

ukeadressa

A man and a woman are standing in a community garden. The man, on the left, is wearing a dark jacket and glasses. The woman, on the right, is wearing a dark jacket and has long hair. They are standing in front of a large, colorful graffiti wall. The wall features various tags and stylized figures, including one that says 'ACAB' and another that says 'FREE USSR'. The garden is filled with rows of green leafy plants. In the background, there are trees and a building.

Dyrker bylivet

En grønn bølge skyller over landet



Uke 26
Lørdag
28. juni
2014

Dyrkingsdrømmer

Byfolk med sørgerender under neglene drømmer om legendyrkede grønnsaker. Urban dyrking er blitt en bevegelse.

Slang-åker: Kortreist og økologisk har vært et tema på Svartlamon lenge før trenden om urban dyrking hadde de bredere lag av moderne bymennesker. Gartner Jørgen Stoltz sørger for å holde åkeren i hevd slik at de som går på slang kan hente seg fine grønnsaker i åkeren. Svartlamonitt Nina Benden synes slang-åker i nabolaget er en ypperlig idé.

Tekst: Hilde Østmoe
Foto: Terje Visnes

De siste årene har interessen for nyttevekster i skog og hage vokst som den reneste bønne- stengel inn i himmelen. Umoden avocado og inntørket asparges fra grønnsaksdisken har fått kraftig konkurranse. Folk handler frø, melder seg på kurs, dyrker sin egen superkortreiste mat i pletter og krukker på balkongene. Og drømmer om en hageparsell.

Reddikslang i grønnsakshagen

Mens urbane dyrkere lengter etter parseller i Trondheim, har noen allerede tatt grep på egen hånd. På Svartlamon har Jørgen Stoltz tatt i bruk branntomta etter brannen i Brodalsgate i fjor. Etter at et beboermøte ga tilslutning til å ta tomta i bruk og stilte til dugnad, har en 100 kvadrat stor kjøkkenhage reist seg som en fugl Fønix fra asken, med salater, urter, grønnskål og løk. Og litt til.

– Reddiken er moden, ruccolaen må spises og vi har masse dill, reklamerer Jørgen. Og ikke minst: – Innhøstinga skal foregå etter slangmetoden!

Lufta er for alle. Grønnsakene også.

Grøntgruppa på Svartlamon stiller også et permabed langs Strandveien, med moskus-jordbær, pipeløk, bladlilje og stjernemelde. Slangmetoden, med fritt fram for alle, gjelder også her.

Ugress? Langt ifra

Dyrking av egen mat er blitt en hurtigvoksende trend. Men én mann var atskillig forut for sin tid. Mannen er Stephen Barstow. Forsker. Vegetarianer. Guru. Eier av 2,3 mål tomt. Eier av en enorm kunnskap om spiselige vekster i Norge. Vi finner ham i hans private jungel. I Malvik.

– I min hage er det ikke et eneste ugras! Stephen Barstow ler hjertelig idet han skreiver over løvetann og bregner på vei inn i det dypeste. Til vanlig er han havforsker, og nå har vi sittet i skyggen under trærne og latt humla suse og biene surre mens vi har snakket om hagen og havet, der han høster store tanghauger for neste års gjødsling. Og om genressurssenteret i Grimstad, som han jobber for i tre uker hvert år.

Og om plantearven, alle foredragene, kursene og boka hans som er rett rundt hjørnet. Stephen Barstow er en guru av internasjonalt kaliber når det kommer til spiselige planter og har hatt en finger med i spillet også i permabedet på Svartlamon. Men nå har vi aller mest snakket om innholdet i hans eget spiskammer. Den store hagen i Malvik hvor han har dyrket, sådd og høstet i snart en halv mannsalder har gjort ham hundre prosent sjølberga med alt av grøntfôr. For bortsett fra vill fisk er det dette han spiser. Løvetann, skvallerkål, brennesle. Ugras? Nei, ikke i Stephens hage. Her er løvetann middagsmat.

– Kom, så skal jeg vise dere min største plante!

Så vi er mer oppmerksomme nå, på hvor vi setter foten, på vei ut i det grønneste av hagen. Spede spira lyt få stå.

