

NEWS

Supermarket, który uprawia na górze

O budynkach, które uprawiają to, co sprzedają, i ekranach, które opowiadają ten obieg.

18 września 2026, Tobias Engl



Salata w witrynie ma za sobą krótką drogę. Trzy piętra, windą towarową, zebrana tego samego ranka na dachu budynku, w którym teraz jest sprzedawana. Żadnej ciężarówki, żadnej hurtowni, żadnej nocy w chłodni. Co tu leży, zostało dziś zebrane, kilka metrów nad głowami klientów.

Idea jest stara i właśnie staje się praktyczna. Supermarket zużywa powierzchnię, energię, ciepło, a na jego dachu leży zwykle nic poza żwirem. Gdy postawi się tam szklarnię, rachunek się odwraca. Ciepło odpadowe ład chłodniczych grzeje grządki. Woda deszczowa z dachu je podlewa. Co rośnie na górze, leży codziennie świeże na dole w witrynie, bez jednego kilometra transportu.

Nie kończy się na dachu. W piwnicy grzyby pracują na fusach z kawiarni przy wejściu. Resztki, które kiedyś lądowały w koszu, stają się ziemią, karmą, nowym wzrostem. Taki budynek nie wyrzuca materii, lecz podaje ją dalej, od piwnicy po dach.

W tym miejscu do gry wchodzi ekran, i to jako przeciwieństwo dekoracji. Obieg, którego nikt nie widzi, pozostaje twierdzeniem. ScreenWay czyni go widzialnym. Nad witryną warzywną powierzchnia pokazuje, co dziś zebrano na górze, ile z tego jeszcze jest, co w szklarni właśnie się uprawia i klimat. Dane pochodzą z samego budynku - z czujników

w grządce dachowej, z kasy, z dziennika zbiorów. ScreenWay nie buduje grządek. Łączy to, co i tak mierzy, i tłumaczy to na coś, co człowiek widzi i rozumie w przejściu.

Jeszcze to wyjątek, kilka pilotażowych dachów w kilku miastach. Ale kierunek stoi. Świeżość znów staje się czymś miejscowym, pochodzenie czymś, w co nie trzeba wierzyć, bo można to zobaczyć, metr obok sałaty. Supermarket uprawiający na górze sprzedaje na końcu więcej niż żywność. Sprzedaje krótki odcinek między grządką a koszykiem i pokazuje go, piętro po piętrze.