

Tivolihallens historie



Restaurant Tivoli Hallen, Vester Voldgade 91, 1470 København

Restauranten fik sit nuværende navn omkring 1910.

TIVOLIHALLEN 1916

Kilde: Allan Mylius Thomen, Facebook-gruppen – Gamle København

Café Tivolihallen, Vester Voldgade, dateret 1916. Hjørneejendommen Vester Voldgade 91/Stormgade 16 blev opført 1790-91 for hofkonditor Jørgen Raae. Hele området var kommet med indenfor voldene, da Københavns befæstning fra 1689 blev udvidet med hele Frederiksholm-kvarteret.

I stedet for pension fik Raae kongelige privilegier til at indrette et gæstgiveri og et stateligt konditori i hjørnekælderen. Kvisten mod Stormgade blev påbygget i 1811 og ejendommen har undergået flere ombygninger i både 1800- og 1900-tallet. Der er fem fag til Stormgade og 12 fag til Vester Voldgade. Gennem årene var der forskellige caféer og restauratører i kælderen. Den blev i 1910 omdøbt til restaurant *"Tivolihallen"*. Det navn ville i dag straks have udløst et krav om forbud og erstatning fra den engang så folkelige nabohave.

Ejendommen blev siden til *"Frederiksens Gæstgiveri"*, som et af de mange i Vester Voldgade. Det lå praktisk lige indenfor Vester Port, så her åbnede en række gæstgiverier, hvor tilrejsende kunne indlogere sig, når de ankom til København.

Det kan være svært at forestille sig, men inden Vester Vold bortgraves var gaden ca. 10 m bred. Det yderste stykke fra Stormgade til havnekajen, var indtil voldsløjfningen den populære københavnerpromenade *"Filosofgangen"*.

Gennem årene var der forskellige caféer og restauratører i hjørnekælderen. Den blev i 1910 omdøbt til restaurant *"Tivolihallen"*. Det navn ville i dag straks have udløst et krav om forbud og erstatning fra den engang så folkelige nabohave.

I en periode lukkede hotellet, men i naboejendommen tv. nr. 89 flyttede Missionshotellet ind. Den bygning blev i 1968 nedrevet til fordel for en moderne hotelbygning. Det har i dag som hotel Danmark overtaget og udvidet ind i Jørgen Raaes gamle gæstgiveri, og de bruger Tivolihallen som restaurant, som har fået indrettet en stor gårdhave med udeservering.

Restauranten har fra gammel tid bevaret sin specialitet klipfisk, som er en herlig klassisk ret. Skal dig bestilles dagen før, så de kan nå at udvande de tørre fisk. Selve restaurantens indretning bærer stadig præg af dens oprindelse som konditori.

Andre kilder skriver: straederne.dk

Tivolihallen i Vester Voldgade 91 er måske den ældste af Københavns frokostrestauranter. Bygningen opførtes 1790-91 for en hofkonditor (Jørgen Raae), der havde forretning her til 1807. Tivolihallen har altid haft en særlig stil: et meget fint interiør med hvide duge på bordene og nobel betjening.

Den stil har nuværende ejer Helle Vogt videreført og forfinet. En nænsom restaurering har bragt Tivolihallens interiør frelst ind i de moderne tider og skabt smukke, indbydende lokaler. Indbydende er netop også det ord, man kan sætte på spisekortet: Her er alle de kendte, elskede retter, fremstillet fra grunden af de bedste råvarer og uden at fravige princippet om den højeste kvalitet. Som en særlig specialitet tilbyder Tivolihallen klipfisk. Uanset hvilken ret, man vælger her, går man fra Tivolihallen med en glad mave.

Tekst: Connie Christensen - Foto: Arkiv

Uddrag af interview med nuværende ejer Helle Vogt i Sjællandske 15. juli 2020 skrevet af Mikkel Kjølby:

Tivolihallen ejes i dag af Helle Vogt. Hun overtog restauranten i 2002. Helle Vogt startede i køkkenet på Kollekolle i Værløse, hvor hun stadig bor. Hun har tidligere arbejdet på "klassiske steder" som Nimb, d'Angleterre, og Langelinjepavillonen. Og hun har været med til at starte to smørrebrødsrestauranter, "Kronborg" samt "Told og Snaps". Helle Vogt fortæller: da jeg overtog Tivolihallen var den mørk. Den lignede værtshusene i området. Vi skiftede lamper og fik farve på væggene. Jeg overtog en forretning, der var kørt ned. Men jeg vidste det ville gå godt. Jeg var helt sikker på det. For naturligvis kom de gode anmeldelser i aviserne. Rygtet om den gode mad gik fra mund til mund over kunderne vendte tilbage. På det tidspunkt skete der en revolution med det danske smørrebrød. Den var jeg med på, siger Helle Vogt. Alle kan lave smørrebrød, men det er ikke alle, som har sjælen med, siger Helles datter Diana, som for 18 år siden gik til hånde i travle perioder, men for længst er blevet fuldtidsansat i Tivolihallen. Jeg bliver ved lige så længe, jeg kan, men jeg har også Diana. Hun er skrap til det hele.