Grønne verdier

Nød lærer naken kvinne å spinne – og sulten vegetarianer å dyrke. I dag er det en sterk bevissthet og interesse for friske grønnsaker, både av butikk- og selvdyrket sort. Men da engelske Stephen Barstow kom til Norge for over 30 år siden, var det ikke rare greiene å finne i grønnsaksdisken på Coop for en sulten vegetarianer. Dermed ble han inspirert til å dyrke selv. Gjennom årene har kompetansen og interessen spredt seg til å omfatte flere tusen vekster. Fra sin irrgrønne hage i Malvik kan han konstatere at stadig flere velger å følge hans eksempel om å sanke sin egen mat – og at enda flere går med dyrkingsdrømmer, selv om de bor i by. Som i Trondheim, en by fullstendig blottet for hageparseller. Foreløpig. Men noe er i ferd med å skje, også utenfor Svartlamon. En gryende interesse. Et spirende engasjement. En bevegelse. Midt i byen. For eksempel på Møllenberg.

Urbane urter

– Peppermynte. Det er den som overlever. Og den er jo god både i drinker og salater!

I en vinduskarm i Gyldenløves gate finner vi tre slanke urter og Jan Kristian Hagen. En mann uten hage, men med en spirende interesse for urban dyrking. En mann som riktignok er glad i peppermynte, men som ikke har tenkt å gi seg med det. For i likhet med mange unge →

– En stor andel av de nye medlemmene er unge som er opptatt av grønne verdier.

Stephen Barstow, urteguru og leder av Planteforeningen for potet og urter



Grønn guru: Stephen Barstow er en planteguru av internasjonalt format. I løpet av sine 30 år i Malvik har han brakt rundt 7000 forskjellige vekster til sin 2,3 mål store hage. I dag regner han med å ha rundt 2000 spiselige vekster og er selvforsynt med grønt året rundt. Her sitter han ved sin borre-plante.



Tre urter i en karm: Peppermynnte er det eneste Jan Kristian Hagen (30) har klart å holde liv i her i vinduskarmen på Møllenberg. Men tidene skal forandre seg. Etter at han deltok på et kurs i perma-kultur hos Stephen Barstow i fjor vår, har et latent sankebehov fra oppvekstens bærturer igjen kommet til overflaten. Små frø i en isbitholder og et glass med sennepsfrø og alfalfafrø i glass er siste eksperiment. – Jeg er ikke særlig proff, men har veldig lyst til å dyrke mer, sier Hagen, som krysser fingrene for snarlig mulighet for hageparsell.

– Jeg drømmer om å kunne dyrke urter og planter, uten å flytte fra byen.

Jan Kristian Hagen, Møllenberg

miljøbevisste bymennesker, har Hagens interesse for nyttevekster blomstret det siste året. Han er en av mange som har vært på kurs i permakultur hos Stephen Barstow. Som miljøbevisst ung mann med interesse for sanking og kortreist mat har han nå virkelig fått sansen for det grønne.

Men han innså raskt begrensningen i en 20 kvadrats leilighet på Møllenberg. Dermed opprettet han facebooksidene «Flere parsellhager i Trondheim». Nå håper han at peppermynnten med tiden kan få flytte til en grønn flekk. For i Trondheim finnes i dag kun kolonihagen Klemetsaune mellom Trolla og Flakk, som også har hytter i hagene og årelange ventelister.

Men byplanlegger Reidunn Rustad i Trondheim kommune kan fortelle at noe er på gang. Rådmannen ble i august i fjor bedt om å komme med en vurdering av areal for parsellhager for kommunens innbyggere, og til høsten skal det ligge flere tomteforslag på bordet for videre utredning.

– Vi jobber med å finne egnede tomter for parsellhager på kommu-



Ut og plukke middag: Når Stephen Barstow (59) skal lage middag, trenger han bare å ta seg en tur ned i hagen og plukke maten selv.

nal grunn, først og fremst uten hytte, vi ser jo at det er interesse for parseller også her i byen, sier Rustad.

Selv om politikerne er positive, kan hun ikke love grønne flekker allerede neste vår. Men innen et par års tid bør Jan Kristians vinduskarm kunne byttes ut med dyrklingsklare kvadratmeter et sted i Trondheim. I mellomtiden suger en entusiastisk «grønnskolling» til seg kunnskap som best han kan, inspirert av mannen i Malvik.

– Stephen Barstow er en stor inspirasjon. Han er jo en superstjerne innenfor dette feltet!

Herren i hagen

2000 vekster i én hage kan gjerne underbygge et renommé som plantedyrkernes «superstjerne». En vandring i Stephen Barstows hage er en vandring i et spennende mangfold, i en jungel av vekster. Mange fra fjerne himmelstrøk, men mange er nyttevekster av den gamle gode sorten. Og nå har han lovet oss forbi løk, rucicola, brennesle, kjørvel og masse annet og funnet fram til hagens kjempe.

– Se, her er den. Den tilhører ginsengfamilien. Det er en udo fra Japan!

Han krøker seg sammen på stien under «grønnsaken» som for 12 år siden kom til hagen som et lite frø. Nå har den bokstavelig talt vokst ham over hodet.

