



Foto: John Dolecek

**Sänd egna  
TV-program  
sidan 6**

**Unga forskar klimat  
med ny teknik  
sidan 7**

**Hur påverkar  
transporter maten  
sidan 4**

# Mycket i vårt område är värt att visa upp

Hösten, har kommit för att stanna här på Augustenborg. Mina dagliga "vandringar" genom Augustenborg för att mäta vattennivå, ta vattenprov, notera nedskräpning och annat, ger mig en speciell möjlighet att följa årstiderna och förändringarna på riktigt nära håll. Som guide på Augustenborgs Botaniska Takträdgård och Ekostaden blir det också många ronder runt området med besökare från Sverige men också från bland annat England, Holland och Japan. Det finns så mycket i vårt bostadsområde som är värt att visa upp för besökare, men vi får inte glömma att titta en extra gång själva också.

Förutom att vi har turen att ha fantastiska träd på Augustenborg, har vi ett dagvattensystem som de sista veckorna har varit fyllt med efterlängtat vatten. Efter en del "barnsjukdommar" har kanalerna och dammarna nu visat sig från en helt annan sida och det är skönt att se hur båda funktion och estetik har förenats på ett så bra sätt.

På Augustenborgs Botaniska Takträdgård har också hösten slagit till för fullt. Det är spännande att se sedumtak i förändring. För er som inte har tagit möjligheten att besöka oss på takträdgården, titta på miljöhusens tak i vinter. De gröna taken är vid den här tiden röda. Förutom att takträdgården är öppen på somrarna för allmänheten, som en annorlunda naturupplevelse, så

bedrivs det också mycket forskning där. Vi har i dag forskning kring områdena biologisk mångfald (fåglar och insekter), hur växterna tar hand om regnvatten - hur mycket växterna suger upp, avrinning, taklutning, växt och jordsammansättning, hur växterna tar hand om/suger upp tungmetaller och förorening m.m. Det ska bli spännande att se resultaten!

Så i morgon när ni går genom Augustenborg på väg hem från jobbet eller efter att ha handlat så titta en extra gång upp på de höstfina träden eller på fåglarna som badar i kanalerna. Titta gärna upp på miljöhusetaken med sina roströda och gröna fetknoppsväxter, på dom renoverade fasaderna eller på parken. Augustenborg ligger precis utanför din lägenhet!

Brita Jervidal Jensen  
Boende på Augustenborg, guide på Augustenborgs Botaniska Takträdgård och Ekostaden Augustenborg



Foto: John Dolecek

## Skolans miljöhus redo att användas

Det trettonde miljöhuset i Augustenborg har byggts bredvid skolmatsalen och kommer att inhysa en kompost och källsortering för allt från metall till tidningar och plast.

Lerhalmtekniken som är vald till miljöhuset är en av flera jordhustekniker. Halm, lera och vatten blandas samman till en "massa" som i sin tur fylls i fack mellan konstruktionen där det får torka innan man lägger på puts. Putsen består av lera, sand och man sätter dessutom till fibrer som halm och till exempel kogödsel som först läggs på utsidan av huset. Lerhalmtekniken är billig och har goda isolerande egenskaper. En fördel är att man slipper plastfolie, tätskikt och mineralull som används i konventionella byggen.

Under projektsamordnaren Stefan Thörnkvists övervakning och idog hjälp från elever står nu det 34 kvm stora huset färdigt.

Augustenborgsskolans miljöhus är en av några få nybyggnationer av lerhalm i Sverige. Några av fördelarna med lerhalmhus är att leran ger bra luftfuktighet inomhus och har konserverande och brandskyddande effekt. Dessutom har lerhalmhus en hållbarhet på över hundra år om det byggs och sköts på rätt sätt. Miljöhuset kommer att öppna vid årsskiftet.

Ansvarig utgivare: Ekostaden Augustenborg  
I redaktionen: Katerina Shimanova och Trevor Graham  
Upplaga: 2 000 ex  
Eftertryck och spridning önskvärt  
Tryckt hos Tryckeri Wiking på miljövänligt papper.

