

Først skal byen vises, siden skal den spises

SMAG ÅRHUS. Med jordbærbede langs cykelstien og spiselige urter i kummerne har projektet 'Smag på Aarhus' vist hvad byens grønne områder kan og fået dens usynlige spiselighed frem i lyset

Af Lars Thorsen

Må man spise kommunens ting? Det tror mange ikke, i hvert fald når det gælder æbler, bær og spiselige urter. Men det må man gerne. Hellere end gerne faktisk, understreger Pernille Villesen som er projektleder i 'Smag på Aarhus', et fireårigt projekt støttet af Nordea-fonden med 15 mio. kr.

„Folk tror at det er at stjæle fra fællesskabet hvis man plukker frugt og bær i det offentlige rum, men så trækker vi Jydske Lov fra 1241 frem. Her står, enkelt og genialt at du må plukke og samle det der kan være i din hat. Det er da lovgivning der er til at forstå,“ siger Pernille Villesen.

Og det er der brug for. For selv om der er snakket meget om urban farming i de senere år, er der stadig ikke mange som forbinder kommunernes grønne områder med spising. Det vil Nordea-fonden og Aarhus Kommune nu ændre med det ambitiøse natur- og madprojekt 'Smag på Aarhus' hvor byens rum skal gentænkes så der bliver flere spiselige og sanselige miljøer i byen.

Frem til 2018 skal projektet bl.a. resultere i 500 borgerdrevne, spiselige byrum og 300 arrangementer, hvoraf der allerede er afholdt op mod 100, så som 'Lav æblemost på Åby Bibliotek', 'Æblepressen i Gellerup' og 'Spiselige svampe - gamle kendinge og nye favoritter'.

Men fordi der ikke er tradition for at fouragere i offentlige, grønne områder, er borgerne heller ikke på udkig efter spiselig natur i byerne. Det er en fejl som 'Smag på Aarhus' gerne skulle være med til at rette op på, fortæller Pernille Villesen:

„Det handler om at få den usynlige by gjort synlig. Der er en masse muligheder, ressourcer, viden og oplevelser og fællesskab lige uden for din egen dør, men man kan ikke bruge det hvis man ikke ved at det er der. Derfor er vi nødt til at få formidlet hvilke muligheder der er, og hvilke normer der gælder. Ellers er folk blinde for hvad der er. Der er f.eks. urter på stranden som er fantastiske på æggemadden,



En af de mest synlige, spiselige elementer i bybilledet er de 300 kummer med spiselige planter som har erstattet de enårige blomster som plejer at pryde kummerne. Borgerne skal dog lige have at vide hvad man kan spise, og at de rent faktisk gerne må. Foto: Stine Kamstrup Knudsen.



Folk ved typisk godt at man kan spise ramsløg og brændenælder, men de ved ikke hvordan. Derfor er information og skiltning vigtig hvis man gerne vil have borgerne til at gøre noget helt nyt - såsom at spise af afgrøderne i kommunale, grønne områder. Foto: Stine Kamstrup Knudsen

villaområder typisk er langt under grænseværdierne, er det den slags der får mange til at holde sig fra kommunens afgrøder tæt på veje og i de større byer. Men det er en misforstået forsigtighed, mener Pernille Villesen.

„Vi er nødt til at tage spørgsmålet om forurening up front for at blive taget alvorligt. Men der er ingen grund til at være bange. Igen og igen fortæller vi at det er jorden, som kan være forurenede, ikke afgrøderne. Det handler bare om at bruge sin sunde fornuft og vaske grøntsager og skrælle rodfrugter og lægge urterne som er svære at skylle, i blød. Og så handler det om at se tingene i forhold til hinanden, luftforureningen er f.eks.

men som vi går forbi fordi vi ikke kender dem eller fordi vi tror at de er giftige, og æbler i parken som du ikke plukker fordi du ikke vil beskyldes for at stjæle.“

Byen er et fremmed hjem

Det er ikke nok at stille nogle krukker med spiselige urter frem eller plante et par æbletræer i parken. Folk skal også vide hvad de må og hvordan de gør. Som Pernille Villesen beskriver er byen som et fremmed hjem. Borgerne ved godt, at de er velkomne, men de ved ikke hvor kaffen står. De skal også lige have viceværtens telefonnummer og have forklaret at vandhanen i køkkenet skal strammes ordentligt.

Den oplevelse har gartner i Aarhus Kommune Flemming Witved også. Han står for byens 300 blomsterkummer som i år er tilplantet med f.eks. tagetes, tallerkensmækker, purløg, persille og salvie. Men det betød ikke at borgerne straks tog for sig af retterne.

„Problemet var at borgerne

ikke vidste hvad de måtte spise. Hvis der ikke var et skilt med information, så spiste de det ikke. Det er jo ikke en tanke som man er vant til. De kunne genkende purløg og persille, men ikke salvie, tallerkensmækker eller tagetes,“ fortæller Flemming Witved.

