Medlemstidning

DBW:s Botaniska Trädgårds Vänner

Nr 1 * 2020



Medlemstidning DBW:s Botaniska Trädgårds Vänförening
Nr 1 2020 Årgång 10
ISSN 2001-1784
Redaktör:
Ann-Britt Magnusson
annmag@telia.com
Ansvarig utgivare:
Wiveka Schwartz
wiveka.schwartz@hotmail.se

Omslagsbild: Magnolia
Foto: Solveig Artsman
Baksida: Tulpanhav
Foto: Solveig Artsman
Hemsida: http://vanner.visbybotan.se

Texter
Ann-Britt Magnusson
Carina Johansson
Eva Selin
Solveig Artsman
Sven-Erik Lindström
Åke Persson

Bilder
Ann-Britt Magnusson
Carina Johansson
Eva Selin
Jouko Lehmuskallio
Karin Zander
Solveig Artsman
Åke Persson

Tack till alla!

Innehåll:

Redaktören 3
Ordföranden har ordet 4
Klonarkivet 5
Kallelse till årsmöte 6
Torbjörn Lindell 7
Persilja 8
Såpnejlika 9
Ingvar Nordin in memoriam 10
Trädgårdsstyrelsens ordförande 11
Sommarresa 12
Svart mullbär 14
Soppkokning 18

MEDLEM 2020

Så här fortsätter Du att vara eller bli medlem:
Genom att betala in medlemsavgiften (150:- för enskilda personer och 500:- för organisationer) på **bg 789-0122 fortsätter Du att vara** medlem i Botans Vänförening.

Du som vill bli medlem betalar på samma sätt.

Glöm inte att skriva Ditt **namn och adress** på inbetalningskortet eller som meddelande om Du gör en internetbetalning! Ange gärna även **e-post-adress.**
Om vi inte kan identifiera inbetalningen kan Du komma att strykas från medlemslistan.
Om det är en organisation som betalar behövs namnet på **kontaktpersonen också.**

VÄLKOMMEN!

2019 - 2020



Sommaren 2019 - ungefär som en vanlig svensk sommar, åtminstone där vi bor nu, strax utanför Ronneby. Omväxlande regn och sol, mycket varmt ibland, kallt andra dagar. Närheten till havet ger sig påmind genom blåst, dimma, dis, men även underbara kvällar med solnedgång.

Det här numret av medlemstidningen innehåller bl a ett referat från sommarresan, soppkokning, en artikel om mullbärsträd och ett minnesord över Ingvar Nordin, en person som betytt mycket för Botaniska Trädgården.

Ordföranden i Trädgårdsstyrelsen har skrivit om de förändringar som gjorts/kommer att göras i trädgården.

Solveig Artsmans underbara bilder på fram- och baksidorna påminner oss om att det snart kommer en ny vår med förhoppningvis lika fantastisk blomning som 2019!
Så - stå ut - snart kan vi se blomprakten igen!

Läs vad föreningen har upplevt under året och se på vackra bilder!
Ann-Britt Magnusson
redaktör

Alla våra arrangemang sker i samarbete med Vuxenskolan.

Studieförbundet Vuxenskolan

Tulpaner från trädgården
Foto: Solveig Artsman



Ordföranden har ordet

Ännu ett år i trädgården är till ända. Den här sommaren grönskade och blommade allt på ett överväldigande vis – vilket överdåd! Ja, inte bara under sommaren, växtsäsongen har varit lång med enorma roskaskader.
Kejsarträden har bjudit på mängder av doftande blå blommor, näsduksträden med sina vita högblad runt de svarta blomsamlingarna har också varit magnifika, för att nämna några exempel.
Har ni någonsin upplevt en sådan riklig blomning? Det var som om alla växter ville ta igen förlusten från året innan då det var ovanligt varmt, ja väldigt hett och torrt länge med plågsam vattenbrist som följd.
Det är svårt att glömma alla brunbrända gräsmattor, slokande träd och buskar över hela ön och på andra håll 2018, liksom ängsliga frågor om naturen skulle kunna återhämta sig. Tack och lov blev det inte en sådan vår, sommar och höst 2019, men vattnet får vi fortsätta att vara försiktiga med och i Botan krävs kloka lösningar vad gäller bevattning.