– Denne hadde meterlange skudd i år. 30 stykker! Og vokser opp fra «scratch» hvert år. Du bare skreller stilken og spiser den rå med en dressing slik japanerne gjør, eller du kan bruke den i tempura eller storfry, forteller han entusiastisk under den enorme bladkronen, her i utkanten av den nedre del av hagen; skogshagen. Her finnes skygge-tolerante vekster som seiersløk, ramsløk, strutseving, hosta og humle og masse spiselige tre- og busksorter. Og han snur seg og peker:

– Der har vi en kinesisk valnøtt, muligens den eneste i Norge!

Året i grønt

I løpet av året kan Stephen Barslow høste alt fra bondebønner, sikori og stangbønner til lilje og svallekål fra hagen sin. Han sylter ikke, →



Planteliste	
Norsk navn	Latinsk navn
Allåkerbær	Rubus x (R. arcticus x stellatus)
Anisisp	Agastache foeniculum
Bergløk	Allium orepophilum
Bokhvete	Fagopyrum esculentum
Bondebønne	Vicia faba
Brennesle	Urtica dioica
Daglili	Hemerocallis dimortieri
Daglili	Hemerocallis dumendorffii
Douglas-løk	Allium douglasii
Engsyre	Rumex acetosa (blomst)
Flerårig grønnkål	Brassica oleracea «Daubenton»
Flerårig ruccola	Diplotaxis muralis
Geitskjegg	Tagopogon pratensis
Gjøksyre	Oxalis acetosella
Gressløk	Allium schoenoprasum
Gråmynte	Mentha longifolia
Gul-hagemelde	Atriplex hortensis «Aurea»
Gull-løk	Allium moly «Jeannine»
Hagemelde	Atriplex hortensis «Marie Barnes»
Hagesyre	Rumex patientia
Hagesyre	Rumex patientia
Haredylle	Sonchus oleraceus
Harerug	Polygonum viviparum
Judaspenget	Lunaria annua
Karve	Carum carvi (blomst)
Kaukasuslili	Lilium monadelphum
Korea anisisp	Agastache rugosa
Korea-asters	Aster scaber
Krusemynte	Mentha spicata crispi
Libanon-løk	Allium zebradense
Løvetann	Taraxacum officinale (fransk)
Mangold	Beta vulgaris flavescens
Marikåpe	Alchemilla spp.
Markjordbær	Fragaria vesca
Martagonlili	Lilium martagon
Mibuna	Brassica rapa japonica «Mibuna»
Moskuskattost	Malva moschata
Mynte	Mentha
Månefiol	Lunaria rediviva
Nepalsyre	Rumex nepalensis
Nesleklokke	Campanula trachelium
Norrlandsløk	Allium «Norrlandsløk»
Oka	Oxalis tuberosa
Pelargonium	Pelargonium
Pepperrot	Armoracia rusticana
Pipeløk	Allium fistulosum «Svenskelauk»
Pryd-bendelløk	Allium scorodoprasum jajlae
Prærieløk	Allium cernuum «Pink Giant»
Quinoa	Chenopodium quinoa
Rabarbra	Rheum x rhubarbarum «Ex-Træna»
Ramsløk	Allium ursinum (blad)
Ramsløk	Allium ursinum (blomst)
Rips	Ribes sativum
Rosenrot	Rhodiola rosea
Russekål	Bunias orientalis
Rød hagemelde	Atriplex hortensis «Rubra»
Rød mitsuba	Cryptotaenia japonica
Rødbladet hvitkløver	Trifolium repens purpurascens
Rødløvetann	Taraxacum rubifolium
Salat	Lactuca sativa
Selersløk	Allium victorialis
Sennepsalat	Brassica juncea «Ruby Streaks»
Sibirsk nikkeløk	Allium nutans
Sikori	Cichorium intybus
Småsyre	Rumex acetosella
Spansk kjørvet	Myrrhis odorata (unge frø)
Stemorsblomst	Viola tricolor
Stjernemelde	Hablitia tamnoides
Storklokke	Campanula latifolia
Storklokke	Campanula latifolia
Svartrot	Scorzonera hispanica
Tangmelde	Atriplex prostrata
Turt	Cicerbita alpina
Vassarve	Stellaria media
Vill tulipan	Tulipa montana
Vinsyre	Rumex acetosa vinealis
Vinterportulakk	Claytonia perfoliata
Vårløk	Allium cepa «White Lisbon»

Fakta: Stephen Barstow. Foto: Terje Visnes. Grafikk: Britt E. Johansen



For viderekomne: Stephen Barstow har flere potter å følge opp enn de fleste. Årlig sår han rundt 300 flerårige, spiselige planter. – Jeg var bortreist en ukes tid i vår, og datteren min glemte å vanne for meg. Heldigvis kom det et kraftig regnskyll!

har ikke fryser, driver ikke fermentering (melkesyrebehandling) av vekstene. Likevel er han hundre prosent sjølberga. Hele året. Hvordan i all verden er det mulig? I Trøndelag?!

