

KØDBYENS HISTORIE



BYGNINGS- OG BYRUMSMANUAL FOR DEN HVIDE KØDBY.

VEJLEDNING TIL FREDNINGSVÆRDIER
SAMT BYGNINGSARBEJDER OG ANVENDELSE AF BYRUM.
SENEST OPDATERET JULI 2015

KØBENHAVNS KOMMUNE

DEN HVIDE KØDBY

BYGNINGS- OG BYRUMSMANUAL 2015

Historie og fredningsværdier

Den Hvide Kødby er en vigtig del af kulturarven såvel arkitektonisk som kulturhistorisk. På denne baggrund blev bygninger og byrum fredede fra midten af halvfemserne. Den Brune og Den Hvide Kødby blev i 2007 udpeget som et af 25 nationale industriminder, der har haft særlig betydning for Danmark og industrialiseringen.

Se mere om Kødby-områdets historiske udvikling i afsnittene ”Kødbyens historie” samt ”Fredningsværdier”.

Se mere om de 25 nationale industriminder på Kulturstyrelsens hjemmeside: www.kulturarv.dk/25fantastiske/25-fantastiske-industrier/.

Fredning og ombygning

Fredningen betyder, at Kulturstyrelsen, iht. bygningsfredningslovens §10, skal godkende istandsættelser og renoveringer i alle detaljer - i såvel bygninger som byrum. Samtidig skal alle byggearbejder godkendes hos alle relevante myndigheder, som udover Kulturstyrelsen, også er Københavns Kommune. Se mere om retningslinjer for myndighedsbehandlingen i afsnittet ”Ansøgninger”.

Manualen for bygninger og byrum

Hensigten med Bygnings- og Byrumsmanualen er at præcisere retningslinjer og principper for ændringer af lejemål – samt præcisere muligheder for anvendelse af byrummet til mere rekreative funktioner. Målet er, at det skal være mere gennemskueligt, hvad der umiddelbart kan gives tilladelse til og, hvad der kan være mere tids- og ressourcekrævende at opnå tilladelse til.

Manualen er vejledende og afsættet for manualernes retningslinjer er, at værne om fredningsværdierne i samspil med udviklingen af Kødbyen.

Se mere om retningslinjer for anvendelsen og indretning af Kødbyens byrum i afsnittet ”Manual for byrum” og mere om retningslinjer for bygningsarbejder i afsnittet ”Manual for bygninger”.

Manual for bygninger indeholder beskrivelser og tegninger af, hvordan bygningsarbejder skal udføres i Den Hvide Kødby. Manualen er vejledende og fritager ikke fra at søge om tilladelse til arbejder, der går ud over almindelig vedligeholdelse.

Manualen er en opdateret version af ”Den Hvide Kødby, Manual for Bygningsarbejder” fra 1998, der blev udarbejdet i forlængelse af fredningen.

Bygnings- og Byrumsmanual for Den Hvide Kødby er udarbejdet i samarbejde mellem Københavns Kommune og Kulturstyrelsen samt rådgiverne Erik Møller Arkitekter og Barfoed & Rasmussen Arkitekter.