Under året har vi också glatt oss åt det spännande klonarkivet som är på plats. Vi har haft besök av Elisabeth Svalin Gunnarsson som föreläste om Karin Larsson och trädgården på Lilla Hyttnäs i Sundborn. Det var trädgårdsmästarna som önskade ett möte med henne och de fick också tid tillsammans i Botan.

Sommarresan startade vid Langska huset vid Kopparsvik i Visby och gick via Norrbys gård i Väte till Gula Hönan i Rone med en mycket uppskattad guidning i trädgården där och vidare till Jonas växthus i När. En härlig dag!

Det har varit många trevliga programpunkter i Botan under hela sommaren. Soppkoket under Visbydagen blev också lyckat med fint väder ända tills vi städat upp efter oss. Sedan välkomnade vi regnet. Regn ser vi på med andra ögon nu efter torkan, eller hur?

Om detta och en hel del annat kan ni läsa om i denna medlemsskrift. Nu ser vi fram emot ett nytt fint trädgårdsår i och kring Botan. Kom och njut i trädgården och sätt er på sofforna om ni behöver vila benen. Det har kommit några nya, fina.

För vänföreningen
Carina Johansson, en av två ordföranden.
Wiveka Schwartz är den andra.

Helleborus niger - vit julros
Foto: Karin Zander



Klonarkivet

Under hösten planterades växterna i det efterlängtade lokala klonarkivet i Botan. Odlingslådorna som väntat på innehåll har blivit fyllda av 50 olika gotländska kulturväxter.
Det är både perenner och lökväxter. Några exempel är specifika dagliljor, luktpion och en tulpan från Tofta.
Just nu håller Lasse Pettersson på med stensättning runt lådorna och Bonnie Öhman och Anki Hallin har planerat och planterat.
Det hela är ett samarbete med POM, programmet för odlad mångfald.
Sedan tidigare finns redan ett klonarkiv på Gotland. Det är på Norrbys gård i Väte och där är det gotländska fruktträd som ingår.



Tyvärr ingen bild på klonarkivet, men med lite fantasi kan man tänka sig det till höger om och nedanför idegranarna. **Foto:** Solveig Artsman



Du kallas härmed till Årsmöte i DBW:s Botaniska Trädgårds Vänförening måndagen den 12 mars 2020 kl 18.15 i sal E 31

Ingång från Campus Gotlands huvudingång.
En trappa upp till höger.

Program

Årsmöte
Paus
19.00 Föredrag av lektor Torbjörn Lindell
"Botaniska trädgårdar av betydelse för Linné"

Dagordning

1. Mötets öppnande
2. Val av ordförande och sekreterare för mötet
3. Val av 2 protokolljusterare och tillika rösträknare
4. Fastställande av röstlängd
5. Årsmötets behöriga utlysande
6. Fastställande av föredragningslista
7. Verksamhetsberättelse
8. Ekonomi
   a. Redovisning av föreningens ekonomi
   b. Revisionsberättelse
   c. Ansvarsfrihet
9. Verksamhetsplan och budget för 2020
10. Fastställande av medlemsavgift för 2021
11. Val av styrelse
13. Val av 1 revisor på 1 år och 1 revisorssuppleant på 1 år
14. Val av 3 ledamöter till valberedningen, varav en sammankallande
15. Övriga frågor
16. Mötets avslutande



Vem är Torbjörn Lindell?

Torbjörn Lindell är pensionerad (passionerad!) lektor i biologi med särskilt intresse för Carl von Linné. Han har bl a deltagit i framtagandet av en utgåva av Linnés äldsta manuskript, den s.k. Örtaboken.
Örtaboken är tryckt som den såg ut, då den skrevs och är ett s k faksimil. Utgåvan omfattar även ett band, som innehåller översättningar till engelska och ett tredje band med kommentarer av Torbjörn.

