

Koloni-hagen i Korsgata på Grünerløkka





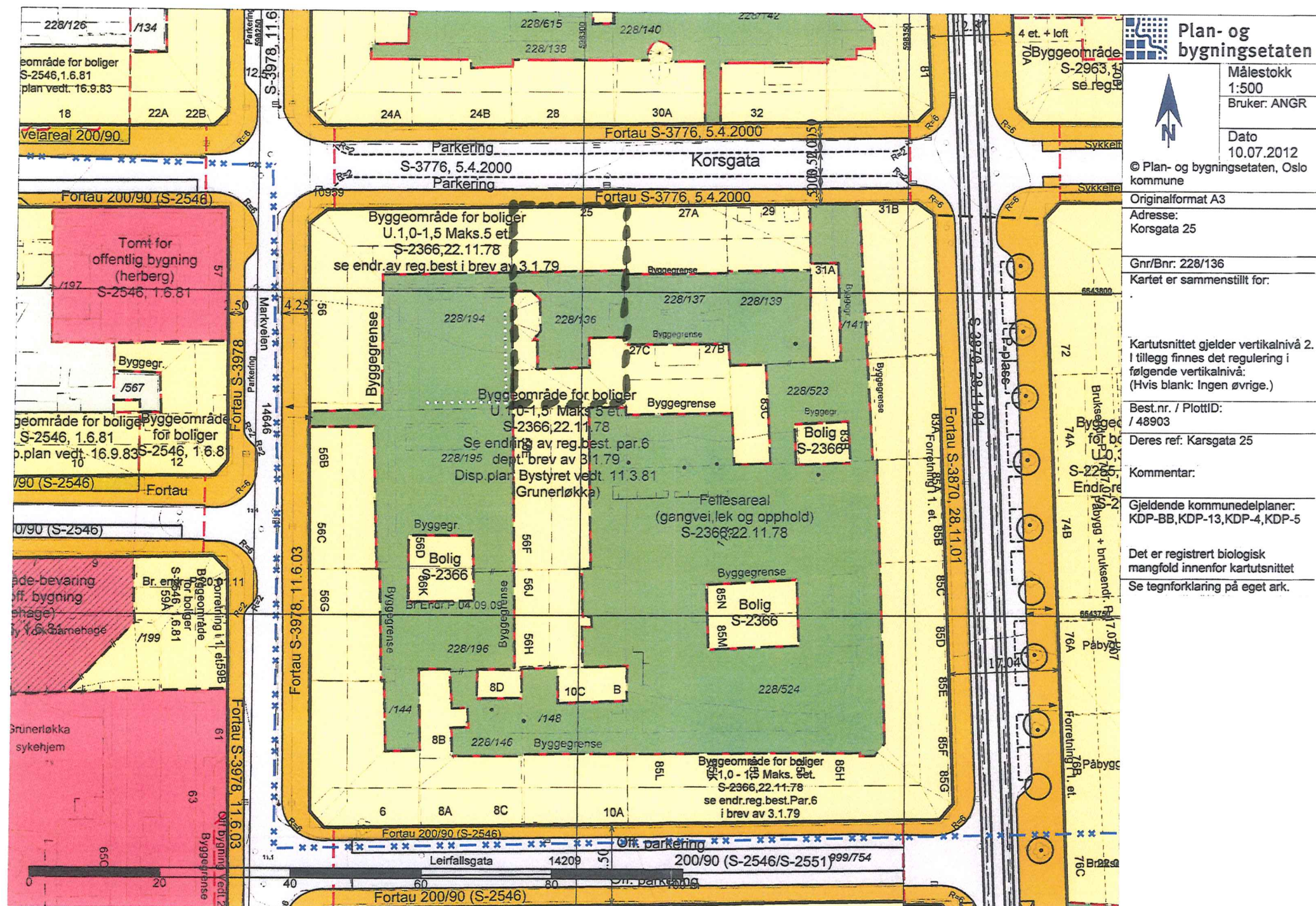
Bakgrunnen for denne presentasjonen, og anmodningen om uttalelse fra Bydelsutvalget på Grunerløkka, er at Korsgata 25 AS ønsker en videreutvikling av eiendommen.



