



SCHÆFFERGÅRDEN

FONDET FOR DANSK - NORSK SAMARBEJDE



Gentoftes største køkkenhave Schæffergården dyrker grøntsager til eget brug og til privatsalg

Schæffergården er stolte af at kunne åbne op for egen køkkenhave på 1400 m².

Køkkenhaven dyrkes ved håndkraft og uden brug af kunstgødning. I køkkenhaven dyrkes grøntsager som salater, squash, baby-gulerødder, spinat samt krydderurter og blomster. Schæffergårdens køkkenhave er inspireret af Market Garden-metoden og benytter naturlige dykningsmetoder, der bevarer og styrker jordens struktur og mikroorganismer og dermed optimerer betingelserne for kontinuerlig dyrkning. Schæffergårdens køkkenhave er den største i Gentofte Kommune.

Ideen til Schæffergårdens egen køkkenhave er opstået i et samarbejde mellem Schæffergårdens direktør Peter Feddersen og initiativtager Daniel Diago, som står for dyrkningen af køkkenhaven gennem sin virksomhed, Den Gamle Køkkenhave.

Peter Feddersen blev første gang præsenteret for Daniel Diagos idé i sensommeren 2018 og den faldt godt i tråd med Schæffergårdens profil og ønsker fremadrettet.

Peter Feddersen fortæller: "Ønsket om at have vores egen store køkkenhave har eksisteret længe. Den gode mad har altid haft en stor plads på Schæffergården og det betyder også, at kvaliteten af de råvarer vi bruger må være de bedst mulige. At kunne levere grønt fra egen jord til eget bord er en stor tilfredsstillelse for os alle og at kunne samarbejde med en ildsjæl som Daniel er en gave i sig selv.

Det ligger os meget på sinde at sikre, at vi belaster miljøet mindst muligt, og et projekt som køkkenhaven er i allerhøjeste grad med til at forstærke og motivere os til dette arbejde fremover".

Anlagt og passet med håndkraft

Daniel Diago kommer fra Cuba, hvor han sammen med sin familie dyrkede landbrug på en naturlig måde. Han forklarer: "På Cuba har mange familier deres eget lille landbrug og producerer alt det grønne til sig selv - også selvom de kun har få kvadratmeter jord til rådighed. Jeg har gennem min barndom oplevet en helt simpel måde, hvorpå man kan dyrke jorden og ikke mindst smagt, hvor godt grøntsager smager, når de ikke bliver dyrket kunstigt".

Til anlæggelsen af køkkenhaven blev der kun anvendt maskiner, da selve området skulle markeres og kultiveres. Resten er gjort med håndkraft. Køkkenhaven dyrkes helt uden brug af kunstgødning og sprøjtemidler og jorden optimeres til dyrkning alene i kraft af naturlige processer f.eks. ved plantning af kløver og brug af naturlig gødning.

Køkkenhaven skal forsyne Schæffergårdens Restaurant Wohler med grøntsager. Herudover er køkkenhaven åben for salg til alle interesserede. Det bliver også muligt for Schæffergårdens gæster selv at høste afgrøder fra haven og lave mad med dem, når de besøger Schæffergårdens [gæstekøkken](#).

Læs mere om Schæffergårdens køkkenhave [her](#).

For mere information om køkkenhaven eller en rundvisning kontakt venligst direktør Peter Feddersen peter@schaeffergaarden.dk / 39 77 28 00
For mere information om Daniel Diago/Den Gamle Køkkenhave kontakt venligst Daniel Diago på tlf. 42 48 88 94