Tivolihallens indgang i dag

Min oldemors bror Jens Fakse Petersen ejede Tivolihallen fra 1928 – 1962.

Jens Fakse Petersen, født Jens Petersen, 5. december 1888 i Fakse (nu Faxe), ejede restaurant Tivoli Hallen fra d. 16. oktober 1928 og i over 40 år frem. Jens var min oldemors bror. Min oldemor, Martha Marie Johannessen, født Petersen, blev også født i Fakse d. 26. april 1883. Fødebyens navn tog Jens til sig som mellemnavn og blev også senere hans kælenavn. Grunden til at han tog Fakse som mellemnavn, kan måske være, at der var en anden restauratør i København, der også hed Jens Petersen.

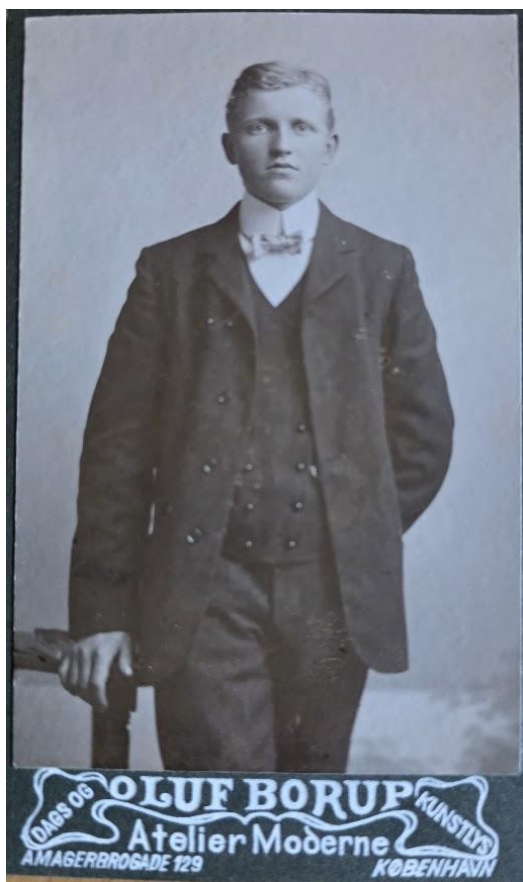
Jens startede som tjener i Tivolihallen d. 1. december 1918 og arbejdede der frem til, at han købte restauranten i 1928 og drev restauranten frem til sin død d. 7. juni 1962. Hans kone Margrethe drev restauranten videre i nogle år. I december 1964 kom hun desværre ud for en trafikulykke. Hun blev kørt ned af en bilist i vejkrydset Vester Voldgade og Stormgade (hvor Tivolihallen ligger). Hun kom på sygehuset. Familien beretter, at hun faldt ud af sengen på sygehuset om natten og fik lungebetændelse og døde d. 11. december 1964.

Herefter overtog deres datter Grethe Fakse Petersen restauranten. Hun drev den i 8 – 10 år – indtil ca. 1972 – 74.



Min bedstemor Marie Johannessen omgivet af sin bror Jens Fakse Petersen til venstre og hendes søn Erik Johannessen til højre – ved hendes 75-års fødselsdag d. 26. april 1958.

Jens Fakse Petersen – ca. 1910.





Jens Fakse Petersen.

anglen, 1905—11, i „De la Reine“ 1911—14, i Café „Van Zandt“, Skt. Annæ Plads, 1914, i Grandjeans Restaurant, Bredgade, 1914—18. Livsvarig Gæstgiverbevilling 7. Oktober 1919, deponeret 1922. Livsvarig Beværterbevilling 7. Oktober 1919. Indehaver af „Landbohotellet“, Larsbjørnsstræde 12, 1919—22, af Café „Fremtiden“, Ingerslevsgade 200, 1923—26 og af Café „Tanken“, Gl. Kongevej 6, fra 7. Maj 1926.

Adresse: Café „Tanken“, Gl. Kongevej 6, København.

Petersen, Jens Fakse, Restauratør, f. 5. December 1888 i Fakse. Gift 25. Maj 1918 med Margrethe Petersen, f. Jensen.

