

# Sponsorbier på tagetagen

**Tallerkensmækkere, kornblomster, solsikker og blomstrende rucola får besøg af ivrige bier. Rabarber, salat og kålplanter strækker sig op mod himlen, hvor der ikke er helt så langt, som der plejer. Huset har besøgt Danmarks første tagfarm på Østerbro.**

Tekst: **Stine Rud Skov.**

Foto: **Camilla Rønde.**

**D**et er sjældent, man får lyst til at tage en dyb indånding midt inde i byen. Men stående her på tagfarmen er det svært ikke at lade være med udsigten til farvestrålende blomster og modne grøntsager. Tagfarmen ØsterGRO ligger på Æbeløgade 4 på Østerbro og har eksisteret siden 2014, hvor tre iværksættere fik grønt lys til at skabe et økologisk landbrug højt oppe på et tag. Kontorbygningen, der lægger tag til, har i mange år fungeret som bilauktionshus, men er nu udlejet til forskellige virksomheder. Ejendommen huser i dag blandt andet Lokalebasen.dk, og deres medarbejder har fri adgang til at tage en pause på taget.

”Vi kan godt finde på at tage vores frokost med herop, når vejret er til det, eller tage en kop kaffe sidst på dagen. Det betyder rigtig meget for arbejdsglæden, at vi har den mulighed. Hvis vi har besøg af samarbejdspartnere, begynder vi lige på taget og får os en uformel snak. Det er en god måde at starte et møde på”, fortæller Jakob Dalhoff, der er CEO hos Lokalebasen.dk A/S.

## Flittige bier

Lokalebasen.dk har valgt at støtte ØsterGRO ved at sponsorere fire bistader.

”For at vores medarbejdere også kunne føle sig som en del af det, der foregår på



Lokalebasen.dk sponsorerer bistaderne på ØsterGRO, hvor der er op mod 160.000 bier.



For Jakob Dalhoff, CEO hos Lokalebasen.dk, er det blevet en naturlig del af hverdagen at tage en pause på taget for at få klaret hjernen.

## “... i sidste ende handler det ikke om, at lejen er hundrede kroner dyrere eller billigere, hvis medarbejderne til gengæld kan få en større arbejdsglæde ...”.

CEO Jakob Dalhoff, Lokalebasen.dk.

taget, besluttede vi os blandt andet for at sponsorere små flittige bier. I vores sponsorat indgår, ud over bistaderne, en honningslynge og to dragter, til når honningen skal høstes. Ved hver høst får vi nogle honningglas, som vi kan bruge til blandt andet firmagaver”, fortæller Jakob Dalhoff.

Og det er faktisk muligt at levere en sundere honning fra byerne, end når den produceres på landet.

”Det viser sig, at byhonning er sundere end landhonning. Når bierne flyver rundt på landet, får de pesticider og andre sprøjtegifte med sig, men de optager ikke på samme måde bly og svovl i byerne. Så derfor skulle det være sundere”, siger Jakob Dalhoff, der også kan fortælle, at honningen ikke er varmebehandlet, og derfor er der ingen vitaminer og mineraler, der går tabt.

### Taghaver øger livskvaliteten

Ud over endeløse rækker af højbede rummer det 600 kvadratmeter store tag også måske byens mindste restaurant kaldet Stedsans. Gæsterne får maden serveret i et drivhus, hvor der er plads til tyve personer ad gangen. Og stedet er populært. Ifølge Jakob Dalhoff er der længere venteliste til Stedsans end til restaurant Noma.

Lige nu mener Jakob Dalhoff, at det er begrænset, hvor mange tage i byen der ville kunne holde til samme opsætning. Ud over restauranten holder taget på 110 tons jord, og det har da heller ikke været helt uden udfordringer.

”Sidste år fik det øverste kontor vandskade. Derfor måtte al jorden ned igen, og man måtte lave en ny belægning på taget, der blev hævet 30 centimeter i forhold til den oprindelige højde”, fortæller Jakob Dalhoff.

Han er dog ikke i tvivl om, at taghaven er en god idé.

”De første mange tage af denne type, der kommer, vil være en kæmpe forøgelse af livskvalitet. Det er umuligt at blive stresset til lyden af bier, der summer, og udsigten til solsikker”, siger Jakob Dalhoff.

Ikke kun lejere, men også ejendommejerere vil kunne få noget positivt ud af taghaverne, mener Jakob Dalhoff.

”Udlejere skal undgå kun at konkurrere på mursten og rum. Når der er tomgang inden for erhvervslokaler, er det godt at kunne skille sig ud, og det kunne netop være ved at kunne tilbyde adgang til en taghave. Det er min helt klare overbevisning, at denne ejendom vil opleve mindre tomgang og vil kunne lejes ud til en højere pris”, siger Jakob Dalhoff og fortsætter:

”Det kan godt være, at lejere som udgangspunkt lægger vægt på, hvad prisen er, når de søger nye kontorlokaler. Men i sidste ende hand-

ler det ikke om, at lejen er hundrede kroner dyrere eller billigere, hvis medarbejderne til gengæld kan få en større arbejdsglæde og en stolthed over deres arbejdsplads. For os giver det i hvert fald en værdi”.

Har du fået lyst til at se taghaven, så giver Jakob Dalhoff gerne en rundvisning. Send ham en mail på [jd@lokalebasen.dk](mailto:jd@lokalebasen.dk).

[sts@ejendomsforeningen.dk](mailto:sts@ejendomsforeningen.dk)



På tagfarmen ØsterGRO ligger Restaurant Stedsans, hvor gæsterne bliver placeret ved et langbord i drivhuset på taget.