KØDBYENS HISTORIE

ANSØGNINGER

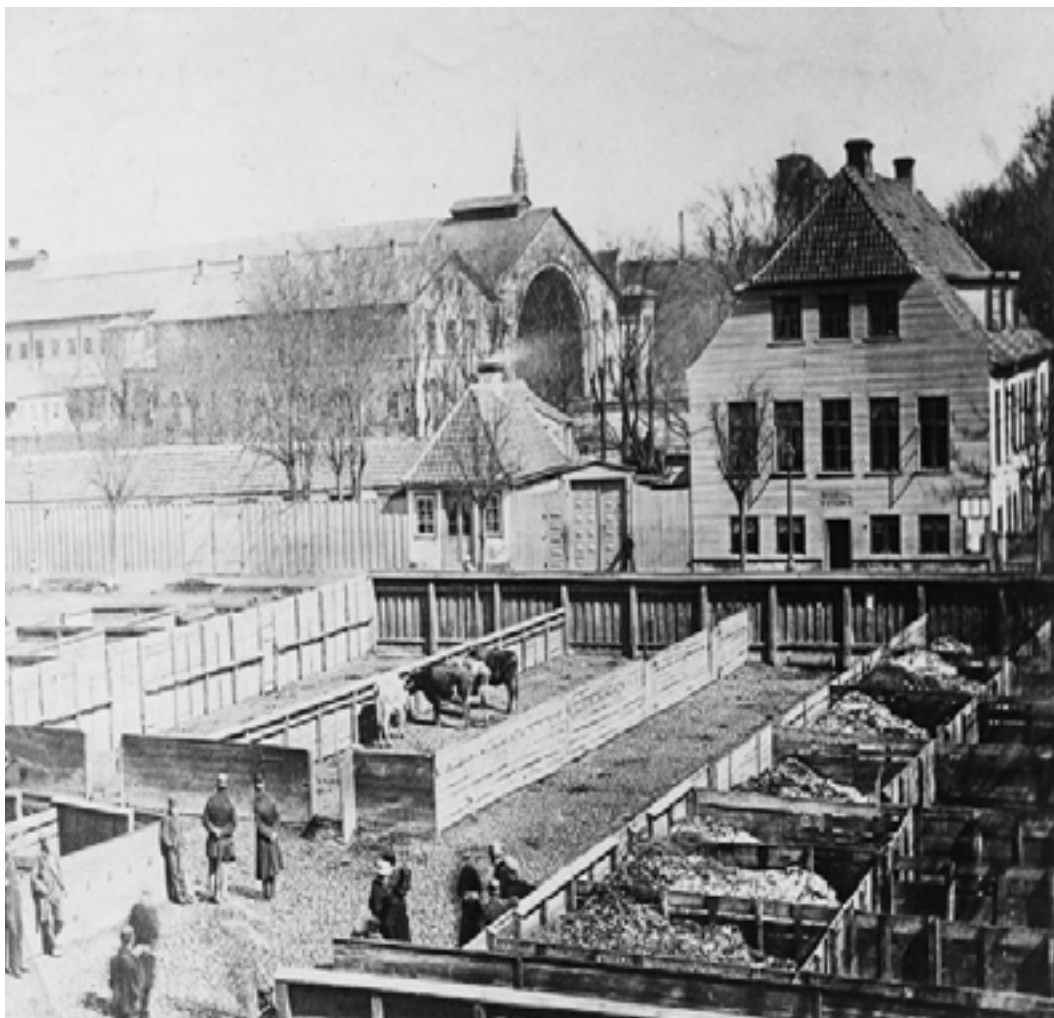
KØDBYENS HISTORIE

FREDNINGSVÆRDIER

MANUAL FOR BYRUM

MANUAL FOR BYGNINGER

FRA KALVEHAVE TIL DEN HVIDE KØDBY



Trommesalen. Salg og slagtning under åben himmel, der blev afløst af Den Brune Kødby.

VESTERBRO OG KØDET

Kvæget på Kalvehave

Allerede fra middelalderen har man opdrættet og slagtet kvæg på Vesterbro. Største-parten af Københavns kvæg græssede i den såkaldte Kalvehave udenfor voldene.

Det Valkendorfske Slagtehus

I 1579 fik Vesterbro sit første slagtehus, Det Valkendorfske Slagtehus, fordi det ved kongebrev i 1577 var blevet forbudt at slagte kvæg indenfor voldene.

Det Valkendorfske Slagtehus fungerede indtil krigen mod Sverige i 1659, hvor det formodes, at slagtehuset brændte, og slagtningen vendte tilbage til byen. Traditionen for slagtning fortsatte dog på Vesterbro.



Københavns nye Kvægtorv (Den Brune Kødby)

Trommesalen ved Vesterport Vagt

I 1671 blev indrettet et torv for salg af levende kvæg med tilhørende accisebod ikke langt fra Vesterport Vagt. Det blev kaldt Trommesalen efter den skik, at markeder åbnedes og lukkedes med trommeslag og fungerede frem til 1879, hvor det afløstes af et nyt kvægtorv ved Halmtorvet.

Allerede i 1814 var der ellers blevet udarbejdet tegninger til det nye kvægtorv, som forbedrede og samlede de spredte kødmarkeder ét sted - til gavn for folkesundheden.

Pga. manglende økonomi gik der imidlertid næsten 65 år, før de gode intentioner kunne realiseres.