Torbjörn Lindell är invald i The Linnean Society of London, han har ett imponerande referensbibliotek av Linnés skrifter, de flesta i originalutgåvor, och är djupt engagerad i forskningen kring Linné.
Boken ***Carl von Linné - den fulländade forskaren***, som Torbjörn skrivit, är en biografi över Linné och har mottagits mycket väl av andra kännare i Sverige och utomlands.

Detta måste bli en spännande föreläsning, som vi varmt rekommenderar!

Bilden på Torbjörn Lindell är lånad av Smålandsposten.



Linnea borealis
Foto: Jouko Lehmuskallio
www.naturgate.net

Persilja

Text och foto: Solveig Artsman

Det var munkarna som förde in persiljan i Sverige under medeltiden. Sedan dess har den funnits i våra trädgårdar och är nu en vanlig syn i livsmedelsaffärernas grönsaksdiskar. Persiljan härstammar från trakterna kring Medelhavet där den har använts sedan antiken, både som läkeväxt och krydda. Man gjorde också huvudkransar av persilja att bära vid fester eftersom man trodde att det skulle förhindra baksmälla. Men det finns ingenting i persiljan som kan bota den åkomman.



Apiololjan som är en eterisk olja, ger örten sin speciella doft och smak. Att persiljan används som medel mot blodbrist är allmänt känt, även om järninnehållet är litet. De färska persiljebladen innehåller förutom järn även A- och C-vitamin, fosfor och kalcium. Oftast äter vi inga stora mängder persilja, men lite vitaminer och nyttigheter här och där ger en bättre hälsa som resultat. C-vitamin t ex är bra för immunförsvaret och A-vitamin är nyttigt bl a för ögon och hud.

Den medicinska verkan vid hög dos (som inte rekommenderas) är urindrivande och ger ökade menstruationer. Därför ska man inte göra några dekokter eller egna mediciner av persilja eller någon annan ört eftersom de kan ha oönskade medicinska effekter. Som vanlig måltidskrydda är persiljan och övriga kryddväxter ofarliga. De förhöjer smaken på maten och gör den väldoftande och färgrik. En kvist persilja ger en fräsch andedräkt tack vare apiololjan.
Uttrycket ”att prata persilja” dvs att prata obegripligt, har inte något med persilja att göra utan att prata ett främmande språk. Kan man inte ett språk så är det ju obegripligt.

I Sverige används persiljan oftast som dekoration. I det libanesiska köket däremot används den som grönsak. Varför inte steka lite persilja och servera till kött? Mycket av nyttigheterna försvinner då, men det är otroligt gott. Eller gör som fransmännen! De använder persiljan mycket som krydda. Använd örten i potatismos, grytor, soppor, kall youhurtsås eller dressing.

Solveig Artsman

Såpnejlika

Text och foto: Solveig Artsman

Såpnejlikan, saponaria officinalis, är en spännande växt som funnits länge i vårt land. Det finns arkeologiska fynd från 1100-1300-talen.
Den första dokumenterade fynduppgiften är från Skåne år 1749.

Såpnejlikan växer i större delar av Europa. Den finns antingen förvildad eller i gamla trädgårdar. Nu finns även den att köpa om man vill börja odla den själv.

Saponaria betyder tvålig eller löddrig och sapo på latin betyder tvål.
Denna fleråriga ört som kan bli uppåt 70 cm, löddrar alltså väldigt bra och har genom tiderna använts till att tvätta ömtåliga tyger som till exempel ull-vävnader. Än idag används såpnejlikan till mycket gamla och känsliga textilier.
Avkoket kan även användas som schampo. Det är alltså samma användningsområde inom rengöring som för de nu så populära tvättnötterna.

