

Projektrapport 2020–2023

31.10.2023

Emmaus stadsodling

Projektet Kretsloppsparken

Inledning

Den här rapporten omfattar Emmaus Ålands projekt "Kretsloppsparken" åren 2020–2023. Målet med projektet var att visa hur land och hav samverkar och är beroende av varandra. I Kretsloppsparken har vi visat vad kretsloppet i naturen betyder i verkligheten. Att det är en förutsättning för att vi ska få mat på borden, för att grödor ska växa, för att fisken ska simma.

Vi har visat på vikten av att inte bryta kretsloppet och att inte bara tänka cirkulärt utan även handla cirkulärt. I Kretsloppsparken har det funnits plats för alla att vara med och tydligt känna och se att de är en del av kretsloppet.

Vi har fokuserat på den urbana miljön och hur vi mitt i stan kan bidra till sunda kretslopp. Kretsloppsparken har också visat på vikten av matsäkerhet och möjligheterna med självförsörjning.

Projektet har drivits i enlighet med projektplanen. Coronapandemin medförde dock att vissa delar fick genomföras på ett annat sätt och i långsammare takt än planerat. Projektet har sysselsatt en projektledare samt en kretsloppspedagog.

Under hösten 2023 har delar av odlingsverksamheten fasats ut beroende på bristande finansiering. Odlingen fokuseras nu till Emmaus Ålands område i Norrböle, Mariehamn.

Projektets mål var att utveckla följande sex delar som ingår i samma kretslopp.

- Stadsodling för välmående
- Från jord till bord
- Från hav till bord
- Akvaponi – cirkulär stadsodling
- ... och till jord igen
- Kommunicera, engagera och agera

1. Stadsodling för välmående

Idén med Emmaus stadsodling var att bidra till sunda kretslopp och visa exempel på cirkulär stadsodling. Vi har visat att det är möjligt att producera mat mitt i stan. Vi har skapat en miljömässigt och socialt hållbar plats genom odling på friland, i växthus samt i akvaponi och hydroponi. Detta tillsammans med volontärer och personer i arbetsträning – för att bryta utanförskap och öka sysselsättningen.

Odlingen vid Ämbetshuset, även kallad Tillsammansodlingen, inleddes så snart vädret tillät under våren 2020. Men redan i januari påbörjades uppdrivningen av växter inomhus. Innan pandemin bröt ut så fanns en tydlig koppling till Emmaus returcafé. Kryddor och grönt odlades inomhus, även i själva restauranglokalen. Alla inblandade kunde tydligt se resultat av det egna arbetet när det gröna landade på tallriken. När returcaféet stängde sin verksamhet har nya angreppssätt behövts för att kommunicera och bidra till den hållbara matkulturen vi eftersträvar.

Under 2020 hade vi 25 projektdeltagare i stadsodlingen. De jobbade tillsammans ca 300 timmar. Under sommaren hade stadsodlingen en studerande i maskinteknik på praktik under tio veckor. Därtill jobbade ännu en högskolepraktikant med kommunikation och produktion av presentationsmaterial under några veckor.

Under 2021 hade vi sammanlagt 40 projektdeltagare med i stadsodlingen. De jobbade både i vår volontärodling vid Ämbetshuset och vid våra lokaler i Norrböle. Deltagarna har varit volontärer, personer i arbetsträning på Emmaus, språkpraktikanter och högskolepraktikanter. De har arbetat med många olika odlingsuppgifter och tack vare utvecklingen av odlingsytorna i Norrböle kunde vi erbjuda fler personer odlingsrelaterad arbetsträning.

Under 2022 hade vi ca 15 återkommande deltagare som funnit intresse av att delta i projektet och samtidigt fått en stadigare förankring till och ökad kunskap kring stadsodlingsarbetet. Dessutom utökade vi under året tiden de kunde delta.

En grupp från Ålands omsorgsförbund har hjälpt till under sommaren 2020 till med bevattningen och under 2021 och 2022 fortsatte samarbetet med Kommunernas socialtjänst (KST) där tre dagliga verksamheter har haft som arbetsuppgift att vattna vid Tillsammansodlingen.

Under vinterhalvåret har vi därtill byggt odlingsrelaterade produkter såsom fågelholkar, insektshotell och skördeorgar samt byggt olika tillbehör till våra odlingar såsom staket och mindre drivhus tillsammans med andra Emmausdeltagare i vårt snickeri i Norrböle. Största delen av materialet vi använde var restvirke eller kasserade möbler. Snickeriet har under vintern varit öppet för volontärer. På detta sätt har vi kopplat ihop flera av Emmaus verksamheter.