Eiendommen og dens beliggenhet:

Eiendommen ligger nederst på Grunerløkka mellom Thorvald Meyers gate og Markveien.

Eiendommen består av et hovedbygg i 3 etasjer og loft som vender mot Korsgata. Dette benyttes hovedsakelig til boligformål og noe næring. I bakgården har eiendommen en fantastisk sjarmerende bakgård bestående av et bakgårdsbygg i 2 etasjer som benyttes til næringsvirksomhet. Bakgården har et stort utomhusareal på 190 m² med vernet brostein. En stor bakgård i forhold til eiendommens størrelse og antall beboere på eiendommen.



.Eiendommen omfattes av regulering S-2366 fra 22.11.78. Hovedformål innenfor planen er boligformål, men det åpnes også for annen bruk bl.a. næringsvirksomhet.

Konseptet - Ta naturen tilbake til byene

Vi ønsker å etablere et konsept med Kolonihagen i bakgårdsbygget, en intim bakgårdsrestaurant med bakeri, salg og servering av økologiske matvarer. Det er allerede etablert et tilsvarende konsept i Frognerveien 33 som har blitt et populært spisested både for beboere i nabolaget og andre gjester. Utomhusarealet i Korsgata 25 er stort og Kolonihagens bruk av bakgårdsrommet vil bli begrenset og uansett kunne flettes sammen med at beboere i bygården vil få mulighet til å dyrke egne grønnsaker og urter til selvhushold.





BESKRIVELSE AV KONSEPTET:

I 2004 startet Kolonihagen med abonnement av økologiske, og lokale varer, levert direkte til bevisste forbrukere.

I 2007 etablerte Kolonihagen eget bakeri med fokus på videreføring av bakertradisjoner, og håndverk.

I 2009 startet Kolonihagen restaurant på Frogner - basert på lokale og økologiske råvarer.

Vi hadde et ønske om å skape en unik bakgård som ikke Oslo hadde sett før.

Nå vurderes en utvidelse til Grünerløkka.

Konseptuelt basert de samme grunnverdier, men med fokus på bakeri.

Hvordan kan vi utvide opplevelsen av et bakeri?

Utfordring med dagens bakerier er at kjernetiden er når andre sover - vi tror at morgendagens bakeri kan by på noe mer.





BESKRIVELSE AV KONSEPTET:

Kl 22.00 - bakerne kommer på jobb og starter nattens produksjon. Gjester som spiser sent vil således kunne se hvordan bakerne starter prosessen med å bake.

