



I forbindelse med de to verdenskrige forfaldt haven ved Knightshayes langsomt. Den henlå i mere end 40 år som græsningsmark indtil 1999, hvor restaureringen begyndte. Nu dyrkes der brede blomsterbede langs den østvendte indermur, hvor der før blev dyrket grønsager og espalierede frugttræer og bærbuske.

I flere hundrede år var muromkransede haver en uundværlig del af enhver herregård eller landsted i England. Her opstod et særligt mikroklima, hvor de ansatte dyrkede afgrøder og blomster til herskabet. I dag står flere af haverne tilbage som kuriøse besøghaver, hvor æstetikken er i højsædet.

Walled gardens

– et smukt levn fra Englands storhedstid

TEKST OG FOTO: HEIDI KIRK NISSEN

Udefra ser de bastante murstensmure næsten fjendtlige ud. Mange meter lange og for høje til at kigge over. Der er ingen vinduer – kun et par hermetisk lukkede trædøre, som selv en mus har svært ved at slippe igennem. Der er ikke meget, som afslører, at der bag de afvisende mure gemmer sig nogle af Englands fineste køkkenhaver: Frodige oaser, hvor grønsager, bærbuske, frugttræer og blomster trives til overflod godt beskyttet mod vind, kulde og skadedyr af de høje mure, som omkranser haven.

De muromkransede haver kaldes *walled gardens*. Det er et engelsk fænomen, der startede i 1600-tallet og havde sin

storhedstid i den sidste del af 1800-tallet, hvor Det Britiske Imperium dækkede en femtedel af jordens landområder og havde gjort nogle familier så velhavende, at de kunne bygge store herregårde med imponerende haveanlæg.

WALLED GARDENS SOM STATUSSYMBOL

De første walled gardens lå ofte i nærheden af herregårdens hovedhus. De var et statussymbol som et af de dyreste bygningsværker på hele ejendommen. Senere blev haverne placeret længere væk eller gemt bag en række træer. Der var dog stadig



De mange små walled gardens, som hørte til mindre husholdninger, blev ofte bygget af natursten fra området. Denne mur er en del af en privat walled garden, der dyrkes som familiens biodynamiske køkkenhave.

lagt vægt på æstetikken, hvilket fremgår af både de lange mure og dyrkningen af afgrøderne og blomsterne bag dem.

I midten af 1800-tallet var den anbefalede størrelse for en muromkranset køkkenhave tilhørende en herregård 1,6 hektar. Nogle klarede sig dog med mindre end en hektar, og The Royal Gardens ved Windsor krævede mere end 12 hektar for at brødføde den store kongelige husholdning. På grund af de klimamæssige fordele blev der også bygget mange mindre walled gardens til mere moderate husholdninger. Der var tusindvis af dem, men de var langt mere beskedne i både indhold, byggematerialer og størrelse (1.000-2.000 m²).

Murene var generelt 2,7-3 meter høje. På nogle af de mest velhavende herregårde kunne højden strække sig helt op til fem meter. Murene var oftest bygget i mursten. De var nemme at bygge med, og de havde ikke mindst gode varmelagrende egenskaber.



Tidligere blev murenes varmende effekt også brugt på ydersiden, hvor der blev dyrket de mere almindelige afgrøder, som ikke krævede en lige så høj grad af beskyttelse som dem indenfor murene. I dag er der ofte blomster, hvor der før var rækker af grønsager.



Det krævede både tid og penge at skabe en walled garden med dens omfattende murværk og store glaspartier i drivhusene. Denne type haver var et tegn på overskud og status, der på grund af de store mure, kunne ses langt væk fra ejendommen.

Mursten var et dyrt byggemateriale, som var med til at understrege ejerens velstand. De sider af murene, der vendte mod den mindst produktive side som nordsiden af den nordvendte mur eller murene i afdelingerne med skure, kunne af økonomiske hensyn blive bygget i natursten fra lokalområdet. Men havde ejeren penge nok, blev alle mure bygget af de kostbare mursten som et synligt statussymbol.