De projektanställda har utbildat sig inom OCN (Open college Network), som är en metod för kartläggning av kunskap och kompetenser. Detta har givit oss möjlighet att validera och synliggöra våra projektdeltagares färdigheter. Arbetsträningen i stadsodlingen har innefattat bl.a. lärande kring kommunikation, bemötande och förhållningssätt i yrkesroll samt samarbete.

Under hela projektperioden har vi även arbetat med volontärer, såväl lokala som internationella (via EU-programmet European Solidarity Corps), ca 300 timmar per år.

Under hösten 2022 etablerade vi stadsodling även på kolonilottsområdet i Hindersböle i norra Mariehamn. Fastän uppbyggandet av kolonilotterna innebar ett stort och fysiskt tungt arbete så skapade vi en viktig gemenskap när vi arbetade tillsammans mot ett gemensamt mål.

Närheten till andra odlare vid kolonilotterna har varit givande då vi kunnat diskutera odling med varandra. Kolonilottsodling har möjlighet att skapa stor gemenskap med de rätta förutsättningarna. En av volontärerna blev så inspirerad att hen började kolonilottsodla på egen lott. Under 2023 har vi haft elva personer i arbetsträning samt flera volontärer som deltagit i odlingsarbetet. Att skapa en förståelse för olika sorters kretslopp, både naturliga, materiella och ekonomiska, har varit en del av deras arbetsträning. Därför har vi involverat alla deltagare som har möjlighet att på

ett eller annat sätt delta i stadsodlingen. Vi har även utgjort godkänd praktikplats för en trädgårdsmästarstuderande i tre veckor sommaren 2023.

2. Från jord till bord

Grönsakerna från stadsodlingen gick i början av projekttiden, fram tills pandemin startade, direkt till vår klimatsmarta restaurang Emmaus returcafé, som låg intill stadsodlingen invid statens ämbetshus. Här tillreddes och serverades det som skördades.

Avståndet från jord till bord var bara några tiotals meter, ett tydligt exempel på att närodling minskar behovet av transporter. Menyn utgick från vad jorden levererade. Här visade vi att det mycket bra går att äta mat efter säsong och att det är möjligt att äta närodlat året om. Restaurangen kompletterade med produkter, främst ekologiska, från lokala odlare. Därtill användes svinnvaror från ett par livsmedelsbutiker på Åland. Odling och restaurang förenades i ett idé- och smaklaboratorium där ätligt från odlingen och naturen förädlades för att bli nya smakupplevelser.

Efter att Emmaus returcafé lades ner i samband med coronapandemin i mars 2020 så ändrade vi fokus och valde att sälja de skördade grönsakerna i Emmausbutiken på Strandgatan tillsammans med information om stadsodlingen.

Under Emmausfestivalen 2020-2022 serverades street food med tillbehör från stadsodlingen. Under Emmausfestivalen 2020 ordnades även en smakstig, där besökare fick upptäcka smaker under en promenad från Ämbetshuset till Strandgatan.

Under hösten 2020 fördes diskussioner med byggnadsinspektionen kring anläggning av ett tunnelväxthus vid Ämbetshuset. Byggnadsinspektören gav grönt ljus, varpå bygglovsansökan lämnades in, växthus beställdes och markarbete inleddes. I början av 2021 konstaterade dock byggnadsinspektionen att byggnadsinspektören i fråga hade lovat för mycket. Bygglov beviljades inte. Växthuset fick i stället sin plats vid Emmaus i Norrböle där det under våren 2021 byggdes upp på parkeringen. I Norrböle finns även Emmaus sorteringscentral, butik, snickeri, textilverkstad, kontor och större delen av vår arbetsträningssamverkan och vårt volontärarbete.

I april 2020 inleddes anläggningen av odlingsytor invid Emmausbutiken på Strandgatan, både på grönområdet söder om butiken och på parkeringsplatsen. Högst upp i den gamla skorstenen på Strandgatan anlades även en odlingsbädd för att väcka uppmärksamhet och intresse. Skorstensodlingen syntes mycket bra till närliggande uteserveringar samt till Torggatan. Vid Strandgatan installerades även ett regnvattenåtervinningssystem för att möjliggöra bevattning med regnvatten. Vattnet samlas i s.k. kubiktankar. Ansamlandet av regnvatten utvecklades under 2022 då vi även installerade regnvatteninsamling i kubiktankar i Norrböle, för bevattning av odlingarna i Norrböle.

