

Dyrking av mat i byer

Den historiske utviklingen

Av Marianne Leisner

Går vi langt nok tilbake, ble det meste av maten som ble spist i byene også dyrket der. Spesielt med utviklingen etter 2. verdenskrig, med økende rasjonalisering som ga tilgang på rimelige landbruksprodukter, samt fortetting og store utbygginger av drabantbyer, ble dyrkingsarealene betydelig redusert. Nå er det blitt en ny bevegelse for å dyrke mat i byene. Motivene for oppblomstringen av dette hagejordbruket er ulike, men felles er den store kreativiteten, det sterke mangfoldet og de sosiale ringvirkningene knyttet til dyrking av mat i byer – verden over. Noen steder, som i Detroit og Havana, er det den dramatiske nedgangen i disponibel inntekt i husholdningene som har fått folk til å slå seg sammen om felles parseller for matproduksjon. I byer som London og New York er det en stor oppblomstring av grønnsakshager på tak og i parker, restauranter med egne urtehager og kokker som vil ha ureist mat. Urolige tider og et økende behov for å arbeide med klima- og miljøutfordringene har skapt en folkebevegelse for å slå seg sammen og dyrke mat der hvor folk flest bor.

Dette er en oversikt over den historiske utviklingen av matdyrking i byen Oslo. Det er i ferd med å skje noe også i våre store byer, og dette må også planleggere og forvaltere fange opp.

Fra land til by – jordbruk i Oslo

Etter jernalderens store jordrydninger vokste det frem en markeds plass i Bjørvika. Fra ca. år 1000 ble det en bymessig bebyggelse, der Oslo var markeds plass for de rike jordbruksbygdene i nåværende Groruddalen. I rykk og napp vokste byen frem. Den gode matjorda ble nedbygget og Oslo by ble utviklet til det den er i dag med 630 000 innbyggere i Oslo kommune og et areal på 454 km².

For 100 år siden hadde Aker kommune landets sjette største jordbruksareal og var landets tredje største fruktkommune, nest største potetkommune og landets største svine- og fjærfekommune. Siden den gang har Oslo by bredt seg ut over den gamle jordbruksbygda Aker. På 100 år er jordbruksarealet redusert fra 73 000 mål til vel 7 600 mål. Ved sammenslåingen av

Aker og Oslo i 1947, var Aker fremdeles en stor jordbruksbygd. Da utbyggingen skjøt fart etter 1950 var det fremdeles 50 gårdsbruk med vanlig jordbruksdrift i Groruddalen og Østensjøområdet.



Jordbruksbygda Groruddalen er for lengst nedbygd. Boliger, næring og infrastruktur fyller opp. I åsene rundt ligger Marka. Kartutsnitt @Kartverket.

Jordbruksarealet ble utbygd mens skog og utmark ble bevart. På 1970-tallet var det tradisjonelle jordbruket så godt som historie. I løpet av 20 år ble 20 000 mål jordbruksareal i det tidligere Østre Aker lagt under asfalt og betong.

I dag er Bygdø kongsgård og Bogstad gård blant de største jordbruksforetakene. Jordbruksarealene er hovedsakelig brukt til dyrking av grovfôr og korn, men matjorda representerer en viktig ressurs for matsikkerheten i Oslo. I 2012 var det 69 melkekuer, 26 ammekuer, 120 sauer, 5 purker og 22 slaktegriser samt hønsehold i liten skala. Hele 22 % av jordbruksarealet er drevet økologisk i 2012.

Parsell- og kolonihager

En kolonihage er en samling parseller, der det er bebyggelse på parsellene. Den første kolonihagen i Norge oppsto i Oslo i 1907. Kommunen la da ut parsellstykker på den gamle søppelfyllinga på Rodeløkka. Hagene var først og fremst tiltenkt barnefamilier i byteiligheter som et fristed til rekreasjon og matauk.



Fra dagens Rodeløkkens Kolonihager. Foto: Eldbjørg Merkesdal

I dag er det ca 1600 kolonihager/parseller i Oslo, med størrelse på mellom 12 og 200 m². Sammenliknet med andre storbyer i Europa er det svært få parseller i byen, og de som finnes er truet av nedbygging. Det

er en stor etterspørsel etter koloni- og parselhager og lange ventelister for å få tildelt en dyrkingsflekk.

Herligheten parsellkollektiv i Bjørvika er et 3-årig prosjekt og består av 100 parseller og 250 m² med urkornåker. Da parsellene i pallekarmkasser skulle tildeles ved loddrekning våren 2012 var det 3790 søkere!

