

Vintern var ovanligt lång i år. Längtar du efter klorofyll och grönska? Följ med ut på Österlen och träffa Lena och Kjell Åberg som inte bara vet hur man odlar. De är författare båda två. Kjells bok kom i fjol och Lena romandebuterar i år.

Text och foto LENA BIRGERSSON

Guld och gröna skogar har vi aldrig drömt om, säger Lena Åberg, då hade vi valt en helt annan bana i livet, både Kjell och jag. – Nej, för oss är den stora glädjen att en tidig vårvinterdag få uppleva hur en rödskimrande, knubbig rabarberknopp långsamt sträcker sig mot ljuset. Ibland får vi diskutera piondoft med en nybliven kolonist från Malmö eller byta tips med en chilinörd från Växjö. De upplevelsorna ger livskvalitet.

Lena och Kjell Åberg driver Åbergs Trädgård i Öja utanför Ystad och deras anläggning är ett populärt utflyktsmål för folk från hela södra Sverige och även Danmark. Här köper man växter och plantjord, kollar runt i visningsträdgården, slår sig ner och läser trädgårdsböcker i en inspirationshörna och belönar sig själv med en "Trädgårdstallrik" och fika i caféet.

– Alla har chansen att uppleva odlandets glädje och hopp, säger Kjell Åberg.

Han är övertygad om att hela mänskligheten bär på en odlargen, även om forskarna aldrig identifierat någon sådan. Men folk har odlat i tusentals år och finner glädje i det.

IDAG ÄR VI många som hamnat långt från vårt ursprung och gammal kunskap om odling har gått förlorad. Men Lena och Kjell Åberg vill med varsam hand visa oss att det inte är svårt att uppleva egen odlarlycka. Man behöver inte ens ha trädgård, det kan räcka med en kruka, blomlåda eller hink.

– Vad är en perenn? Ska man ta bort ytterkrukan innan man planterar? På Åbergs Trädgård är ingen fråga dum, säger Lena Åberg.

Och hon säger det om och om igen tills kunderna tror henne. Under högsäsong finns visserligen risk för köbildning, men tid att svara finns alltid, och här om någonstans finns en gedigen odlingskunskap samlad. De trädgårdsfrågor som Lena, Kjell och personalen inte kan svara på finns nog inte.

KJELL ÅBERG är trädgårdsmästare i fjärde generationen. Förfäderna Anders, Artur och Karl har alla, sedan starten 1872, drivit handelsträdgården i sydslutningen i Öja strax norr om Ystad. Frukt, bär och grönsaker var länge de viktigaste grödorna. För Kjell var barndomens jordgubbsfält på 50- och 60-talen oändligt stort.

Han minns också sommarens svettiga skördedagar av ättikgurkor och iskalla purjolökar som togs in sist av allt på senhösten. Men han minns också doften av nätmelon, en söt och nästan bedövande doft när melonerna packades i lådor med träull och spikades igen. Att odla meloner var ett grannliga arbete som farfar Artur behärskade. När han var 84 år och Kjell 26, ansågs Kjell äntligen vara fullärd melonodlare och fick ta över ansvaret.

På den tiden såldes allt som odlades på torget inne i Ystad. Varje lördag i 118 år hade

RECEPT Rabarbermarängpaj

Lena Åbergs rabarbermarängpaj

Skär rabarbern i 1–2 cm långa bitar, sammanlagt 5 dl. Lägg bitarna i en skål, fyll på med ½ dl råsocker. Låt marinera medan du gör resten.

Sockerkakshotten: 1 hg smör och 1 ½ dl socker vispas poröst. Tillsätt 5 äggulor, en i taget. Rör i ½ dl mjölk. Blanda i 2 dl vetemjöl blandat med 2 tsk bakpulver. Lägg bakplåts papper i en avlång form. Bred ut smeten.

Fyllning och maräng: Vispa äggvitorna med 2 ½ dl strossocker till hårt skum. Lägg rabarbern ovanpå sockerkakssmeten och täck med marängsmeten. Grädda cirka 40 minuter i 150 grader. Öppna inte ugnsluckan.

Låt svalna. Servera med turkisk yoghurt eller crème fraîche. Lite färsk, spansk körvel på toppen fulländar pajen.



torglasset rullat till stan innan Kjell vände på kundströmmen. I dag utgör trädgårdsväxter, både fleråriga och ettåriga, den största delen av sortimentet, men här finns också kryddväxter och grönsaksplanter.