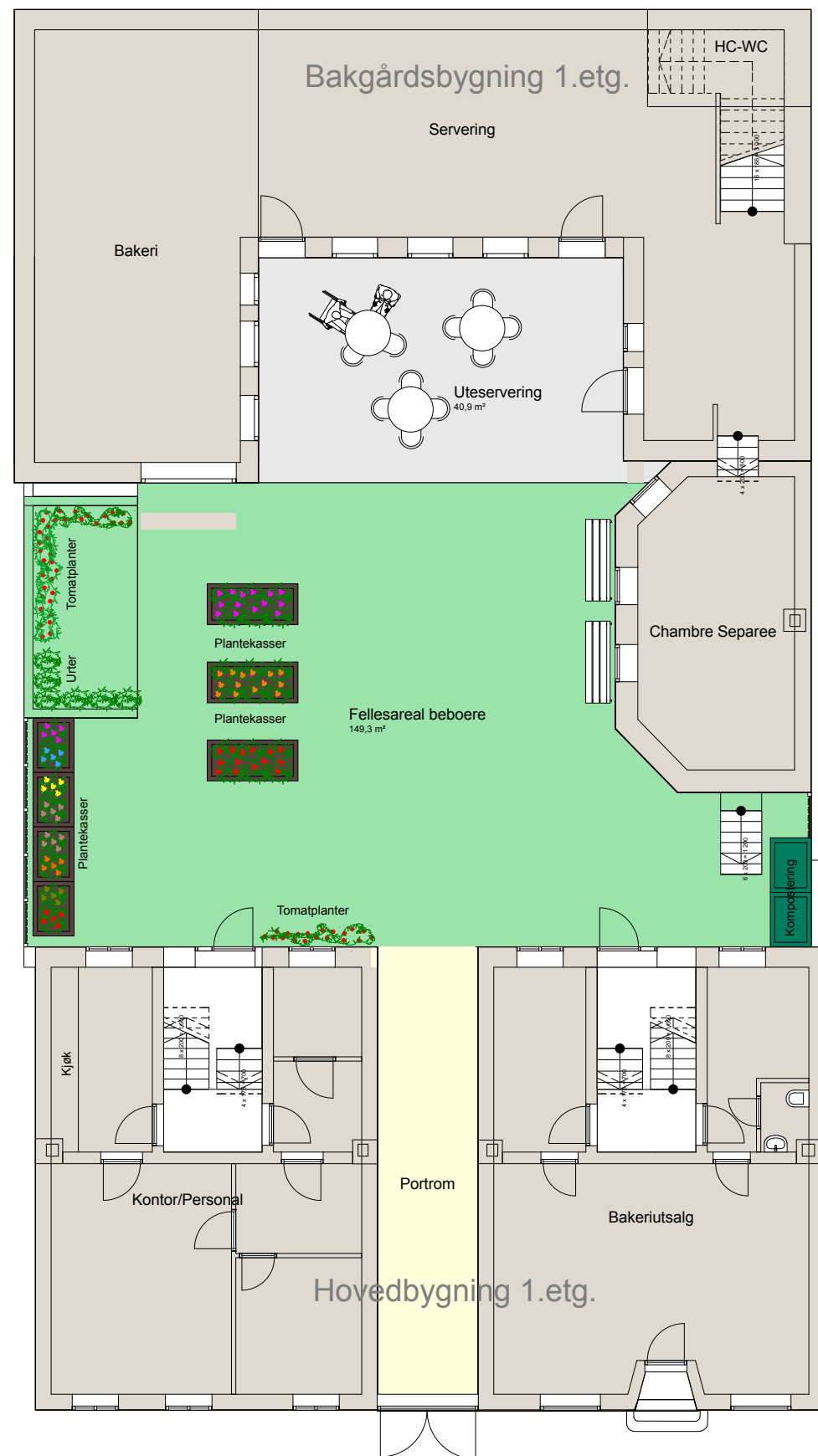
Kl 07.00 - bakeriutsalget åpner og nattes bakerverk presenteres. Serveres med nybrygget kaffe eller te. Kun butikk ut mot gate.

Kl 11.00 - lunsjservering og bakgård åpner. Skal by på byens beste smørbrød.

Kunden må ta et aktivt valg på type brød som surdeig, rug, hirse etc og så kombinere dette med tilbehør. Her bør også rene vegetarvarianter tilbys.

Kl 17.00 - restauranten åpner. Her serveres pizza på surdeig med norsk topping, og til dessert utallige varianter av pannekaker.

Felles er at alt har et dreiepunkt rundt bakeri og bakerfaget. Tradisjonelt er det kokker som lager maten - her er det bakerne.



- Kolonihaugen
- Fellesareal beboere
- Uteservering
- Portrom

Korsgata

A vibrant courtyard scene with a vegetable garden, people, and a building. The courtyard is paved with cobblestones and features a large, lush green tree in the center. To the left, a three-story building with light-colored walls and arched windows is visible. A group of five people are gathered near the building: two men standing on the left, and three people sitting on a bench. The right side of the courtyard is filled with a variety of plants, including a large bush of red tomatoes, several wooden planters with purple flowers, and numerous potted plants on shelves. A woman is seen tending to the tomato bush. In the foreground, there are more potted plants, including a large one with red flowers. The overall atmosphere is bright and sunny, with shadows cast across the cobblestone path.

Stemningsbilde som viser hvordan
bakgården kan utnyttes til
grønnsakshage for beboerne.

Stemningsbilde som viser hvordan en mindre del av bakgården kan benyttes til en integrert servering.





Internasjonale trender fokuserer på å utnytte bynære områder til produksjon av mat. Eksempel er trenden i New York med små hager på toppen av husene, og utnyttelse av mindre bakgårder i Chicago. Slike prosjekter støttes gjerne offentlig da det bidrar rent bærekraftig - samtidig som det gir en sunnere tilnærming til hva vi spiser.