DEN BRUNE KØDBY

I 1878-79 blev Den Brune Kødby opført uden for byens centrum og tæt på transportmuligheder såsom jernbanen.

Udvidelser i perioden 1883-1901

I 1883 blev tre mindre slagtehallen tilføjet og fra 1888 var Den Brune Kødby det eneste sted i København, hvor der måtte slagtes.

I 1901 blev den store Øksnehal, et overdækket marked for levende kvæg, opført som en del af Den Brune Kødby. Den afløste to mindre slagtehallen. Samtidig blev den noget mindre Grå Kødby opført.

Fra kødhus til kulturhus

Anlægget fungerede som slagteanlæg frem til 1930'erne, hvor det var nedslidt og bygningsmæssigt forældet.

Derefter blev dele af bygningsanlægget anvendt af Fragtmandshallerne indtil engang i 1980'erne, hvorefter området blev udlejet til mindre virksomheder.

I 1995 blev der vedtaget en handlingsplan og en lokalplan, der betød, at området blev udlagt og omdannet til offentlige formål som medborgeraktiviteter og kulturelle aktiviteter såsom udstillingshal i Øksnehallen og børneaktiviteter som Musikskolen, Billedskolen og Teaterbutikken.

Fredningsstatus

Hovedanlægget blev fredet i 1984.

Bygningerne i Den Grå Kødby er alle bevaringsværdige.



Slagtere og kvæg på Kvægtorvet foran Øksnehallen.

DEN HVIDE KØDBY

Den Hvide Kødby (1931-34) blev opført af Københavns Kommune til afløsning for Den Brune Kødby, som ikke længere levede op til tidens hygiejnekrav og, som derfor blev afviklet over en årrække.

Den Hvide Kødby er bygget på en gammel gasværksgrund for Vestre Gasværk, der var anlagt 1856-57 på "Svendsens Pynt". Denne lå umiddelbart ved siden af Den Brune og Den Grå Kødby og var dannet ved opfyldning af grus og sten fra englændernes bombardement af København i 1807.

Grundarealet i Den Hvide Kødby er ca. 92.000 m² og der opført bygninger i Den Hvide Kødby for forskellige virksomheder med et samlet etageareal på ca. 108.000 m². Den samlede Kødby dækker tilsammen et areal på ca. 154.500 m²



Flæsketorvet, årstal ukendt.



Tog i Staldgade, 1949



Den oprindelige Hvide Kødby. Køresporet anes nederst, og der er ikke bygninger langs Ingerslevsgade samt arbejdsformidlingen. 1934.



DEN BRUNE KØDBY

DEN GRÅ KØDBY

DEN HVIDE KØDBY

Slagtehallen

Svalehallen

Forkølerum og Kølerum

Kød- og Flæskehallen

De tre kødbyer udgør et sammenhængende kultur- og industriminde beliggende mellem Vesterbro og havnen.

Bygningernes funktioner

Den Hvide Kødby blev opført som industri anlæg og planlagt ud fra et ønske om god hygiejne og høj produktivitet. Ved sin åbning fremstod Den Hvide Kødby som et moderne og effektivt centrum for fødevarerforarbejdning suppleret med blandt andet kontorer, dyrlæge, restaurant og laboratorium.

Slagtehallen

Dyrene blev ført via jernbanen til Slagtehallen, hvor slagterpladserne var forsynede med transportskinner og elektriske hejsejser.

Svalehallen

Herefter blev kroppene kørt på skinner i loftet ind i Svalehallen således, at levende og slagtede dyr ikke passerede hinanden på noget tidspunkt.

Forkølerrum og kølerum

Næste led var Forkølerum og Kølerum.

