning med café, butik og toiletter. Til mandskabs- og værkstedsfaciliteter skulle der opføres nye bygninger.

Form og disponering af selve køkkenhaven

Med disse visioner og funktionskrav blev der gennem et inspirerende projektforsløb med H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsessen fundet frem til et klassisk formsprog med en klar og enkel struktur.

For de fleste besøgende byder besøget på en tur gennem slotshaven fra parkeringspladsen ved Gråsten by. Stemningen bliver sat på turen



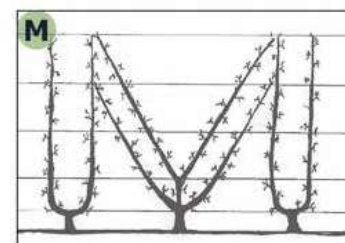
Illustrationsplan (Slots- og kulturstyrelsen v/Sophy Høy)

Frugttræerne

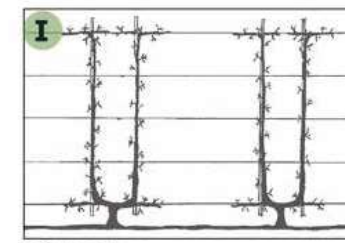
Frugttræerne – æble, pære, blommer, kirsebær, fersken – er den mest karaktergivende kultur. Der bliver leget med alle former og sorter. Gråstenæbletræer er navlestrengen i hovedaksen, men generelt er sortimentet gode sunde sorter og ikke nødvendigvis historiske sorter. Tværaksen er flankeret af espalierede frugttræer, der med tiden vil give denne en særlig karakter med en indramning af lette grønne vægge med de espalierede træer tildannet i mange forskellige former som vifter, kandelaber etc. Selve køkkenhaven er også mod ankomstarealet ved velkomstbygningen og drivhusene afgrænset med en række espalier, hvor der bliver leget med blandt andet at udforme træerne som er I – for Ingrid – og M for Margrethe. Traditionelle espalier – belgisk hæk – danner mod nord overgangen mellem køkkenhaven og frugttræslunden, hvor de vaseformede træer bliver dominerende. Vaseformen udmærker sig ved at sikre, at lyset kommer ned i kronen, og både beskæring og høst er overskuelig. Frugttræerne er fremavlet af Pometet på særligt udvalgte grundstammer tilpasset de vækstformer de enkelte træerne skal anvendes til.

Som en gendigtning af et klassisk element – buegangen – består køkkenhavens sydlige afgrænsning af en række enkle stålbuer, hvor frugttræer skal trækkes op. Nu venter mange års gartnerisk omhu og tålmodighed før espalier og buegang for alvor lever op til det ønskede billede.

Køkkenhavens dyrkningsarealer opdelt i sektioner udbreder sig omkring hovedaksen, hvor de forskellige kulturer er indrammet på kvadratiske arealer. Den overordnede struktur består af 8 kvadratiske felter, som hver er underopdelt i 4 sektioner. For at kunne leve op til idealerne for hvad et herskabsgartneri kan levere og vise de besøgende, skal der arbejdes med hele spektret af årlige, semi-permanente og permanente kulturer dyrket og fremavlet både i drivhuset, i drivbænke og på friland.



M for Margrethe



I for Ingrid

De specialdesignede espalier med I og M



Buegangen med frugttræer

gennem slotshaven, og sanserne tunet ind på en særlig haveoplevelse. Velkomstpladen foran den gamle nu ombyggede gartnerbygning leder de besøgende ind gennem butikken, hvor adgangen til haven foregår. Når man træder ud af velkomstbygningen, åbner der sig fra forpladsen et kig ud over køkkenhaven med hele paletten af former, farver og varierende kulturer i forskellige rammer.

Køkkenhaven er bygget op omkring en hovedakse udformet som et grønt blomstrende tæppe – ”tapis fleurs” med Gråstenæbletræet – signaturtræet for haven – plantet i alle felters hjørner, så det giver struktur og karakter på alle tider af året. Havens anden tværgående akse ud for Paradehuset bryder forløbet af dyrkningsfelter. Aksen opleves som en pause i oplevelsen og en markering af opholds- og aktivitetspladsen ud for Paradehuset.

Langs den østlige kant indrammes haven af en stammehæk etableret ud fra en række eksisterende lindetræer. Mod vest etableres som afgrænsning dels en æblebuegang med frugttræer trukket op på en spinkel stålkonstruktion og dels en hasselbuegang, der skal levere hasselkæppe til opbinding mv. Den nordlige afslutning består fortsat af en frugthave bestående af både nye og gamle træer.

Omkring den nye mandskabs- og værkstedsbygning er der udlagt disponible græsarealer, der dels kan anvendes i forbindelse med arrangementer, og dels på sigt til en egentlig udbygning af køkkenhaven med drivhuse eller hvad der potentielt kan vise sig af være brug for, når haven udvikler sig som besøgs- og aktivitetslokalitet.