Adress: Ekostaden Augustenborg  
Augustenborgsgården  
Ystadvägen 52, 214 45 Malmö  
Tel: 040-34 74 34, Fax: 040-34 74 35  
E-mail: ekostaden@malmo.se  
www.ekostaden.com

Gun Svedberg, 83 har bott i det nya seniorhuset på N. Grängesbergsgatan 44 sedan juli i år och hon trivs jättebra. Lägenheten är på 68 kvm och ungefär lika stor som de andra i huset och fastän hyran är på drygt fem tusen, cirka tusen kronor mer än den gamla lägenheten så tycker hon att det är värt pengarna.

–På Nydala där jag bodde innan var jag aktiv boende och det blev för mycket efter ett tag, berättar Gun. Jag ville se mig om efter något annat och då föreslog Inga Gunnarsson,



*Innergården är stor och rymlig med både grill, grönt och uteplatser där man kan umgås.*

# N.Grängesbergsgatan 44 en oas för seniorer

från MKB, som håller i aktiviteter för seniorer, att jag skulle söka till seniorboendet här på Augustenborg som höll på att byggas.

Det är ljust och rymligt när man kommer in i Guns lägenhet. Hallen övergår i köket och även mellan köket och vardagsrummet finns det ingen vägg. Köket är toppmodernt med glaskeramikhäll och en separat ugn med fläkt som är placerad i höjd



*Alla lägenheterna har en öppen planlösning: inga väggar mellan kök och vardagsrum och det finns inga trösklar i lägenheterna för att underlätta rörligheten.*

med bänkskivan. I vardagsrummet går en dörr ut mot ”bakgården”, ett rymligt, gräsbevuxet område där man får en känsla av att vara på landet och där det finns plats för rejäla trädgårdsmöbler.

–Jag tänker sätta några lökar till våren, säger Gun och tittar ut på uterummet, dessutom kan man sitta och ha det trevligt under somrarna. Det som är så bra med den här lägenheten är att det är soligt hela dagen.

I vardagsrummet bakom ett par skjutdörrar ligger sovrummet vilket leder vidare in i badrummet som det i sig är som ett litet rum. I ett hörn finns tvättmaskinen och torktumlaren som tar ungefär lika stor plats som en vanlig kyl och frys i en lägenhet.

–Tvättmaskinen och torktumlaren är en av de stora fördelarna med den här lägenheten, tycker Gun, i och för sig har jag ännu inte fått elräkningen men det är det säkert värt. Det är så skönt att ha dessa till hands!

Vart man än går finns inga trösklar så långt ögat når! Det är en av finesserna med dessa seniorlägenheter,

för att underlätta rörligheten.

Tryggt är ett ord som beskriver boendet tycker Gun. Man kan inte komma in i huset hur som helst utan man får knappa in lägenhetsnumret som står vid respektive namn på en interkom.

–Det är klart att den anonymitet som fanns på Nydala, där man bodde i ett höghus finns inte här och det är både bra och dåligt, man får helt enkelt anpassa sig. Det är mycket mer insyn och å andra sidan har vi god kontakt med varandra, säger Gun.

Utanför ingången, en bit till höger finns en hiss till andra våningen och i skrivandets stund håller man på att bygga trappor direkt upp på flera olika platser. På gården finns det flera bänkar att sitta på och i mitten finns det olika växter och annat grönt. En bit ifrån finns en stor grill.

–Vi har redan haft två spontana fester där alla som bor var med, säger Gun, en grillfest och en kräftskiva. I överlag är det bra grannsämja här och vi har pratat om att ha självförvaltning.

# Vad brukar du äta?

Mat är gott, inget snack om saken - men det kan också vara så mycket mera. Utan mat överlever vi inte, men mat handlar också om socialt umgänge, konst och trevnad, samtidigt som det för andra är levebröd. Däremot kan dåliga matvanor skapa hälsoproblem och dåliga odlingstekniker och distributionssystem kan skapa miljöproblem. Men att odla, handla, tillaga, äta och smälta maten kan vara hur trevligt som helst - det handlar verkligen om att njuta av livet.

Det är inte bara befolkningsmässigt och arkitektoniskt som Malmö är i förändring, även maten har blivit annorlunda, mer variationsrik och med influenser från många delar av världen. Vi äter inte längre bara kött och potatis med några sönderkokta grönsaker utan blandar friskt. Detta gör det möjligt att införa nya "aromer" i matlagningstraditionen där maten är anpassad till dagens livsstil och kan lagas snabbt, vara hälsosam och även lagas på närproducerade och ekologiska varor.

