

## Cyberhagen

Verden står overfor noen av de største utfordringene noensinne. Det haster å gjøre noe og vi må alle legge om livsstilen for å prøve å redde planeten før det er for sent.

Noe av det viktigste vi kan gjøre handler om å ha fokus på hvordan vi best mulig kan ta vare på de begrensede ressursene vi har i verden. Dette kan handle om de store sektorene knyttet til transport, energi og klær, men jeg ønsker å sette fokus på noe som er viktig for oss alle – hver eneste dag: Mat.

### **Jeg synes at Oslos beste utsikt burde brukes til å sette fokus på tematikk knyttet til bærekraftig mat- og matproduksjon: En Cyberhage.**

Helt konkret tenker jeg at dette kunne vært en fantastisk mulighet til å vise hvordan samspillet mellom bygninger, mennesker, teknologi og natur kan fungere optimalt. Her ville teknologien vært en sentral del av å sikre de beste vekstvilkårene – f.eks mtp vanning, gjødsling, solforhold, luftfuktighet, temperatur osv. Ideelt sett vill dette vært i symbiose med bygget slik at «utslippene» fra bygget (f.eks vann, kompost, CO2 og varme) ble brukt som grunnlag til ny mat, godt inneklima osv. Energien til å drifte teknologien kunne f.eks også kommet fra vind og sol. Bygget kunne nyte godt av dette f.eks gjennom bedre inneklima og egenprodusert mat.

### **Målet med Cyberhagen må være å lære store og små hvordan man kan dyrke egen mat mest mulig effektivt, spise næringsrikt og unngå matsvinn. Og sist – men ikke minst: Hvordan vi alle - med små grep - kan bidra til å ta vare på planeten vår ved å ikke sløse med ressursene.**

I skoletiden ser jeg for meg at Cyberhagen kunne danne et utgangspunkt for undervisning for barn gjennom hele grunnskolen og videregående (selvfølgelig ed tilpasset undervisningsopplegg).

Undervisningen ville uansett basert seg på 3 hovedtematikker (som alle henger tett sammen):

#### **1. Menneske og natur: Kunsten å dyrke mat selv.**

- Relevante temaer som kan diskuteres ifbm dette: Fotosyntese, drivhuseffekt, botanikk, naturfag, lissyklus, energigjenvinning, klima osv.
- Dette kan også danne et fint utgangspunkt for å lære om insekter (f.eks insekts-hotell), mark, bakterier og andre nødvendige organismer som vi er avhengige av for å sikre en bærekraftig matproduksjon.
- Koding og sensorteknologi

#### **2. Næringsrikt mat: Hvordan lage god, enkel, sunn og billig mat basert på egendyrkede råvarer:**

- i. Her er det flere måter å tilnærme seg hvordan råvarene skal brukes, men i undervisningsøyemed hadde det vært helt glimrende å ha et kjøkken (med en eller flere kokker) i lokalet der de besøkende kan lære seg å lage enkle og næringsrike matretter. De besøkende kan selv spise maten de har laget.
- ii. Maten som blir dyrket i Cyberhagen kan også bli servert i hotellrestauranten. Et konsept der hotellgjestene selv kan gå og plukke salaten sin kunne vært noe som ville vært ekstra attraktivt og gjort at hotellet skilte seg ut fra mengden.

### 3. Matsvinn: Hvordan redusere matsvinn

- i. Henger tett sammen med matoppskiftene og hvordan man kan unngå å kaste mat ved å planlegge godt (f.eks ukesmenyer, resteoppskrifter etc).
- ii. Enkle tips om kompostering, matjord og frø

På ettermiddag / kveldstid kunne senteret fungert som et sted der andre (hotellgjester, og andre besøkende) kunne komme og lære mer om en eller flere av disse temaene. Balkongbønder har blitt godt brukt ord og «urban gardening» er populært som aldri før, så jeg tror dette ville blitt et populært konsept som kunne være lærerikt og attraktivt for store og små. I helgene kunne man tilpasse opplegget spesielt for familier og konseptet og tematikk kan lett tilpasses årstider, høytider, sesong osv.

Det faktum at plasseringen av bygget er svært sentralt gjør at Cyberhagen er lett å komme seg til med kollektivtransport fra Oslos og omegn. Skoleelever fra Akershus, Buskerud, Vestfold, Østfold, Oppland og Telemark kan f.eks enkelt komme seg til Cyberhagen uten for lang reisevei.

Konseptet og Cyberhagen kan dessuten tilgjengeliggjøres for alle gjennom smart bruk av digitale kanaler: Man kan f.eks tilgjengeliggjøre og løfte frem innhold, tips & triks, oppskrifter ol på YouTube, Instagram, SnapChat, Facebook og egne kanaler. Dette ville gjort at Oslos beste utsikt kunne bli delt med hele verden.

Det er mange som kunne vært relevante aktører og ha stått for en god drifting av et slikt opplegg, men jeg holder en knapp på Universitetet i Ås (Tidligere Landbrukshøyskolen). De forsker mye på disse feltene allerede, de er teknologitunge og har en enorm kredibilitet innenfor feltet. Med deres faglige tyngde tror jeg undervisningsopplegget kunne blitt tilpasset og optimalisert for alle. Dette ville også blitt en demokratisering av kunnskap – ettersom at informasjonen vil bli tilgjengeliggjort for «folk flest» og ikke bare gjennom forskningsrapporter etc.

Andre aktører og organisasjoner som «Kidsa Koder», Natur VGS, Forskerfabrikken, Yara kunne også vært aktuelle, men jeg synes Universitetet i Ås står ut som det beste alternativet for å sikre innovasjon, forskning (urban gardening som fagfelt) og formidling av ypperste klasse.

Jeg tror det bor svært mye i Cyberhage – konseptet og her er det bare fantasien som setter begrensinger for hvordan opplegget kunne blitt utformet og tilpasset. Jeg krysser fingrene og håper at dere synes det samme.