Växten har även använts som läkeväxt. Den lär rena blod, vara bra mot gikt och gulsot, läker irriterad hud, den är slemlösande och sänker kolestorolhalten i blodet. Eftersom den anses vara immunförsvarsstimulerande har växten även använts mot gonorré och syfilis.
Växten kan vara giftig i hög dos. Personligen tycker jag att man ska visa stor respekt för de ämnen som växter innehåller och inte koka mediciner själv. Däremot kan man gärna använda kryddörter i matlagning eller som i såpnejlikans fall, tvätta tyg med den.

Om man ska tvätta tyg ska man plocka växten när den blommar, koka den sakta i vatten och därefter passera avkoket.
Man kan också torka och hacka roten för att sedan koka en kort stund i lite vatten och därefter sila. Tänk på att förvara vätskan i kylskåp i max en vecka.

Solveig Artsman



Bilden på såpnejlikan är tagen i Botaniska Trädgården i Visby.



T v Ingvar Nordin och dåvarande ordföranden i DBW, Ragnar Svenserud, vid trädgårdens 150-åriga jubileum 2005.
Foto: Tord N Porsne.

Ingvar Nordin in memoriam

En av förgrundsgestalterna vid uppbyggandet av Botaniska Trädgården i Visby - Ingvar Nordin - gick bort i april 2019.
Ingvar Nordin var lektor vid Göteborgs Botaniska trädgård och fil dr.
Han stora kunnande hjälpte de dåtida trädgårdsmästarna i Visby med val av växter och träd, bistod med råd vid skötsel, borttagning av sjuka träd och mycket, mycket mera.
Genom hans förmedling donerades även växtmaterial av Göteborgs Botaniska Trädgård. Ingvar har skrivit många böcker bl a en bok som heter ”***Kom rosor och salivia***” som handlar just om Botaniska Trädgården i Visby.
För några år sedan hade jag förmånen att få träffa Ingvar Nordin tillsammans med trädgårdsmästare Lars-Olof Pettersson. Mötet gjorde stort intryck på mig, då Ingvar visade sitt stora kunnande varförutan Botaniska Trädgården kanske inte hade varit vad den är idag.

Tack Ingvar för vad du gjorde för vår pärla i Visby!

Ann-Britt Magnusson



Året i botaniska trädgården – några händelser

Text: Sven-Erik Lindström

Så har snart första året gått sedan vi fick avtal med Region Gotland. Detta har medfört att ett antal projekt som ”legat på is” nu har kunnat realiseras. Vi har fått en ny trappa upp till örtagården och i samband med det också ett räcke på den andra trappan tack vare en välvillig donation från en av ledamöterna.

Det tioåriga avtalet medför också att anställningstryggheten för personalen garanteras, vilket gör att planering för vad som ska ske trädgården kan ske långsiktigt. Det är också de som tackas för att trädgården håller den höga standard som den gör.

Klonarkivet har planterats och iordningställts. Återstår en del stenläggningsarbete som utförs av Lasse Pettersson. Vidare har ett nytt plank rests vid entrén vid S:t Olofs ruin, där ska nu i övrigt snyggas till och planteras.

Nya bänkar har levererats och en ny rundbänk är beställd och ska levereras till våren. Tanken är att det välvilliga bidraget som Botans vänner skänkte, ska bekosta denna bänk. Den ska också få en skylt där det framgår att bänken är skänkt av vännerna till minne av Ingvar Nordin.

Sommarprogrammet med musikkvällar, guidningar m m under är populära och välbesökta. Här också framhållas soppkoket under Visbydagen, vilket var mycket uppskattat.

Under nästa år kommer 6 nya toaletter att installeras på paviljongsplan, välbehövligt med tanke på att antalet besökare är stort, i synnerhet i samband med kryssningsanlöp. Vidare ska Sällskapet i samarbete med Region Gotland försöka reglera busstrafiken på Paviljongsplan, detta blir dessvärre nog inte klart till nästa sommar. För trädgårdens del ligger fokus på att försöka lösa bevattningsfrågan. Som det nu är räcker inte vattnet till.

Som synes har det hänt en hel del i trädgården detta år och förhoppningen är att vi kan hålla tempot uppe och fortsätta med nya projekt och program.

