

En køkkenhave på altanen

På din altan kan du også dyrke grøntsager og små bærbuske som blåbær, ribs og solbær.

Ved at dyrke spiselige planter får du ikke bare en smuk og frodig altan, du får også glæden ved at kunne høste og spise noget du selv har dyrket - og det smager altid bedre.

Friskplukkede jordbær til din morgenmad eller salat, spinat, chili og persille i din salat. Har du en altan med sol og læ kan du også sagtens dyrke tomater i dine altankasser.



I krukker på gulvet, kan du dyrke kartofler, knold- og bronzefennikel, rabarber, peberfrugter og grønkål. Hvis du lader dem springe i blomst i sensommeren er der også mad til humlebieerne.

Der er ofte mere vind på altanen end i en have, fordi altanen er højere over jorden. Derfor skal du vande oftere for at undgå udtørring. Og du skal beholde tomat- og chiliplanter indendørs til nattemperaturer over 8 grader.

Gør altanen grøn og fuld af liv

Blomster er smukke og spreder glæde og hygge på altanen og i krukker.

Du bliver endnu mere glad for dine blomster, når du opdager, at de også er mad til sommerfugle og humlebier, så det summer af liv på din altan.



Selv på små altaner kan man få plads til meget, hvis man kombinerer krukker med altankasser og hængende potter. Har man plads på altanvæggen, kan man også lave en lille vertikal have.

Kulturokologisk Forening i Albertslund



"Holdning og Handling for Verdensmålene"

Smukke blomster der gavner biodiversiteten året igennem

Du kan plante hjemmehørende arter som stedmoderblomst, vild tulipan og krybende læbeløs (Ajuga reptans), der blomstrer i foråret.

Lavendel, kællingetand og knopurt der blomstrer om sommeren. Djævelsbid, hjortetrøst og sankthansurt der blomstrer i efteråret.



Det du skal gøre er:

1. Vælg forskellige blomster, så du har blomstring på altanen fra tidligt forår til sensommer
2. Vælg blomster, hvor du kan se blomstens støvdragere for kronbladene, så er de også nemme at finde for insekterne.
3. Gå efter hjemmehørende arter, for de har masser af insektmad (nektar og pollen). Vælg arter uden "navn" som fx Ajuga reptans og ikke Ajuga "Chocolate Chips". Den med navn er

forældet på gartneriet og har formentlig mindre nektar og pollen.

Krydderurter pynter, dufter, smager og er godt for biodiversiteten

Med krydderurter i dine altankasser kan du høste friske urter til



din aftensmad. Det gør madlavningen mere inspirerende. Samtidig sparer du penge og ressourceforbrug ved produktion af krydderier.

Krydderurter dufter og er skønne at se på, og de gør din altan til den fineste, grønne oase. De skaber også liv, for når de blomstrer, tiltrækker de insekter som sommerfugle og humlebier, der lever af nektar og pollen fra krydderurterne. Husk derfor at lade dine krydderurter blomstre.