

## HEDOs bageri i Lohals

Af Dorte Bennedbæk, juli 2008

Den 18. maj her i Lohals' jubilæumsår, 2008, var der også rund fødselsdag i Lohals bageri. Dorthe, den ene af bagermestrene, blev 40. Kollegerne havde gjort noget ud af det og sat en kæmpe kontaktannonce op på melsiloen og pyntet med flag. Latter og sjov fløj ud af de åbne vinduer.

De to fagligt meget dygtige bagermestre Helle Hansen og Dorthe Andersen købte bageriet i 2000, og siden har de udvidet og moderniseret. I dag er de chefer for byens største private virksomhed. De har 8 ansatte om vinteren og 12 om sommeren. De færdiggjorde en lærling fra deres tidligere arbejdsplads i København, men har siden ikke kunnet få nogen til at gå i lære. De er kede af, at de ikke kan fortsætte bageriets tradition med at uddanne nye bagere.



Helle og Dorthe foran bageriet

De ville ellers gerne give deres store viden videre, og der er ingen tvivl om, at med deres engagement ville man få lært noget. Det er derfor fortrinsvis ufaglærte, de beskæftiger. Helles søster, Gitte, er deres blæksprutte, siger de. Hun træder til, hvor det behøves.

For Helle og Dorthe er kvalitet nøgleordet, og de går ikke på kompromis. Alt skal laves fra bunden af gode råvarer. Præfabrikata og færdigt brød leveret i papkasser er ikke noget for dem. For at sikre deres kunder at alt brød er lavet af en ægte håndværksbager indførte de sidste år deres eget garantistempel. De leverer brød til hele øen. Tidligere også til Fyn og København, men de kan ikke nå mere, end de gør nu.

## De mødtes i København

Når man taler med dem, er man ikke et øjeblik i tvivl om, at de er kommet på den rette hylde. Deres fag er deres hobby. De mødtes, da Helle fra 1986 til 1990 var i lære som bager i Torvekonditoriet på Sct. Hans Torv på Nørrebro i København, hvor Dorthe gjorde rent. I 1988 kom Dorthe selv i lære, men som konditor i Bagergården i Store Kongensgade i København, hvor hun var chefkonditor, da bageriet lukkede i 2000.

De blev hurtigt klar over, at de havde en fælles interesse. Dorthe havde en andelslejlighed på Nørrebro, og da det blev muligt fik også Helle en lejlighed i ejendommen. I køkkenet i den ene lejlighed blev der lavet mad og i det anden blev der lavet chokolade. Mens de gennemførte deres uddannelser og senere passede deres arbejde, opbyggede de en lille virksomhed med bryllupskager og hjemmelavet chokolade. Kunderne kom af sig selv efter anbefaling fra mund til mund. Det var her HEDO navnet opstod.

Efter sin læretid prøvede Helle lidt forskelligt, og kom ud for et alvorligt uheld. Hun blev frarådet at fortsætte som baker og blev tilbudt omskoling, men interessen for faget var for stor, så hun endte i Bagergården sammen med Dorthe. Da huset blev solgt, og bageriet pludselig lukkede, stod de begge uden arbejde. Efter en studietur på to måneder til Australien og New Zealand, købte de sammen bageriet i Lohals.

Det var ingen tilfældighed at valget faldt på Langeland, for Helle er en ægte langelænder. Hun er født og opvokset i Bagenkop og vidste med sikkerhed, at hun ville være baker. Dengang var der stadig mange bagerier på øen, men ingen ville have en kvindelig lærling. Helle gav ikke op og tog til København. Her var man ikke så bange for piger. Det har hun ikke et øjeblik fortrudt, for hun fik mange gode lærermestre og kolleger, og hun mødte Dorthe.

Selv om de har travlt i hverdagen, og meget, meget travl i turistsæsonen, så bruger de mange kræfter på både at udvikle faget og dem selv. De deltager tit i konkurrencer og bliver næsten altid placeret i toppen. Det er ikke så få priser, de har hentet hjem. Til jul holder de julestue med julebag og hjemmelavet chokolade og konfekt, og en dag om sommeren holder de åbent marked.

### **Får de royalt besøg?**

For tiden er de gået i tænketank. De skal nemlig lave kagen til Dronning Margrethe og Prins Henrik, når de kommer på jubilæumsbesøg i Lohals den 17. september. For øvrigt den samme dag som Helle blev udlært i 1989. Hvad de vil lave forbliver en hemmelighed, indtil Majestæterne har smagt den.

De har også, som de fleste andre i byen, inviteret Majestæterne indenfor. De vil gerne vise, hvordan et af landets mest moderne bagerier fungerer herude i et af landets fjerneste hjørner. Især kunne det være sjovt at snakke lidt med Dronningen om moderne konditori, ægte råvarer, og ædelt håndværk. Måske kan de give hende et par fif, så hun kan benove Prinsen, som jo interesserer sig meget for lækker mad.

Nu er det spændende, om Majestæterne takker ja til invitationen. De er i hvert fald mere end velkomne. Hvis de gør, er det ikke første gang Dorthe møder Dronningen, selv om hun ikke husker meget fra den første gang. For Dorthe er københavner, endda med stort N, født og opvokset på Nørrebro, og hendes mor lå på barselgang på Rigshospitalet med Dorthe, da Dronning Margrethe blev indlagt til fødsel med Kronprins Frederik.

