

A photograph of a narrow alleyway between dark wooden buildings. The buildings have vertical wooden siding and some windows. In the background, there are more buildings, including one with a corrugated metal roof. The ground is paved with cobblestones and has some weeds growing. A green rectangular overlay is positioned in the lower middle of the image, containing the text 'BaneGarden' in white. Below it, the text 'BÆREDYGTIGHED PÅ SPORET' is written in white capital letters.

# BaneGarden

BÆREDYGTIGHED  
PÅ SPORET



## **INDHOLDSFORTEGNELSE**

Idéen	3
Visionen	3
Udfordringen	4
BaneGaarden som kulturel og bæredygtig motor	5
Dogmer for BaneGaardens lejere og partnere	5
Renovering af laderne	6
Tidsplan	6
Organisering BaneGaarden	7
BaneGaardens udvikling	7

## **IDÉEN**

København er i rivende udvikling. Nye boligområder har over de sidste årtier forsøgt at manifestere sig som andet end blot lejligheder, hvor der bor mennesker. Succesen har været svingende, da den sociale sammenhængskraft, livet i lokalsamfundet og handel i nærområdet i mange tilfælde aldrig rigtigt er blevet en integreret del af hverdagen i disse nyudviklede områder.

I Sydhavnen, Ørestaden, Nordhavnen m.fl. er man typisk startet med at planlægge boliger og den bygningsmæssige infrastruktur, mens det der kan bidrage til et aktivt lokalsamfund, fx handel og kulturelle kommet i anden række. I mange af disse områder er der derfor aldrig for alvor blevet etableret et stærkt nærmiljø.

København er samtidig blevet en international, anerkendt metropol med et bredt udbud af bl. a. gastronomiske og kulturelle oplevelser.

Over det næste årti står baneterrænet ved Københavns Hovedbanegård over for en gennemgribende ændring fra DSB-industri til boligområde for mange tusinder københavnere. På området ved banelegemet står i dag ni udtjente træladere, der oprindeligt har været lagre for DSB's togdrift. De omslutes af et relativt stort grønt område på 1,6 hektar land med vildnis og store træer.

Det lokale Vesterbro og Københavns Kommune ønsker, at baneterrænet bliver et åndehul for lokale borgere - et grønt og rekreativt område, der vækker sanserne og kan inspirere til en mere bæredygtig livsstil.

Med projekt "BaneGaarden" kommer den sociale sammenhængskraft og livet i lokalsamfundet i første række. Vi vil skabe et nyt fællesskabsfremmende miljø, hvor fødevareiværksættere, bæredygtige start ups og lokale mødes. Det handler ikke blot om at skabe et sted hvor folk kan bo, men i langt højere grad om at skabe et sted, hvor folk kan leve.

København har brug for et sted, hvor mennesker, planter, gastronomi og bæredygtig iværksætteri kan spire og udfolde sig. Partnerne i projektet tror på, at netop disse elementer er vejen til frem, og at BaneGaarden vil blive dette sted.

## **VISIONEN**

Vi vil skabe et sted, som er relevant for et bredt udsnit af befolkningen. Ikke bare et sted, hvor man hænger ud, men et sted man påvirkes og inspireres af - et sted, der fører til, at besøgene går hjem med både lysten til og viden om, hvordan selv små adfærdsændringer kan bidrage til en mere bæredygtig hverdag. I nærværende dokument nævnes adskillige aktører. Disse aktører skal ses som forslag. Ingen af aktørerne er taget i ed, men alle har udvist stor interesse.

BaneGaarden giver mulighed for at få oplevelser, der er udover det sædvanlige, med hjem. Her kan besøgende få en snak med små fødevareiværksættere, besøge mikro-ostemejeriet eller det økologiske gårdbryggeri; de kommer hjem og har smagt på planter, som de ikke anede eksisterede - måske har de endda været med til at så eller høste nogle af dem i fælleshaverne. De er blevet overraskede over planteuniversets magi og mangfoldighed og oplevet, hvad biodiversitet betyder i praksis. Nogle har fået nye bekendtskaber gennem fællesspisningerne,

børnene er blevet overraskede over at pizza, der aldrig har set skyggen af skinke, pølse og bacon, kan smage så godt, mange har haft fingrene i alskens former for kål og kraut'er, når de har masseret ingredienser sammen på fermenteringskurser, og måske går familien derfra med en selvbygget kompostbeholder under armen eller spændende nye frø og plantesorter til haven eller altanen.

