

HERLIGHET, FOR EN HAGE!

Midt i Oslogryta syder det av liv. Der ingen skulle tro at noe kunne gro har det vokst frem en frodig parsellhage.

TEKST IRINA LEE FOTO THOMAS EKSTRØM

BYBONDE: Gjennom parsellprosjektet får Jon Harald Skeie (29) og vennene muligheten til å dyrke sin egen mat.



BJØRVIKA, OSLO SENTRUM: – Mamma, er dette våres? Kan jeg spise den? Tre år gamle Sanne har gravd opp en liten spire. Mamma Elise nikker før den lille jenta børster vekk jord og tar en bit. Den oransje spiren er langt fra ferdig, men smaker likevel gulrot.

POPULÆRT LOTTERI

Elise Stinessen-Brekne (34) er en av 100 heldige osloborgere som i fjor ble trukket ut til å få en hageparsell i Herligheten Parsellkollektiv. Selskapet Bjørvika Utvikling, som har ansvaret for å utvikle de offentlige områdene i Bjørvika, unnfanger ideen om en parsellhage i april 2012. Grunneiere, utbyggere og andre velvillige sponsorer tente på ideen, og få uker senere ble parsellene lagt ut for utlodning.

Nyheten om at hvem som helst kunne søke om å få en hageparsell midt i trafikkmaskinen i Bjørvika gikk som en farsott i sosiale medier. De eneste kriteriene for å kunne søke var at man måtte være bosatt i Oslo, at man ikke hadde tilgang på hage eller parsell, og at man ville dyrke økologisk. I løpet av to dager meldte nærmere 4000 osloborgere sin interesse!

HELDIGE VINNERE:

I mai 2012 ble de heldige vinnerne av hageparseller i Bjørvika invitert til oppstartsmøte. Første spadetak ble tatt.

UNDERLIG: «Er det en gulrot på ekte?» Sanne (3) har aldri sett en så liten gulrot før. Mamma Elise Stinessen-Brekne kan bekrefte at også gulrøtter har vært små en gang.



- Vi var overhodet ikke forberedt på at etterspørselen skulle være så enorm, sier prosjektleder Anne Beate Hovind i Bjørvika Utvikling.

Opprinnelig var planen å anlegge 50 ha-geparseller. På bakgrunn av den voldsomme interessen ble antall parseller utvidet til 100. I tillegg huser Herligheten en 250 kvadratmeter åker med ulike sorter urkorn, blant annet svedjerug, nakenbygg, spelt, emmer og enkorn. Den økologiske restauranten Maaemo, som har to stjerner i Guide Michelin, har også fått sin egen parsell på området.

KUNSTPROSJEKT

Parsellhagen er et prosjekt med mange for- greninger. I tillegg til å skape en grønn lun-

ge, midt mellom motorveier, anleggsområder og luftetårnene til senketunnelen i Bjørvika, er Herligheten Parsellkollektiv et kunstprosjekt. Den amerikanske kunstneren Amy Franceschini er en viktig inspirasjonskilde. I kunstprosjektet «Victory Gardens» tar hun for seg urban matproduksjon, som inkluderer en parselhage foran rådhuset i San Francisco. Urkornåkeren i Bjørvika er en forlengelse av dette kunstprosjektet. Herligheten har dessuten som mål å samle fakta om urban matproduksjon.

- Mange spur seg om det er trygt å spise det som er dyrket i et forurenset område. Vi mener det er helt ufarlig. For å være på den sikre siden samarbeider vi med Bioforsk, som skal undersøke kvaliteten på det som dyrkes her, sier prosjektleder Hovind.

FEM KVADRAT HVER

Parsellhagen er anlagt i solide trekasser, såkalte pallekarmer. Hver parselleier har fått utlevert fem pallekarmer, og kassene ble trukket med fiberduk før de ble fylt med ren, ny jord.

Hver parsell tilsvarer omtrent en hageflekk på fem kvadrat.

- Det var som å vinne i lotto da vi ble trukket ut, sier Elise Stinessen-Brekne (34). Hun bor på Grønland sammen med mannen Jon Anton Brekne (44), og barna Rakel (8), Vilja (6) og Sanne (3). Familien har allerede stått i kø i seks år for å få kolonihage.

- Da vi søkte kolonihage fikk vi beskjed om at det var 17 års ventetid. Å få plass i denne parsellhagen var derfor en hyggelig overraskelse, sier ektemannen Jon Anton.

Familien har invitert venneparet Jon Harald Skeie (29) og Inger Therese Hoff Moglestue (26) til å være med på parsellprosjektet.

Så langt har familien og vennene plantet grønnkål, gule betes, rodbeter, fennikel, gulrotter, purre, litt salat, løk, jordskock, poteter og sukkererter.

- Ingen av oss hadde ønsket om å anlegge en prydhage. Men vi er over gjennomsnittet glad i mat, så vi var enige om at vi måtte plante ting som kunne spises, sier Jon Harald og ler.

- Det er jo helt utrolig at man kan putte et frø i jorden, gi det litt vann, og så spirer det! For barna er det også veldig lærerikt å se at lite frø blir til en gulrot, legger Elise til.



GRØNN LUNGE: Motorveien dundrer rett forbi parselhagen. Det glemmer man faktisk fort når man vandrer mellom trekassene.



SJELEFRED VED TRAFIKKMASKINEN

Gjennom sommerhalvåret møtes de flere ganger i uken, til hagestell og sosialt samvær. Barna er med. De graver og planter, luker og høster, og lærer underveis.

– Er dette ugress eller er det meningen at det skal være der? spør Rakel (9). Det viser seg å være en salat. Den kan snart høstes og tas med hjem til middag.

– Første gang vi kom hit stusset vi selvsagt på at det lå midt i trafikken, omgitt av kaos på alle sider. Men det glemmer man fort. Det er nærmest meditativt å komme hit og se alt som spirer og gror. Det gir ro i sjelen, sier Elise og smiler.

Prosjektleder Anne Beate Hovind håper at flere lar seg inspirere av det frodige prosjektet i Bjørvika. Nå oppfordrer hun borrettslag over hele byen til å tenke nytt:

– Mange har tydeligvis et stort ønske om å få dyrke sine egne ting, og å holde på med hagearbeid. Vi kan jo håpe at epoken med «Ikke trå på plenene»-skilt er forbi, og at beboere i stedet får lov til å grave opp plenene og anlegge små hageparseller, sier Hovind.



REN MAT: Grønnsakene dyrkes uten kunstgjødsel, insektmidler eller annen gift. Planter og frø er økologiske, og avfallet skal komposteres.

HERLIGHETEN

- Herligheten er et økologisk prosjekt om urban matproduksjon. Parselhagen dekker området som i fremtiden skal bli Loallmenningen, som er et av sju offentlige rom og grøntareal i Bjørvika.
- Herligheten består av Herligheten Parsellkollektiv, med 100 parseller, som drives av en forening med eget styre. I tillegg er det anlagt en urkornåker på 250 kvadratmeter.
- Parselhagen er et midlertidig tilbud, og er foreløpig planlagt i tre år. Parselleierene betaler ingenting for å delta, men forplikter seg til å drive parselhagen økologisk.
- Herligheten har blogg: <http://loallmenningen.blogspot.com>.

INSPIRERENDE: Parsellprosjektet i Bjørvika har gitt familien Stinesen-Brekne muligheten til å følge råvarenes gang fra jord til bord.

