

Zahrádkaření bez zahrádek aneb sněž si svoje město

Většina obyvatel Česka i Evropy žije ve městech, ve kterých není tolik prostoru, aby byly zahrádky dostupné všem. Ve městech najdeme sice mnohdy dostatek veřejné zeleně, nicméně není běžné, aby se v parcích a na ulicích pěstovalo ovoce nebo zelenina. Neplatí to ale všude!

V květnovém čísle této rubriky představil Petr Gibas koncept tzv. „jedlého města“ na příkladu iniciativy *Incredible Edible* (*Neuvěřitelné a jedlé*) z Velké Británie. V duchu průkopnického města Todmorden jde obvykle o aktivitu obyvatel, kteří spontánně společně pěstují ovoce a zeleninu, pečují při tom o veřejný prostor a celou komunitu. Vznik „jedlého města“ ale může být zcela odlišný, jak nám ukazuje německý Andernach. V tomto třicetitisícovém městě, nacházejícím se mezi Koblenzí a Bonnem, radní před 10 lety při příležitosti Mezinárodního roku biodiverzity nechali v bývalém hradním příkopu v centru města vysázet a označit 101 odrůd rajčat. Chtěli tím poukázat na zapomenu-tou druhovou pestrost ovoce a zeleniny. Rajčata byla následně doplněna o maliny, rybíz, mangold a různé bylinky. Nám všem dobře známé heslo „Nevstupovat“ bylo vystředáno mnohem vstřícnějším „Nabídněte si“ a výsledky na sebe nenechaly dlouho čekat. Veřejnost přijala novinku za svou a ovoce, zelenina i bylinky začaly být pěstovány na dalších místech ve městě, například u radnice, na vyvýšených záhonech na ulicích nebo u řeky Rýn. Skladba pěstovaného ovoce a zeleniny se v čase mění. Nedávno

tak mohli návštěvníci ve městě nalézt například vinnou révu, zelí, brokolici a v hradním příkopu dokonce i slepice. Veškerá zelenina i ovoce jsou určeny pro všechny kolemjdoucí a jsou dokonce opatřeny cedulkami s informací, kdy se mají sklízet.

Jelikož Andernach chce být opravdu „jedlým“ městem, vyrostla na jeho okraji ve stejné době i 14hektarová permakulturní farma, na které naleznete i ovce a prasata. Nejen, že se na této farmě i ve městě o ovoce, zeleninu a zvířata starají především lidé, kteří měli problémy s hledáním práce, ale z produkce farmy se také vaří v jídelně pro nezaměstnané. Sociální motivy mají vůbec důležitou roli při rozvoji „jedlých“ prvků ve městě Andernach. Město tím získalo další turistickou atrakci. Místní obyvatelé a zejména děti na vlastní oči vidí, co to obnáší, vypěstovat potraviny. Lidé díky těmto aktivitám lépe vnímají městský prostor a pro někoho může sběr jídla znamenat i vítanou finanční úsporu.

Pokud si ale představujete, že si lidé z Andernachu každý den cestou z práce utrhnou rajče, salát nebo rybíz, musím vás zklamat. Výzkum provedený mezi obyvateli města sice ukázal, že vnímají celý nápad velmi pozitivně, ale tři čtvrtiny z nich vůbec ovoce, zeleninu ani bylinky nesbírá. Jako důvody obyvatelé uvádějí, že plody z centra města nepovažují za zdravé kvůli znečištění nebo že je nechávají pro lidi s nižšími příjmy. U některých záhonů musí radnice řešit třeba i takové věci, jako jsou čůrající psi, což člověka k utržení bylinek do polévky opravdu nenaláká. Spekulovat



můžeme také o tom, že ti, kteří mají své zahrady, prostě nemají potřebu sbírat další výpěstky. Nebo o tom, že iniciativu prosazenou takzvaně shora z radnice sice lidé v zásadě oceňují, ale nepřijali ji tak moc za svou jako spontánní aktivity zdola, typické například pro jedlá města ve Velké Británii. Přesto lze považovat Andernach za zajímavou inspiraci i pro další města, i když každá taková činnost by měla začínat diskuzí a spoluprací s místními obyvateli. Svým způsobem totiž nejde o nic převratně nového. Aleje ovocných stromů se sázely za účelem nasycení putujících vojáků už za Marie Terezie a Josefa II. a i v dnešních městech najdeme tu a tam ve veřejném prostoru ovocné stromy. Takže se můžeme závěrem ptát: „Proč by se vlastně nemohly ovoce, zelenina nebo bylinky běžně pěstovat v parcích nebo na ulicích měst?“ Třeba právě v tom vašem?

Jan Vávra
Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích,
jvavra@efjcu.cz
Článek vznikl v rámci
projektu GAČR č. 19-10694S
S přispěním M. Artmann a K. Sartison
(IÖR).

Foto M. Artmann, K. Sartison