Uddannet som Tjener. 8-aarig Beværterbevilling 16. Oktober 1928. Indehaver af „Tivoli Hallen“, Vester Voldgade 91, fra 16. Oktober 1928. Medlem af Bestyrelsen for Vesterbro's Restauratørforening fra 1934.

Adresse: „Tivoli Hallen“, Vester Voldgade 91, København.

Petersen, Jens Laurits, Restauratør, f. 27. Maj 1892 i Holbæk. Gift 17. Februar 1919 med Annie Naomi Petersen, f. Atkins.

Uddannet som Tjener paa „Langeliniepavilionen“, Hotel „Phønix“ og i „Industricaféen“, København, rejst i Tyskland, England, Belgien, Frankrig, Italien og i U. S. A., Over-tjener paa „Turisthotellet“, København, 1922—29, Tjener i „Valencia“ 1929—34. 8-aarig Beværterbevilling 25. September 1934. Indehaver af Lottenborg Bodega, Ny Adelgade 3, fra 25. September 1934.

Adresse: Lottenborg Bodega, Ny Adelgade 3, København.



Jens Laurits Petersen.

Petersen, Johannes Zacharias, Restauratør. Uddannet som Tjener og ansat forskellige Steder. 8-aarig Beværterbevilling 14. Juni 1932. Indehaver af Restaurant „Osborne“, Vesterbrogade 84, 1932—36 og af Café paa Sporemagervej 2, fra 1936.

Adresse: Sporemagervej 2, København.

Petersen, Jørgen V. S. Torp, Restauratør, f. 1873.

Udlært som Tjener 1891, Tjener i København 1891—1926. Beværterbevilling for Dyrehavsbakken 1. Juni 1926. Indehaver af Café „Danas Have“, Dyrehavsbakken, Klampenborg, fra 1. Juni 1926.

Adresse: Café „Danas Have“, Dyrehavsbakken, Klampenborg.

Petersen, Kai Rudolf, Restauratør, f. 22. Marts 1892 i København.

Uddannet ved Handel. 8-aarig Beværterbevilling 11. Marts 1933. Indehaver af Etablissementet „Hollænderbyen“ 1933—35, af „Ryttergaarden“, Klampenborg, fra 25. Januar 1936.

Adresse: „Ryttergaarden“, Klampenborg.

Petersen, Knud Christian Andreas, Restauratør, f. 5. Oktober 1901.

8-aarig Beværterbevilling 23. Maj 1935. Indehaver af „Automat-Caféen“, Torvegade 49. Adresse „Automat-Caféen“, Torvegade 49, København.

Petersen, Maren, Restauratrice, f. 14. September 1887 i Silkeborg. Gift 23. November 1907.

Uddannet ved Restaurationsfaget hos Re-

70 Aar

Fredag den 5. December kan en i vide Kredse kendt Restauratør, Jens Petersen Fakse, »Tivolihallen«, Vesterbro-gade 91, fejre sin 70 Aars Fødselsdag. Omtale af Korporationens mangeaarige Medlem og gode Ven, Fakse, som han i daglig Tale kaldes, er i og for sig unødvendig, idet han med sin Popularitet og store Bekendtskabskreds er en særlig godt kendt og afholdt Mand. Imidlertid vil vi ikke holde os tilbage ved en saadan Lejlighed, hvor han fylder 70 Aar, og hvor han samtidig kan markere Dagen med, at han den 1. December d. A. har haft Virkeplads i 40 Aar i den hyggelige Restauration paa Hjørnet af Vestervoldgade og Stormgade. Fakse var nemlig Tjener fra 1. December 1918 til 1.

Efterlysning !!



Hvem kender Manden?
5000 Kr. i Dussør for Paagribelsen, levende eller død !!

Efterretningsvæsenet.
C. 101.605
Lokal 77

December 1928, da han overtog Virksomheden som Restauratør. Vi kan derfor roligt fastslaa, at Fakse i meget sjælden Grad er vokset sammen med »Tivolihallen«, det synes derfor næsten utænkeligt, at der nogensinde skulde finde en Adskillelse Sted. Træder man ind i hans Restauration, mærker man ligesom et lille Pust fra det gamle København, for det første fordi Restaurationens Indretning er af en saadan Beskaffenhed, at man uvilkaarlig kommer til at tænke paa Beskrivelserne af Vinstuerne paa salig Holbergs Tid, og for det andet fordi de Gæster, som man træffer her, sikkert falder sammen med det Publikum, som hyggede sig sammen med Holberg o. fl.

Men hvor om alting er, saa maa det erkendes, at Fakse er en straalende Vært, der altid er parat til at gøre en Indsats for sine Gæster, baade paa den ene og anden Maade, ogsaa hvis en Gæst tilfældigvis mangler en Makker til Billardspil, Fakse er altid rede til at træde til for at give Gæsterne en god Service.