Haverne bag murene var i deres grundform ofte opdelt af to lige gange, der inddelte haven i fire overordnede dele med en brønd eller dam i midten. Derudfra blev havens områder opdelt i mindre bede, hvor symmetrien gjorde det overskueligt at overholde sædskifte og orden i arbejdsopgaverne.

Et besøg i en veldrevet walled garden kunne være en imponerende oplevelse. Kunstfærdigt sammensatte bede, espalierede frugttræer og smukke, hvidmalede drivhuse var væsentlige dele



Gartnerne på Knightshayes dyrker igen tomater op ad de høje mure ligesom deres forgængere. I 2020 blev der dyrket mere end 100 arvesorter af tomater.



I én af de muromkransede haver ved Hampton Court Palace dyrker de med held granatæbler op ad de varmeledende murstensmure.



Indersiden af den nordlige mur i en walled garden er oftest det varmeste sted i haven. I Knightshayes gror der banan, kinesisk papirplante og palmer op ad den varme mur.



I den sydlige del af køkkenhaven ved Knightshayes, hvor skyggen er størst, og kulden samler sig, dyrker de rabarber og den flerårige trækål 'Taunton Deane Cottagers Kale' samt blommer og surkirsebær.

af en velstående walled garden. Pergolaer, springvand og statuer kunne også indgå i havens design, hvis ejeren ønskede det. Nyttевærdi og skønhed gik hånd i hånd i haverne, men de var først og fremmest til for produktionen af planter.

ET BESKYTTET MIKROKLIMA

Murene omkring en walled garden havde som hovedfunktion at skabe et rum i haven, hvor planter kunne beskyttes mod vind og kulde. De høje mure begrænsede også tyveri og skader på planterne, da mennesker og de fleste dyr ikke kunne forcere dem.

Walled gardens blev anlagt ud fra ønsket om at opnå maksimal udnyttelse af sollyset. En sydvendt skrånende grund var det mest optimale. Her ville kulden kunne rulle ned ad skråningen og lægge sig ved den sydlige mur, hvor der også var mest skygge. Det havde den konsekvens, at der kunne opstå frostlommer i den lavest beliggende del af haven, hvorfor der i nogle syd-mure var særlige døråbninger kaldet *frost gates*, hvorigennem kulden kunne lukkes ud af haven.

En af de største fordele ved walled gardens var netop det lune mikroklima, som opstod bag murene. Stenene i murene opvarmedes af solen i løbet af dagen og afgav varmen i døgnet mørke timer, hvilket kunne hæve den generelle temperatur i haven med et par grader. Det gav mulighed for at styre og dyrke afgrøder,

der ellers kun vanskeligt kunne dyrkes på friland. Samtidig gav det lunere klima mulighed for at strække sæsonen både forår og efterår, og med drivhuse placeret i den varmeste del af haven forlængedes sæsonen yderligere.

Varmeeffekten var højest tæt ved murene, hvor der blev dyrket espalierede frugttræer og anlagt bede. Plantevalget langs de forskellige mure var nøje tilpasset de lys- og varmekon forhold, som de forskellige mure tilbød. Den nordlige del af haven og murene ville blive de varmeste områder, hvilket gav mulighed for at dyrke planter og frugttræer, som normalt kun kunne trives i et sydligere klima. Op ad den nordlige murens sydvendte side blev der dyrket fersken, nektarin, abrikos og figen, mens den modsatte mur var den, der havde mest skygge og de køligste temperaturer, hvorfor der her blev plantet moreller, sene pærer, blommer og bær som ribs og stikkelsbær.

Havens forskellige lys- og temperaturforhold blev også brugt til at styre forskellige afgrøders modningstidspunkt, som kunne sænkes eller øges, alt efter hvor de blev plantet.

EFFEKTIV PLANTEPRODUKTION OG INNOVATION

Afgrøderne i haven skulle føde store husholdninger, så de anvendte teknikker var nærmere landbrugets effektivitet end en almindelig husstands køkkenhave.



Nutidens walled gardens er stadig nyttehaver med fokus på produktion af gode råvarer, som her i køkkenhaven ved Forde Abbey.



