

Torvehaller skal genoplive døende bymidter i provinsen



Stemning. Når håndværkerne er færdige skal rummet emme af den Provence-stemning, der skal lokke folk til Valby Torvehaller. - Foto: Tobias Selnæs Markussen

Byer og forstæder er i gang med at etablere torvehaller for at forny bylivet.

AF [Anne Bech-Danielsen](#) og [Emma Oehlenschläger](#)

Bag brede vinduespartier ud til Tingstedet i Valby murer, tømrer og maler en gruppe håndværkere løs.

De lægger sidste hånd på Valby Torvehaller, der åbner tæt på 1. juli. Plader med kunstigstensætning står klar til at blive klistret på væggene, der lige nu afgiver lugt af hvid maling, der er ved at blive rullet på dem.

Snart skal omkring tyve stader med alt fra frisk fisk til lokal grønt og kvalitetskaffe huses under de høje lofter, og der vil være træpiller, skrå tage og persienner over torvehallernes butikker og små cafeer.

LÆS OGSÅ [Kampberedte parter mødtes til torvehalsdialog i øsregn](#)

»Lidt a la noget Provence-agtigt, hvis du kan forestille dig det«, som en af håndværkerne siger, imens endnu en lokal går forbi og nysgerrigt studerer de tegninger af projektet, der hænger i vinduet.

»Det ser da fint ud. Så må vi håbe, butikkerne bliver lige så fine«, siger 60-årige Hjørdis Nielsen, der stikker hovedet ind ad døråbningen sammen med sin datter og barnebarn.

Højere besøgstal end Tivoli

Valby er ikke det eneste sted, der har ladet sig inspirere af Københavns Torvehaller på Israels Plads, som på få år har fået højere besøgstal end Tivoli.

Folkene bag Valby Torvehaller forventer at åbne et lignende koncept i centret City2 i Høje Taastrup til oktober, og der er netop opstartet et madmarked med lokale varer i Præstø og i Odense tilbyder tæt på 40 fynske producenter deres varer i torvehalsinitiativet Supergastro.

LÆS OGSÅ [Nørrebro får ny markedsplads](#)

Derudover arbejder eksempelvis Ringsted og Sorø hårdt på at få torvehaller, borgmesteren i Rødovre drømmer om at omdanne Damhus Torv til madmarked, og også i Birkerød har en initiativtager forsøgt at lave torvehal i en nedlagt Superbrugs.

Forbrugerne vil støtte

Ifølge oplevelsesøkonom Berit Nørgaard Olesen fra Roskilde Universitet, der er projektleder i initiativet Grønne regionale madoplevelser, GRO, er de ovennævnte eksempler tegn på en tendens, der hænger sammen med og bliver levedygtig på grund af det store fokus på gastronomi, klima og miljø.

LÆS OGSÅ [Arkitekturredaktør: Torvehallerne skal tilbage på sporet](#)

»Ud over en afsmittende effekt fra Torvehallerne tror jeg også, at der er en bevægelse nedefra, fra forbrugerne. Det handler om efterspørgsel efter autenticitet og transparens i produkterne og produktionen. De fleste byer har små producenter liggende i en ring omkring sig som en uudnyttet ressource til at imødekomme det her«, siger hun.

Grund til nye tiltag

Lektor i afsætning og forbrugeradfærd ved CBS Marcus Schmidt vurderer, at lokale madmarkeder kan være med til at genoplive døde bymidter:

»Vi har jo set i forstæder og mindre provinsbyer, at når der dannes et center, risikerer man at tømme byerne for liv. Hvis man igennem torvehaller kan få liv i byerne, kunne man forestille sig, at man igen kunne få handel i provinsbyerne«, siger han.

»Hvis det kommer for meget på mode, kan det gå galt, men det drejer sig grundlæggende om opland og kundeunderlag. Er der plads til både Bilka og Aldi'er og Lidl'er, skal der nok være folk, der er parate til at køre 50 km for at handle«.

Marcus Schmidt bakkes op af Thorkild Ærø, der er direktør for Statens Byggeforskningsinstitut:

»Man kan forestille sig, at torvehallerne kan være en del af svaret på problemerne med de store detailhandelscentre. Det er jo ikke længere bare landsbyerne, der har mistet deres butiksliv. Det er store provinsbyer, så der er grund til at prøve nye tiltag af«.

Torvehaller skal være for alle

Også arkitekt Lars Gemzøe, der har skrevet bøger om byrum med stjerneartiklen Jan Gehl, er positiv over for de mange torvehalsinitiativer.

Så længe de ikke ender med at overdække alle de pladser, vi danskere elsker at opholde os på, når forårsolen kommer.

»Det er problematisk, hvis man overdækker pladser og gør dem til permanente indendørs handelssteder, hvor der lugter af friture i stedet for frisk luft«, siger han og understreger, at det også er utrolig vigtigt, at de madmarkeder, der skabes, er for alle og ikke kun den kreative klasse:

»Det har et element af kreativ klasse over sig, og det er også et udtryk for den tendens, men holder man fast i mødestedet med bænke, hvor alle kan købe frugt og skylle det under en vandpost og sætte sig, undgår man, at det ender i ren luksuskultur«.

LÆS OGSÅ [Madeliten svigter underklassen, der æder sig ihjel i frituremad](#)

Tilbage i Valby frygter Jens Sørensen – der er en af de faste på bænken uden for de nye torvehaller – nu ikke, at han og vennerne må vige for den kreative klasse, for »det bliver da spændende med flere mennesker, så de skal bare have vendt bænken, så vi kan følge med«.