BaneGaardens vision er at opfordre og inspirere til en mere bæredygtig levevis for samfundet generelt. Vi tror på, at det er muligt at skabe forretning ved at vise vejen til fremtidens tænkning i nye bæredygtige løsninger, der inspirerer den enkelte borger til selv at gå i gang. I denne kontekst vil et væsentligt succeskriterie være, at der opnås maksimal inspiration til lignende initiativer lokalt såvel som internationalt, og at besøgende får lysten og værktøjerne til at træffe mere bæredygtige valg.

### **Et grønt fyrtårn**

København får ikke bare et nyt, men et grønt fyrtårn, hvor æstetik, bæredygtighed, sundhed, planter, smagsoplevelser og naturlig sanselighed er omdrejningspunkt. Et fyrtårn lokalsamfundet begejstres over, og som turister hører om, undres over, besøger og vender tilbage til. Lokale, tilrejsende og politikere anvender stedet som inspiration, livsnydelse, forretning og bare et sted man må kopiere.

## **UDFORDRINGEN**

### **Stærke sider i forhold til ideen**

BaneGaarden skiller sig ud fra øvrige initiativer som eksempelvis Torvehallerne, Papirøen og andre markeder. Stedet kommer til at emme af grønt i form af fælleshaver, blomster, planteskole og skolehaver. Her er rig mulighed for at få jord under neglene, få fingrene i kålen eller næsen i blomsterne. Den gennemgribende iværksætterånd, udveksling af viden og idéer, fællesspisninger, fælleshaver, foredrag og kurser gør BaneGaarden til et sted, hvor man kommer hinanden ved.

Den meget stærke bæredygtige profil med den tydelige iværksætterånd vil være noget, alle taler om. Bredden vil tiltrække mange typer interesserede; man vil kunne finde alt fra bedre gastronomi, økonomisk overkommelig fællesspisning, handel i gårdbutikken, streetfood, de fremmeste fødevareriværksættere, planter til altanen, fødevarer og gartnerrelateret nonfood og viden.

### **Svage sider i forhold til idéen**

Placeringen er aldeles ukendt for de fleste københavnere, men vi er yderst bevidste på dette forhold. For at ankomme til BaneGaarden er der to muligheder: Enten skal man hele vejen fra Fisketorvet og igennem baneterrænet. Besøgende vil dog tidligt på ruten møde skiltning mm, så vejen dertil vil opleves dragende og interessant. Vejen er farbar med bil, cykel og på gåben. Den anden adgang sker via en tunnel fra hjørnet af Enghavevej/Ingerslevsgade og kan alene benyttes af fodgængere. Tunnellen fremstår pt grå og kedelig, men den indtænkes som en navlestreng til Vesterbro. Allerede i tunnelen skal besøgende mærke, høre og se den sprudlende energi på BaneGaarden. Vi er i dialog med såvel DSB og Københavns Kommune om udvikling af tunnelen, da Oehlenschlägergade Skole også vil have stor glæde af, at tunnelen bliver optimeret. På længere sigt forventer DSB og Københavns Kommune dog, at der etableres en til flere broer henover baneterrænet.

Der er allerede nu en række initiativer, der omhandler torvehandel og streetfood. Skal man diskutere konkurrenter, er det relevant at nævne Papirøen, nu Reff'en, Kødbyen samt Torvehallerne ved Israels Plads, uden at man konceptuelt kan sammenligne 1:1. Reff'en og Kødbyen er primært restaurations- og barområder, hvor Torvehallerne både tilbyder indkøbsmuligheder og restauranter i mindre skala. Det er svært at sige med sikkerhed om markedet er ved at være mættet, hvilket betyder, at BaneGaarden skal evne at skille sig ud ved at være meget mere end streetfood, gastronomi og indkøbsoplevelser. Den aktive inkludering af de besøgende, videndeling til børn og voksne og ikke mindst de mange iværksættere, vil bidrage til at BaneGaardens univers bliver inviterende, hyggeligt og fyldt med liv; et sted man som lokalboer har lyst til at komme igen og igen, og et sted man som udefrakommende er så nysgerrig på, at man bare må besøge det.

### **Balance**

En vigtig del af projekt BaneGaarden er at finde en god balance imellem start-ups og mere etablerede aktører samt den rette kombination af disse. En blanding af økonomisk overkommelige streetfood aktører, bedre gastronomi, oplevelser der ikke er for nørdede, men også spektakulære events, der tiltrækker både lokale og tilreisende. En balance hvor det livlige ikke bliver for livligt og at sammenligne med fest og festival, men livligt på den afslappede og rolige måde.