Skolehager

Første spadetak på den første skolehagen i Oslo ble tatt i 1909 på Geitmyra, etter initiativ fra Marie Jørstad som hadde lest om skolehagene i andre europeiske land. Motivene for å få barna ut i praktisk hagearbeid var å gi barna naturglede og erfaring i naturen, helsefremmende arbeid, en oppdragelse i orden og arbeidsomhet, og kjennskap til vekstene vi har nytte av daglig.



En tilhengerhage for hagetilhengere. Sagene bydel 2013. Foto: Marianne Leisner.

I skolehagenes storhetstid var det fire helårsansatte gartnere/fagarbeidere i Oslo, samt en rektor. Det var opptil 120 skolehagelærere ansatt på deltid. I dag er det Tore Fallert som er skolehageleder i Oslo kommunale skolehager. Han betjener både skolene som bruker Geitmyra og alle andre skoler i Oslo som har skolehageaktivitet og som ønsker hans assistanse.

Det har vært en kraftig nedgang i antall skolehager de siste 20 årene og minst 60 % av de tidligere skolehagene er blitt omdisponert til byggeformål. Geitmyra skolehager med 40 daa hagejord og mer enn 300 frukttrær har vært truet av nedleggelse flere ganger. Det er i dag nytt fokus på verdien av skolehager, og et stort engasjement for å bevare og etablere nye områder for skolehageaktivitet. Motivene knyttet til barnas fysiske og psykiske helse for over 100 år siden gjelder også i dag. I tillegg kommer nå verdien av skolehagene som en pedagogisk arena for en bærekraftig utvikling. Det er i dag ca. 93 daa i Oslo som er i bruk som skolehager og skole/parsellhager.

Villahager

Det Kongelige Selskap for Norges Vel startet sin virksomhet i begynnelsen av 1800-tallet og de la da stor vekt på å øke utbredelsen av kjøkkenhagevekstene. På den tid var vekstene i kjøkkenhagen en utpreget overklassevare, med unntak av de grove rotfruktene. En hage med kjøkkenvekster og prydvækster i skjønn forening var status og viste overskudd og velstand.

I siste halvdel av 1800-tallet ble det skrevet hagebøker og startet hagebruks-skoler som i neste omgang kom folket til gode. Dyrking av grønnsaker til eget bruk var således i jevn fremgang også i villahagene i Oslo.

På 1900-tallet vokste det moderne jord- og hagebruket frem med kunstgjødsel, plantevernmidler og stadig økende mekanisering, transportbehov og emballering. Sterke rasjonalisering av grønnsakproduksjonen førte til at en rekke grønnsakslag var til salgs overalt, og til lave priser. Med unntak av krigsårene sank kjøkkenhagearealene dramatisk.

Idealene etter 2.verdenskrig var at industriarbeideren skulle frigjøres fra

matauk og praktisk arbeide hjemme. Kjøkkenhagene skrumpet inn og den vanlige folkehagen var nå dominert av trær, busker og gressplener. Denne kulturen skulle frigjøre oss fra naturen, og klarte gjennom det å skape avstand mellom produksjon og rekreasjon, arbeid og fritid, ute og inne.



Norsk Gartnerforenings Tidsskrift skrev 15. oktober 1913: «Kristiania er omgitt av omtrent 200 gartnerier, som dækker en ikke ringe del av hovestadens heldigvis sterkt økende behov for 'grøntfôr'. Gartneriene har vokst betydelig de sidste aarene, i de forholdsvise smaa kaar vises der paa mange hold en ganske overordentlig dyktighet og arbeidsomhet». Her fra torgsalg. Foto tilhører Oslo Gartnerforening.

Villahagene representerer i dag en viktig ressurs for matsikkerheten i Oslo i tilfelle krisetider. Det er også en oppblomstring av dyrkingsinteresse hos hageeiere som følge av ønsket om kortreist og økologisk mat. Villahagene representerer dessuten en betydelig ressurs når det gjelder frukt- og bærproduksjonen i byen.

Oslo-bedriften Epleslang ble etablert i 2012 og de ansetter personer som står utenfor arbeidsmarkedet til å høste epler som ikke blir brukt. Eplene blir presset til eplemost og solgt til et utvalg kafeer og utsalgssteder i Oslo. Epleslang har vunnet flere priser på grunn av sitt kreative arbeid med å bruke ressurser på avveie og arbeidet med sosialt entreprenørskap.

Utbygging av eplehager gir i dag utsikter til stor fortjeneste og truer også denne matjordressursen i Oslo.

