

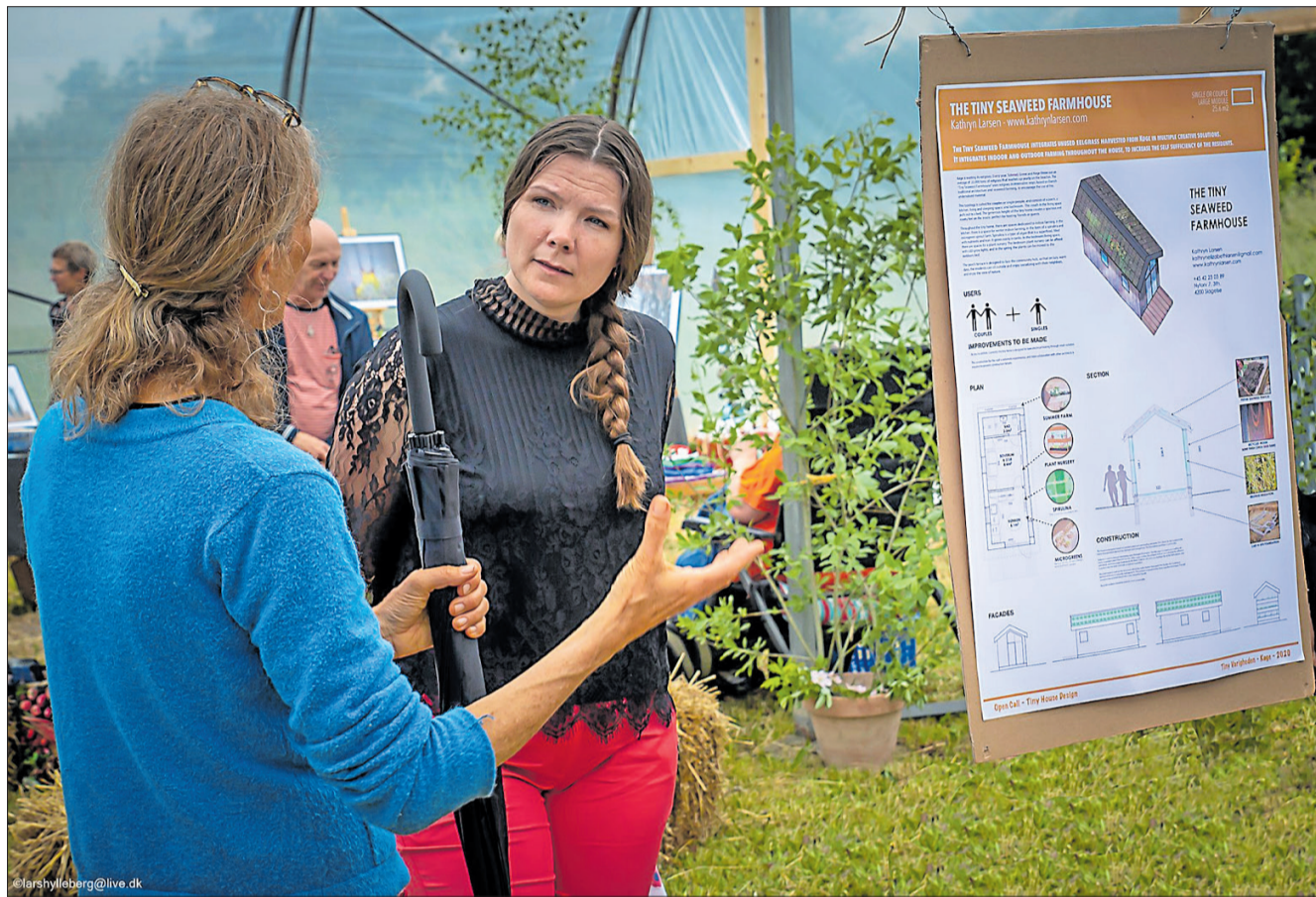
Bittesmå huse skal lære os at leve mere bæredygtigt

TINYHUSE: Et nyt projekt med et levende laboratorium på Køge Fællesjord skal undersøge, hvordan man kan leve bæredygtigt ved at bo i meget små huse.

Af Katrine Wied

KØGE: Otte-ti bittesmå huse skal lære os, hvordan vi kan bo på en anden og mere bæredygtig måde. Køge Fællesjord indleder en nyt projekt om tinyhuse, som i samarbejde med Københavns Universitet skal eksperimentere med fremtidens boform.