Niels Lønborg, der er tiltænkt en rolle i BaneGaardens Advisory Board, ved hvordan man finder den rette balance, da han har stor erfaring fra udvikling af markeder i ind- og udland - senest som direktør for Torvehallerne.

## **BANEGAARDEN SOM KULTUREL OG BÆREDYGTIG MOTOR**

### **Stille lancering for de lokale**

Der sigtes efter en 'stille lancering', hvor man åbner den/de første lader, så de lokale kan blive bekendte med stedet. Efterhånden vil de, der bor længere væk finde vej dertil, og på længere sigt sikkert også en mindre andel turister. Projektgruppen ser det som en væsentlig forudsætning, at det primært bliver et sted for lokalsamfundet. Hvis de viser vejen for stemningen, sikres det, at det ikke bliver et sted, der minder om en festivalplads eller en foodcourt for fastfood og fadøl. BaneGaarden er primært vegetarisk/plantefokuseret hvilket helt naturligt vil udvikle en anden ånd: et grønt område fuld af planter, kulturelle oplevelser, æstetik, sanselighed og ro.

## **DOGMER FOR BANEGAARDENS LEJERE OG PARTNERE**

For at sikre det bæredygtige fokus udarbejdes et sæt dogmer for lejere og partnere på arealet, fx 100 % økologisk samt ansvarlig håndtering af affald/skrald. Dernæst at BaneGrden manifesterer sig med et plantefokus, der tilstræber en 80/20 balance imellem planter og animalsk energi, og endelig skal stedets lejere som hovedregel være kendetegnede ved at være mindre iværksættere med en stærk entreprenørånd.

Bilag for udvikling af Dogmer på BaneGaarden er under udvikling.

## RENOVERING AF LADERNE

### Fasedelt udvikling

I hele udviklingen af driften og udvælgelsen af aktører og lejere tænkes der i en fasedelt model. Der inviteres eksempelvis aktører ind, som kun er der i en periode. Eksempler kan være at udleje en af laderne til firmaet Genbyg, som sælger genbrugs byggematerialer. De kan med fordel etablere en let Flag ship store i en af laderne, der eksponerer deres hovedforretning på Amager. Der er oplagt synergi til eksempelvis idéen om en Planteskole, hvor deres genbrugstræ kan anvendes til højbede, altankasser, væksthuse m.m.

Ligeledes kan flere af laderne huse midlertidige aktiviteter og pop-ups, så længe de har en rød tråd til stedets dogmer.

De fødevarer-startups der bliver succesfulde, vil sandsynligvis vokse ud af BaneGaarden, idet de forventes at få behov for yderligere forretnings- og/eller kontorareal.

Renovering af laderne foregår i et fasedelt tempo. Ingen kender helt slutresultatet for, hvor omfattende alle laderne skal sættes i stand. For mere detaljeret beskrivelse af renoveringen henvises til bilag. Fra primo 2019 påbegyndes renovering af to af laderne, som forventes at stå færdige medio 2019.

I takt med at projektet udvikler sig, vil det vise sig, om det giver mening af isolere enkelte af dem, således at første salene kan anvendes til kontor for iværksættere, som helårsrestauranter etc. En del af laderne vil tage sig godt ud i et mere rå udtryk med eksempelvis strålevarme, der varmer laderne op til acceptabelt varmeniveau. Behovet for de aktører vi inviterer ind, definerer graden af istandsættelse.

Der tænkes i at bevare det rå look i overensstemmelse med stedets historik som et upoleret sted. Projektet sørger for at nye elementer passer godt ind i den oprindelige arkitektur.

## TIDSPLAN

Der udvikles en fasedelt tidsplan for projektudviklingen.

Nedenfor er de store steps beskrevet. Væsentligt for projektets udvikling er, at der ikke sker en stor lancering. Den før nævnte 'stille lancering' er vigtig for at komme rigtigt fra start.

### Forventning til det første drift år

Efter det første år i drift er der etableret konkret blivende driftvirksomhedsaktivitet i 2-3 af laderne. Ligeledes er der midlertidige lejere i en del af de andre lader med lav eller mellem aktivitet. Projektejerne kan se konturerne af den rejse BaneGaarden skal på over de næste år, og der er igangsat initiativer for at skaffe midler til at videreudvikle de nødtørftigt istandsatte lader. Den underliggende struktur, der skal til for at drifte samt administrere BaneGaarden, begynder at tegne sig. Der er ved at være udviklet en lille agil organisation, der sikrer konstant udvikling af området samt sikrer at stedet fremstår æstetisk gennemtænkt og ordentligt.

