

# Succé för Malmös nya saluhall.

folk o folk har träffat syskonparet bakom Malmös nya destination.



Den 11/11 förra året öppnade Malmös saluhall i ett gammalt godsmagasin på Gibraltargatan. Det blev en omedelbar succé. Första helgen kom 15 000 besökare och sedan dess har det varit fullsatt. I mellandagarna har trycket på luncherna minskat något eftersom kontoren i det gamla hamn- och varvsområdet har stängt, men å andra sidan har mer långväga besökare stannat längre och handlat mer. Men succén började inte för några månader sedan utan för fem år sedan när syskonen Martin och Nina Totté Karyd köpte det övergivna godsmagasinet. 1955 rullade det sista tåget ut. Den vackra tegelbyggnaden bestod 2012 egentligen bara av fyra väggar och resan från ruin till turistmetropol har varit lång och krånglig.

*- Vi tog över förvaltningen av vårt familjeföretag Annabostäder. Det startades av min morfar och innehöll bland annat bostäder och kommersiella fastigheter i Limhamn, Malmö och Halmstad. Vi bestämde oss för att sälja och satsa på att skapa en saluhall i Malmö, säger Nina när vi ses på andra våningen i Malmö saluhall strax efter lunch.*

Förebilderna är Urban Deli i Stockholm, Torvehallerne i Köpenhamn och Eataly i bland annat Italien och USA. (Den senare kedjan kommer snart till Biblioteksgatan i Stockholm i regi av Pelle Lydmar.)

Ganska omgående fick Martin och Nina kontakt med arkitektkontoret Wingårdhs som började rita på byggnaden. Det visades snabbt att huset på 600 kvadratmeter var för litet för att både rymma en saluhall, ventilation och lager. Arkitektkontoret föreslog en utbyggnad mot gällande byggplan och lyckades få igenom denna.

- En fördel med det här området när vi började projektera är att det var ingen som bodde här som kunde protestera, säger Martin Karyd.

Så var det för fem år sedan. Idag är saluhallen omgiven av ett högt bostadshus, ett gäng kontor och det nybyggda hotellet Malmö Live. De två arkitekterna Joakim och Maria Lyth på Wingårdhs fick stadsbyggnadskontoret i Malmö att godkänna en rejäl utbyggnad av godsmagasinet plus en stor källare som kunde svälja lager och ventilation. I dag är huset totalt 1 500 kvadratmeter stort varav ungefär 1 000 kvadrat är publik yta. Här återfinns idag 16 handlare och krögare. Det finns ytterligare plats för några till.

- Vi saknar någon som håller på med glass, desserter och söta saker, säger Martin. Han har ett förflutet som kock och drev i slutet på 90-talet i Malmö den populära krogen Atmosfär. Den finns kvar än idag, men Martin har skolat om sig till fastighetsekonom på Malmö högskola.

Målet med saluhallen är besökarna både ska kunna bli mätta på plats och fylla sin matkasse inför helgen. Det ska alltså inte bara vara ett restaurangtorg.

- Vi har kött, fisk, mejerier, grönsaker, blommor, bröd, tehandel, torrvaror och kaffe. Saluhall är ett ord som sätter igång förväntningar, vi vill inte göra våra besökare besvikna genom att inte leverera. Och hittills verkar folk vara nöjda... säger Nina Totte Karyd och ler. Hon arbetade tidigare med HR på AstraZeneca.

Att förvandla en nedsliten gammal tegelbyggnad till en fungerande saluhall har varit en speciell resa. Byggnaden har antikvariska krav vilket innebär att den ska återställas som den såg ut från början. Det syns bland annat på fogarna på husets utsida, de är konvexa och sticker ut från muren. Tillbyggnaden är cortenstål, ett material som rostar första året, men sedan förblir brunrött.

- Vi vill ha en tydlig entré så folk fattar var de ska gå in. Vi ville inte heller ha vanligt stål utan behålla känslan av godsmagasin. När huset var nytt körde tåg rakt in i byggnaden och lastades av.

Vad är då hemligheten bakom denna succé?

- Vi fick snabbt med fem bra krögare i processen. De är konstnärer och vi vill att de ska göra sina sak. Vi har nästan inga kedjor här. Sen har vi inte haft så bråttom, när vi började här fanns ingenting runt omkring, nu finns det både hotell och bostäder och det ska byggas mer här i sommar. Sydsvenskan har skrivit mycket och stöttat oss. Det har varit fullt utan en enda annons, säger Martin Karyd.

Varför trivs era gäster tror ni?

- Idag vill människor ha upplevelser och känslan av att detta är på riktigt. De är trötta på slit och släng. Våra krögare utgår från färska råvaror och gör sin bästa pizza eller fiskrätt. Det är inga långa menyer utan några få riktigt bra rätter att välja mellan.

För närvarande öppnar hallen klockan 10 och stänger vid 19. Är det inte snåla tider med tanke på publiktrycket?

- Det är lättare att öka öppettiderna än att minska dem. Till sommaren kommer en stor uteservering och då kanske vi har öppet längre. Men en annan möjlighet är att vi har event i hallen. Det är för tidigt att säga vad vi ska göra, nu handlar det i första hand om att vårda det vi har, avslutar Martin Karyd.



## Pasqua Sanzeno Chardonnay, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 2907

225.00 kr

---

Besöker du saluhallen och köper fisk från *Malmstens fisk* kan vi rekommendera ett chardonnay från Pasqua i Italien.

Vinet har en medelstor och mycket fruktig doft med inslag av persika, päron och citrus samt toner av fat. Vinet är torrt, fräscht och fruktigt med inslag av tropiska frukter, päron, vanilj samt fat.

Passar utmärkt till lätta samt medelkraftiga fiskrätter. Varför inte en fisk- och skaldjurspasta?