



”VI ODLAR BARA EKOLOGISKT”

Mitt bland kullarna på Bjärehalvön ligger Bäckdalens handelsträdgård. En charmig oas där Margaretha och Anders driver handelsträdgård och café med dofter och smaker man inte visste fanns.

AV MILENA BERGQUIST FOTO PETER CARLSSON



mitt lantliv

MÅNGA GRÖNA FINGRAR. Familjen Olsson-Oscarsson: Anders, Sofia, Margaretha, Gustaf och Calle. Alla har sina egna sysslor på Bäckdalen och har man tur kan man få en guidad tur av Gustaf.

VI ODLAR BARA EKOLOGISKT

”NÄR VI KOM UT PÅ KULLARNA, OCH SÅG LAHOLMS- BUKTEN BRE UT SIG, DÅ BESTÄMDE VI OSS”

VÄNNER AV ORDNING göre sig icke besvär. Alla som däremot längtar efter en personlig röra av doftande gammaldags pelargoner, färgsprakande och mångmönstrade tomater, örter av sällan skådat slag och växthus att drömma sig bort i, bör styra kosan till Bäckdalens handelsträdgård och kafé så snart som möjligt. Var dock noga med att kolla öppettiderna, för de växlar lika ofta som vädret på Bjärehalvön.

Det är drygt tjugo år sedan **Anders Olsson** och **Margaretha Oscarsson** kom hit första gången. Då var Anders nyutexaminerad trädgårdsmästare och Margaretha dito hortonom, och hade det inte varit för Anders pappa hade de aldrig hamnat här.

Pappan ville inte att hans son och svärdotter skulle bli fast i Stockholm. I tidningen hade han sett att den gamla handelsträdgården i Hallavara var till salu och övertalade Anders och Margaretha att åtminstone åka dit och titta.

– När vi kom upp på kullarna lite längre bort, där vägen bär ner mot Kattvik och hela Laholmsbukten breder ut sig, bestämde vi oss. Det var utsikten som fick oss att slå till, berättar Anders när han tar en liten paus mellan örtleveranser och telefonbeställningar och slår sig ner i kaféet för en kort fika med en spröd pärlsockerbeströdd lavendelkaka.

– För mig som är uppvuxen i granskogen i Småland var det här rena himmelriket. Det växer ju på ett helt annat sätt här. Jag blev helt betagen av fruktodlingarna och växthusen, säger Margaretha.

Anders och Margaretha är renodlade entusiaster, övertygade om att ekologisk odling är det enda rätta. I många år har de kämpat i motvind i en omgivning där många bönder fortfarande inte alls fattat vitsen med att jobba utan konstgödning och kemiska bekämpningsmedel.

– Ibland kan det kännas lite deppigt när vi försöker producera i enlighet med naturen och bönderna runtomkring sprider ut kemikalier på åkrarna. Men det håller på att förändras, säger Anders.

De började med att göra som gårdens tidigare ägare och odlade gurka och tomater. Men ganska snart kände de att det var fel.

– Vi fick mota ut katterna innan vi skulle spruta och en dag insåg jag att så här ville inte jag jobba. Att bespruta det som människor sedan ska äta, det blir så fel, säger Anders.

Tiderna förändras och i dag har många fått upp ögonen för ekologiska varor. Nu vallfärdar folk till Anders och Margaretha, bland annat för tomaternas skull. Från juli till oktober skördas det på onsdagar och fredagar och den som vill vara säker på att få fylla en påse bör vara på Bäckdalen när de öppnar. Annars är risken stor att man får gå därifrån tomhänt.

Anders och Margaretha odlar minst femtio olika sorters tomater, många gammaldags och sedan länge bortglömda av handeln där snabbodlade, smaklösa och billiga tomater länge varit rådande. Vid Bäckdalens tomatyllevägg kan man bli stående länge i förundran över färgerna, formerna och namnen.

’German Striped’ är en gigantisk rödgulrandig skapelse där en enda tomat gör en hel sallad.

– Titta här, säger Anders och skär en stor och saftig tomat mitt itu.