To trælader renoveres og opgraderes som pilotprojekt, således at nutidige krav til afløb og teknik opfyldes.

De tre andre trælader istandsættes til råhusniveau og kan anvendes til skiftende arrangementer, fx events, pop-ups eller planteskole. Kun for at sikre dem midlertidigt i perioden til der er skabt finansiering til de næste faser i BaneGaardens udvikling. Tagfladerne renoveres, trapper og gulve på første sale. En del af laderne afskærmes, indtil der findes en vendelse til dem.

Aarstiderne starter permanent landkøkken op i en lade.

En anden lade udlejes til en lejer, der relativt hurtigt kan skabe interesse hos de lokale borgere. Eksempelvis er Planteskolen et godt eksempel på en ide med nyhedsværdi, som man kan forvente Vesterbro vil tage til sig. En gårdbutik kan også være et godt bud på en sådan lejer.

## **ORGANISERING BANEGAARDEN**

### **Partnere i BaneGaarden ApS**

#### **Bestyrelse**

Thomas Harttung, Janne Axelsen, Thomas Nordahl, Søren Ejlersen

## **BANEGAARDENS UDVIKLING**

Trinvis og organisk udvikling af de 9 lader samt udendørsarealet

BaneGaarden som kulturel og bæredygtig motor

Aktørerne på BaneGaarden spænder fra fællesspisninger, grøn restaurant, mikro-ostemejeri, gårdbryggeri med malteri, børnepizzarestaurant og en gedigen samling af bæredygtige fødevarer startups m.fl. Nedenfor er beskrevet eksempler på, hvad der kan udfolde sig.

### **Lade 1**

Der er fællesspisning i en af laderne på første salen, orkestreret af Aarstiderne. I stueetagen er der aktiviteter som masterclasses i fermentering. Til hverdag kan du komme ind fra gaden og lære at fermentere. Andre dage er der foredrag om alt fra kompost, det grønne køkken, urban farming, bitre kål, fremtidens køkken og meget andet.

I en anden er der gårdbutik med 100% økologiske varer med et bredt udvalg af frugter, grøntsager og alverdens kolonialvarer, der inspirerer til et grønnere og sundere køkken.

### **Lade 2**

Her etableres noget, der minder om en planteskole med en ekstern partner. Højsæsonen er fra april til oktober. Der sælges et bredt udvalg af udplantningsplanter, frø og kompost. Den økologiske planteskole bliver kendt for sin evne til at geare urban farming. De tilknyttede kompetencer og partnere som eksempelvis Living walls, Haver til Maver, Westergaards planteskole og Grønnesminde hjælper alle de, der henvender sig om skolehaver, grønne gårdprojekter, taghaver og vertical farming projekter.

Almindelige familier finder også vej til planteskolen og får hjælp til at gøre deres altaner og haver spiselige og grønne.

Planteskolen er partner i de fælleshaver, der etableres bag laderne for udvalgte familier. Ligeledes afholder planteskolen kompostkurser, havekurser og distribuerer generelt viden om alt inden for dyrkning til interesserede.

På første salen sælges et bredt udvalg af havebøger, haveredskaber o. lign.

### Lade 3 & 4

I laderne inviteres en større samling (25-50) fødevareriværksættere ind i et åbent kontorlandskab på første salene. De er alle kendetegnet ved at være nystartede eller på et stadie, hvor de skal formes, revitaliseres og have hjælp i form af finansielle midler, coaching og mentorship. Der skabes en struktur i samarbejde med, fx grønne fonde, Kbh. Kommune, Vækstfonden og med andre om mentorordning, coaching og angel-investering, således at iværksætterne understøttes på alle fronter. Deres produkter og ydelser vises i underetagerne, hvor de både kan sælges og eksponeres for potentielle partnere, detailhandel m.m. BaneGaarden bliver således både kendt som stedet, hvor nye grønne, bæredygtige gastronomiske initiativer spirer samt der hvor man som professionel går hen, hvis man er på jagt efter det 'nye sorte' grønne.

### Lade 5

Danmarks største og bedste grønne restaurant.

Restaurant "PÅ SKINNER" er en unik grøn restaurant – unik fordi alle, der spiser, er med omkring måltidet. Den er fyldt med de skønneste grønne varer og iscenesat af en perlerække af Danmarks og verdens bedste, grønne kokke. Menuen serveres som delemad – en strøm af skåle, fade og glas med juicede, grillede, bagte, stegte og simrede grønne delikatesser. Rummet emmer af dufte, ild og energi med de spisende, som meget involverede deltagere.