Vid Ämbetshuset hade vi en bikupa under åren 2020–2022. Hösten 2020 gav den 12,5 kg honung. Under året 2021 gav kupan 16 kg och under 2022 hela 23 kg. Honungen har sålts i våra butiker.

Under 2021 blev ett oanvänt område utanför butiken i Norrböle med ris- och taggbuskar omvandlat till ett friland på 5x30 meter. Frilandet, som designats efter market gardening-principen, preparerades med näring genom ett lager hästgödsel för att sedan fyllas med sållad matjord. Market gardening går ut på att odla många olika grönsaker i fasta bäddar, där länken mellan producent och konsument är kort. Allting odlades i liten skala utan stora maskiner som t.ex. traktorer. Många grödor hinner odlas under en säsong och principen utgår från noga planering, rätt näring och rätt verktyg.

Under säsongen 2021 odlade vi tomat, gurka, squash, mangold, melon, pumpor, brysselkål, physalis, grönkål, paprika, chili och selleri i dessa bäddar. I Tillsammansodlingen invid statens ämbetshus anlade ett mindre friland hösten 2021 utifrån samma principer. Vi har undvikit att gräva, i stället har vi byggt vi på marken som redan finns. Detta för att skapa kontakt med de mikroorganismer och det liv som redan finns i marken utan att förorsaka skada i det. Vi har varvat

näring från löv, häst- och höns gödsel samt egen kompost och bokashi för att boosta jorden. Höns gödslet har donerats av en gård på Åland som arbetar efter ekologiska principer och häst gödslet kommer från ett lokalt stall.

I detta odlingsland, som också fungerade synliggörande för vår verksamhet då det ligger mitt i staden, så odlade vi betor, broccoli, bönor, purjolök, morot, rädisa, selleri, squash, majs med mera. Till på det odlade vi många olika örter och blommor. I vårt friland och växthus i Norrböle har vi odlat morot, tomat, vitlök, paprika, olika lökar, jordärtskocka, vintersquash, aubergine och gurka. På Strandgatan satsade vi en hel del på att odla dragväxter som är pollenrika blommor till våra pollinerare.

Försäljningskonceptet där vi säljer de odlade grönsakerna i våra butiker utvecklades under 2021 då vi både odlade mer och presenterade det på nya sätt. Efter en trög start så fick vi snart fart på försäljningen då våra kunder började lära känna våra produkter och hur vi arbetar. Vi har även inlett säsongerna med att sälja plantor både i butiken på Strandgatan och i växthuset i Norrböle. Vi har sålt bl.a. tomatplantor, kryddor, Linnétagetes, selleri, solrosor med mera. Det blev också startskottet för växthuset i Norrböle som på samma gång visades upp för allmänheten.

Under vinterhalvåret har odlingen varit fysiskt vilande. I stället har vi planerat odling, volontärinsatser och evenemang. Vintern 2021 fick projektet tillgång till en ny lokal i Norrböle där vi har drivit upp plantor under växtbelysning innan de har kunnat flytta ut till tunnelväxthuset eller sålts. Vi har även kompletterat rummet med en efterskördsanläggning och diverse arbetsytor. Här har vi kunnat skölja och paketera grönsaker, torka örter och producera örtsalt och samtidigt ha möjlighet att ta emot grupper.

Platsen utanför Emmaus butik vid Strandgatan har även utgjort en grön oas invid torget. Där har vi planerat olika bärbuskar och fruktträd och planerat för en naturlig koppling till lekplatsen invid. Bären och frukten har varit till allmänheten att njuta av.

Under 2023 har stadsodlingen förändrats. Stadsodlingens ursprungliga odlingsplats invid ämbetshuset har avvecklats. Efter att vi fick tillgång till sex kolonilotter á 100 kvm vid kolonilottsområdet i Hindersböle påbörjades upprättandet av både en social mötesplats och en renodlad bäddodling enligt "no dig-principen". 14 bäddar á åtta meter långa byggdes med hjälp av egen kompost (bestående av löv, tång och höns gödsel), häst gödsel från en ekologisk gård samt återbrukad jord från odlingen vid ämbetshuset.