Den spæde start til en såkaldt "Belgisk Hæk"



Højbede med krydderurter



Indrammede bede med snitblomster

De første 2 kvadrater den besøgende møder er underopdelt anderledes end de øvrige. Tættest på akse er der udført 3×3 hævede bede til krydderurter, så også kørestolsbrugere kan fornemme og dufte urterne. Disse flankeres af bænkepladser udformet som aflange bede. Herudover er der bede udlagt til hhv. snitblomster, asparges og rabarber

De 4×4 felter omkring tværaksen er udlagt til dyrkning af de årlige kulturer; kål, rodfrugter, salat, kartofler, bønner, ærter etc. Urterne dyrkes med et sædskifte, som tager udgangspunkt i et rotationsprincip med et parcellskifte fra 6 til 8 år, hvor den samme kultur/plantefamilie ikke vender tilbage. I Køkkenhaven er næsten alle plantefamilier repræsenteret enten som etårs- eller flerårige kulturer: ærteblomst-, korsblomst-, natskygge-, skærmpolante, løg-, amarant-, græskar-, kurvblomst m.fl..

De 2×4 nordligst beliggende felter er dedikeret til dyrkning af bær. Hindbær og brombær bindes op til tråde tilpasset planternes vækst, så betingelserne for bæruviklingen bliver bedst mulig samtidig med at høsten bliver bekvem at udføre. Frugtbuskene består i øvrigt af ribs, stikkelsbær, solbær og aronia som dyrkes i aflange bede med god afstand mellem rækkerne. Mellemlommene er tilsået med græs som holdes klippet. Jordbær er der også blevet plads til. De har i de første par sæsoner været plantet i felter med rækker af lathyrus (ærteblomster) til afskæring.



Hindbærbuskenes opbinding i feltet med bærbuske.

Produkterne

En af havens fornemste opgaver er til stadighed at være forrådskammer for den kongelige husholdning, men herudover er det intentionen, at de resterende produkter fra haven anvendes i butik og café, så de besøgende også får lejlighed til "at smage på haven".

Den dyrkningsmæssige filosofi;

Med etablering af den nye køkkenhave opgraderes til at dyrke efter de økologiske grundprincipper. Produkterne bliver statskontrolleret og som symbol kan Ø-mærket anvendes. Økologisk grøntsagsproduktion medfører flere mangearterede administrative opgaver som dokumentation, kontrolbesøg, anvendelse af grøntgødninger, specielle frøindkøb etc. Det har været en omfattende og lærerig proces at få dyrkningen ændret. Til at understøtte denne proces har der været tilknyttet en konsulent fra Økologisk Landsforening,

Et grundlæggende princip i økologisk havedyrkning er brugen af grøngødning, dels for at binde næringsstoffer, men også for at forbedre jordstrukturen. Der udbydes rigtig mange typer grøngødning med forskellige egenskaber og anvendelse. Som eksempel undersås grøntsagskulturene med forskellige typer som f.eks. kløver, vikke, eller hør ved udplantningen, hvilket mindsker ukrudtstrykket væsentligt. Men dækafgrøden skal også holdes i ave, så den ikke bliver for kraftig og væksthæmmende for kulturen. Til tider kan det være formålstjænligt, at den afslås for at holde en lav vækst. Flere typer grøngødning har



Det braklagte felt med blomstrende grøngødning (foto SLKS Thomas Rahbek)



De 4x4 felter med rotationsdrift markeret. T.h. krydderurtebede og bænkepladser.
T.v. bærdyrkningen (Foto Destination Sønderjylland)

en artssammensætning med en smuk blomstring – en ikke uvæsentlig sidegevinst i en køkkenhave med mange besøgende.

Mange urter høstes, typisk i september/oktober måned og grøngødningen kan med fordel udsås mellem rækkerne inden høst – f.eks. honningurt. Hermed sikres en bedre etablering inden vinteren står for døren. Men et velfungerende grøntgødningssystem kræver erfaring og skal tilpasses til produktionen og jordbundsforholdene. Kompost indkøbes og udlægges inden jordbehandlingen, men kan også tilføres efter grøntsagerne er etablerede. På sigt er målsætningen at fremstille egen kompost, men det kræver gode faciliteter og en passende stor mængde grønt materiale.

Jordbehandlingen er også et af de områder hvor processerne nu er helt anderledes end tidligere. Det er særdeles vigtigt at fræsning undgås, da denne metode ødelægger jordstrukturen. Pløjning anvendes som alternativ for at sikre at grøngødningen og ukrudtsplanterne bliver vendt godt ned i jorden. Pløjning i køkkenhavens små omkransede parceller på 9,5 x 9,5 meter har i praksis vist sig at være en udfordring, men fastholdes indtil videre. Forsøg med alternativ jordbehandling uden mekaniske redskaber overvejes på sigt. I England er ”No dig” princippet med succes indført i flere køkkenhaver. Her er jordbehandlingen mere skånsom udført med håndredskaber suppleret med udlægning af kompost.