Snittytan blir till ett rött, orange, gult konstverk och våra näsor fylls av en mild, aromatisk doft. Det var bland annat på en sådan jätte, rekordet är på 1,8 kilo, som Anders i somras lagade tomat- och bönsallad i TV4:s morgonprogram.

Purple Calabash är som namnet avslöjar lila, nästan svart och magisk. Black plum är söt och kryddig. Green zebra är illgrön, randig, fruktig, nästan nektarinaktig. Listan på tomater kan bli hur lång som helst; gula, brandgula, små, avlånga som korvar, organiska, platta och pyttesmå körsbärstomater som kan ätas som godis.

Svårigheterna är många med att driva handelsträdgård så här långt i från storstäder. I juli är det knökfullt med turister och sommar-gäster och då gäller det att försöka tajma skörden med dem, vilket inte alltid går på grund av väder och vind.

– I år är vi lite sena. Därför ska vi också börja sälja på bondens marknad i Malmö, berättar Margaretha och suckar lite över all planering som krävs för att få det att gå ihop, både tids- och pengamässigt.

– Tyvärr har kryddorna fått tränga ut tomaterna lite. Vi har inte så många sorter i år, säger Margaretha.

Flera av de stora växthusen har fått ge plats åt kryddodlingar åt kryddföretaget Sankta Maria.

– Äsch, det är jättekul att vi jobbar åt dem och vi måste ju få ihop det ekonomiskt. Det gäller att försöka hitta en bra balans, säger Margaretha och ursäktar sig i samma andetag för att hon just nu inte hinner med sin passion för gammaldags pelargoner. Men moderplantorna står ändå där och doftar, dem vägrar hon låta ge plats åt kryddor. Besökare kan låta ögat njuta och stryka över pelargonbladen, men de är inte till salu.

– Jag har pepparmyntspelargon och citrondoftande pelargon. Man kan till och med äta bladen, berättar hon.

Att driva en ekologisk handelsträdgård är en livsstil som kräver totalt engagemang. Margaretha är chefen och planeraren och Anders produktutvecklaren och iscensättaren. Men de arbetar kors och tvärs, gör det som behövs och det som inspirerar dem.

– Du stjal mina idéer, säger Margaretha och skrattar.

Hela familjen Oscarsson-Olsson är delaktiga. Äldsta dottern **Sofia** har hand om skördandet av tomaterna och andra grönsaker som skärbönor och haricots verts, svarta, vita och mörkt lila auberginer, chili med namn som ’Sweet Dreams’ och ’Somborocka’. →

Margaretha Oscarsson & Anders Olsson

ÅLDER: 49 och 50 år.

GÖR: Driver Bäckdalens handelsträdgård och kafé i Hallavara på Bjärehalvön i Skåne. Öppnar för säsongen 19 mars. Mer info: www.basilika.nu. Telefon: 0431-365 314

FAMILJ: Sofia, 21, Calle, 18, och Gustaf, 9 år.

BOR: På gården alldeles bakom växthusen.

DRÖMMER OM: Att utveckla konceptet ”direkt från växthuset till bordet”.



HEMBAKAT. Margaretha i kaféet, där bakverken smälter i munnen. Missa inte citronkakan med vallmofrön och fuchsior.



VILAR. I växthuset väntar en samling ovanliga och gammaldags pelargonier på att Margaretha ska få mer tid för dem.



ÖRTAGÅRD. Bakom växthuset växer örter, grönsaker och gamla perenner.



VÄRD ATT VÄNTA PÅ. Läcker tonfisksmörgås med lite chilihetta, direkt från kaféet.

CHARMIGT. Växthuset på Bäckdalen är inte bara användbara, de är härliga att vara i med sin patinerade skönhet.



ARBETSSAMMA. Gårdens hönor värper duktigt och bidrar till kaféets bakverk.



ÅTRÅVÄRT. Den som vill fylla kassarna med grönsaker får vara ute i tid.



NYSKÖRDAT. Koka bönrorna i lättsaltat vatten och njut med smör och flingsalt.