300 pladser á 100 kr. + valgfri grøn donation – åbent alle dage fra 17-22

### Lade 6

Mikro gård bryggeri. Kopi af Kølsters Øl på Krogerup. Integreres evt. med Kølsters søn Esbens "Tolv Haner" bar, som allerede eksisterer på Nørrebro. Første salen anvendes som maltlager, ølstue og kontor.

I samme bygning etableres evt. en afdeling af Beyond Coffee, der dyrker svampe i kaffergrums, som indsamles fra nabolagets virksomheder og kaffebarer.

### Lade 7

La Treccia mejeriet fra Brøndby etablerer en ny filial. De har specialiseret sig i at lave kvalitetssoste som Burrata, friskost, mozzarella og andre Italiensk klingende oste. Mejeriet er samtidig en oplevelse at besøge, da det er en meget nærværende produktion med mælk fra små besætninger, der produceres i lille skala.

### Lade 8

Her etableres en samling af de bedste streetfood-aktører, en non-alcoholic cocktail bar af alle de fermenterede aktører m.fl. en juicebar o. lign. Økonomisk overskuelig fastfood med fokus på vegetarisk mad.



### Lade 9

Syd for laderne påtænker DSB at etablere en containerbaseret studenterby med 80 beboere. Lade 9, der ligger op til denne containerby, er oplagt at indrette som fælleshus til beboerne. I stueetagen indrettes containerbaseret fælleskøkken med beboerinvolvering i tilberedning af måltiderne. Første salen indrettes til spisesal og opholdsrum for de studerende. På denne vis sikres en vision om at ruste de unge studerende til noget, der minder om et grønt gastronomisk kørekort. Krogerup er allerede i gang med CPH Village der har etableret en lignende by på Refshaleøen. Det er oplagt at etablere partnerskaber med HRS (Hotel og Restaurantskolen) eller professionsbachelor-uddannelsen vedr. interaktion i projektet.

Projektet med containerby på BaneGaarden sendes i udbud af DSB over sommeren 2018.

### Udendørsarealer

Udearealerne anvendes af både de forretningsdrivene til udstilling af varer fra gårdbutikkerne og til brug for de fælles langbordsspisninger.

Udearealerne bringes i anvendelse til en bred målgruppe i det omfang, det kan etableres med partnere fra eksisterende koncepter. Således kan projektet genbruge erfaringer, der allerede er indhentet.

Med skolehaverne "Haver til Maver", Fælleshaver, fællesspisning, mindre demonstrationshave, lukket kompostanlæg, langborde, bænke, grill miljø og senere et særligt "børn bager selv grønne pizzaer" koncept, med en ekstern interesseret partner, sikres et folkeligt og involverende liv på BaneGaarden.

### Haver til Maver

Oehlenschlägergade skole står over for et stort byggeprojekt og flytter det meste af skolen ind i et pavillonbyggeri lige ved portnerboligen. Det er meget sandsynligt, at skolen vil takke ja til, at Haver til Maver hjælper skolen med at etablere skolehaver lige uden for skolen. Skolen står over for store udfordringer, da 70% af skolen flytter væk i midlertidige pavilloner, der er ret rustikke. De vil sikkert tage imod tilbuddet om hjælp til viden om, hvordan man etablerer skolehaver.

### Fællesspisning

Der etableres langborde med bænke, overdækkede og sikrede grill faciliteter samt anretterborde udvalgte steder. Aktørerne i laderne kan, når vejret tillader det, flytte aktiviteterne udenfor. Ligeledes anvendes disse til eksterne pop-up events med forskellige temaer.

### Demonstrationshave

Som æstetisk forskønnelse og inspiration etableres i 2019 en mindre have med spiselige planter. Konceptet udvikles og skaleres løbende i årene sammen med relevante partnere.

### Kompostanlæg

I et lukket, rottesikret anlæg etableres kompostanlæg for alt organisk materiale fra aktørerne.

### **Børn bager grønne pizzaer**

I et lille overdækket miljø findes den relevante partner til at drive en børnerestaurant, hvor børn, coachet af en enkelt voksen, kan bage deres egen grønne pizza i bålfyrede pizzaer. Voksne, der er gæster i laderne, kan aflevere deres børn, som engagerer sig vildt i tilblivelsen af deres egen mad.

### **Portnerboligen**

Portnerboligen, der ligger tæt ved tunnelindgangen, istandsættes til kontorer for BaneGardens administration, og den vil ligeledes indeholde mødefaciliteter til lejerne generelt.