

Så snart frøsamlerne ankommer til et sted, bliver der en livlig snakken og glædeligt gensyn med fæller, som deler samme interesse for planter og frø, og derfor blev Pindstrup Centerets hall hurtigt fyldt af en forventningsfuld summen. Derefter blev efterårskurset indledt med en meget lækker buffet tilberedt af Annemette Olesen og hendes assistent. Annemette fra Skarresø er Djurslands ukronede urtehaveekspert (og vel at mærke et af foreningens første medlemmer), foruden at hun har forfattet en lang række koge- og plantebøger. Derfor har hun en solid viden om sund mad tilberedt af masser af grønt. Der var masser af lækre retter til både vegetarer og kødspisere.

Efter maden, der som altid trækker ud, fordi frøsamlerne som nævnt ELSKER at snakke med hinanden, fortalte Lone Landmand om sit autentiske landbrug og viste smukke stemningsfyldte billeder langt fra et moderne kommercielt landbrug. Lones og Sørensen's landbrug er småt, men båret af hårdt arbejde og masser af gode tanker og intentioner.

Næste dag bød på foredrag om tang af Bjarne Ottesen fra Nordisk Tang i Grenå (nu også medlem hos os...). Derefter lå resten af dagen åben for alle grupperne, som havde 6 forskellige udflugtsmål – bl.a. en botanisk tur til Mols Nationalpark, besøg på Kalø Økologiske Landbrugsskole og Gammel Estrups museumshaver, havebesøg hos lokale medlemmer, og en workshop hos Annemette Olesen. Høsten af råvarer fra to af udflugtsmålene blev forberedt til aftenens buffet, blandt andet friskplukkede svampe, garanteret uden giftige svampe, skarpt overvåget af svampeeksperten Steen Larris, som ved indledningen af svampeturen sagde: "Er vi enige om, at det er de spiselige vi går efter?", og ja det var vi, selvom Steen er kendt for også at kende til andre typer svampe.

Lørdag aftenens clou var selvfølgelig det gentagne, ultimative frøbytteorgie, hvor alle frøsamlerne har travlt med at indfinde deres pladser. Her er ingen smøleri, for det gælder jo om ikke at misse nogle fantastiske, nye eller særdeles interessante frø.

Søndag gik turen til Friland, som er en økolandsby og et landsbysamfund etableret efter særlige principper om bæredygtighed, både i form af bygningerne, men også ud fra et ønske om at leve i et landsbysamfund, som ikke er affolket i dagtimerne, men hvor folk lever og arbejder. "Andelsforeningen Friland blev stiftet i 2002. Siden er Friland udvidet to gange. I 2014 rummer Friland 40 husstande med ca. 75 voksne og 30 børn." (Fra Frilands hjemmeside).

Vi blev vist rundt af to fastboende på Friland, som fortalte om det særlige byggeri og kulturen på Friland. Vi fik også set permakulturhaven "Myrris", hvor Karoline og Tycho (også medlemmer af foreningen) afholder kurser og sælger permakulturplanter.

Så nærmede det sig afslutningen på en fantastisk weekend, hvor vi samledes på restaurant Moments terrasse i det gode vejr. Frøsamlernes 30 års jubilæum blev fejret med en skål i økologisk Kambuscha lavet af grøn te, her fortalte Morten Overgaard om restauranten, som søger at forene gastronomi, æstetik og bæredygtighed.

Før vi bænkedes i den smukke restaurant sagde Frøsamlernes formand og medstifter, Lila Towle, et par ord om foreningen. Maden var rent vegetarisk og levede op til forventningerne om noget ganske særligt. Svend Erik Nielsen holdt en lille skåltale under maden, hvor han priste vigtigheden af foreningens arbejde, som blev påbegyndt for 30 år siden og som heldigvis fortsætter med stadig energi og kampvilje.



Steen Larris kontrollerer spisesvampene



Svampeholdet spiser i skoven



Rørhatte



Anemettes hold i haven



Der arbejdes på aftenens måltid