Kød- og flæskehallen

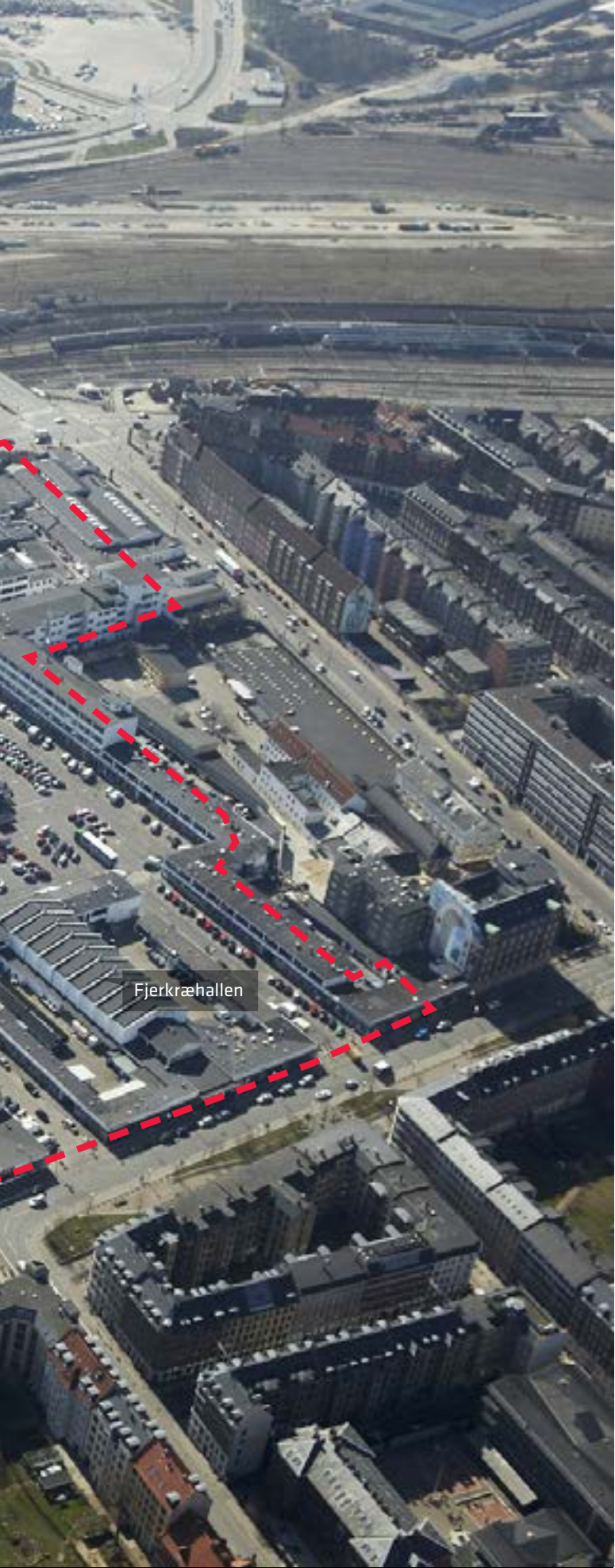
Kroppe, der skulle sælges i Flæskehallen, blev ført på transportskinner gennem forbindelsesbygningen til Kød- og Flæskehallens studepladser.

Randbebyggelsen

I randbebyggelsen omkring hallerne kødet forarbejdet til bla. pølser og leverpostjer i de forskellige større og mindre kødforarbejdende virksomheder, hvorfra salg også foregik.

Fjerkræhallen

Der blev også opført en separat en hal til fjerkræ.



Fjerkræhallen



1880 // KVÆGTORVET
FÅR SIN NUVÆRENDE
PLACERING EFTER AT
VÆRE BLEVET FLYTTET
FRA TROMMESALEN,



1934

1968 // KØDBYEN MISTER SIN CENTRALE
POSITION, OG I DE FØLGENDE ÅR MÅ
MANGE VIRKSOMHEDER FORLADE
KØDBYEN ELLER LUKKE.

1880

1934 // DEN HVIDE KØDBY
OPFØRES SOM KØBENHAVNS NYE
CENTRALE KØDMARKED

1968



Arkitektur

Udformningen af Den Hvide Kødbý er stærkt inspireret af de arkitektoniske strømninger efter Verdensudstillingen i Stockholm i 1930, og er tegnet af daværende stadsarkitekt Poul Holsøe sammen med Tage Rue, Curt Bie og R.C.C Hedegaard. Som ingeniør deltog overingeniør Carl Bruun og Johannes Børge.

Af lignende bygningsværker kan nævnes Konsumhuset i Stockholm, Faguswerk af Walter Gropius og bilfabrikken Lingotto i Torino.