Sven-Erik Lindström
Ordf trädgårdsstyrelsen

Bilden visar klonarkivets plats i trädgården, innanför de norra grindarna.



Sommarresa 2019

Text och foto: Åke Persson



Langska husets trädgård



Den 13 juli var det dags för oss i Botaniska Trädgårdens vänförening att göra årets traditionella sommarresa och besöka ett antal trädgårdar i den södra halvan av ön.

Vi började rundresan vid Langska huset ovanför Visby hamn. Huset har sitt namn efter Tobias Lang, som på slutet av 1700-talet kom från Ungern, överlevde ett skeppsbrott och kom att stanna på Gotland. Han medförde tekniken att trycka mönster på bomullstyg, kattuntryck. För att få röd färg odlade han krapp och den växer fortfarande i trädgården utanför huset.
Tobias Lang dokumenterade sin verksamhet noggrant och baserat på detta har Barbro Sandell i Norrlanda tagit upp och använt tekniken i sitt skapande.
Vår lilla bilkaravan fortsatte därefter till Gotlands museums gård Norrbys i Väte, som är Gotlands enda kulturreservat med bl a ett klonarkiv för vissa äppelsorter.

Dags för lunch och en god buffé kunde vi avnjuta bland ryttare och hästar på Änggårde i Rone. Därifrån var det inte långt till trädgårdsodlingarna som tillhör Tina-Marie Qvibergs restaurang Gula Hönan i Rone. Där fick vi en gedigen genomgång av trädgårdens tre avdelningar: A (Ananas), B (Banan) och C (Citron) där allt som behövs för restaurangens behov odlas på ett hållbart sätt. Menyn anpassas till vad som kan skördas i trädgården vid olika tider på året.

Den sista anhalten på rundturen var Jonas Växthus i När, där man främst inriktar sig på att driva upp blommor för krukor inomhus och planteringar utomhus. Eftersom planteringssäsongen i huvudsak var över var man i färd med att stänga verksamheten för året. Mycket skall ändå göras som förberedelse för nästa år och tillverkning av Attefallshus är ett bra komplement.

Åke Persson



Gotlands museums gård Norrbys i Väte



Ovan och till vänster Gula Hönan i Ronehamn





Jonas Växthus i När

Svart mullbär (Morus nigra) på Gotland

Text: Eva Selin **Foto:** Eva Selin och Ann-Britt Magnusson



Ett av Visbys karaktärsträd är svart mullbär (Morus nigra). Även om det idag inte finns så många träd kvar så ger träden Visby en karaktär som egentligen hör hemma på sydligare breddgrader. Förutom på Gotland finner man svart mullbär på Öland och i södra Sverige. Trädet växer långsamt. Det är vittgrenigt och blir aldrig högt men väl gammalt. Frukterna som är äggrunda, svartvioletta och glänsande, mognar på Gotland i slutet av september.

Mullbärsträdet härstammar sannolikt från Persien och Armenien där det eventuellt ännu växer vilt. Det omtalas redan i Gamla Testamentet och odlades av greker och romare för sin syrliga, läskande frukt. Under första delen av 1700-talet nämns odling av svart mullbär på Gotland vid fler tillfällen. Det är möjligt att det först odlades i orangeri, framför allt på landsbygden där klimatet var mer ogynnsamt. Så skedde vid Roma kungsgård under 1730-talet. Klimatet var dessutom ovanligt kyligt under första delen av 1700-talet. Då inträffade åtminstone två rejäla köldperioder.
Carl von Linné nedtecknar under sin gotländska resa den 18 juli 1741: ”all mullbärs- (och walnötts-) träden förgåtts i de sista kalla vintrarna”. Troligen avsåg han de kalla vintrarna på 1730-talet och inte de mycket bistra vintrarna 1709-10.