– Dette er jo det beste stedet for å dyrke grønnsaker! Jeg kan høste blad av prærie-løk hele vinteren ute hvis jeg kan komme fram. Skvallerkål kommer tidlig, og i årets milde vinter kom stjernemelden allerede i januar! Etter hvert kommer sesonggrønnsakene. De er noe å se fram mot. Sesonggrønnsaker er virkelig kraftig undervurdert!

Men noe av helårshemmeligheten er en kaldkjeller, hvor han setter inn en del planter som går «i dvale» og som kan høstes av gjennom vinteren. I tillegg er selvsagt alt av vinduskarmer befolket av tomater, chili, tomatillo og annet snadder. Frøspirer i potter, med blant annet karse, vill bokhvete og hvitløkbulbiller er også viktig. Og fra februar blir noen planter overflyttet fra kaldkjeller til yttergang, der de sakte våkner til liv for en ekstra tidlig vårsesong.

80 om dagen er bra for magen

Men nå viser kalenderen juni, og det betyr at Stephen bare kan rusle

en tur i hagen og plukke middagsmat, som av fotohensyn i dag vil bestå av bare forskjellige planter. Det er som en vandring i et botanisk overflødhetshorn. En ufattelig samling vekster som han har imponerende oversikt over.

– Alle plantene har sin historie, det er sånn jeg husker navnene, forteller han mens han rusler rundt i hagen, plukker blad og knepper skudd og blomster av svartrot, rødt mitsuba (fra Japan), kattost, spansk kjørvel, ullucko fra Andesfjellene, et par av de vakre gule dagliljene, spiselige tulipankronblad, storklokke ... Mens mange av oss har trøbbel med fem om dagen, er Stephens motto «80 a day keeps the doctor away». Og sannelig. Godt over hundre forskjellige blad, knopper og blomster havner til slutt i en fantastisk vakker salat, bare barnematen i forhold til hans uoffisielle verdensrekord på 537 vekster i én salat. Ikke rart denne mannen ble hedret med Plantearven-prisen for 2012. Nyttevekster har vært hans store lidenskap i 30 år, og nå ser han de unge komme etter. Som leder for Planteklubben for grønnsaker, potet og urter har han opplevd et stadig økende antall innmeldinger.

– Vi undervurderte totalt både interessen og gjennomslagskraften. Kortreist mat er jo veldig i tiden, men vi hadde ikke forestilt oss at det skulle bli slik!

Anne Beate Hovind i Bjørvika utvikling

– Hvem skulle ha trodd at byfolk som oss, i 20-30-årene, ville nerdesnakke om grønnsaker?

Jan Kristian Hagen, Møllenberg

– En stor andel av de nye medlemmene er unge som er opptatt av grønne verdier. Men det er ikke lett for unge uten hage å få tilgang til parseller, sier han.

Museumsparseller

Men nå er det altså noe som skjer. Sverresborg museum er også i ferd med å kaste seg på den grønne bølgen. Direktør Torunn Herje kan fortelle at museet har planer om å legge til rette for parsellhager knyttet til noen av museets bygdetun, og på museets hjemmeside inviteres interesserte parselldyrkere til å ta kontakt.

– Vi er ennå i en veldig tidlig fase, men dette er en idé som vi skal jobbe videre med. Vi har 150 dekar å ta av, og vi ønsker at museet skal være en møteplass for byens befolkning, sier Herje, som understreker at det ennå står igjen en del arbeid med praktiske spørsmål rundt leie og bruk. Drømmen er mange små parseller som både bidrar til et interessant kulturlandskap på museet og blir til glede for byens befolkning. Det er gode nyheter for Jan Kristian Hagen. Mannen uten parsell kunne nettopp tenke seg noe slikt.

– Jeg drømmer om å kunne dyrke urter og planter, uten å flytte fra byen. Jeg ser jo alt det fantastiske som skjer i Oslo, hvor flere tusen har en parsell. Jeg savner virkelig noe tilsvarende her i byen.

