

Publikum møder produktion i et tidligere slagteri.



## ÅBEN BRYGGERI & BAR KØDBYEN, KØBENHAVN

Bygherre	ÅBEN
Program	Bryggeri, bar og restaurant
Årstal	2022
Størrelse	950 m <sup>2</sup>
Arkitekt	pihlmann architects <a href="http://pihlmann.dk">pihlmann.dk</a>
Møbler, alu	Archival Studies <a href="http://archivalstudies.net">archivalstudies.net</a>
Møbler, lvl	Standard Practice <a href="http://standardpractice.co">standardpractice.co</a>
Fotograf	Hampus Berndtson <a href="http://hampusberndtson.com">hampusberndtson.com</a>

Bygget i 1932 som et moderne storslagteri, siden 1991 adresse for skiftende lejemål og nu en fødevarerfabrik 2.0. Bryggeriet ÅBEN genskaber en bygnings industrielle arv og vender den på vrangen, når gæster inviteres ind, hvor brygningen finder sted, og udviser nutidens skarpe opdeling mellem publikum og produktion. Oprindeligt fungerede stedet som svalehal, hvor 980 kreaturer hang fra robuste slagteskiner i 12 timer, indtil kropsvarmen havde forladt deres legemer. Skinnerne findes endnu, men kreaturerne er udskiftet med blanke ståltanke forbundet af kilometervis af blotlagt rørføring.

Semitransparente forhæng – med en slet skjult hilsen til karakteristiske slagtergardiner –, en lavhængende gangbro i galvaniseret stål, der benyttes ved brygning, samt koniske fermenteringstanke skaber delvise tærskler mellem de offentligt tilgængelige rum. Indpasset mellem det eksisterende grid af slagteskiner står tankene frit på gulvet. Over dem rejser takkerne fra fabrikkens arketypiske shedtag sig og markerer den øgede loftshøjde, ligesom de definerer en konsistent rytme. Den industrielle arv materialiserer sig i rummet, da bryggeapparatet suppleres af prunkløs møblering samt blottede overflader, der fungerer som et bart lærred, hvorpå et landskab af tekniske installationer træder frem.

Kvaliteterne fra svalehallen understreges gennem udformningen af produktionsapparatet, så deres indbyrdes samspil definerer de rumlige forhold og karakterer. Ved indgangen findes ingen ovenlys og rumhøjden er lav i forhold til den resterende bygning. Den iboende intimitet fremhæves igennem 14 serveringstanke, der hænger horisontalt fra loftet, hvor de komprimerer

oplevelsen af rummet og forbinder det til en kropslig skala. I det bagerste af de offentligt tilgængelige rum, befinder sig foruden det fritstående industrikøkken, der er bygget ind mellem de originale slagteskinner, intet andet end bryggeriets største fermenteringstanke.

Transformationen iscenesætter to beslægtede flows. Mens råvarerne forædles på deres vej igennem bygningen, som en rationel produktionslinje, fremtræder rummene tilsvarende ubearbejdede og industrielle, som gæsterne bevæger sig den modsatte retning. Det følger den simple logik, at projektet først og fremmest er tegnet ud fra produktionshensyn. Samtidig stræber det efter at udfordre princippet om maksimering af produktivitet som eneste omdrejningspunkt for en fabrik. Ved at anskue hver af de tekniske installationer – projektets primære greb – som rumlige installationer, afsøges arkitektoniske potentialer i det oprindelige storskalaslagteri og dets symbiose med nutidige produktionsmidler.

Den Hvide Kødbý er et af 25 nationale industriminder og står under særlig beskyttelse, der freder både interiør og eksteriør. Transformationen af svalehallen efterlader bygningen nærmere dens oprindelige udtryk. Ikke som følge af en romantisering af det industrielle æstetik, snarere som en udfoldelse af rationelle og robuste principper, der tilsigter at strømline produktionen samtidig med at dens arkitektoniske kvaliteter blotlægges.

