

## Bageriet Søndergade 13 i Lohals

Af Leo Kold og Thorvald Pedersen, juni 1985

Ca. 1880 opførtes det første bageri i Lohals. På et højskoleophold på Fyn havde Anine Flindt lært Chr. Peder Kold at kende. Anine var søster til N.J. Flindt i Lohals, og det har nok været denne foretagsomme og dygtige forretningsmand, der så en fremtid i brødforsyning og derfor hjalp sin søster og nye svoger i gang med et bageri i Lohals.

På den grund nord for havnepladsen, hvor Texaco tidligere havde oliedepot, lå i gammel tid havnefogedens hus. Omkring 1880 blev der i den nordlige ende af dette hus indrettet beboelse til bageren og bygget en bagerovn. Ovnens var muret op, og der blev fyret med brænde i selve ovnen, hvor efter asken blev raget ud, og de opslåede brød sættes ind. Altså samme primitive måde som på gårdene, men nok en noget større ovn.

Der blev anskaffet brødvogn og hest, og på gårdene slap man for det møjsommelige arbejde med at bage brød i de gamle bageovne. Nu kunne der fås friskt brød hver uge, når Kold kom kørende. Der har været forskellige kørselsruter rundt på egnen med brødvognen, og som noget nyt har der været hvedeboller og 2 øres basser.

En luksus som nok kun gjaldt ved særlige lejligheder. Bagerkonen måtte give en hånd med, når manden kørte, og sikkert ikke alle steder har man villet opgive hjemmebagningen lige straks. Bageren måtte da vende på gårdspladsen uden handel.



Der arbejdes i bageriet

Der gik 14 år i det gamle bageri ved havnen. I 1894 byggede Kold bageriet på Søndergade 13. Det grundmurede stuehus blev indrettet med butik til gaden, og bagved opførtes bageriet. Ovnens var endnu den gamle type. Senere opførtes en nyere ovn i den østlige ende af bageriet. Det var en udtræksovn og mere tidssvarende. Denne er igen senere udskiftet med en nyere ovn med dampsystem.

I den første tid var der i gården ved bageriet en hesteomgang, der gav drivkraft til æltemaskinen inde i bageriet.

I 1911 overtager Chr. Kolds søn, Harald Kold, virksomheden efter sin far. Harald Kold kørte i flere år selv brødvognen. En af turene gik helt hen til Botofte. Ligesom sin far blev Harald Kold en kendt mand på egnen. Han følte sig hjemme, hvor han kom frem, satte sig og spiste med, når der stod en pande stegeflæsk på bordet, og fik en god snak med sine kunder. Bager Kold havde et personligt særpræg over sig. Han var velkommen, hvor han kom frem.

Engang, da han ikke var tilfreds med rugmelet, indledte han telefonsamtalen med Steengaardsmølleren med at spørge, om mølleren ikke vidste, at rugbrød var noget, som man puttede ind under næsen. Melet var nok ikke altid lige godt.

Harald Kold dør i 1947, og to bagere forsøger at drive forretningen videre. Først bager Gunner Wilhelmsen i 1 ½ år og senere bager Leo Jensen i ca. ½ år.



Bager Kolds forretning ca. 1940

Bager Thorvald Petersen overtager bageriet i 1949. Foruden butikken var der nu også cafe på Søndergade 13 i Lohals. Den tiltagende strøm af turister gav travlhed i sommermånederne. Foruden bagersvend og brødkusk hjalp unge piger sammen med Fru Petersen til med at passe butik og cafe. Der var udbringning af morgenbrød samt leverancer til pensionater og til damperen til Korsør.

Travlheden kunde til tider være hektisk. Særlig slemt blev det ved en havnefest, hvor det satte ind med regn. De mange mennesker på havnen invaderede cafeen for at drikke kaffe. De private stuer blev taget i brug, og bageren måtte skaffe ekstra brød til kaffen. Der blev i hast lagt 11 store lagkager sammen, som alle gik med.

Bageriets beliggenhed midt i hovedgaden var ideel, især i sommermånederne.

10. maj 1973 sker der et slemt uheld, idet der opstår ild ved oliefyret ved ovnen. Hele bageriet blev raseret af branden. Det lykkedes at redde stuehuset, men bageriet var totalskadet. Thorvald Petersen får genopbygget bageriet med helt ny moderne stikovn, den første på Langeland. Allerede en måned efter kan det nye bageri tages i brug. Turistsæsonen var herved delvis reddet.



Bageribrand hos Thorvald Pedersen

Efter mere end 30 års virke som bager i Lohals beslutter Thorvald Petersen at nedlægge bageriet og bliver blive boende i sit hus, frem for at sælge virksomheden. Efteråret 1979 drejes nøglen, 100 år efter den primitive start i det gamle havnehus.

Thorvald Petersens far, Laurits Petersen, og senere hans broder, Bernhard Petersen, havde begge i en årrække Snøde bageri.

Bernhard Petersen overtog Snøde bageri efter sin far i 1942. I 1978 blev denne virksomhed også nedlagt. Bernhard var for øvrigt gift med en kusine til Bager Madsens første kone.