



## Byhøst - høstjagt i storbyen

Byens Netværk 11.09.13  
Tekst og foto: Mikkel Egeberg Rasmussen

Selv i byen er der rig mulighed for at gå på jagt efter bær, urter og planter. Man skal bare vide, hvor man skal lede – og det er Byhøst svaret på. Byhøst arbejder med at møde borgerne, hvor de er og tilbyder et online fællesskab, som platform for at vidensdele, kommunikere og skabe oplevelser, hvilket er Byhøsts primære redskaber i arbejdet for mere bæredygtige byer.

Inden vi går en tur ud over Nokken ved Islands Brygge, samles vi foran det kontorfællesskab hvor idéen til Byhøst opstod over en frokost. Her møder vi Mikkel-Lau Mikkelsen og Kristoffer Melson, som er de to initiativtagere til Byhøst. Mikkel-Lau fortæller at han er en rigtig københavnerdreng som ikke har haft en bedstefar til at fortælle hvad man kan bruge de forskellige ting til. Derfor fik han den idé at give byboeren en mulighed for at udnytte al den velsmag, man kan finde i naturen lige rundt omkring os. Rundt omkring i byens grønne mellemrum findes spiselige vilde afgrøder. Urter, bær, frugter og svampe. Men det er de færreste der ved, hvad de kan bruge og hvordan. Byhøst har derfor lavet et online kort som gør det let for borgere i byen at plukke og spise det



vildtvoksende frugt og grønt, som byens offentlige rum tilbyder.

Nogen vil måske mene, at man skal holde det for sig selv, hvis man har fundet et godt sted at plukke brombær, havtorn eller kantareller. For så kan man score hele høsten selv. Men man kan jo også vælge at dele sin viden, så andre kan få glæde af den. På Byhøst.dk kan brugere finde og dele steder med vilde afgrøder i det offentlige rum. Samtidig arbejdes der på at inspirere brugerne til selv at tage ud og samle som et alternativ til æblerne fra supermarkedet. På siden findes der f.eks. opskrifter og tips som deles med brugerne. På den måde findes der en vejledning til oplevelser i naturen og vild mad-høst gøres tilgængelig for den enkelte.

### **Friske råvarer**

Råvarer der gror vildt, byder på nye og spændende smagsoplevelser. Og så er det gratis. Som det nye nordiske køkken levende beviser, er god mad og madoplevelser en drivkraft, som kan bryde forbrugsvaner og skabe holdningsændringer omkring fødevarer.

Forureningen af jorden og luften i byer, betyder at man skal tænke sig om, når man ”sanker”. Sankning er det at plukke vilde afgrøder.

Forurening i jorden overføres kun i ringe grad til planter, og samtidig udgør de mængder vildt mad, man typisk spiser kun en lille del af en persons totale fødevarerindtag. For at komme godt i gang med sankning, er det vigtigt at man orienterer sig hjemmefra, lærer lidt om afgrødderne, begynder med at samle få afgrødder – og er man på



nogen måde i tvivl, så lad planten stå og find noget andet.

På vores tur finder vi bl.a. ransløg, hvis blade f.eks. kan bruges som krydderi i stedet for hvidløg, salturt, strandkål og havtorn. Vi smager også på strandkarse, som har en stærk smag, og bliver kaldt Nordens wasabi. Vi finder endda æbler, brombær og et pæretræ hvis frugter er lige til at plukke. Vi afslutning er der mulighed for at smage på byen i form af marmelader, lavet af afgrøder fra byen.

























**Rød mirabelle-  
marmelade**

Plukket på Ørestadens stier

Ingredienser:  
Røde mirabelle, økologisk  
rørsukker, vand, økologisk  
æbleeddike, stjerneanis

**mirabelle-  
melade**

Plukket på Ørestadens stier

Ingredienser:  
Mirabelle, økologisk  
rørsukker, vand, økologisk  
æbleeddike, stjerneanis

**Gul mirabelle-  
marmelade**

Plukket på Amager Fælled

Ingredienser:  
Gule mirabeller, økologisk  
rørsukker, økologisk vanille, vand,  
økologisk æbleddicer

**mirabelle-  
melade**

Plukket på Amager Fælled

Ingredienser:  
Mirabelle, økologisk  
rørsukker, vand, økologisk  
æbleeddike

**Rød mirabelle-  
marmelade**

Plukket på Ørestadens stier

Ingredienser:  
Røde mirabelle, økologisk  
rørsukker, vand, økologisk  
æbleeddike, stjerneanis