



Det började med en engelsk ros.
I dag är Anjas trädgård förvandlad till ett paradiset.



Boningshuset är omgivet av en 2 000 kvm stor tomt.



Fin patina. Anja inreder trädgården med gamla prylar.



Ett underrede från en väderkvarn skapar en vacker kryddcirkel.

Kryddstarkt på Öland

När Anja och Per tog över sitt drömhus i Blälinge på Öland var trädgården i risigt skick. I dag driver Anja en makalös kryddträdgård utanför köksfönstret. Så här gick förvandlingen till.

Text och foto Maria Fors Östberg

På väderkvarnarnas ö, i den lilla byn Blälinge, fann **Anja** och **Per** sitt drömhus. Trädgården var en ganska sorglig historia – till en början bestod den mest av gräsmatta och ett igenvuxet potatisland. Anjas trädgårdsintresse var blygsamt, men med tiden skulle det växa till en passion. Allt startade med en engelsk ros. I dag har hon en praktfull oas med många olika rum och rabatter.

Med direkt närhet till köket och strax intill det generösa trädäcket, har Anja anlagt sin

fantastiska kryddträdgård. Den ligger i soligt söderläge. De flesta kryddor är solälskare, men en halvskuggig sida är ingen nackdel. Där trivs de växter som vill ha lite fuktigare jord, som temyntan.

I MITTEN AV KRYDDCIRKELN har Anja placerat den anspråkslösa men högväxande läkmalvan. Runtom kryper lågväxande örter som timjan, salvia och gräslök. I kombination med lerkrukor med penséer och blomsterkrasse är

hela kryddträdgården en fröjd för ögat.

Att samla på gamla prylar kan vara användbart i trädgårdssammanhang.

– Jag är lite av en skrotsamlare, berättar Anja. När jag finner gamla prylar så har jag lätt att se nya användningsområden för dem. Det är roligt att blanda in gamla redskap, rostiga järn och gammalt trä i grönskan. Och det passar så bra ihop med kryddväxter.

Ungefär så gick det också till när hon hittade det gamla underredet från en väderkvarn.

– Jag såg direkt de olika delarna i en kryddcirkel.

Utifrån det formade Anja sin örtagård. Cirkeln kantas av terrakottarör och utgör en fin inramning.

KRYDDVÄXTER ÄR LÄTTA att lyckas med, de förökar sig lätt och breder gärna ut sig där de trivs.

– Det gör inget att jag inte använder dem alla, de är vackra att bara titta på eller dra handen över och känna dofterna, säger Anja.

Många örter blommar sent på säsongen och förutom att de är vackra och doftar himmelskt,

så är de till glädje för humlor, bin och andra insekter. Hybridmejram älskas av fjärilar. Myntan skjuter lätt iväg rotskott och här och där har de rymt ut i gräsmattan.

– Då luktar gräsklippningen bara ännu godare, säger hon.

– Japanmyntan är min favorit! Den blir stor och omfångsrik med blåvioletta blomspror, växer på höjden med små, gröna blanka blad som håller sig friska hela säsongen. Jag använder den som utfyllnad på väl avgränsade platser lite överallt i trädgården. Dessutom är den god i te. ☺

”Kryddväxterna är vackra att bara titta på eller dra handen över och känna dofterna”

ANJA GIERMANN

Ålder: 48 år.

Familj: Sambon Per Svebring, utflugna bonussöner och fyra bordercollies.

Gör: Egen företagare som medial rådgivare och som hundinstruktör.

Trädgård: Cirka 2000 kvm i växtzon 1 med torr sandjord. 900 kvm är odlad trädgård, resten är grönytor för hundträning.

Anjas 5 bästa tips – vänd!



Kom igång med din kryddträdgård

- 1. Välj läge.** örter trivs i ett soligt, varmt läge och vill gärna ha 5-6 soltimmar per dag. Om möjligt, lägg örtagården nära köket.
- 2. Gör en skiss.** Odlingskragar eller en cirkel av naturstenar? Skissa upp hur du vill att din örtagård ska se ut så blir det lättare. Sten är bra som kantmaterial eftersom de håller kvar värmen i jorden. Tryckimpregnerat trä bör du undvika, det innehåller gifter som utsöndras i jorden.
- 3. Gräv och förbered jorden.** Ett tips är att blanda i lite sand i jorden för att få den väl-dränerad. Tung lerjord blandas ut med sand och torvmull.
- 4. Plantera efter din egen smak.** Vilka kryddor gillar du och vill använda? Tänk på att många av de perenna kryddorna som dragon, oregano och citronmeliss vill växa ostört på samma plats år efter år.



Tänk i olika rum, tipsar Anja, som har inrett sin trädgård i flera avdelningar.



Den ljuvliga doften är halva nöjet med kryddväxterna.



Lättodlad krydda. Mynta är en stor favorit hos Anja, dessutom är den lättodlad.

Anjas 5 bästa tips

- 1. Kombinera material.** Sten och gammalt trä är otroligt vackert ihop med kryddväxter. Bara din fantasi sätter gränser!
- 2. Avgränsa väl.** Avgränsa örtodlingen mot gräsmattan, annars växer det in gräs i plantorna. Skär takpapp i remsor och gräv ner som barriär. Det håller länge.
- 3. Färdiga plantor.** Köp färdiga plantor, eller köp gräslök, timjan och persilja i mataffären. Plantera om i stor kruka, eller direkt i jorden.
- 4. Klipp!** Många örter blir fina igen om man klipper ner rejält efter blomning.
- 5. Njut!** Ha inte dåligt samvete om du inte vet hur du ska använda alla växter. Njut och dofta, det räcker långt! Låt bin och andra insekter använda dem i stället.

Experten tipsar: Så odlar du ätbart →