Så långt det gick har vi återbrukat allt material vi kunnat och endast toppdressat med ekologisk "köpejord". I bäddarna installerades droppsystem för effektiv och snål bevattning. Under säsongen har vi odlat tomater, squash, paprika, bönor, ärtor, kål, purjolök, selleri, rotselleri, lök, mangold, rödbetor, morötter, vitlök, jordärtskockor, chili, vindruvor, gurkor samt olika blommor och bär.

3. Från hav till bord

I Finland består fisket till 96 procent av strömming och vassbuk. Endast 3 procent av detta används till människoföda. Resten blir mink- och fiskfoder. En stor del exporteras till Danmark, där den "förädlas" till fiskfoder, som exporteras vidare till fiskodlingar i Norge, varifrån Finland köper stora mängder odlad fisk. Vi konstaterade att detta är fel sorts kretslopp.

Vi ville i stället visa att fisk som strömming och mört kan användas som mat, både till vardag och fest. Fisken är hälsosam och fisket av mört och strömming bidrar dessutom till minskad övergödning i Östersjön. Inom Emmaus returcafé tog vi fram flera nya spännande rätter baserade på s.k. skräpfisk och på Emmausfestivalen har vi serverat burgare på braxenfärs samt grönt från stadsodlingen. Efter att Emmaus returcafé lades ner så fick denna del av projektet mindre vikt eftersom vi inte längre hade tillgång till ett godkänt kök.

4. Akvaponi – cirkulär stadsodling

I detta delprojekt odlade vi fisk i ett slutet system för att visa hur matproduktion kan göras utan att påverka den marina miljön, samtidigt som den bidrar till naturlig gödning i odlingar.

Vi byggde ett litet akvaponi-system i lokalerna vid Emmaushuset på Strandgatan. Akvaponisk odling innebär att hydroponisk odling integreras i ett system för odling av fisk. Vattnet med överskottsningen från fiskodlingen leds i ett slutet system via t.ex. en tomatodling innan det renat går tillbaka till fiskodlingen. Växtrester från växtodlingen kan i sin tur ingå i fiskodret. Småskaliga akvaponiska system är på frammarsch i Europa. Här ville vi visa på möjligheten att producera fisk utan att påverka Östersjöns miljö. Denna del utfördes som ett skilt projekt, för vilket stöd erhöles från Leader Åland.

Under våren och sommaren 2020 byggdes en akvaponi-testanläggning på Strandgatan. Inledningsvis satsade vi på lättskötta guldfiskar. Dessa kompletterades i januari 2021 med Tilapia, som är en god matfisk och en av världens mest odlade fiskar. Fisktanken med guldfiskar placerades på lastbryggan vid parkeringen. Det näringsrika vattnet pumpades upp till odlingsbäddar på taket, där växterna tog åt sig av näringen samtidigt som vattnet filtrerades i odlingsmediet för att sedan rinna tillbaka till fiskarna, renat och redo att brukas på nytt – ett eget kretslopp.

Under Emmausfestivalen i augusti 2020 visades anläggningen upp. Projektledaren var på plats och guidade. Därtill skapades informationsskyltar kring våra odlingsmetoder. Presentationer av anläggningen gjordes även vid flera andra tillfällen, både för förhandsbokade och spontana besökare. Projektansvarige och projektledaren medverkade i februari 2020 i ett seminarium om akvaponiska system vid Vattencentrum i Norrtälje. En liten demo-akvaponi i form av akvarium med tillhörande växtbädd placerades i butiken på Strandgatan för att på ett pedagogiskt och lättillgängligt sätt visa hur kretsloppet i det akvaponiska systemet fungerar.

En odlingscontainer iordningställdes på Strandgatan under sommaren 2020. En högskolepraktikant inom maskinteknik tog fram ett system för återvinning av värme från intilliggande byggnad. Till senhösten flyttade även vårt akvaponiska system in i containern. Arbetet med att justera in alla flöden och näringsnivåer samt att förebygga ohyra, exempelvis bladlöss, var utmanande. Under sommaren 2020 anlades även en hydroponisk odling på Strandgatan, både på parkeringsplatsen och på byggnadens tak i pedagogiskt syfte.