Under det närmaste halvåret kommer det finnas ett antal träffar på Augustenborgsgården där boende i Fosie kan lära sig mera om mat, matlagning, hälsa och miljö. Att laga asiatisk mat, vegetarisk mat, billig mat, barnvänlig mat eller snabblagad mat för ensamstående - det finns många möjliga teman för matlagningskurser. Vi kommer även erbjuda utflykter till Slottsträdgården och några av Malmös odlingslotter där man kan se odlingsstil och grönsaker från hela världen. Gemensamt för allt blir att vi försöker använda oss av billiga, goda, lokala och säsongsanpassade råvaror. För de som vill fördjupa sig ytterligare kan man alltid vara med på någon diskussionskväll om mat, miljö och hälsa som leds av experter i olika områden i Malmö.

För mer information kontakta Trevor på Ekostaden, tel. 040-34 74 34.

Den 14 december, kl. 11-16 kommer Bondens Julmarknad till Drottningtorget. Passa på att handla ekologiska läckerheter!



Foton: John Dolecek

# Var kommer äter i

Till Drottningtorget i Malmö kommer ca 30 bönder från Skåne och säljer sina egna produkter. Några av de produkter som de kan fresta våra smaklökar med är varmrökt tupp, olika sorters getost, äppel, tomat & rabarberchutney, anka, jordärtskockor, vit, röd och grön brysselkål, vita vinbär, 30 sorters äpplen, kålrabbi, majs, rotpersilja, spettekaka, bondbönor, dansk sparrispotatis, majrova, mangold, morötter, potatis, ägg, palsternacka och mycket annat gott.

Bondens Egen Marknad började förra året i Malmö och har funnits igen under hösten i år och kommer dessutom att hålla en alldeles speciell julmarknad i december. Att bönderna säljer sina varor på torget är i sig inget nytt, men att konceptet,

som nu finns i flera svenska städer, har blivit så framgångsrikt är ett tecken på ett nytt intresse för mat.

Det är svårt att hitta färskare grönsaker än på Drottningtorget och några få stånd på Möllan. Maten vi köper har oftast rest i flera dagar innan den kommer hem till oss och ser då ibland lika trött och slitnen ut som vi gör efter en liknande resa. Några få sorter reser bättre än andra, och det är mest dem som vi hittar i butiken - alltså ett smalt sortiment som ofta inte är det godaste.

Har du tänkt på varifrån äpplet, pastan eller brödet du äter kommer ifrån eller hur långt det har färdats? Kanske inte men 1999 importerade vi 28% av vårt kött, 82% äpplen och 38% lök och hälften av vitkålen. Till och med en del av



# er maten vi från?

den svenskproducerade maten har rest landet runt för inpackning, grossistförsäljning, lagring och slutligen försäljning.

Transporterna är den del av miljöpåverkan som vi själva kan göra något åt på ett enkelt och effektivt sätt. Man kan säga att ju mer närproducerad mat du väljer blir det mindre transportutsläpp och alltså mindre klimatpåverkan, försurning etc. De största miljövinster kan du göra i din butik. Välj till exempel svenska äpplen i stället för äpplen från exempelvis Argentina eller Nya Zeeland och bröd som är bakat lokalt och kanske inte i Norra Sverige.

Ett annat enkelt alternativ är att använda flera varor som är i säsong. På det sättet får man en variationsrikedom och spänning i

maten som gör att nypotatis och jordgubbar smakar så mycket godare, när det är nästan ett år sedan som man kunde avnjuta dem. Och tror det eller ej, så finns det massvis med goda rätter man kan tillaga med billiga rotfrukter under tidig vår när det lokalproducerade utbudet är som minst.

Glöm inte att mat är gott, kul och trevligt!

### Något att tänka på i affären:

- Titta på produktens ursprungsland
- Hur är produkten förpackad? Är den tätförpackad?
- Finns det en motsvarande vara som är närproducerad?
- Ha koll på vilken säsong det är
- Har varan en miljömärkning? Svanen eller KRAV?

## Snabb och läcker mat

### Tabbouleh – sallad på bulgurvete med kyckling

Tabbouleh är en typisk fransk sallad som är mättande och god.