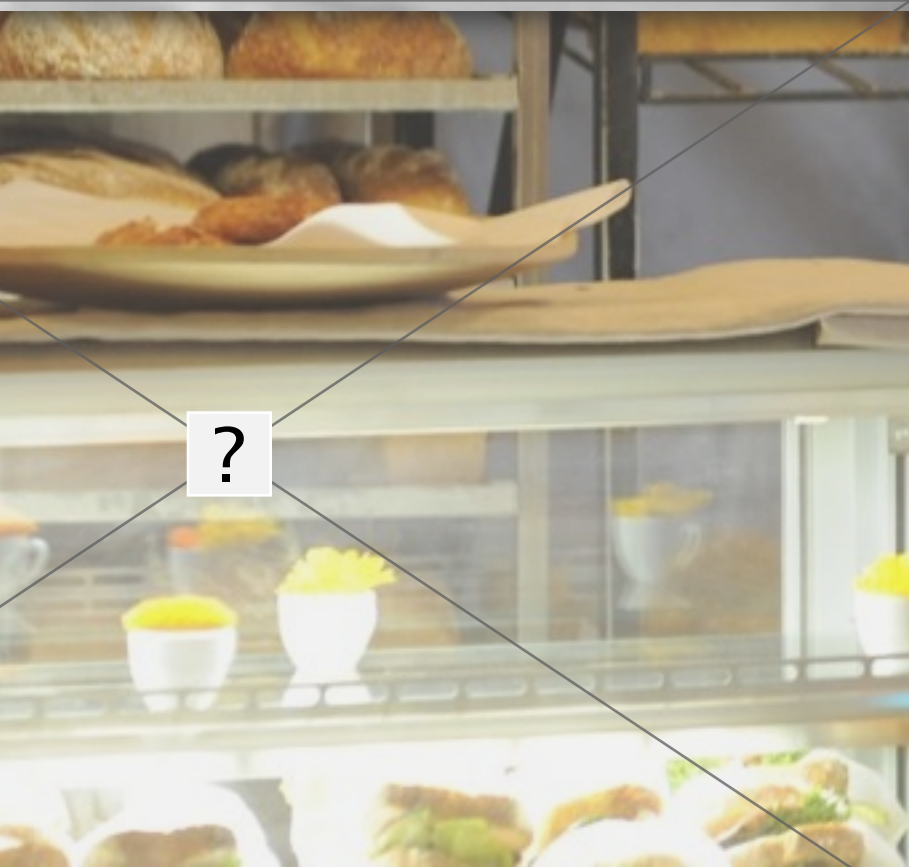
Herligheten er et godt eksempel på hvor etterlengtet en liten jordlapp i Oslo er for mange. Køene i til Oslos kolonihager peker også i samme retning.