Under våren och sommaren 2021 utvecklades akvaponin än mer och ett s.k Deep Water Culture-system byggdes på taket. Systemet innebär att växternas rötter bor i en vattenreservoar och inte exponeras för luften. Växterna fick näringsvatten uppumpat från tilapiornas tank. Under augusti införskaffades ett nygammalt akvarium på 1.200 liter dit fiskarna fick flytta. Detta innebar att det blev enklare att kontrollera fiskarnas välmående och vattnets kvalitet samt att systemet blev mer pedagogiskt, då vi äntligen kunde se fiskarna genom glaset.

Ett reningsfilter kopplades in för att jobba bort överflödigt näring och avföring. En annan pump i akvariet pumpade upp näringsrikt vatten (med ammonium) genom ett filter fyllt med bakterier som bodde på små plastknappar med mycket yta (K1-media). Dessa skötte om att nitrifikationen fungerade, och att växterna tog upp näringen (nitrat). Vattnet rann sedan på egen hand tillbaka till akvariet och för att användas på nytt.

Växterna fick ljus av högtrycksnatriumlampor, som även gav värme till tilapiorna. Hela systemet var ett kretslopp i balans, men också med stora utmaningar. Om obalans uppstod på ett ställe så påverkade det hela systemet.

Vi har även experimenterat även med odling av mjölmask som användes som fiskfoder. Utfallet var inte riktigt vad vi önskat då mjölmaskens livscykel gick snäppet för långsamt för att räcka till som enda föda till fiskarna. Mjölmaskar är dock intressant av flera orsaker, de har även testats som proteintillskott till människor, dock inte inom ramen för vårt projekt.

Vårt akvaponiska system utgjorde ett gott pedagogiskt exempel på hur vi inom matproduktion kan spara på vatten och odlingsarealer. Det uppskattas att akvaponiska system sparar upp till 90 procent vatten i jämförelse med odling i jord samtidigt som det i princip går att odla de flesta grödor i dessa system, vissa lättare än andra. Systemen kan vara allt från små akvariefisk-system till stora industriodlingar.

Under vintern 2021–2022 balanserades akvaponi-systemet ytterligare för att hålla näringsnivåerna på lämplig nivå för fiskarnas välmående. En bananplanta, som kräver mycket näring, placerats därför i flödet, och den har växt väldigt snabbt. Tidigare hade vi odlat främst tomat, basilika, gurka och blommor. Vi installerade även en andra vattentank där vi odlade andmat som ett grönt komplement till fiskarnas föda. Under sommaren 2022 kopplade vi på nytt systemet till taket och vårt bananträd fick flytta ut för sommarperioden. Akvaponiprojektet avslutades hösten 2022.

5. ... och till jord igen

Alla rester från Emmaus returcafé användes till jordförbättring i stadsodlingen genom s.k. bokashikompostering. Detta är ett enkelt och smart sätt att återvinna matavfall och omvandla det till jord och gödning. Med hjälp av mikroorganismer omvandlas allt vanligt matavfall snabbt och luktfritt till jordförbättring som direkt kunde användas i odlingen. Den ger jorden nytt liv och medverkar till frodigare växtlighet. Kolet binds i jorden i stället för att bli koldioxid och näringsämnen finns kvar.

Vi testade olika metoder för att skala upp komposteringen i samarbete med en restaurang för att visa att bokashi kan vara ett hållbart alternativ till den energi- och näringslösande förmultningskomposteringen.

Jorden har även förbättras genom iblandning av biokol. Träkol i jorden bryts ner väldigt långsamt och binder därför under lång tid koldioxid i jorden. Kolet är poröst och i jorden binder det vatten och näring. Den lagrade näringen i kolet minskar urlakningen av kväve i naturen.

Bioavfall från Emmaus alla verksamheter har även tagits tillvara för att komposteras enligt bokashimetoden och bidra till jordförbättring i stadsodlingen. Under 2020–2022 samarbetade vi även med en närliggande restaurang. Vi tog hand om en stor del av deras bioavfall och omvandlade det till jord samtidigt som vätskan från bokashiprocessen användes som flytande näring. Därtill har vi även anlagt flera maskkomposter, där maskarna processade överbliven mat, löv och annat organiskt material.

För besökare visade och förklarade vi tydligt hur de olika komposteringsmetoderna fungerar. En liten maskkompost placerades även inne i butiken på Strandgatan så att butiksbesökarna lätt kunde få en inblick i hur det fungerar.

