



Foto: Emelie Skogum

KÖKSTRÄDGÅRDEN 2025

Odling som utforskar samspelet mellan växter och människor.

Välkommen till årets köksträdgård vid Campus Grythyttan – en levande experimentyta där vi fokuserar på hållbara odlingsmetoder, växtsamarbeten och vår relation till det vi äter.

I år undersöker vi samplantering som strategi för naturligt växtskydd. Genom att kombinera växter med olika egenskaper – vissa som lockar nyttodjur, andra som avskräcker skadedjur – testar vi hur biologisk mångfald i odlingen kan bidra till att minska behovet av kemiska insatser. Exempelvis samplanteras lök med morot för att skydda mot morotsflugan, medan kryddtagetes får växa intill kål för att avskräcka skadeinsekter.

En ny del av trädgården är **"Skafferiet"** – en sektion där vi odlar växter vars frön ofta finns i våra kök, men som sällan betraktas som odlingsväxter. Här kan du se hur senap, koriander och lin växer i sin helhet – från frö till skörd – och få en ny förståelse för det som annars bara är en krydda i burk.

Vi har även planterat ett antal växter med lång tradition inom smaksättning av brännvin och andra drycker, som malört och johannesört. Dessa växter illustrerar inte bara vår månghundraåriga dryckeskultur, utan också den nära kopplingen mellan natur, smak och medicinsk tradition.

Köksträdgården är öppen för alla intresserade och fungerar som en pedagogisk plats för både undervisning, forskning och inspiration. Välkommen att upptäcka hur odling kan vara både vetenskaplig och sinnlig – en plats där botanik, ekologi och kulinarisk historia möts.