Det finns ett tjugotal svarta mullbärsträd i Visby innerstad. Till de äldsta träden hör mullbärsträden i Biskopsgården och D.B.W:s botaniska trädgård. Idag, vid cirka 160 års ålder har träden i Botaniska trädgården delvis murkna stammar och har förlorat grenar.
Per Arvid Säve gjorde under sina studier av mullbärsträd i Biskopsgården under 1860-talet, en intressant iakttagelse. Träden hade nedliggande stammar samt var ”ruttet i kärnan och sprucket”. Enligt uppgift var de planterade under de första decennierna av 1700-talet (se nedan) vilket innebär att de var cirka 140 år gamla, något som är samstämmigt om vi jämför de träd Säve beskrev, med de träd som växer i Botaniska trädgården idag. Det förefaller som om mullbärsträdens stammar murknar efter ca 150 år. Det är inte omöjligt att nuvarande träd i Biskopsgården härstammar från en avläggare eller stickling av de träd som Säve menade planterades under 1700-talet.

Under 1700-talet växte säkerligen de flesta mullbärsträden i Visby. Förutom vid Biskopsgården bör det ha funnits i andra trädgårdar. Men även på landsbygden fanns initiativ att odla mullbär. Prosten Jöran Ekholtz vid Fardhems prästgård antecknar 1774 att han ”satt mullbärsqvistar”. Det framgår inte om det är svart eller vitt mullbär, men troligen är det svart mullbär. Även vid Lummelunds bruk växte svart mullbär beskrivna av CGG Hilfeling 1798.

Mer fullständiga uppgifter får vi genom Per Arvid Säves intressanta inventering av svart mullbär i Visby 1868-1869. Inventeringen Mulbärsträd i Wisby 1868, finns som en handskrift i Sävesamlingen i Uppsala universitetsbibliotek. I innerstaden registrerades 33 fruktbärande träd samt ganska många unga och växande träd. Säve noterar även att flera träd försvunnit då fastigheter tillbyggts eller nybyggts, och tomterna förändrats.

Säve inleder med att beskriva mullbärsträdets växtkrav: ”I än högre mån föredrar det svarta mullbärsträdet ett sådant skydd för kalla vindar, men ej heller något annat, ty det fordrar i synnerhet lugn då det under mildare år bära mogen och smakelig frukt, ypperlig till sylt”. Han konstaterar även att det knappt växte några mullbärsträd på landsbygden. Det fanns endast noteringar från Länna på Slite och vid Lummelunds bruk.

I inventeringen beskriver Säve mullbärsträdets storlek genom att ange antal stammar och stammarnas tjocklek, vissa träd tecknas av. Teckningarna visar att många av de äldre träden hade stöttor på stammarna. I Biskopsgården fanns två äldre och två något yngre träd. De äldsta träden planterades under första delen av 1700-talet, enligt konsistorienotarie M Gustafson av superintendent Joh. Esberg, död 1734. Även Säve hade själv ett stort intresse för odling av mullbärsträdet. Han omtalar hur han vid sitt hus på S:t Hansgatan drog upp sju träd i början av





1860-talet samt planterade ut och gav bort ett antal små telningar. I Säves gamla trädgård finns än idag ett gammalt livskraftigt mullbärsträd.

Inventeringen avslutas med ett upprop för odlingen av mullbärsträd där Säve uttrycker sitt missnöje att de finns så få exemplar av detta ädla träd, då det bär en så god och förnämlig frukt som dessutom kan ge goda inkomster. Han påpekar även att han har föreslagit att De Badande Wännernas trädgårdskommittée särskilt skall se till ”att man kunde hålla allmänheten tillhanda ett tillräckligt antal unga mullbärsträd (samt valnöts-telningar och afläggare af winrankan) så, att man skulle till fattiga trädgårdars vänner för intet utdela ungträd och sticklingar af dessa ädla växter, för att äntligen få igång en odling af dem i gång inom Gotland”.