Vi har också fördjupat oss i frågan om biokol samt förberett tillverkning av biokol av restmaterial (rent trä) från Emmaus bygg- och möbelretur. Att själva tillverka biokol visade sig dock vara svårt utan den rätta utrustningen, då förbränningen ska ske syrefritt.

Utöver bokashi och maskkompost så har vi varmkomposterat och testat olika material i dessa, då metoden är bra för att ta död på ogräsfröer och diverse virus som kan finnas i gamla växtdelar. Vi använde oss den s.k. Berkeleymetoden, och testade med olika material som består av kol och kväve. Löv, tång, sjögräs, hästgödsel, bokashi, gamla växtdelar, höns gödsel m.m. tillsattes i olika mängd. Detta för att på ett snabbt sätt kunna skapa ett kretslopp där ny förbättrad jord skapas.

Dessutom har vi testat på att skapa näring genom olika fermenteringsmetoder inspirerade av Korean Natural Farming, en odlingsmetod som på bygger på näring som fermenteras. Idén är att tillföra så mycket egna mikroorganismer som vi kan för att skapa en egen biologisk bekämpning som gör att vi helt kan undvika kemiska bekämpningsmedel.

Efter att returcaféet avslutades och efter att samarbetet med den andra restaurangen avslutades 2022 så har kompostering med bokashi fortsatt inom Emmaus verksamhet på så sätt att vi tar vara på alla matrester som produceras av Emmaus anställda. Jordfabriken kan vara i gång året runt vilket gör att vi ständigt får tillgång till näring att förbättra våra jordar med. Våra maskkomposter har matats med både löv och övermogna grönsaker. Vi har sett tydliga resultat av deras arbete.

Under våren 2022 testade vi den pedagogiska insatsen "soil your undies" som är en metod för att utvärdera hur väl jorden jobbar med nedbrytning. Metoden går ut på att du gräver ner ett par kalsonger (i bomull) för att se hur snabb nedbrytningen är under en viss tid. Ju snabbare nedbrytning, desto bättre jordkvalitet. Efter två månader var det i princip bara resåren kvar, vilket betyder att kvaliteten på vår egentillverkade jord var av god.

6. Kommunicera, engagera och agera

Alla insatser i projektet har kommunicerats på ett tydligt och pedagogiskt sätt till olika målgrupper. Det ambitiösa målet med Kretsloppsparken var att nå förändring genom nya beteendemönster inom alla befolkningsgrupper.

Vi utvecklade workshopprogram anpassade efter intressen och bakgrund. Vi visade på helheter och kretslopp främst genom praktisk handling men även genom skyltar och annat informationsmaterial.

Långsiktigheten i verksamheten säkrades genom att under projektperioden utveckla olika koncept som bidrar till finansieringen av Kretsloppsparkens verksamhet. Eftersom det har varit svårt att få fortsatt extern finansiering så har verksamheten anpassats till nya ekonomiska ramar och allt mer integrerats i Emmaus Ålands ordinarie verksamhet, framförallt de sociala insatserna i form av bl.a. arbetsträning.

Kretsloppsparken har under åren tagit emot besök av grupper och enskilda personer. Under Emmausfestivalen i augusti 2020-2023 presenterades odlingsverksamheten för besökarna. Vi har presenterat våra akvaponiska och hydroponiska odlingar samt våra odlings- och komposteringsmetoder.

Vi lanserade en *smakstig* där besökaren fick i uppdrag att genom en promenad i Kretsloppsparkens olika delar smaka på minst tio olika växter. På Emmausfestivalen har vi dessutom haft tävlingar, frågerundor, presentationer, försäljning av grönsaker och örtsalt och skapat samtal kring odling. Besökarna har under åren kunnat besöka vår akvaponi och flanera bland odlingslådorna.

Verksamheten har kontinuerligt presenterats på sociala medier. Därtill har vi medverkat i bl.a. Nya Åland, Ålandstidningen, SteelFM och skriften "Central Baltic-berättelser. Människor, platser och drivkrafter i skärgården". Marthaförbundet gjorde även reportage från stadsodlingen som publicerades under hösten 2021. Projektet har presenterats för bl.a. Ålands lagtings social- och miljöutskott, EU-projektet "En säker hamn", Ålands riksdagsledamot, stadsarkitekten, Leadergrupper från Finland, äldreboenden, skolor och EU:s central Baltic-program samt otaliga besökande grupper.