4 personer

Du behöver:  
4 kycklingfiléer  
250 g bulgurvete  
2 röda paprikor, finstrimlade  
1 knippa persilja, finhackad  
2 färska rödbetor, finstrimlade eller grovrivna

Ur basskafferiet:  
olivolja  
grönsaksbuljongtärning  
1 gul lök, finhackad  
salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Bryn kycklingfiléerna i lite olivolja så de får färg. Låt de gå klara i ugnen tills köttsaft kommer ut när du sticker i dem, ca 10 minuter.
3. Koka bulgurvetet enligt anvisning på paketet med grönsaksbuljong och lök. Låt svalna.
4. Blanda det med paprikastrimlorna och persiljan. Salta och peppra.
5. Skär kycklingen i fina bitar och servera till bulgursalladen. Toppa med rödbetsstrimlor.

*Receptet är hämtat ur boken Max fem av Guy Taylor & Sebastian Schauer mann, ICA bokförlag, 2002.*





*Om allt går som man har tänkt sig kommer Augustenborg att ha en egen isbana 5-6 månader varje år.*

## Isbana på Augustenborg verklighet?

I somras beviljades Malmö Stad ytterligare en omgång med pengar från Naturvårdsverket för fortsatt arbete med ekologisk omställning. Bland de projekt som beviljades medel fanns ett antal energiåtgärder på Augustenborg. Energikonceptet har diskuterats fram tillsammans med MKB, Sydkraft, Malmö Stad och även ett antal hyresgäster från Augustenborg. Grundprinciperna är: att ge hyresgästerna bättre kontroll över sin värmeförbrukning och även möjligheten att spara pengar genom att minska sin energianvändning, att

återanvända frånluftsventilationen i höghusen för att producera varmvatten, att installera solfångare för att producera varmvatten och kanske roligast av allt - att installera en värmepump i parken för att producera varmvatten och som biprodukt skapa en isbana under 5-6 månader varje år.

Men allt detta är än så länge bara planer. Det finns mycket att reda ut kring det ekonomiska innan ett beslut fattas om vilka delar av projektet definitivt blir genomförda. Men vi håller tummarna.

### Tanka med sprit och kör hur långt du vill

Augustenborgs Elbilspool är ingen elbilspool längre eller rättare sagt inte bara elbilspool. Numera kan ni Augustenborgare köra på sprit! Vid torget står en Ford Focus som man kan tanka med vanlig bensin, eller etanol. Ford lanserade sina alkoholbilar först i Sverige, och det

har slagit ut så väl att de snart börjar försäljningen i resten av Europa. Etanolen som säljs i Sverige idag tillverkas av gammalt vin, men i framtiden kommer man att kunna tillverka etanol från spannmål, potatis eller sockerbetor - sådant som passar bra i Skåne. Det är också mycket möjligt att skatten på drivmedelsetanol kommer att sänkas, så att det blir betydligt billigare att tanka sprit än bensin och ännu mer

## Sänd egna TV-program

Nu har Internet-kanalen TV-Fosie kommit i gång på allvar. Startskottet var ett besök från systerkanalen Tenantspin från Liverpool i oktober då man gjorde inspelningar och höll i workshops med föreningar och andra intresserade.

Tanken med TV-Fosie är att alla intresserade, i Fosie och övriga Malmö, ska ges möjlighet att göra egna TV-program. Sändningarnas innehåll bestämmer programmakarna helt själva. Det kan vara allt från musik och konst till politiska debatter. Programmen sänds live på nätet och tittarna har möjlighet att kommentera innehållet direkt via chat. Alla program går även att se i efterhand då de sparas i ett programarkiv.

TV-Fosie ligger på ett öppet nätverk för lokala studios som heter Superchannel. Just nu finns det 27 kanaler från olika länder i nätverket. TV-Fosie har tillkommit genom ett samarbete mellan den danska kostnärsggruppen Superflex, Augustenborgsgården/Fosie Sdf/Storstadssatsningen, Konstfrämjandet Skåne och Rooseum. Studion finns på Augustenborgsgården, Ystadvägen 52. Nyfiken? Ring tel. 040-34 74 34 för mer information.

lönsamt att gå med i bilpoolen.