Kødbyen mister sin position

I 1960'erne mister Den Hvide Kødbý sin centrale position på fødevarermarkedet, og der foretages en række ændringer i anlægget. Kød- og Flæskehallen opdeles bla. mellem forskellige levnedsmiddelvirksomheder, og langs hallens facader flyttes de store langsgående baldakiner højere op, så der kan etableres transportsluser for lastbiler.

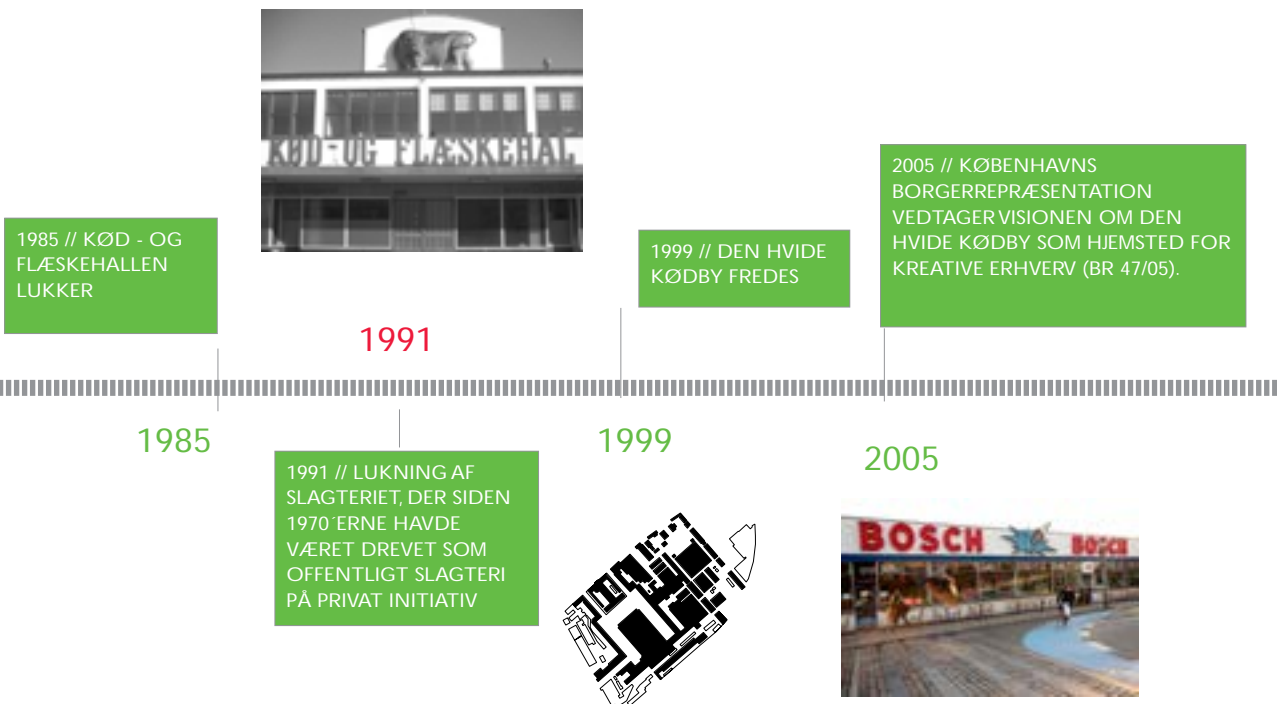
Slagtningen ophører helt i kødbyen

I 1980'erne stopper slagtningen og Talgsmelteriet i Ingerslevsgade bliver nedlagt. Den Hvide Kødbý var således i drift i ca. 60 år, indtil nye skærpede krav til hygiejnen betød ophør af de oprindelige funktioner, hvor dyr blev slagtet og forarbejdet i Kødbýen.

Kødbyen fredes

Hovedparten af den Hvide Kødbý blev fredet i 1999.

Se mere om fredningen i afsnittet "Fredningsværdier".





KØDBYEN SOM INDUSTRIMINDE

Kulturstyrelsen udpegede i 2007 Kødbyen som ét af 25 nationale industriminder, som illustrerer den danske industrihistorie i perioden 1840-1970.

Kulturarvsstyrelsen begrundet blandt andet udpegningen med, at Kødbyen:

- er et udtryk for vigtige faser i slagteribranchens udvikling.
- er et symbol på den rationelle planlægning, der var idealet under den anden industrialiseringsbølge, 1890-1950.
- for den Hvide Kødbys vedkommende; er et hovedværk i dansk funktionalistisk arkitektur.

