



GRÖN INSIKT En serie spaningar med nedslag i rapporter och artiklar som speglar utmaningar och möjligheter för en levande landsbygd.



Det blir åker på Jernbanetorget i Oslo

Norske stadsbonden Andreas Capjon blir takbonde. Han ska sköta två takåkrar på ett hotell som öppnar i Oslo våren 2019.

Han har testat produktionsmetoderna i sommar så att allt ska vara klart till öppningen i mars. Råvarorna som skördas ska serveras till hotellets gäster. Menyn komponeras i samarbete med den svenske stjärnkocken Marcus Samuelsson.

– Det är otroligt spännande att vi kan odla mat som gästerna kan se växa från restaurangen där de äter den. Stadsbönder räddar nog inte världen, men ger folk möjlighet att komma närmare den, säger Andreas Capjon i ett pressmeddelande.

Takodlingen har fått namnet Grow Hub. Den ska bestå av flera 100 kvadratmeter i två nivåer.

Andreas Capjon är en av Oslos pionjärer inom urbant lantbruk. Han har en bakgrund i det norska lantbruket och anställdes av norska Bondelaget för att sköta odlingar i ett gammalt industriområde i Oslo, Losæter. Han är mest känd i Norge som bybonden på Losæter.

Det är där som Andreas Capjon har gjort testodlingarna i samarbete med Marcus Samuelsson. De vill gärna ha ett inslag av gamla köksväxter från trädgårdar runt Oslo.

“Odlingen är ett steg i riktningen mot mer sund, miljövänlig och god mat. Det här är ett pilotprojekt, men det finns planer på fler takprojekt i framtiden.” säger Clarion Hotel The Hub.