ATT KOMMA HIT på senvåren är en fröjd för den sugne men otålige odlaren. Här kan du nämligen köpa små grönsaksplanter klara att plantera. Man slipper arbetet med att frösa och förkultivera både sallad, squash och chili. Här är de ready-made, bara att sätta i jorden. Ungefär 300 sorters grönsaker finns som planter. Allt från Peperoni Chocolate, en italiensk chokladchili, till Buster, en ny romansallatssort.

Jodå, kändisar, många sommarboende på Österlen, handlar här.

Gudrun Schyman tillhör dem som alltid köper sina planter här och Suzanne Reuter gick en säsong loss på sallatsbeståndet så att man nästan måste hejda henne. Lars Norén blev nöjd med de aklejpantor han hittade och Hasse Alfredson och hans fru är stammisar.

SÄSONGEN INLEDS MED rusningen efter sommarblommor och först ut är penséeerna eftersom de tål frost. Sen pytsas de ut, sort efter sort, mer än 300 olika. Listan är lång, den startar med Afrikas lilja och slutar med Zinnia.

Det unika med Åbergs sommarblommor, ja, det är faktiskt unikt i hela Europa, är all den mankraft som går åt för att odla på "Åbergs sätt". Inga stråförkortningsmedel eller andra preparat används för att skynda på blomningen och de avhårdas successivt i den kyliga vårluften. Allt för att bli starka och robusta.

– Kjell och jag har varit ett par i tjugo år nu, säger Lena. Jag satte in en kontaktannons och Kjell svarade. Det fanns lite "blomsterspråk" i annonsen och bästa väninnan påstod med bestämdhet att om någon skulle nappa så skulle det vara en trädgårdsmästare. Så blev det, men det hade inte fungerat om Kjell varit en odlare som använt gifter och andra kemikalier, det är jag säker på.

NU ÄR DE ett par med en verklig samsyn på vad de vill med sin anläggning. Och detta trots att Kjell första gången uppvaktade med nejlikor, blommor som inte tillhör Lenas favoriter. Men i bilens baklucka fanns också en



KJELL OCH LENA ÅBERG
I SITT GRÖNA PARADIS.

Oasen på Österlen

kärleksört som överlämnades när första daten gick mot sitt slut.

Perenner är annars Åbergs signum, i dag odlas här inte mindre än 1 000 sorter. Just nu är det inne med pioner. Åbergs är välsorterade med ett 30-tal sorter. Hostor och andra skuggväxter efterfrågas alltid och i år är Hosta fortunei vald till Årets perenn 2011, så den blir garanterat en storsäljare. Annars är dagliljan, i mängder av färger och utförande, populär.

Grönsaker odlas fortfarande hos Åbergs. De är helt obesprutade och enbart naturgödsel används. Men allt som odlas blir till råvaror i caféet, inget är till salu. Här kan man smaka den populära trädgårdsmästarellriken med allehanda grönsaker eller getost- och rödbetspajen som älskas av stammisarna.

Hela sommaren finns det kakor med bär och frukt från odlingen och oftast är de vackert dekorerade med allt från violer till ringblommor.

FÖRSTA HELGEN I maj hålls en rabarberfestival.

– Rabarbern är en efterlängtd primör, säger Lena. Den är så tacksam och god och jag bjuder gärna på rabarberbiskvier med vit choklad eller min egen rabarberkaka med maräng.

– Den har jag experimenterat fram eftersom jag ville ha med ett recept i min första roman som kommer ut nu på försommaren.

En kväll varje höst utvärderar Lena och Kjell odlingsåret över ett glas Pernod samtidigt som de planerar framåt.

– Avsluta romanen, har det flera år stått på Lenas att-göra-lista. Nu är den klar och kommer ut på eget förlag. "Resa hemma" är titeln och den handlar om Lucy, en ung Malmökvinnna. Lena kallar den en livsroman i trädgårdsmiljö.

– Jag är fascinerad av nöjda människor. Lucy hittar vägar att bli nöjd trots att livet ibland är brutalt och kärleken låter vänta på sig. Kanske är jag sanningen på spåret, när jag pekar på kopplingen till hennes trädgårds- och matintresse.

UNDER MÅNGA ÅR stod det också "Avsluta boken!" på Kjells lista. Boken, "Gröna sidan upp!" blev klar i fjol. En bok där Kjell vill locka nybörjare att odla. Här presenteras en grönsak i taget tillsammans med ett kul odlarminne och ett av Lenas alla goda recept.


Mangoldslasagnen med valnötssås lär vara en höjdare. 



FOTO: GUNNAR MAGNUSSON

