



# Beskärning och skötsel

- en fortbildning i Österlens gamla fruktodlingar

## Steg 2



**Tid:** 14–15 mars 2024

**Plats:** Österlen

**Målgrupp:** Trädgårdsmästare och andra yrkesverksamma med Grönt kort eller motsvarande erfarenhet av beskärning. Detta är andra delen av en fortbildning för dig med ett genuint intresse för fruktträd, kulturmiljövård och hållbarhet.

Österlens äldre fruktodlingar är ett vackert och unikt natur- och kulturarv. Men många träd har redan försvunnit eller riskerar att försvinna, då de inte längre är intressanta att sköta ur ett produktionsperspektiv. Samtidigt skulle de gamla fruktodlingarna kunna vårdas och utvecklas till att bli värdefulla platser, både för människor och arter vars livsutrymme minskar.

På denna träff återsamlas vi för att följa upp den restaurering vi påbörjade förra året, samt fördjupar våra kunskaper om fruktsättning. En stor del av tiden läggs på erfarenhetsutbyte mellan deltagarna, och denna gång tillbringar vi ännu mer tid i trädkronorna. Vi diskuterar även trädens näringsbehov, skötsel av fruktodlingarnas miljö som helhet samt smakar återigen på några förädlade produkter som kan komma från en gammal äppelodling.

# Preliminärt program

## Torsdag 14e mars

8-9	Incheckning och registrering	Kaptenshuset Kivik
9.00	Välkommen! Introduktion, uppdatering och presentationsrunda Helena och Fabian samt Helena och Klara	
10.30	Hur får vi frukt på våra träd? Hur hårt kan vi beskära för att väcka ett gammalt träd, hur lång tid tar det att få frukt på det igen, ska vi klippa på tapp eller inte och vilka knoppar ger bästa frukten? Och hur viktigt är det egentligen med näring? Föreläsare: Jan Jensen, odlingschef <a href="#">Kiviksusteri</a>	Kaptenshuset Kivik
12.00	<i>Lunch</i> (avfärd 12.45)	Kaptenshuset Kivik
13.00	<b>Workshop 1</b> <i>Törnrosadalen – hur har det gått med våra träd?</i> Med Jan och Helena (se info nedan)	Vik
15.00	<i>Fika</i> samt <b>Workshop 2</b> <i>Den populära mångfaldsodlingen</i> Med Helena och Fabian (se info nedan)	Ängdala
18.30	<i>Middag</i>	Kaptenshuset Kivik
19.00	Under och efter middagen: Inspirationsföreläsning om professionell must- cider- och äppelsprittillverkning samt provning. Medverkande: Gunnar Bohman, <a href="#">Maglehemsusteri</a>	Kaptenshuset Kivik

## Fredag 15e mars

7.30	<i>Frukost</i> (avfärd 8.10)	Kaptenshuset Kivik
8.30	<b>Studiebesök och workshop 3</b> <i>Must- och ciderodling i praktiken</i> Med Gunnar Boman (se info nedan)	Maglehemsusteri
12.00	<i>Lunch</i>	Kaptenshuset Kivik
13.00	Erfarenhetsutbyte, diskussion och sammanfattning	Kaptenshuset Kivik
15.00	Avslut	

## **Workshop 1 – Törnrosadalen – hur har det gått för våra träd?**

Vi återser en av Österlens äldsta odlingar med riktigt gamla äppelträd som inte hade blivit beskurna på minst 10-15 år innan vi kom dit. Vi följer upp förra årets restaureringsbeskrining och jobbar i små grupper. Samtal om fruktsättning och trädens näringsbehov.

*Ledare: Jan Jensen och Helena Edman, båda trädgårdsmästare med många års erfarenhet av fruktträdsbeskrining och spetskompetens kring äldre fruktträd.*

## **Workshop 2 – Den populära mångfaldsodlingen**

I Ängdala ligger en artrik gammal äppellund, både gällande äppelsorter och biologisk mångfald. Här finns ett stort utbud av olika träd i olika åldrar, olika storlek och olika skick. Eftersom odlingen ligger väl synlig från vägen så är det många människor som ser, stannar och har åsikter om denna odling. Vi diskuterar utmaningarna och möjligheterna med den här miljön, och jobbar sedan i smågrupper.