Tidligere blev vand til havens planter transporteret i kander og særlige vandtrillebøre. Her står de foran en dam, *dipping pond*, hvor man kunne hente vandet. På muren bagved er et flot eksempel på et espalieret pæretræ i en af de mange former, som kan ses i West Dean Gardens.

Vanding af de mange planter var dog en af de store udfordringer. Før vandledningernes tid blev der vandet ved hjælp af trillebøre og kander med vand fra dammen eller brønden i midten af haven. Med tiden blev der udviklet metoder til at opsamle regnvand fra blandt andet drivhusenes tage og forskellige former for vandføring i kanaler og rør.

Gødning til planterne kom fra godsets egne stalde. Passede det ind i ejendommens placering og landskabet, var det praktisk at anlægge den muromkransede have i umiddelbar nærhed af staldene.

De muromkransede køkkenhaver var også steder, hvor der blev udviklet og eksperimenteret. Prestigen i at arbejde i en stor walled garden tiltrak nogle af de dygtigste gartnere, som med adgang til økonomisk støtte fra ejeren af haven kunne udvikle og afprøve nye teknikker indenfor beskyttelse, formering, opbevaring og dyrkning af planter.

Særligt de eksotiske planter krævede opmærksomhed. De ville normalt ikke kunne dyrkes i det engelske klima, men med nøje kontrol af temperatur, skygge, gødning og beskæring blev der udviklet innovative metoder, som gjorde det muligt at dyrke frugter som ananas, meloner, granatæbler, citrusfrugter og varmekrævende blomster som kamelia og orkidéer.

En af de største udfordringer var at sikre en tilstrækkelig høj og stabil temperatur til at kunne dyrke de eksotiske afgrøder. En gammelkendt metode var at bruge dyremøg i særlige *hotbeds*, hvor varmeudviklingen blev brugt til at øge temperaturen og forlænge dyrkningssæsonen, som man gør i en mistbænk.

Murene blev også videreudviklet. I nogle af de store walled gardens blev der lagt rør ind i murene, som kunne opvarmes med varm luft fra et fyrrum og beskytte sarte vækster, der groede op ad dem, mod frostskafer tidligt og sent på sæsonen. I løbet af 1800-tallet fik mange af de store walled gardens deres egne fyrrum, som via komplicerede varmesystemer sørgede for, at der kunne dyrkes afgrøder året rundt – hvis ikke i haven, så i drivhusene.

DE UUNDVÆRLIGE DRIVHUSE

Store drivhuse var en uundværlig del af walled gardens. Bygget op ad den nordvendte indermur og delvist gravet ned i jorden gav de beskyttelse til sarte planter, og ikke bare forlængede de sæsonen, men de gav også mulighed for at levere frugter og blomster til hovedhuset hele året.

Op ad murene var drivhusene i halv størrelse, hvor tagrygen mødte murens øverste kant. Det gav størst udnyttelse af solens stråler, og murens varmeeffekt blev forstærket af



I en walled garden kunne der være mange drivhuse forbeholdt dyrkning af meloner, agurker, vindruer, ananas eller tomater. I West Dean Gardens er mange af drivhusene bevaret eller restaureret tilbage til fordums glans.



De store drivhuse blev ofte bygget op ad havens varmeste mure for at udnytte deres varmende effekt. Til venstre kan man se eksempler på fritstående espalierede frugttræer, mens træerne til højre får lov at vokse mere frit, hvor der før blev dyrket grønsager.

glaskonstruktionen. Det var med til at holde en høj temperatur i drivhusene – også om natten. Muren kunne også males hvid for på den måde at reflektere mere lys til planterne i drivhusene.

Drivhusene kunne overophede om sommeren, hvilket blev kontrolleret ved at åbne glasvinduer i loftet og åbne dørene i hver ende af drivhuset for at skabe gennemtræk. Skyggeplader af kanvas eller træ blev brugt i perioder med meget sol.