ØKOLOGISK LIDENSKAP
ALT GODT FRA KOLONIHAGEN



Inspirasjonsbilder bakeprosess/utsalg

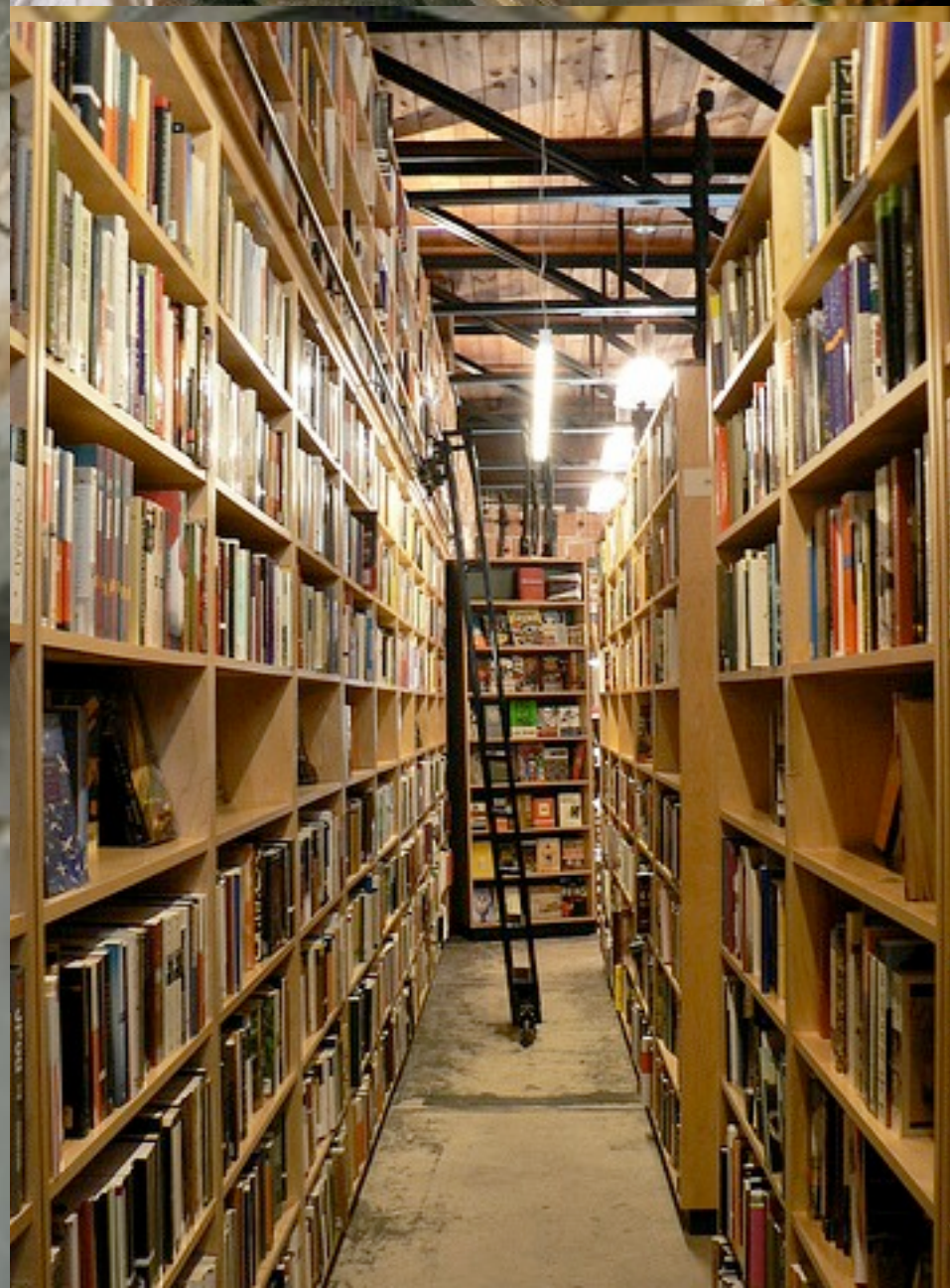


Inspirasjonsbilder smørbrød





Inspirasjonsbilder
atmosfære





Inspirasjonsbilder
pizzeria



STIGE
VENEZIA
E & WILD 6.00
BERRY
NE 5.70
CHETTO 5.50
TO 6-50
SSITO 6-00
RRY 6-00
RT
LO CHINATO
elixir) 10.00
96 STELLER
96 TERRE DITOFIVE
— PORT
GRAHAM'S SIX
RAMOS PINTO 10
GRAHAM'S MALV
FONSECA 20YE
DOW'S VINTA
GRAHAM'S V
WARRE'S VIN
TAYLOR FLAT

Inspirasjonsbilder
patina



Tiltaket er avhengig av dispensasjon fra regulert formål, da eiendommen er regulert til bolig.

Med denne oppgraderingen av utearealet i bakgården vil beboerne få et reelt uteareal i stede for kun parkering og bydelen vil også få en ny virksomhet i form av bakeriutsalg og servering.

Vi vil samtidig belyse at bakgårdsbygget aldri har vært brukt til bolig, men kun til næring.

Vi ønsker med dette å anmode om en uttalelse fra Bydel Grünerløkka om dette ønskes velkommen som en grønn bærekraftig tilførsel til bydelen.



ØKOLOGISK LIDENSKAP
ALT GODT FRA KOLONIHAGEN