VI ODLAR BARA EKOLOGISKT

”MIN DRÖM ÄR ATT LAGA ÄNNU MER AV DET VI ODLAR”

Dessutom jobbar hon i kassan. Sjuttonårige Calle tar hand om disken i kaféet och lillebror Gustaf är mångsysslare. Ibland plockar han disk, ibland matar han hönsen och den som har tur kan bli erbjuden en guidad tur runt växthuset. Kort tur kostar tre kronor, en dubbel fyra. Teamet från Lantliv slår till på den lite längre vilken innefattar både växter och djur.

– Kom ska ni få se mina egna odlingar, utbrister nioåringen som med sin kluriga blick för tankarna till Emil i Lönneberga.

Gustafs odlingar består av tre kraftiga kiwiplantor som slingrar sig nästan hotfullt mot taket. Sedan blir det förevisning av hönsen och de veckogamla kycklingarna:

– Passa er för mammorna. Kommer ni för nära så försvarar de sina kycklingar. Äggen har mamma när hon bakar. Jag tycker bäst om wienerbröden, och här: känn vad den här doftar! Vet ni att det är en luktärt, det finns luktärter som inte doftar och kom så ska ni få smaka på den godaste tomaten ...

Så bär det av genom en bakdörr in i de nyare och lite högre växthuset där grenarna dignar av tomater. Vidare går färden in i de låga gamla gurk- och melonhusen där man nästan få gå dubbelvikt för att få plats.

– Det här vet ni inte vad det är, va? frågar Gustaf utmanande och tar tag i en grön kalebass som dinglar från taket.

En tur med Gustaf kan få vem som helst att önska att man hade fått en uppväxt som barnen Olsson. De får vara delaktiga i processer som står nära livet och de får lära sig massor om det som växer och gror, om försäljning och kreativitet. Framför allt får de nog med sig känslan av att det mesta är möjligt här i livet och att idéer och drömmar går att förverkliga. Anders och Margaretha lever sin dröm, även om det ofta är hårt slit.

– Vi är nog lite gränslösa och vi får alltid nya idéer. När vi kom på att vi skulle ha kafé var det Anders som renoverade och gjorde i ordning den gamla ladan till orangeri. Nu är det jag som driver kaféverksamheten, även om Anders ibland bakar bröd.

Bakverken görs mestadels av Anna Nygren, en lärarinna med magiska händer. Tårtorna och kakorna är små konstverk. På vackra

fat, nya som gamla, tronar blågul citronkaka dekorerad med rosa röda fuchsior, apelsinkakan är täckt av tunn sockerglasyr med kanderad lavendel och bullarna smälter i munnen. På lördagar säljs färskt bröd även när kaféet har stängt.

– Min dröm är att utveckla kaféverksamheten ännu mer. Att kunna laga mer av det vi odlar, säger Margaretha.

Det ena ger det andra i verksamheten. Till mackorna började Margaretha servera en alldeles speciell örtblandning bestående av späda blad av växterna mizuna – ett slags ljusgrön rucola – sareptase- nap och ryokusai. Alla besläktade med kål och några med mild, lätt kålsmak.

I salladsblandningen kan också finnas olika sorters vattenkrasse och en favorit bland gästerna är de små tjocka bladen av portlack, en citronsmakande urgammal ört full av omega 3-fettsyror, A- och D-vitamin.

– Portlack är också en prydnadsväxt som växer vild i Grekland. Förr i världen odlades den här i Skåne och många av våra äldre gäster känner igen den.

Precis som musik, litteratur och teater är Bäckdalen ett stycke smakrik konst som vi andra får njuta av tack vare två personers lust och mod att ge sig hän. Och som sagt, ha inte bråttom när du besöker dem. Låt det ta tid att njuta! ●

Margarethas & Anders tips för köksodlare:

1. Tomater behöver jättemycket näring. Och jättemycket sol. Odlar mot en södervägg och se till att ge dem vindskydd.
2. Börja toppa tomaterna i början av juli för att få riklig skörd. Annars får du mest små och gröna.
3. Cocktailtomater är lättast. Alla kan få skörd av dem.
4. Kryddor är lätta att odla och ger god skörd. Förgro gärna i fönstret innan du planterar ut i krukor.
5. Sockerärtor är också lätta och roliga. Precis som bönor. Godaste receptet för färska skärböner: Dela i 3 bitar. Koka i 5–10 minuter. Klicka över smör och flingsalt. Mums!