Der var ofte et stort drivhus med ekstra højde og smukt udsmykket indgangsparti til de vigtigste planter som eksempelvis ananas. Derudover kunne der være en række mindre drivhuse udelukkende til dyrkning af vindruer, melon og agurker eller tomater samt andre bygninger som spiringshuse, svampedykningshuse, potteskure, redskabsskure og opbevaringsskure til frugter og grønsager.

HAVERNES FORFALD OG FREMTID

I starten af det 20. århundrede var walled gardens stadig en vigtig del af en engelsk herregård. Men første verdenskrig ændrede deres anvendelse markant. Hvor der før også blev produceret



Køkkenhaven ved Knightshayes blev bygget samtidig med hovedhuset i 1870'erne. Den skiller sig ud fra andre store walled gardens fra den tid ved at være designet med tårne i hjørnerne og mure bygget i lokale sten.

luksuriøse planter, planteforædlet og udviklet på nye haveteknikker, blev walled gardens nu udelukkende anvendt til effektiv produktion af frugt og grønt i en krigstid med knaphed på fødevarer og arbejdskraft.

Efter verdenskrigene begyndte walled gardens at forfalde for alvor. Med øget import af frugt og grønt og mulighed for at opbevare madvarer på frost og køl, mistede de forhen så livsvigtige køkkenhaver deres nødvendighed. De blev mindre, forsømte og nogle forsvandt helt, da stenene fra murene kunne bruges bedre andre steder. Andre bevarede murene, men blev udlagt som grænsningsareal til får og andre mindre husdyr. I slutningen af 1980'erne var ikke én eneste af de store walled gardens i drift.

De seneste 30 år er interessen for at genskabe de muromkransede køkkenhaver vågnet igen. Det er omkostningskrævende opgaver, hvorfor det ofte er velgørenhedsorganisationer som det engelske National Trust eller velhavende enkeltpersoner, der står bag projekterne.

National Trust har opkøbt mange af Englands forsømte herregårde, og flere steder restaurerer de køkkenhaverne tilbage til



Der er en stigende tendens til, at hoteller og restauranter laver deres egne køkkenhaver. På den tidligere herregård Great Fosters, som nu er hotel med tilhørende Michelin-restaurant, er de heldige at have en delvist muromkranset køkkenhave, som stammer fra 1600-tallet.

deres tabte æra og åbner trædørene, så interesserede kan komme og lære om de særlige forhold, der hersker i en have med en høj mur omkring.

Nutidens walled gardens er ikke de samme, som da de i deres storhedstid var højproduktive afgrødefabrikker og innovative havebrugslaboratorier. Der er ikke behov for at dyrke de samme mængder eller typer af afgrøder som dengang. De afgrøder, der produceres, bruges i ejendommens café eller sælges, og fortidens haveeksperiment er flyttet til universiteter og andre uddannelsesinstitutioner.

Mange af de restaurerede køkkenhaver er åbne for besøgende og inddrages i undervisning af skoleklasser og haveterapiformål. Der tages entré, men indtægten dækker langt fra behovet, hvis der skulle ansættes arbejdsstyrker tilsvarende dem, der holdt haverne på tidligere tiders høje niveau.

Fortidens gartnerstyrke er i flere af haverne erstattet af frivillige hænder, der sår, planter og høster, så der igen er liv og frodighed i de muromkransede haver. Nogle af de frivillige er



Moderne hjælpeværktøjer som haveslanger, insektnet og motoriseret værktøj er flyttet med ind i walled gardens og gør det muligt stadig at holde en høj produktion af afgrøder med mindre mandskab.



Haven ved Ham House and Garden er fra 1650'erne og ligger tæt på hovedhuset. I nyere tid henlå køkkenhaven i mange år i en tornerosesøvn, indtil velgørenhedsorganisationen National Trust restaurerede haven, som nu producerer økologiske afgrøder, der bruges i stedets café.

organiseret i foreninger for udviklingshæmmede, krigsveteraner eller andre, som finder ro og mening i dyrkningsarbejdet.