Dyrker bylivet i hovedstaden

Men også i Oslo venter mange. Ser man bort fra kolonihagene, finnes det totalt 1000 parseller i hovedstaden. Og ventelisten er lang. For i Oslo er interessen for å produsere mat i ferd med å ta helt av. Til de mest populære av parsellhagene er det nå opp til ti års ventetid for å få tildelt en parsell. Det var også en viktig faktor for at parsellprosjektet Herligheten i Bjørvika ble satt i gang våren 2012, som et kunstprosjekt initiert av Bjørvika Utvikling (BU).

– Vi undervurderte totalt både interessen og gjennomslagskraften. Vi har fått enormt mange henvendelser, sier en entusiastisk Anne Beate Hovind i Bjørvika utvikling. I løpet av noen få timer hadde de fått inn nærmere 4000 søknader til i utgangspunktet 50 parseller, som senere ble økt til 100. Og det er særlig unge som har vist interesse.

– Det er så mange som vil være del av noe. Kortreist mat er jo veldig tiden, men vi hadde ikke forestilt oss at det skulle bli slik, sier Hovind.

Trenden bekreftes av samfunnsviter Siri Haavie, som rundt tusenrsskiftet gjennomførte et forskningsprosjekt om utbredelse og utnyttelse av parsellhager i Oslo. Siden har hun fulgt opp med kontinuerlige oversikter og kan fortelle at nærmere tusen søkere nå står på enteliste for en hageflekk.

– Parselldyrking er blitt trendy. Interessen er særlig stor fra unge mennesker og småbarnsforeldre som ønsker å lære barna om hvor maten kommer fra, sier Haavie.

I Trondheim er Jan Kristian Hagen overbevist om at de kommende årssellene blir populære kvadratmeter hos mange.

– Urban dyrking er blitt en bevegelse. En venninne av meg dyrker vitløk, avocado og chili på balkongen. Og vi blir jo inspirert av verandere. Og hvem skulle ha trodd at byfolk som oss, i 20-30 årene, ville nerdesnakke om grønnsaker?

hilde.ostmoe@adresseavisen.no

Herligheten i Bjørvika



Foto: Bjørvika Utvikling

Herligheten i Bjørvika i Oslo er et parsellprosjekt som har fått stor nasjonal oppmerksomhet for sin nytenking.

• **Beliggenhet:** Midt i et anleggsområde i Bjørvika, med motorveien, senketunnelen og tunnelens luftetårn som nærmeste nabo.

• **Størrelse:** 50 parseller annonsert for utlodning, ble utvidet til 100 parseller, etter enorm interesse, med nær 4000 søkere. Hver parsell er fem kvadratmeter.

• **Kriterier:** Kan ikke ha hage eller parsell fra før. Må dyrke økologisk, rydde etter seg. Ikke gjerde inn sitt område. Gratis.

• **Midlertidighet:** Åpnet i 2012, med utgangspunktet tre års levetid. Tilbudet vil bli forlenget.

• **Økonomi:** Kostnad 170 000 kroner, finansiert av sponsormidler, opparbeidet på dugnad.

• **Initiativ:** Bjørvika Utvikling

Parselldyrker

En som leier eller låner et lite stykke jord på et større areal som man deler med andre parselldyrkere. Her har den enkelte et privat ansvar innenfor rammene av et fellesskap. I motsetning til den private hageeieren, tar parselldyrkeren i bruk det offentlige rom og er med på å gi det et personlig uttrykk.

Parsellhagene er ikke designet ut fra estetiske prinsipper, men blir formet gjennom hagedyrkernes aktive bruk.

Kilde: Senter for byøkologi

Urban dyrking verden rundt

Urban dyrking er etter hvert blitt et kjent konsept rundt omkring i verden, av forskjellige årsaker og med forskjellige måter for gjennomføring.

I **England** er kommunene pålagt ved lov å tilrettelegge for at områder kan brukes til urban dyrking dersom det er interesse for dette blant befolkningen.

I **Buenos Aires** startet aktiviteten rundt urban dyrking i forbindelse med nedgangstidene i 2001. Folk begynte å organisere seg og dannet hager for å dyrke mat i byen.

I **New York** har man siden slutten av 70-tallet tatt i bruk forlatte områder og gjort dem om til flotte parsellhager.

I **Barcelona** utveksler unge okkupanter og pensjonister kunnskap gjennom arbeidet i parsellene.

I **Oslo** har «hagegeriljaen» i en årrekke vært på nattlige beplantningsraid for å gjøre byen grønnere og vakrere. I hovedstaden finnes det nå 19 parsellhager, med totalt rundt tusen parseller. Tross økt interesse, er flere hager nedlagt. Siste skudd på stammen er det midlertidige prosjektet Herligheten i Bjørvika.

Kilde: Statsviter Siri Haavie og Senter for byøkologi