*Ledare: Helena och Fabian*

## **Workshop 3 – Must och ciderodling i praktiken**

Vi besöker vackra Maglehems musteri där det formligen jäser i tankarna. Efter gårdagens provning får vi nu se vilka gamla träd och vilka sorter som ger smak till dessa gormetdrycker. Även här, i denna kulturmiljö med ca 1000 ekologiska äppelträd, finns utrymme för diskussioner och sedan hjälps vi åt att beskära några av dessa trädjuveler. På gården finns dessutom en nyplantering av äldre äppelsorter, anlagd på ett historiskt sätt (vilket är mycket ovanligt). Besöket innehåller även fika 😊

*Ledare: Gunnar Boman, ägare av Maglehems musteri, där det tillverkas KRAV-certifierad äppelmust, äppelviner och calvados som har funnits på Systembolaget sedan 2011.*



## Praktisk information

**Kostnad:** 1300 kr exkl. moms. Vegetarisk lunch, middag samt fika ingår och faktura skickas till angiven adress efter kursen. Du får ett intyg som bevis på att du deltagit. Kostnader för övernattnin g tillkommer (se nedan).

**Anmälan:** Du som tidigare deltagit och anmält intresse får en länk för digital anmälan. Du som är ny och blivit erbjuden plats får samma länk. Senast 15 januari 2024 måste du bekräfta ditt deltagande genom att fylla i uppgifterna som efterfrågas i länken. Vet du tidigare än så att du inte längre är intresserad av din plats, hör av dig till Klara, det är många som står på vår väntelista.

**Boende:** Vi kommer att bo på Kaptenshuset i Kivik. Detta bokar du själv på deras hemsida genom att ange **koden xxx** (det är enda sättet att kunna boka). Vi uppmuntrar er att kontakta varandra och gärna dela rum, så att vi alla bor på samma ställe 😊

**Resor:** Till Kivik kan du ta dig med buss (busshållplats Kivik Skogsdala), t.ex. norrifrån från Kristianstad eller söderifrån från Simrishamn, dit det går tåg från Malmö. På [Skånetrafikens hemsida](#) kan du enkelt hitta avgångar. Under träffen samåker vi i våra bilar till olika odlingar.

**Ta med:** Arbetskläder, egen sekator och såg. Om du vill får du gärna ta med andra redskap, t.ex. elsekator, eftersom val av olika redskap kommer att ingå som en del av programmet.

**Frågor?** Kontakta trädgårdskoordinator Klara Holmqvist, [klara.holmqvist@gu.se](mailto:klara.holmqvist@gu.se), 031- 786 93 67 eller projektledare Helena Kåks, [helena.kaks@conservation.gu.se](mailto:helena.kaks@conservation.gu.se), 031-786 93 02.

Fortbildningen är ett samarrangemang och görs i samverkan med Hantverkslaboratoriets nätverk [Trädgårdsmästare i historisk miljö](#) och [Levande Landskap](#). Dagarna ingår som en del av Leaderprojektet [Nytt liv i Österlens gamla äppelodlingar](#) som drivs av Levande Landskap under 2022-2024 och som en del av Hantverkslaboratoriets projekt [Kunskap som växer: Verktyg för dokumentation och kunskapsspridning inom gröna kulturmiljöer](#).

[Hantverkslaboratoriet](#) är ett nationellt centrum för kulturmiljöns hantverk med Göteborgs universitet som huvudman. Hantverkslaboratoriets uppdrag är att dokumentera, säkra och utveckla traditionella hantverksskunkaper inom områdena bygg, kulturlandskap och trädgård. Kunskaper som är nödvändiga för att vårda och utveckla kulturmiljöer, men också i arbetet för en hållbar framtid.

Varmt välkommen!