Krigshager

Under 2.verdenskrig ble det rasjonering på en god del matvarer. Den sikreste måten å sørge for mat på bordet var å drive matauk selv. Spesielt potet og kålrot kunne gi gode avlinger på små hageflekker og verdifulle tilskudd på vitaminer og næringsstoffer. Kreativiteten var stor og det ble dyrket mat, tobakk og "grisepoteter" i parker, på idrettsplasser og på hver minste jordflekk omkring i byen. Overskuddet ble lagret i jordkuler i parker, i kjellere og andre kjølige og skyggefulle steder.

Det var også en oppblomstring av kaninhold, høns og villagriser. Innhøsting av bær i skog og mark ble også en viktig syssel med ekstra vitaminer og noe søtt på bordet.



Mangoldguttene, grønnsaker høstes fra offentlig park til høstfest med foreldre i Grünerhagen barnehage og Eventyrbrua Steinerbarnehage. Foto: Marianne Leisner.

Dyrking for en bærekraftig utvikling

Urban dyrking er etter hvert blitt et kjent konsept rundt omkring i verden. Urolige tider og et økende behov for å arbeide med klima- og miljøutfordringene har skapt en folkebevegelse for å slå seg sammen og dyrke mat i byene. I Oslo er det stor aktivitet og kreativitet rundt et slikt hagejordbruk.

MAJOBØ (Mat og Jord, der du Bor) prosjektet skal motivere til handling rundt økologisk og kortreist mat. Prosjektet startet i 2012 og samlet den sesongen rundt 80 dyrkingsprosjekter i Oslo i et nettverk.



Bikube plassert på John Colletts plass i Oslo. Foto: Agnes Lyche Melvær.

ByBi birøkterlag ble startet i 2013, i første omgang med fokus på bier i Oslo. De er et nettverk av røktere, bieinteresserte som jobber for rekruttering av birøktere, og for mer nektar- og pollenrike vekster i urbane strøk. Det har resultert i 800 000 bier, 32 bifolk, 20 bigårder og 31 birøktere, i tillegg til de som allerede var etablert i Oslo. Kubene er plassert på utradisjonelle steder som taket på ALNA senter og i Dronningparken.

Det er mange mennesker som vil være med på å stikke fingrene i jorda og snu trenden fra etterkrigsårene. Det er stor kreativitet og det dyrkes på balkonger, på tak, i offentlige parker, i bakgårder, i geriljahager, i åkerkanter og på byggeplasser. Det er stor aktivitet for å koble by og land, og få direkte salg fra bønder til forbrukere. I 2013 plantet Bymiljøetaten i Oslo kommune grønnsaker i alle de offentlige bedene i Spikersuppa i Oslo sentrum. Fylkesmannen i Oslo og Akershus satser på urbant landbruk og har etablert "Tenkeloft Urbant landbruk" som skal bidra med innspill, erfaringer og synspunkter på det urbane, mangfoldige landbruket og dens utfordringer i forhold til omsetning, ivaretagelse og betydning.



Ordfører Fabian Stang og miljøvernminister Bård Vegard Solhjell planter grønnsaker sammen med skoleelever. Spikersuppa i Oslo 2013.
Foto: Marianne Leisner.

Side 5 av 5

Marianne Leisner er sivilagronom ansatt i Gaia Arkitekter og en av skaperne av MAJOBØ. Hun har stor kompetanse innen permakultur, økologisk dyrking og skolehagedrift.

Nettsteder:

MAJOBØ <http://majobo.no/>

ByBi <http://www.bybi.no/>

Gaia Arkitekter v / Gaia Tjømme <http://www.gaia-tjome.no/>

Kilder:

- Byøkologisk rapport 01/11, Urban dyrking: Tanker og ideer om dyrking i byen.
- Fallers, Tore. Skolehageareal pr.januar 2012.
- Fylkesnytt fra Oslo og Akershus 2/2013.
- Landbruksmeldingen for Oslo 2012.
- <http://no.wikipedia.org/wiki/Kolonihage>.
- Leisner, Marianne. Villrosene, økologi i hagen, Landbruksforlaget, 1996.
- http://lokalhistoriewiki.no/index.php/Hverdagsliv_under_andre_verdenskrig
- Oslo historie, store norske leksikon.
- Skolehager i Oslo og Akershus 2012 – status og utfordringer, rapport nr 1/2012, Fylkesmannen i Oslo og Akershus. Linda Jolly og Marianne Leisner.
- Statistikk, Oslo landbrukshistorie. Fylkesmannen i Oslo og Akershus, Landbruksavdelingen.