

Dyrk maden selv, København

Kære Frank Jensen,

I dag gennemstrømmes København af fossile brændstoffer, hvert sekund eksploderer der benzin, diesel og gas i bilerne, busserne og lastbilerne på alle hovedstadens veje. Byen er geologiske strata af materialer og energi fra forskellige tidsaldre og forskellige former for ikke-menneskeligt liv. Fra den historiske bykerne til nyere tids betonsiloer, til millioner af år gammel olie, til vindmøller der bidrager til byens energinet, til frisk mælk fra koen, der lander i ganen hos københavnske skolebørn. Vi er en pulserende 'metapol', en konstellation af energi, materie, ideologi og drømme om fremtiden.

Og det viser sig også i kroppen: Vores liv her i nutidens København er baseret på et stofskifte, en udveksling med naturen uden for byen i form af al den mad, vi spiser – om enten den er produceret inden for landets grænser eller har rejst tusinde af kilometer ombord på fragtskibe, lastbiler eller fly. Vi indoptager og udskiller naturens produkter, der kommer både fra planter og dyr. Uanset hvad, så sker det i dag med fossile brændstoffer som central aktør: I form af den energi, der bruges til at transportere maden, plastikken maden indpakkes i og endelig i form af den gødning, der bruges til at dyrke afgrøderne.

I vores forhold til maden og den måde, den bliver transporteret, indpakket og produceret på ligger der et stort eventyr og venter på København, mindst ligeså stort som cykeeventyret, der begyndte i halvfjerdsene. Et eventyr, der i al sin enkelhed handler om, at københavnere kunne dyrke deres egne grøntsager lokalt i byen. I udlandet kalder de det 'city farming', 'urban agriculture' eller 'vertical farming' og består i anvendelse af den nyeste teknologi koblet på udnyttelse af rummet i højden.

Hvis København kobler denne viden med indsigterne fra permakultur og vores sans for andelsbevægelser, kunne der opstå noget radikalt nyt: højhuse i København, støttet i opstartsfasen af kommunen og drevet af andelsbevægelser, hvor der blev dyrket grøntsager til en plantebaseret kost. Disse 'madfællesskaber' kunne være socialt-økologiske projekter, hvor både ressource-stærke men også udsatte borgere gik på deltid og arbejdede med dyrkningen, hvor der var fællesspisning og samvær omkring det at producere og spise maden.

Frem for at bygge flere nye ubetalelige luksusboliger til borgere med et højt co2 aftryk, skulle København støtte udviklingen af nye produktionsfaciliteter af grøntsager, der skaber fællesskaber på kryds og tværs blandt borgere. Sådanne tiltag ville reducere byens indirekte aftryk på det omkringliggende landskab, reducere mængden af co2 i transport, mindske vores plastikforbrug samt vise vejen til en sundere plantebaseret ernæring. Dyrk maden selv, København!

Asmund Havsteen-Mikkelsen, MFA Billedkunstner