Pedagogiskt material har utvecklats och formgivits. Detta inkluderar broschyrer, skyltar och affischer. Det pedagogiska materialet tydliggör vad, hur och varför vi driver stadsodling. Broschyerna har delats ut i butikerna och på evenemang och skyltarna har funnits på de platser där vi har (haft) odlingsaktiviteter. Detta för att tydliggöra vår verksamhet och bjuda in människor att delta. Vi har även haft öppet hus under Barnens dag i city med aktiviteter för barn.

Under sommaren 2021 producerades en informationsfilm angående vårt tidigare projekt Möjligheternas trädgård, finansierat av Central Baltic – ett exempel på ett lyckat projekt. Projektet var grunden till det nu pågående projektet Kretsloppsparken. Filmen finns på <https://youtu.be/pAZ675bFvWc>

Intervjuer har gjorts i Ålands radio, för aland.com samt Ålandstidningen. Se <https://alandradio.ax/gomorrn/klimatsmart-akvaponi-hos-emmaus>
<https://alandradio.ax/eftermiddag/jordinspiration-pa-emmaus>
<https://www.alandstidningen.ax/familj/emmaus-inspirerar-odling-stan>
https://www.alandstidningen.ax/sites/default/files/documents/ajn_1.pdf

En låt och musikvideo om stadsodlingen har producerats för allmänheten att lyssna på och beskåda. Se <https://youtu.be/3O6b-fqB-6M>

Därtill agerade vi värdar för en programpunkt under FM i Mathantverk när det ordnades på Åland. Vi har även själva gjort studiebesök till ekologiska odlare på Åland för att inspireras och diskutera hur vi kan odla enligt ekologiska principer på Åland. För att utveckla vår egen kunskap och för att få inspiration deltog projektledaren och kretsloppspedagogen under våren 2022 i en studiereisa till Österbotten med schemat fyllt av studiebesök till liknande odlingsprojekt men också andra verksamheter, såsom matkreatörer och hållbarhetsentreprenörer. Vi har även deltagit i flera webinarier med tema jordhälsa, market gardening samt gjort virtuella studiebesök till ekologiska odlare runtom i Sverige.

Våren 2022 drev vi kampanjen #returodling, som innebar att vi utmanade våra följare att odla tomater helt utan att göra inköp. Detta genom att plantera med frön från tidigare år, hitta något begagnat föremål att odla tomaten, ta jord ur skogen, använda så lite artificiellt ljus som möjligt och tillverka egen växtnäring (kompost). Inom ramen för kampanjen drog vi upp tomater och andra grödor i skyltfönstret på Strandgatan och förklarade vad det är vi gör för att inspirera andra till #returodling.

I och utanför butiken på Strandgatan arrangerade vi 2022 två mindre odlings-temaeftermiddagar i samarbete med City Mariehamn. Se kort presentation av det första tillfället på <https://youtu.be/M9T24ZJImxQ>

Den andra temadagen, *Blommor, bin och jord* inträffade under City Mariehamns "Vår i city" och riktade sig till barn. Då fick de tillverka fröbomber som är en boll av jord, lera och blomfrön. Dessa planteras sedan ut för pollinerarnas väl.

Vi har även planerat och deltagit i Emmaus gårdsfest och marknad i Norrböle både våren 2022 och 2023. Vi sålde plantor och pratade med många odlingsintresserade besökare.

Vi har haft både vuxna och barn på besök och under vårvintern 2022 inledde vi ett samarbete med fritidshemmet Kråkan i Mariehamn med fokus på odling och kretslopp. Vi besökte dem vid fyra tillfällen och de besökte oss vid två. I princip alla barn från årskurs 1 och 2 deltog i projektet, sammanlagt 59 barn. Under våren fick barnen ta hand om en maskkompost och alla klasser hade varsin odlingslåda att sköta om där barnen sådde spenat och rädisor. Utöver det fick de även förgro mangold inomhus och laga fröbomber. Vid sina besök hos oss fick barnen hälsa på i akvaponin, spela vårt nya hållbarhetsspel "Zero hero" som handlar om kretslopp och återbruk samt göra ett besök i vår Tillsammansodling. Där fick de lära sig om våra bin, plantera solrosor, gräva efter mask och bygga insektshotell. Samarbetet var lyckat och både stadsodlingen och skolan var nöjda med aktiviteterna.