Den som smakat på mullbär från de gamla träden – stora, svartglänsande, drypande saftiga med en härligt syrlig smak – glömmer inte denna upplevelse. Naturligtvis vill man plantera ett eget träd om det finns en möjlighet, och plantskolorna säljer ju mullbärsträd. Men, vad erbjuds? Det är svårt att få tag i svart mullbär och mullbäret ’Mulle’ som erbjuds på plantskolor tillhör en annan (oklar) art. ’Mulle’ har uppstått genom en kärnsådd av stadsträdgårdsmästaren i Kristianstad. Troligen hade kärnorna utländsk härkomst. En av fröplantorna överlämnades under 1960-talet till Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) i Balsgård i Skåne, och resulterade så småningom i den nya sorten ’Mulle’. Den beskrivs som väsentligt härdigare (zon 1-4) än Morus nigra men med något mindre bär. Trädet är vackert att se på men vart har fruktens härliga smak tagit vägen?

Även om mullbärsträdet är långlivat kommer de gamla träden så småningom att försvinna. Men ännu finns tid att låta dessa fortleva genom att föröka upp en ny generation genom avläggare/sticklingar.



I samarbete med Inger Hjalmarsson, Nationella genbanken och Elisabet Martinsson, Elitplantskolan i Kristianstad har jag tagit sticklingar från mullbärsträden i Biskopsgården. Hittills har det varit svårt nå något resultat, men vi arbetar vidare. Målsättningen är dels att sorten skall bevaras i Nationella genbanken, dels att producera nya unga träd till försäljning. Förhoppningsvis kan vi om några år köpa mullbäret ’Biskopen i Visby’ under varumärket Grönt kulturarv.

Eva Selin

Grönt kulturarv har en hemsida: https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/programmet-for-odlad-mangfald-pom/gront-kulturarv/

Bilderna är tagna i Botaniska trädgården.





Soppkokning i Botan

Text och foto: Carina Johansson

Till de många programpunkter vid den årliga Visbydagen, då staden hyllas som världsarv, hör förstås soppkoket i Botan. Traditionen hålls vid liv genom att Botans Vänförening har ett fint samarbete med medlemmar ur DBW och andra som hjälper till. Det är många och långa förberedelser innan de två stora järngrytorna och veden kan tas fram, mängder



med grönsaker hackas och kokas till en välsmakande soppa för alla att prova på och värma sig med i höstkylan.
Även denna gång hade vi professionell hjälp av Helmut Königslehner med fru Kerstin, med komposition och kryddning. Varje år sägs att soppan aldrig varit godare. Skags Gård i Östergarn och Stora Tollby i Fole bidrog generöst med grönsaker och rotfrukter.
Stort tack till dem och till alla som hjälpte till före, under och efter soppkoket!





Lotteriet var populärt med varierande vinster som dahliaknölar från Wiveka Schwartz trädgård, Solveig Artsmans foton, valnötter och Visbyhonung.

En ung man valde ett medlemskap i vänföreningen som pris och ville sedan veta allt om svarta mullbär. Som tur är har vi Eva Selin med i styrelsen som brinner för de gamla mullbärsträden på ön.
Se hennes artikel om mullbär här intill!
Pengar från lotteriet och andra bidrag går förstås till trädgården.

Många kommer tillbaka varje år för att äta soppa med bröd och för att umgås, men det är alltid nya ansikten också, denna gång nyfikna kryssningsturister då en båt kommit in under morgonen till kryssningskajen.
Jag hade själv ett inspirerande samtal med ett par från England som bodde nära en besöksträdgård i Suffolk, just dit jag har planer att ta mig till sommaren.
Vilket sammanträffande!

Wivekas föredrag om Sankt Olof vid kyrkoruinen uppskattades mycket och vi samlade även in några berättelser om Botan till Landsarkivets Topotek.
Soppkoket blev som vanligt ett uppskattat evenemang och vädrets makter var med oss som alltid.
När soppan var uppäten, runt 400 portioner, och allt undanplockat och städat tätnade molnen och det började regna. Då var det ju dags för de flesta som firade Visby att dra sig inomhus för andra evenemang och regn behövs ju, så vi var nöjda.

Carina Johansson