Få farten af jordbruget

Der er heldigvis ikke langt til den første aha-oplevelse for den almindelige bybo, siger Pernille Villesen: „Langt størstedelen af borgerne kommer ikke til at ligge på knæ og samle urter i marts, men måske er de nysgerrige. De har hørt om ramsløg 100 gange og vil faktisk gerne vide hvad det er, og de kan måske kun lige kende forskel på skvalderkål og brændenælder. Og selv om alle ved at man kan spise brændenælder, ved de sjældent hvordan man laver mad af dem eller hvordan man plukker dem. Og lige så snart vi har lært dem at det er lige så let som at plukke æbler, så har vi virkelig opnået noget.

Efter det første skub begynder de at bruge byen helt af sig selv. Her ligger et kæmpestort, uudnyttet potentiale.“

Pernille Villesen nærer sig dog ingen illusioner om at projektet er startskuddet til at Århus bliver selvforsynende. „Jeg tror ikke at vi nogensinde bliver selvforsynende i byerne. Men det handler om at bygge bro fra byen til landet. Vi er jo et landbrugsland, men der er kommet et skel. Vi forstår grundlæggende ikke hinanden, vi står på hver sin side og råber over kløften uden at tale samme sprog. Måske er der brug for stille, roligt og praktisk orienteret at nærme sig hinanden.“

Frygt ikke forureningen

En af de største barrierer for at få borgerne til at gumle på byen er frygten for forurening. I byer bliver al byjord som udgangspunkt kategoriseret som 'lettere forurenede', og naboer råder hinanden til at plante grøntsagerne i højbede. Selv om forureningen i byer og

En kok plukker citrontagetes, salvie, purløg og tallerkensmækker til rådhusets kantine. Foto: Hans H. Rasmussen.





'Smag på Aarhus' følger efter projektet 'Haver til Maver' hvor børn lærer og får erfaringer med dyrkning, sundhed og økologi. Det sker gennem praktiske aktiviteter - som her hvor de er i færd med at tilberede deres egne afgrøder sammen med nogle af kommunens ældre. Foto: Sisse Dupont Preiss.

værrer ude i villakvartererne på grund af brændeovnene end den er på Rådhuspladsen," siger Pernille Villesen.

Hun fremhæver forskning fra Københavns Universitet der sammenligner to situationer: at man kun lever af afgrøder dyrket i byens jord, og at man bor midt i byen og indåndar byens forurenede luft. Og det er mest farligt at bo i byen. „Det handler ganske enkelt om ikke at gå i panik. Der er ingen grund til at droppe den spiselige bynatur på grund af frygt for forurening. Man skal bare tænke sig om,“ siger Pernille Villesen.

De mange arrangementer med gryder, smagsprøver og spiselige idéer er en unik mulighed for byens park- og naturforvaltere til at få talt bredere om byen med borgerne. „Man kan snakke om mange ting, mens man spiser,“ som Pernille Villesen siger. Det er en af sidegevinsterne ved 'Smag på Aarhus'.

Spis uden regning

Det er gratis for byens borgere at spise af bynaturen, men det er også nærmest gratis for kommunen at gøre den spiselig. Flemming Witved forklarer at de 300 kummer med spiselige, enårige urter er blevet driftet præcist ligesom de kummer med enårige blomster der normalt pryder Aarhus. Den eneste mulige ekstraudgift er når nogen har taget al persillen, men generelt er der ingen ekstraregninger.

I Center for Byens Anven-

delse ved Teknik og Miljøforvaltningen i Aarhus Kommune er landskabsarkitekt og projektleder Birgitte Errboe Poulsen også hurtig til at slå fast at det spiselige ikke har været dyrere end almindelig drift.

„Så længe eksempelvis æbletræer står på græs og ikke hænger ud over belægninger, så kan driften sagtens fortsætte uforandret. Det kræver lidt

omtanke, men det er ingen ekstra udgift,“ fortæller hun.

Noget andet som kræver lidt ekstra omtanke, er at få det spiselige tænkt med hver gang der alligevel skal foretages en renovering af et grønt område eller en beplantning skal udskiftes. Det er lidt samme tankegang som med lokal afledning af regnvand. Det er en ekstra funktion i byrummene

som bør tænkes med hver gang folkene fra materialegården kører ud.

„Eksempelvis når vi fornyer træerne i parkerne, så er der nogle unikke muligheder med de rigtig store parktræer hvor vi planter valnød, ægte kastanje eller fuglekirsebær. Og så længe man ikke beskærer æbletræerne, men lader dem gro med fuld krone, så kræver de ikke konstant vedligeholdelse. Men man skal selvfølgelig tænke over ordentlige vækstforhold og over hvilken grundstamme man sætter dem på. Den må ikke være for lavstammet, men gerne en mellemkraftig eller kraftig grundstamme,“ fortæller Birgitte Errboe Poulsen.