Walled gardens i England er lige så forskellige som de mennesker, der færdes i dem. Nogle af haverne viser et billede af, hvordan det var engang, andre har fravalgt museumsstilen og indrettet haverne som *showrooms* for imponerende blomsterbeplantninger, eller hvad der ligger ejerens havehjerter nær. Haverne er vidt forskellige, men fælles for dem alle er, at det er en overraskende og betagende oplevelse, hver eneste gang man træder ind ad den simple trædør til en walled garden. ☺



HEIDI KIRK NISSEN dyrker en stor villahave i Svendborg og elsker at besøge og finde inspiration i haver i både Danmark og udlandet. Til daglig er Heidi redaktør på Havenyt.dk og ejer firmaet Dyrkhaven.dk.

Der er så meget vild mad derude – også i din have kan du finde en masse spiseligt vildt. Så snart du blander dig lidt udenom, så sker der noget!

Vilde urter i haven

TEKST: THOMAS LAURSEN
FOTO: JANNICK BØRLUM

Hvis vi læner os tilbage og lader stå til, er det de hurtigste eller største planter, der får pladsen i vores haver. De smarteste eller stærkeste kan også komme til og måske endda bruge de hurtigste til at kravle på. Er du typen, der rydder og kan lide bar jord under dine valgte vækster, vil du sikkert ofte møde vilde, lækre spisepanter som roset-springklap, gråbynke og hvidmelet gåsefod. Hvis du har et buskads i enden af haven vil skvalderkål, løgkarse og måske korsknapp indfinde sig. I græsset kan du finde bellis og mælkebøtte, og hvis græsset får lov til at blive højt, kan du også finde forskellige typer vikke og almindelig syre. I og under hækken trives rød tvetand, humle, korsknapp og ofte martsviol. Kompostbunken invaderes tit af stor nælde og løgkarse – din have er fyldt med vild mad!

ROD I HAVEN GIVER FRED I SJÆLEN

For mig er en have et sammensurium af det, vi gerne vil have, og det vi ikke vil have til at gro hos os. Et evigt dynamisk og foranderligt samspil og udtryk for sæson og periode. I min have er der noget vildt, jeg har indført, noget dyrket og købt og noget, der bare får lov. Nogle planter stammer fra indsamlede og nogle fra købte frø. Jeg har en stor have, og nogle dele har aldrig mødt en



Thomas Laursen lever af at samle og formidle viden om vilde urter. Han leverer blandt andet vilde urter til flere Michelin-restauranter.

havemand, andre dele styres halvhårdt – men jeg har fundet fred med rod i haven.

Jeg har tidligere haft behov for at kontrollere, men desto længere jeg er rejst ind i den vilde verden, jo mere har jeg lært at give efter for kontrolbehovet. Jeg finder stor glæde i at efterlade plads til alt muligt vildt og hjemmehørende. Jeg bruger ikke rigtig udtrykket ukrudt, men laver derimod min egen haveorden. Jeg er en slags mild diktator, der er lunefuld og kan skifte mening, men i udgangspunktet må alle være der. Nogle skal holde sig væk fra andre og i hvert fald blive ude af bestemte områder. En tidligere ejer har indført mahonie og kristtorn. Jeg er ikke fan af de to, men jeg kommer nok til at leve med dem resten af min tid med haven. Mahonie bliver i øvrigt brugt til saft i Oregon, men jeg er ikke kommet til at have prøvet det endnu.

Jeg plukker ofte vilde urter i min egen have. Jeg har en god bestand af løgkarse i baghaven. I mine pallerammekasser luger jeg spæd hvidmelet gåsefod til salat og gør det samme med fuglegræs og gråbynke. Violer har jeg lidt stående af sammen med korsknapp. Roset-springklap står i mine børns fodboldmål og dukker også op under mine bærbuske. I mit høje uslåede græs har jeg i perioder almindelig syre stående og naturligvis allestedsnærværende røllike.



Tidsskrift for **praktisk økologi**

HAVEGLÆDE – SELVFORSYNING – HUSHOLDNING – BIODIVERSITET

maj
juni

nr. 3/6
2021

41. årgang