Stadsodlingen har även haft mindre samarbeten med andra föreningar. I maj 2022 stod vi platsvärd för Ålands Natur & Miljös familjeevenemang "Laga ditt eget insektshotell". Evenemanget ordnades på världsmiljödagen för att uppmärksamma biologisk mångfald.

Under sommaren 2022 gjorde stadsodlingen ett besök i skärgården. Under en kulturkväll i Kumlinge höll vi en inspirationsföreläsning och deltog även i efterföljande diskussion om möjligheter för en s.k. "byaodling". Vi gav tips om hur man odlar tillsammans samt sålde örtsalt och torkad mynta tillsammans med andra återbruksprodukter från Emmaus.

Under 2023 har vi odlat på kolonilotterna i Hindersböle. Där har vi fokuserat både på sociala och ekologiska frågor. Den sociala delen av kolonilotterna har bestått av sittplatser, bärbuskar, blomlådor samt odlingslådor specifikt för vårt andra fritidshemsprojekt, denna gång med fritidshemmet Ugglan vid Strandnäs skola. Eleverna, som gick årskurs ett, fick vara med en hel odlingsäsosong. Antalet elever uppgick till ca 20-30 barn per träff. De fick jordbearbeta, så, ansvara för maskkompost, plantera ut plantor, skörda, bygga insektshotell och skapa fröbomber. Vi har diskuterat och arbetat praktiskt angående livet i jorden och hur man odlar själv samt vad som behövs för att växter ska växa. Till på det har barnen fått njuta av ett stort land med solrosor. Vi medverkade i Ålands radio angående projektet: <https://alandsradio.ax/nyheter/emmaus-stadsodling-flyttar-hindersbole-och-samarbetar-strandnas-skola>

Barnen har också haft möjlighet att besöka odlingen på egen hand på sin fritid. De som fortsatte på fritidshemsverksamheten under hösten i årskurs två har också kunnat ta del av skörden. Den har levererats av barnen själva till skolköket. Barnen har skördat och levererat rädisor, morötter, rödbetor, selleri och brytbönor. Barnen kände sig mycket stolta över detta.

Sommaren 2023 ordnade vi två sommarläger med fokus på kretslopp, för två olika åldersgrupper. En vecka med barn i åldern 7–9 samt en vecka med barn i åldern 10–12. Lägre var avgiftsfritt och under det första deltog 10 barn och under det andra 12. Aktiviteterna bestod av återbruk, odling, lekar, konst och diskussioner. Lägre höll till både på kolonilotterna och vid Emmaus i Norrböle.

Vi har under hela projektet delat information på sociala medier. Här har vi varvat mer teoretiska inlägg med inlägg om odlarglädje. Vi har analyserat och diskuterat olika odlingstekniker och gett tips till hemmaodlaren. Vi har presenterat vårt arbete, lyft våra metoder och synliggjort våra missöden. Vi har hela tiden påengterat vikten av att inte bryta kretsloppet.

Kommentarer till redovisningen

Budgeten för projektet har kontinuerligt följts upp och justerats utgående från beviljade bidrag och prioriterade insatser. Vi har konstaterat att personalen har varit projektets viktigaste resurs och har därför prioriterat personal fram om utrustning. Personalen har engagerat många personer på arbetsträning och volontärer samt drivit det dagliga arbetet. I stället för inköp av utrusning har återbruk och egen tillverkning prioriterats.

Nu avslutas projektet och integreras i ordinarie verksamhet, där odlingen kommer att ha en viktig roll inom arbetsträning, volontärarbete och andra sociala insatser. Insatserna fokuseras nu geografiskt till Emmaus område i Norrböle, där alla investeringarna även fortsättningsvis kommer till användning.

Odlingsverksamheten kommer att rulla på som en del av verksamheten medan externa medel fortsättningsvis kommer att sökas för särskilda insatser såsom t.ex. sommarläger eller insatser för särskilda grupper.

Tack vare finansiering från Central Baltic-programmet, Ålands landskapsregering, Ålandsbanken, Leader Åland samt fonder och stiftelser så har Emmaus Åland kunna bygga upp en ny verksamhet som nu står på egna ben och lever vidare som en del av föreningens ordinarie verksamhet.

Ytterligare information

Verksamhetsledare Robert Jansson, robert.jansson@emmaus.ax, tel. +358 40 752 9191
Emmaus Åland, PB 85, AX-22101 Mariehamn