Det store jordbærbed

'Smag på Aarhus' største mediesucces er uden tvivl jordbærbedet på Vestervang langs cykelstien fra Skejby Sygehus til Aarhus Skøjtehal. Bedet er cirka 300 meter langt, har et areal på 1.500 m² og er tilplantet med seks forskellige jordbærsorter for bestøvningens og sæsonens skyld. Der er af-



sat driftsmidler til bedet i tre år, og derefter burde det have lukket sig, så yderligere lugninger unødvendigt.

„Det har givet meget positiv omtale, og vi gør det inden for det eksisterende budget. Folk er ellers vant til at det koster ekstra at tilføje ekstra funktioner, men sådan er det ikke med det spiselige,“ understreger Pernille Villesen og forklarer at strækningen går langs et overdrev der ellers skulle være tilplantet med et krat af hvidtjørn eller slåen.

Heller ikke med kummerne koster spiseligheden ekstra. „Vi har ud over de etårige kummer også nogle stauder som står ude hele året. Der står bl.a. nogle langs Åboulevarden ved Mølleparken. I dem er der skovjordbær, surbær og storkenæb. Det er måske lidt søgt, men storkenæbbladene har en stærk aroma og kan faktisk bruges som kagekrummel,“ lyder det fra Birgitte Errboe Poulsen som ikke er i tvivl om at kommunen har tænkt sig at fortsætte med de spiselige elementer i byen efter 'Smag på Aarhus'

På Moesgaard Strand er en p-plads renoveret. Overskudsjorden er brugt til at lave en vold i stedet for at køre jorden væk. Pengene er i stedet brugt til at plante bærbuske og jordbær på skråningen. Foto: Gorm Halskov.

slutter i 2018: „Nu har vi ligesom fået det ind under huden, og fremover skal det være en fast del af vores tilgang til de grønne områder.“

Kommunen skal med

Det er vigtigt at projektet er godt forankret i kommunens teknik- og miljøforvaltning. Ellers kan det let blive en satellit der lukkes om sig selv så man ikke får alle faglighederne i spil, siger Pernille Villesen. Det betyder bl.a. at forvaltere, anlægsgartnerne og skovfolkene selv er med til at formidle.

„Vi har stor succes med at bruge vores egne folk som eksperter. De kender byen, og borgerne kan mærke at der er en stor faglighed bag. Det kan være på en planteshop, middag i Dyrehaven med hjortekølle eller rullende kokkeri langs strandene,“ fortæller Pernille Villesen.

„Engagerede og fagligt dygtige folk trækker altid mennesker til sig, og vi har virkelig mange kompetencer på tværs i kommunen. Faglighederne kan også spænde over pædagoger, sosu-assistenten og oplevelsesøkonomer. I de andre magistrater kan vi via vores kollegaer komme ud til mennesker som ikke af sig selv ville være en del af 'Smag på Aarhus'-projektet. Det gælder børn, ældre, socialt udsatte og flygtninge. På den måde arbejder vi også med et demokratisk aspekt der forsøger at give rum til alle,“ forklarer Villesen.

Der er i hvert fald mange i Aarhus Kommune som vil nyde godt af fondsmidlerne i denne omgang. Men selv hvis man ikke har en fond i ryggen, er anbefalingen fra Pernille Villesen til kommunerne klar: „Bare gå i gang. Lad være med at gå i panik over hvem der har det juridiske ansvar hvis en frivillig falder ned i et krat. Den slags stopper al fremdrift. Start første sæson med at plante ærter og gulerødder og spinat, og se om det går godt. Og lad være med at gøre det hele fra dag ét.“

Hvis nogen er interesseret i en snak med Pernille Villesen og holdet fra 'Smag på Aarhus' om at tilføre byrum spiselighed, så er de lette at finde. I de næste to år sidder de i en pileflet-hytte på Bispetorv. □



Veg Tech



-for grønnere byer

Grønne wirer, espalier og pergolaer

- ✓ Høj kvalitet i rustfrit stål: wirer, net og pergolaer
- ✓ Flere systemer til forskellige slyng- og klatreplanter
- ✓ Holder planter fri af facade o. a. bygningsdele
- ✓ Forebygger graffiti og beskytter bygningen
- ✓ Danner grundlag for grønne byrum

Bestil vores katalog eller kig forbi Annasvej 2, Hellerup

3962 6869 • info@vegtech.dk • vegtech.dk

IHI minigravere

Salg - service - reservedele

IHI 19VXT

- 1920 kg
- Motor 15 HK
- Udskydelige bæltter 980/1310 mm
- Luksus kabine med radio
- Arbejdslygter
- Mekanisk hurtigskift
- Graveskovi 30 cm.



Japansk kvalitet

Kampagnepris

169.500,-

Excl. moms



Tommy Jessing · tlf. 76884410 (Syddjylland og Fyn)
Christian Petersen · mobil 25757145 (Syddjylland og Fyn)
Julius Bjerg · mobil 40332661 (Resten af landet)

Brdr. Hoist Sørensen A/S · tlf. 76884400 · www.bhsribe.dk