Den stora fördelen för medlemmarna i bilpoolen är att bilarnas räckvidd inte längre är begränsad till Malmö. Elbilen är fortfarande för stadskörning, men etanolbilen är precis som en vanlig bil och kan köras upp till Stockholm eller Haparanda, och tar spriten slut så är det bara att tanka bensin istället. Läs skylten vid torget för information om hur du kan bli medlem.

# Unga stillar nyfikenhet med KlimatX

I september kom skolelever från hela Fosie till Augustenborgsgården för att lära sig om global uppvärmning och förnyelsebar energi - ett viktigt

verktyg i minskningen av utsläppen som håller på att ändra vårt klimat, och det som kommer att bli morgondagens teknik.



Foto: Åsa Ring

*Mats Areskoug från lärarutbildningen, Malmö högskola håller i en solcell med tillhörande reflektorer så man kan se hur strömmen från solcellen ändras när solinstrålningen blir mer intensiv. I bakgrunden elever från Munkhätteskolan.*

Klimatveckan på Augustenborg var det första klimatprogrammet för Malmös skolor som organiserats av KlimatX, Klimatexperiment ett gemensamt projekt som drivs av Miljöförvaltningen, Storstadssatsningen i Fosie och Lärarhögskolan. Barnen från Hermodsdals-, Augustenborgs-, Munkhätte- och Gullviksborgsskolan lärde sig mycket

om solenergi i aulan på gården och när solen tittade fram, även ute på gräsmattan. Där kunde man köra sina hemgjorda soldrivna modellbilar, eller testa sin soldrivna speldosa eller vindsnurra. Barnen kunde också experimentera med små solfångare där de kunde ändra vinkeln på solfångaren eller använda speglar för att försöka öka effektiviteten av solfångarna.

KlimatX kommer nu att erbjudas till alla Malmös skolor i nya lokaler på Kockums Fritid. Därifrån kan klasserna lätt se Malmös största solfångaranläggning på själva Kockums Fritid byggnaden, eller solcellerna i Västra Hamnen. Men på Augustenborg, födelseplatsen för projektet, blir det flera lärarutbildningar och Klimatveckor till våren för Fosies skolor.

## Lokalt odlade grönsaker populära bland barn

Vintern är snart här men man pratar fortfarande om den första skörden grönsaker på Gnistan.

–Det är otroligt att skörden blev så stor, säger Safija Imsirovic, föreståndare på Gnistan. Eftersom jorden var sandig och stenig trodde vi inte att det skulle växa så här!

På nio odlingar och en sammanlagd yta av 13, 5 kvm satte man i våras morötter, lök, gurka, squash, coctailtomater, paprika, solrosor och pumpa och använde kompostjord från miljöhusen. Dessutom fanns det tre odlingar där grannarna kunna släppa lös fantasin. Resultatet blev oväntat trevligt. 20 kg lök, en stor mängd squash och nära två meter stora solrosor!

–Barnen tyckte att det var roligt att sätta fröna och sedan följa hur de växer fram. Sedan plockade de vad de var sugna på, tvättade det och

åt, berättar Safija. Populärast var coctailtomaterna.

Idén till att odla grönsaker föddes redan i Gnistans gamla lokaler då man ville ta bort buskarna för att få in mer solljus och samtidigt göra något barnen kan tycka är roligt. Den gången lät MKB buskarna vara kvar men vid flytten till den nya adressen frågade MKB om önskemål och dem har man uppfyllt tycker Safija.

–Det som är bra med odlingslotterna är att barnen får utlopp för sin energi, är ute och samtidigt lär sig hur det är att odla egna grönsaker utan tillsatser och att smaken är helt annorlunda. Vi har grillat ute och barnen har varit mer ute i och med odlingen.

Många av grannarna har tyckt om odlingen och varit imponerade över resultatet. Flera har fått smakprov av skörden liksom de som har besökt Gnistan. Om intresset fortsätter blir

det nog fler odlingar på gårdarna och MKB kan tänka sig att bygga ett växthus om det finns tillräckligt med intresse från de boende.