KØDBYEN ÅBNES

I 2005 blev Den Hvide Kødbym åbnet for offentligheden og kreative virksomheder begyndte at flytte ind.

Åbningen af KarriereBar på Flæsketorvet i 2007 var første indikation på, at Den Hvide Kødbym fra da af blev opfattet som et trendy sted for kreative iværksættere, gastronomer og ildsjæle.

Der er dog stadig plads til slagtere og andre fødevareraktiviteter, som fortsat bedriver deres erhverv, side om side med restauranter, gallerier og natklubber.

VISION 2011 KØDBY

Strategi for den Hvide Kødby

I 2011 vedtog Københavns Borgerepræsentation en strategi for den Hvide Kødby med visionen:

Kød og kreativitet – en unik vision

Blandingen af fødevarerproducerende og kreative virksomheder er funktioner, der ikke normalt placeres sammen. Det gør Den Hvide Kødby unik. Sammenblandingen medfører en række udfordringer for både lejere og udlejer, men giver også området den kant, der gør det ekstra interessant - især for de kreative virksomheder og deres målgrupper.

Virksomheder og restauranter i København drager stor fordel af Kødbyens beliggenheden centralt i København, fordi de dagligt leverer varer til de Københavnske restauranter, samtidig holdes varetransporten og den medfølgende forurening nede på et lavt niveau. Der skal fortsat arbejdes for denne unikke blanding af funktioner. Hvor ser man ellers kunst, slagtere og finere gastronomi ligge side om side?

Den Hvide Kødby og verden

Den Hvide Kødby er unik i europæisk sammenhæng. Især det faktum, at fødevarerhvervene eksisterer side om side med kreative erhverv, gallerier, barer og restauranter, har givet stor bevågenhed og omtales også i internationale medier som noget helt specielt, der ikke findes andre steder i verden.

Fra udlandet kendes også kreative områder, hvor der målrettet er blevet investeret i samspillet med traditionelle erhverv og kreative miljøer. New Yorks Meatpacking district er med succes omdannet til et område, hvor grossister, restauranter, torveboder, kunstnere og tøjdesignere ligger side om side og bidrager til at skabe et spændende miljø, der tiltrækker kunder og turister fra hele verden. Amsterdams NSDM-værft; Granville Island i Vancouver og Torontos ArtSpace er vellykkede områder, der er revitaliseret gennem

målrettet arbejde med at etablere kreative miljøer i eksisterende rammer. Disse internationalt kendte byomdannelseseksempler har været inspiration i arbejdet med Den Hvide Kødby. Udviklingen af områderne har været vellykkede, fordi der er fulgt investeringer med de visionære tanker.

Københavnertællingen og Den Hvide Kødby

Den Hvide Kødby understreger Københavnertællingens mål om, at byen både skal have økonomisk vækst samtidig med høj livskvalitet ved at støtte kreative miljøer, hvor der genereres videns- og innovationsbaseret økonomisk vækst. Derfor skal den gode udvikling i området understøttes med investeringer, der sikrer en videreudvikling.

Den Hvide Kødby er blevet en destination for københavnere, der opsøger byliv med kant. Området tilfører byen merværdi og skal også fremover have en vigtig plads som urban innovationsmaskine – en trendsætter, der er med til at trække viden, arbejdskraft, turisme og ressourcer til byen. Derfor bør Den Hvide Kødbyes økonomi ikke kun ses isoleret – men skal forstås, som en del af byens samlede økonomi – idet Den Hvide Kødby afføder vækst til hele byen.

Den Hvide Kødby brander København

København er en af verdens bedste byer at leve i. Det skyldes bl.a. at København har unikke områder som Den Hvide Kødby, der er ”designed for life” med mulighed for ophold og oplevelser inden for kultur, design og arkitektur, hippe cafeer og gourmetmad. Den Hvide Kødby er vigtig for Københavns branding, og området bliver gang på gang fremhævet i internationale medier, når de skriver om København som turistmål. Den Hvide Kødby skal fortsat udvikles som en oplevelsesdestination med attraktive enkeltdestinationer.