- Gennemsnittet i Danmark er, at man har 139 kvadratmeter bolig pr. husstand. Vi vil gerne have nogle bud på at komme meget længere ned i størrelse for at vise, hvordan vi kan leve bæredygtigt i fremtiden. Her er forslag til huse, der er 17, 26, 35 og 52 kvadratmeter. Den, der er 52 kvadratmeter, kalder vi luksus. Tanken er, at vi skal være mere udenørs og i kontakt til naturen. Det kommer man naturligt



koordinator og naturvejleder for Køge Fællesjord Marianne Mark fortæller Marie Stærke om forslaget til tinyhus projekt på Køge Fællesjord. Foto: Lars Hylleberg

til, når man bor småt, siger Marianne Mark, der er koordinator og naturvejleder for Køge Fællesjord.

I weekenden åbnede en lille udstilling på Køge Fællesjord med tegninger til de små huse. Projektet er lavet i samarbejde med Københavns Universitet, som skal foretage en række målinger undervejs i det fem år lange eksperiment.

- Vi kalder det living lab. Det er et levende laboratorium for, hvordan man kan bo bæredygtigt. Vi har nogle løsninger på, hvordan vi kan bo bæredygtigt, som modvirker klimaforandringerne. Men vi går også længere end til blot at modvirke CO2. Vi lagrer også CO2. Når husene er små, bruger man ikke særlig meget varme. Man bruger heller ikke særlig mange byggematerialer, forklarer Marianne Mark.

Levende laboratorium

Nu skal Køge Fællesjord i gang med at ansøge kommunen om tilladelser om at opføre husene, så mennesker kan flytte ind i dem.

- Lige nu er det en udstilling med forslag. Så skal vi lave et pænt plandesign, som skal sendes ind til godkendelsesproces i Køge Kommune. Vi samarbejder med planafdelingen, men det er stadig kun et forslag, siger Marianne Mark.

Håbet er, at projektet kan blive godkendt, så der kan flytte mennesker ind i de små huse næste forår.

- Man ikke behøver at bygge på samme måde, som

man altid har gjort. Man må gerne tænke nyt. Vi vil gerne være et bud, som bliver reelt anderledes, siger Marianne Mark.

Køge Fællesjord eksperimenterer også med andre bæredygtige projektet, blandt andet er der anlagt en madskov på området.

Politisk begejstring

Lørdag blev den lille udstilling åbnet af Køge Kommunes borgmester, Marie Stærke (S). Hun er positivt indstillet over for projektet.

- Jeg er simpelthen så stolt af, at vi i Køge tør gå forrest på denne dagsorden. Et enigt byråd har netop vedtaget vores planstrategi, hvor vi nærmest én til én har kopieret Køge Fællesjord og Det Grønne Hus' visioner om tinyhuse og madskove, og jeg glæder mig til, at vi kan stille et areal til rådigh-

Se flere billeder



tiden. Økonomiudvalget fik forslagene overleveret på et dialogmøde, vi havde sammen forud for arbejdet med planstrategien, sagde hun.

- Som borgmester, borger, forbruger og ikke mindst forælder savner jeg konkrete svar på, hvor jeg konkret kan bidrage til at passe på vores jord og vores klima. Det der sker her, hjælper til netop det. Med helt konkrete forslag.

Også formand for kommunens klima- og planudvalg, Niels Rolskov (EL), var med til åbningen.

- Vi skal se på det økologiske fodaftryk på byudviklingen. Vi kan ikke bare sprede parcelhusbyggeri alle steder. Der er mange mennesker, der ikke vil putte penge i mange mursten. Så kan tinyhuse være attraktivt, siger Niels Rolskov, som også er begejstret for de små huses bæredygtige sigte.

- Ideen her er, at det skal være dokumenteret, så andre kan bruge det videre, siger Rolskov.

Køge Fællesjord råder over 2,3 hektar land uden for Køge, hvor man eksperimenterer med CO2-lagrende livsstil.



Marianne mark, Koordinator Køge Fællesjord fortæller om tinyhus projektet og fremtidens reelle bæredygtige boform.



Køge Fællesjord lagrer CO2 samtidig med, at der dyrkes mad den flerårige grøntsagshave og madskov.

JENNERS DOCKSIDE

HAVNEN 21 - 4600 KØGE
TLF: 43 69 93 39

SANKT HANS MENU

Forret:

Varm røget laks fra Det Ny Røgeri i Mosede – syltet tomat – estragon mayonnaise. Tigerrejer -aioli – shiso karse. Serveres med friskbagt foccacia

Hovedret:

Steak af kalvefilet – pommes Anna – svampe creme - sommerkål

Dessert:

Friske jordbær – fløde

1 ret kr. 198.-

2 retter kr. 245.-

3 retter kr. 285.-

På grund af reduceret antal pladser anbefaler vi bordbestilling, ring 43 69 93 39 (tast 2) Kan også bestilles/købes som Take Away eller book online på www.jenners-dockside.dk