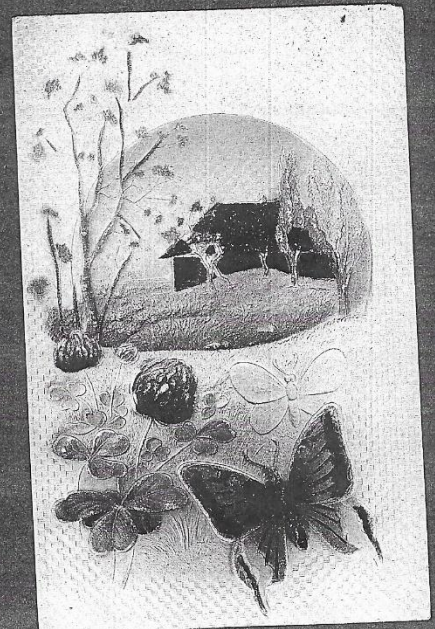
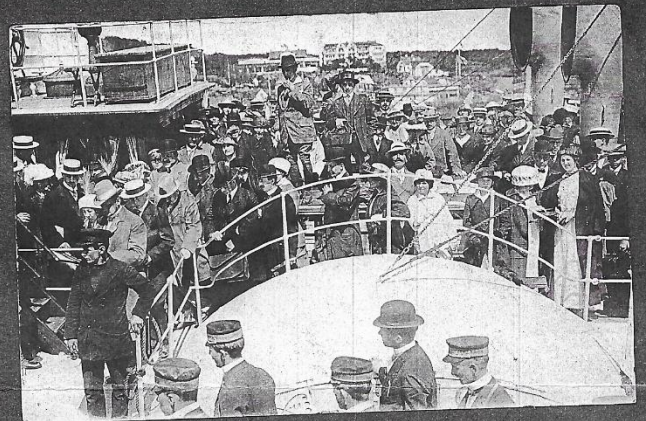
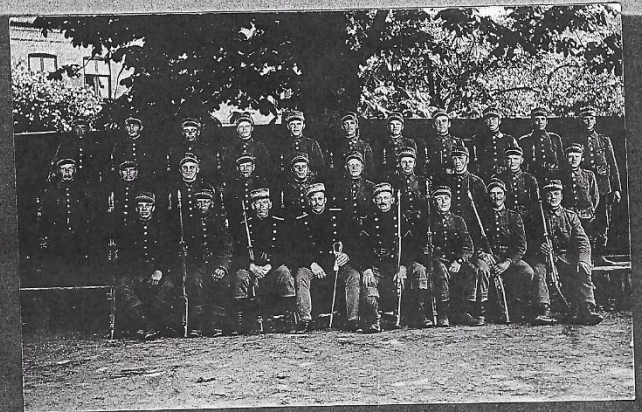
Fakse har i mange Aar været Bestyrelsesmedlem af Vesterbro- og Valby Restauratørforening, han har altid været meget interesseret i Korporationens Arbejde, møder trofast op til vore Generalforsamlinger og Møder. Som Kollega og Kammerat er han i Topklassen.

Selvom vort Medlem er aldrig saa dygtig og aldrig saa agtet og respekteret, maa han dele Æren med sin Hustru, Fru Margrethe, der paa enestaaende Maade har taget Del i det ret krævende Arbejde, ikke mindst fra Køkkenet, hvorfra der udgaar særdeles god Mad, herunder ikke at for-

glemme den i Københavnerkredse berømte og eftertragtede Klipfiskeanretning.

Korporationen ønsker vort Medlem hjertelig til Lykke med de 70 Aar, vi udtaler Haabet om, at den hyggelige og godt besøgte Restauration, »Tivolihallen« i mange Aar endnu maa blive Virkeplads for det afholdte Ægtepar, som er en Pryd og et Mønster for vor Stand.

Til Lykke, Fakse, og en god Dag den 5. December!



24-9-1910 Jens

Fun Facts

Jens Fakse Petersen blev Fuglekonge i 1943 i Tåstrup og Omegns Fugleskydningsselskab

<https://taastrup-fugleskydning.dk/skiver/fuglekonger/>

Hjem » Skiver » Fuglekonger

Fuglekonger

		
1926 Alfr. Rasmussen (1920) direktør A/S H. Jessen, Taastrup motiv, butik Køgevej (E. Lyngager)	1943 Jens Fakse Petersen (1931) restauratør, København logo (E. Lyngager)	1950 M. Pagsberg (1929) guldsmid, Glostrup guldsmid ved sø (E. Lyngager)

Helle Larsen – redigeret 12. september 2026