



KÖKSTRÄDGÅRDEN VID RESTAURANG- OCH HOTELLHÖGSKOLAN, CAMPUS GRYTHYTAN

*Vi vill förverkliga drömmen om den goda måltiden
– från trädgården, genom köket, och ut på bordet!*



Restaurang- och hotellhögskolan
Campus Grythyttan
Box 1, 712 02 Grythyttan
Telefon: 019-30 30 00
www.oru.se/rhs



En unik köksträdgård där akademisk kunskap gro, bokstavligt talat, finns vid Måltidens hus i Grythyttan. Den sköts och nyttjas av Restaurang- och hotellhögskolan (RHS) vid Örebro universitet. Köksträdgården är ett arv från den estetiska "Lustans trädgård" som trädgårdsmästaren Simon Irving designade på platsen i början av 2000-talet. Nu är trädgården upplagd med tyngdpunkt på det pedagogiska, det vill säga grödor som är till nytta i undervisningen.



Att odla kunskap

Odlingen, vilket i huvudsak sköts av studenter inom programmet Måltidsekolog, ger grödor av vitt skilda slag vilka används och förädlas av studenter inom programmen Kulinarisk kock och måltidskreatör, Sommelier och måltidskreatör samt Måltidsekolog. Odlingssystem kan därför ses som en modell för ett överskådligt livsmedelssystem med nära relation mellan producent och konsument.

Systemet utvecklas stegvis mot att bli allt mer ekologiskt hållbart. Gödningen baseras på återföring av växtrester från odlingen och på tillförsel av hästgödsel från närliggande gårdar. Angrepp av skadedjur och växtsjukdomar förebyggs genom användning av växtföljd där grödorna byter odlingsplats varje år. De angrepp som ändå sker bekämpas med olika biologiska preparat. Till exempel kan kålfjärilens glupska larver finnas i odlingen och då appliceras en bakterie, *Bacillus thuringiensis*, som larverna inte tål. Ogräs hålls under kontroll främst med olika handredskap som skyffeljärn och kultivator.

Biologisk och kulinarisk mångfald

På RHS är råvarornas olika kvaliteter i fokus, och ett effektivt sätt att finna råvaror med nya spännande egenskaper är att odla olika sorter av varje gröda. Fjolårets tema med ett tiotal olika morotssorter som gav många en ahaupplevelse om vad en morot egentligen kan vara – gul, orange, vit, lila, rund, avlång och med en mångfald av smakupplevelser. Morotstemat upprepas även i år!

Årets utveckling av trädgården består i att perenna (fleråriga) köksväxter etableras i kallbänkarna, de bänkar som vätter ut mot gräsmattan. Perenna växter har flera fördelar jämfört med de ettåriga växter som vanligen odlas; de perenna växterna återkommer år efter år och ger ofta en ovanligt tidig skörd. De har även en lång skördesäsong med förhållandevis litet arbetsbehov, de gynnar den biologiska mångfalden och de är tåliga mot sjukdomar. Inte minst bidrar de även till variation med möjlighet till nya smakupplevelser.

Men fleråriga växter tar också tid att etablera i odlingen – de har ju inte bråttom som de ettåriga! Växterna kommer planteras ut undan för undan i sommar, och de växer ofta till långsamt första året.



Mellan de fyra odlingslotterna står ett lusthus i pansarplåt med två vedeldade wokar installerade för matlagning - kulinarisk upplevelse i en grönskande och vacker miljö!