

Kløver egner sig rigtig godt til sammenplantninger i krukker – og til alle årets sæsoner. Her er det sorten Isabella sammen med stenurt Blue Cushion og hvid fjerblomst. Foto: PR/Råhøj

KLØVER

Kløver hører til ærteblomstslægten. Der findes næsten 300 forskellige arter – heraf 16 i Danmark – samt en lang række sorter. Planten vokser vildt i store dele af verden.

På latin hedder den Trifolium, og det henviser til de karakteristiske tre blade. Firkløver hedder stadigvæk Trifolium, men med tilføjelsen quadrifolium.

De mest kendte arter er nok rødkløver, *Trifolium pratense*, og hvidkløver, *Trifolium repens*. Begge anvendes i udstrakt grad i landbruget, hvor de bruges til jordforbedring og som dyrefoder.

Det danske gartneri Råhøj har siden 2008 specialiseret sig i forædling af nye kløversorter, der med smukke bladmønstre og farver kan anvendes i haverne som pryplanter. Det tager mindst tre år at forædle en ny sort. Pt. har gartneriet otte sorter i sortimentet, men nye er på vej.

www.rahoj.dk



Kløver – den nye trend i haven

Kløver forbindes af mange med landbrug. Men de senere år har nye spændende sorter af kløver også vundet indpas som pryplanter i haverne.



HAVEARKITEKT
NINA EWALD
nina@ip.dk

Vi kender nok mest den lille, yndige plante som en, landmændene tilsår markerne med, og som køerne guller af.

Men kløver er ikke bare kløver. De senere år er kløver nemlig blevet trendy og har både sneget sig ind i landets haver og hos mange havedesignere, som bruger kløver som en smuk, bunddækkende stauede.

Min første kontakt med prydkløver fik jeg for mange år siden, da jeg var på et besøg i Kiftsgate Courts Gardens i Costwold, England. Der faldt

jeg over en meget charmerende mørkløvet firkløver med det imponante navn *Trifolium repens* "Purpurascens Quadrifolium", som var til salg. Den blev købt med hjem og har siden trivedes i potten her i haven. For et par år siden stødte jeg så på andre prydkløvere på Chelsea Flower Show, hvor landskabsarkitekterne var begyndt at anvende dem – og siden har jeg set dem flere andre steder, bl.a. også i Claus Dalbys have.

Mange nye sorter

Et dansk gartneri har de senere år forædlet prydkløver og har udviklet en række meget smukke

og spændende sorter, som kan købes i planteskoler. Dette har i høj grad været en af grundene til, at kløver er blevet en af tidens hotte haveplanter. Jeg er selv blevet fristet af det spændende løv og har nu prydkløver flere forskellige steder i haven både på friland og i krukker, til glæde for os selv og for vores bier. For kløver er også højt elsket af bier og anvendes af biavlere til honningproduktion.

En nem plante

Kløver er en fin bundplante, der breder sig med udløbere. Hvidkløver har cremehvide blomster

Ny inspiration: På Chelsea Flower Show havde designeren Jinny Blom i The Forget-Me-Not Garden skabt nogle spændende stenbæde med bl.a. kløver og græsser.

Foto: Nina Ewald



På en af vores terrasser har jeg markeret kanten med en række kurve med fire forskellige sorter af kløver. Hen på sommeren begynder de at blive lidt ranglete og sætter frø. Men hvis man klipper dem ned, skyder de igen og bliver friske og fornyede.

Foto: Nina Ewald



I vores lille bigård har jeg leget lidt med kløverens farver og mønstre. Foran bistaderne er et bed med fire forskellige sorter: Isabella, Debbie, Dragons Blood og Spring. De er plantet i fire rektangler. Det giver en sjov virkning – og bierne elsker blomsterne lige uden for hoveddøren.

Foto: Nina Ewald



Kløver er blevet en af tidens hotte haveplanter.

Nina Ewald

og bliver 15-30 cm høj, mens rødkløver med de kønne, røde blomster kan blive op til 40-50 cm høj.

Kløver er fuldt hårdfør i selv de strengeste vintré – også i pletter, har jeg erfaret. Man skal bare huske at vande godt i sommerens løb. De former sig velvilligt ved selvsåning, man kan også dele dem til flere mindre planter. Det med selvsåningen ses nu i vores græsplæne, som på det seneste har fået et tilskud af kløver. Det tager vi dog ikke så tungt, for plænen holder sig smuk grøn, og vi skal blot passe på ikke at træde på bierne, når vi går på bare fødder.

Brug kløver i maden

Ud over at være køn at se på, kan kløver også spises – ikke blot af køer, men også af os mennesker. Det gælder både blomster og blade, så her er endnu en af havens planter, som kan anvendes i maden. Bladene kan eksempelvis bruges i brød og i salatskålen og har en let syrlig smag, mens blomsterne kan pynte i desserter og på kager. Eller de kan tørres og indgå i urtete. Dette kan man f.eks. læse mere om i Anemette Olesens bog "Vild mad" fra Aschehoug.



Det er bladene, der gør prydkløver så spændende. Her ses nogle af dem, som man kan købe i planteskolerne: Den rødbrune Isabella, Jessica med det fjerdede mønster i rødt og hvidt, Josephine med de fine rødbrune spyd i midten og den grønne Spring med den grønbrune midte.

Foto: Nina Ewald