Foto: John Dolecek

*Två unga odlare på Gnistan tar sig en titt på tillväxten, Lantmannagatan 64.*

# Smått och gott

## Hur går det med eltåget?

Sedan starten har mer än 60 000 åkt med Gröna Linjen men efter att ha funnits i drygt två och ett halvt år kommer Gröna Linjen troligtvis att läggas ner. Även om man från stadsdelens sida gärna vill ha kvar tåget finns det ingen som i dagsläget är villig att betala ca en miljon för att fortsätta driften. Regionen har hittills sagt nej och händer inget så försvinner tågen i slutet av december. Gröna Linjen startade som ett sätt att ge de boende bättre service och lättare att ta sig till post, bank och apotek i Nydala och Lindängen.

## Världen vill se Augustenborg

Intresset i Augustenborg utifrån fortsätter, och man blir ständigt förvånad över vilka som hittar hit. Under det senaste halvåret har vi haft besök från ett kanadensiskt filmteam och ett från den polska motsvarigheten till Utbildningsradion, forskare från Tyskland, kommuner från Japan, och miljöexperter från Sydkorea och USA. En anledning till att det kommer så många besök är att det International Green Roof Institute, baserat i Malmö, ger ut en tidskrift som distribueras över hela världen och där det har stått flera artiklar om de gröna taken i Malmö och Augustenborg.

Det har också visat sig att de blygsamma Augustenborgs Botaniska Takträdgårdar faktiskt är en av världens största forskningsanläggningar för Gröna Tak. När Ekostaden började

med att bygga de gröna taken var det främst för att få bukt på översvämningsproblemen, men samtidigt så knöt Ekostaden till sig ett antal forskare som har utvecklat många experiment på taken. När världens ledande forskare i Gröna Tak medverkade i ett seminarium på Augustenborg i våras visade det sig att det inte finns någonting som är lika omfattande någon annanstans. Så lilla Augustenborg är numera berömt för sina vackra och miljövänliga tak.

## Dagvattensystemet växer

Nu är bygget av dagvattnet och två dammar i full gång ut mot Lönngatan. Dagvattnet kommer att kunna rinna genom en sänka som kommer att byggas vid gräset på samma sätt som vid Kommuntekniks parkering. Andra förändringar i samband med ombyggnaden är att man kommer att ta bort poplarna och ge ekarna bättre växtutrymme, göra vid ytorna som vetter mot Lönngatan och förbättra cykelbanan.

Efter Lönngatan kommer man att bygga dagvattenkanaler från Särлагatan, Lindgatan och fram till järnvägen. Hela dagvattensystemet beräknas vara färdigt 2004. Innergårdarna som går utmed Lönngatan kommer att rustas upp under 2003. Under våren kommer man att kalla till boendemöten för synpunkter och förslag. Vilka ändringar som kommer att göras är ännu inte klart men de befintliga träd och buskar kommer att bevaras.

## Portal för grön livsstil

Ekostaden.com är en miljöTV-kanal, webbportal och ekologuide till Ekostaden Malmö. Här finns information om hur du kan leva miljövänligare men också om vad som redan görs på miljösidan. Fokus ligger på Bo01/Västra hamnen och Augustenborg. Alla intresserade är välkomna att titta på miljöTV eller läsa mer om hur man kan "leva grönt". Familjen Grön leder dig genom portalen och ger bland annat gröna tips. Om du har tips eller åsikter kan du maila dem till [ekostaden@malmö.se](mailto:ekostaden@malmö.se) eller gå in på [www.ekostaden.com](http://www.ekostaden.com)

## Datorförening för alla

Är du intresserad av datorer? Eller vill du surfa? På Augustenborgs datorförening MiT kan du få hjälp med datorproblem, sitta och skriva, surfa eller använda något annat av de program som finns på datorerna. Medlemskapet kostar 50:-/halvår och alla intresserade är välkomna. I februari startar en grundkurs i data på Augustenborgsgården. Avgift: 100 kr/10 ggr. För mer information kontakta John tel. 040-34 74 34.

Vill du ha en egen emailadress?  
Lagra och skicka stora dokument?  
Nyfiken?  
Surfa in på [www.aktivstad.net](http://www.aktivstad.net)

## Gröna tak pris till NCC

Årets Skandinaviska Gröna tak pris delades ut i oktober och gick till NCC för deras användning av gröna tak på bostadshus i Västra hamnen. Det är tredje året i rad som Föreningen Gröna tak delar ut pris för bästa tillämpningen av gröna tak.