Sædskiftet følger som udgangspunkt et rotationsprincip med et parcelskifte fra 6 til 8 år, hvor den samme kultur – plantefamilie ikke vender tilbage. Sædskiftet er et vigtigt ”bekæmpelsesmiddel” mod en hel række skadedyr som nematoder, larver m.fl. Hvert fjerde bed braklægges og tilsås med grøngødning f.eks. fodervikke, boghvede, honningurt, blodkløver og solsikke. I dyrkningen på friland anvendes insektnet til flere kulturer som kål, gulerødder m.fl.

Bænkepladserne med drivbænke

Et særdeles vigtigt element i køkkenhaven er parcellerne med drivbænke, som sikrer at sæsonen forlænges i begge ender. Typisk med opstart i marts – april og indtil oktober – november måned. I det tidlige forår dyrkes salater, krydderurter og enkelte rodfrugter f.eks. kartoffel, gulerod og radiser. Drivning af snitblomster kan også være aktuelt. Sidst men ikke mindst anvendes drivbænkene til afhærdning af planterne, som kommer fra drivhusene, indtil udplantningen kan finde sted i køkkenhaven eller slotshaven.



Morgenstemning på bænkepladsen (foto gartner Jens Hansen)



Drivbænkene med bundramme af aluminium. Topramme af cedertræ og alu vinduesramme

For at lette håndteringen af de nye drivbænke i køkkenhaven er de designet i et mindre format og et lettere vedligeholdelsesfrit materiale end de gamle med tunge vedligeholdelseskrævende trærammer. Traditionelt foregår luft-givningen manuelt med træklodder som sættes mellem karmen og vinduet, men med de nyudviklede drivbænke foregår luft-givningen automatisk, hvilket sikrer bedre vækstbetingelser, når gartnerne ikke er på arbejde og kan udføre opgaven. Mistbænkene er udviklet i samarbejde med drivhusfirmaet Juliana. Drivbænkene kan også anvendes som mobile enheder, hvor dele af en markkultur overdækkes, så høsttidspunktet for kulturen bliver differentieret.

De gamle bevarede drivhusene anvendes primært til småplante-produktion dels til udplantning i køkkenhaven og dels til blivende kulturer i drivhusene. Endvidere produceres sommerblomster til slottshaven og til salg i butikken. I drivhusene anvendes løbende nyttedyr til biologisk bekæmpelse.

Paradehuset og Vinterhaven ved caféen anvendes i første omgang primært til ophold og aktiviteter, men kan på sigt inddrages dyrkningsmæssigt til specielle kulturer. F.eks. kunne havens samling af duftpelargonier være et passende element i Paradehuset, og måske kan fremtiden byde på en samling af baljeplanter med eksotiske frugter.

Køkkenhaven blev indviet

Efter mange års intenst arbejde med idéudvikling, fundraising, udvikling af samarbejdsaftaler, indfasning af det praktiske samarbejde om driften, detailprojektering og selve udførelsen kunne haven endelig indvies en sommerdag den 24. juli 2020. En stor forløsning og glæde for alle at komme i mål efter noget, der kunne kaldes et "køkkenhave maraton". Fra første færd blev haven vel modtaget af publikum og har haft rigtig mange besøgende. Spændende bliver det at følge havens udvikling både i forhold til de forskellige kulturer og dyrkningsprincipper, men også om det lykkes at indfri intentionerne om, at køkkenhaven bliver et lokalt samlingspunkt og en magnet for turristerne.

Foreløbigt er driftskabalen i hvert fald gået op. Den faste gartnerstab og slotsgartneren er faglige garantanter for kvaliteten af den gartneriske drift, og koordineringen af den daglige indsats borgerne i beskæftigelsesprogrammerne yder. *Væksthuset* er fuldt og helt flyttet ind i køkkenhaven, hvor borgerne ud over at yde hjælp til den gartneriske drift er ansvarlige for driften af både butikken og caféen. Hovedparten



Indvielsen blev gennemført med H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte men også kulturminister Joy Mogensen og borgmester Erik Lauritzen deltog. (foto SLKS Thomas Rahbek)

af de effekter der udbydes til salg i butikken, er tillige frembragt af borgerne med afsæt i produkter, som kan relateres til køkkenhaven.

Det samlede budget for etablering af køkkenhaven var på cirka 22,5 mio. kr. som hovedsageligt er doneret af fonde. Sønderborg Kommune har finansieret parkeringsplads og vejoplægning, mens styrelsens bidrag blev anvendt til opgradering af forskellige af de eksisterende faciliteter.

Fakta

Projektet er udviklet og gennemført af Slots- og Kulturstyrelsen med landskabsarkitekterne Tanguy Laviolette, Sophy Høy og Liv Oustrup, samt chefkonsulent Anne Meisner og slotshavechef Niels Møllergaard som primære personer i projektfasen. Efterfølgende har slotsgartnerne Bjarne Nørgaard og Michel Amsen i samarbejde med gartner Jens Hansen varetager driften.

Sønderborg kommune og Gråsten Forum har været tætte samarbejdspartnere gennem hele forløbet og er fortsat aktive parter i forhold til driften, hvor særlig *Væksthuset* spiller en central rolle.