## Et af landets ældste bagerier

Når man besøger det moderne bageri tænker man ikke på, at det også er et af landets ældste bagerier. Det kunne fejre dets 100 års jubilæum i 2004.



Annonce i Langelands avis 12 juli 1904



Bageriet med træet

Det blev bygget som et dampbageri med hovedvægten lagt på rugbrød, en brødfabrik, på et tidspunkt, hvor byen var i udvikling, og hvor gårdene var fyldt med tjenestefolk. Som en biindtægt drev bageren også konditori, om sommeren udendørs og i dårligt vejr i familiens spisestue.

Bager Jens Carl Christian Jensen byggede på det sted, som byens ”arkitekt”, købmand N.J. Flindt, havde tænkt sig skulle være byens torv med Lohalsgårdens stuehus som et af de dominerende huse. Der stod i mange år et stort træ midt i vej krydset, der skulle have været pladsens midte.

I 1907 solgte Jensen bageriet til bager Walter Carl Christian Thygesen, som tog navneforandring til Hellner. I 1917 solgte han videre til Hans Christian Madsen fra Dreslette, der faktisk var uddannet mejerist. Han søgte arbejde på Hou Mejeri, Tom Knudsensvej 43, men fik ikke stillingen. I stedet fik han tilbudt arbejde hos Bager Hellner, hvor han så også blev uddannet bager.

I Lohals boede der en køn pige, Gerthe Marie Madsen, som han forelskede sig i og senere giftede sig med, i Hou kirke i 1914. Hun var ud af en af øens allerældste slægter og i familie med de fleste folk i byen.

De startede deres ægteskab i Nyborg, hvor hun havde et brødudsalg i Havnegade 16, mens han arbejdede i et bageri i byen. Her blev deres 3 ældste børn født. De vendte så tilbage til Lohals, og overtog bageriet, der blev i familiens eje i 60 år indtil 1977, da sønnen Christian Reingholdt Madsen, bedre kendt som Basse, døde, og enken, Tonny Martine Bliedegn Madsen, solgte til Erik Sunddal.

## Kundegrundlaget ændrer sig og bageriet moderniseres



Chr. Madsen på brødtur

Kunderne til byens første bagerier var havnens skibe, de fastboende og ikke mindst feriegæsterne. Senere blev også de store gårde med mange tjenestefolk gode kunder. De store 2 kg rugbrød, som dampbageriet kunne levere, blev vigtige ingredienser i gårdenes husholdninger. Fra Jensens start til Bager Madsens død i 1977 var det ”vognen”, der kørte ”hen i landet” med brød, der var hovedindtægtskilden. Det var en god, helårlig, fast indtægt.

Byen udviklede sig med stadigt flere faste borgere og om sommeren med mere end en fordobling af indbyggerne. De fire bagerier, der var, da der var flest, gik næsten alle godt. Efterhånden som omsætningerne steg, blev også arbejdskraften dyrere. Bagerne måtte investere i nye ovne og maskiner for at få det til at løbe rundt. Det gjorde Bager Madsen flere gange i årenes løb. En helt ny ovn med udtrækshærd kom til i 1930erne, og i 1970erne blev de skiftet ud igen med nye elektriske ovne.



Ovnbygning 1939 fra venstre ovnbygger Jønck, Eli Nielsen, Madsens børn, Ewald, Chr., Oda, Gertha, Svend- Erik, Ruth, gl. Chr. Madsen

Bager Sunddahl, der også var en habil håndværker, fortsatte denne udvikling. Helle og Dorthe måtte allerede i 2001 udskifte til en elektrisk dobbeltovn, og i 2004 byggede de igen en stenovn. En moderne udgave af den Bager Madsen rev ned. Sådan går tingene i ring. Det er trods alt den bedste type ovn, hvis brødet skal kunne holde sig, siger Helle. Løbende blev der købt nye effektivitetsfremmende maskiner, så udgiften til arbejdskraft kunne holdes nede. Den udvikling står ikke til at ændre siger bagermestrene.

## **Sundhedsmyndighederne skærper kravene**

I 1970'erne blev kravene fra sundhedsmyndighederne så skrappe, at mange af de gamle bagerier fik svært ved at opfylde dem, og mange valgte at dreje nøglen om.

Der skulle være rent, varerne skulle være friske, og det skulle være nemt at holde. Det var altid svært at holde mus og rotter væk fra mellagrene. Sædvanligvis var det nok med hund og kat for at holde dem nede. I Lohals bageri hed den store hund altid Roland, den holdt vagt, og den lille hed Wasser, den tog rotterne, så måtte en flok navnløse, halvville, udendørs misser klare musene. Det system virkede udmærket. Med de nye regler kom der nye tider, og dyrene blev strøget af lønningslisten. I dag må Helle og Dorthe's yorkshire-terrier, Amalie, holde sig i privaten. Den er helt forment adgang til produktions- og salgslokalerne.

De nye regler krævede omfattende moderniseringer og forbedringer, men på grund af løbende, fornuftige investeringer overlevede bageriet i Lohals. Når vi spørger Helle og Dorthe om fremtiden er de optimister. De vil gerne udvikle sortimentet af brød, konditori og chokolade, og de mener, at de moderniserer og investerer tilpas løbende, så de kan følge med. De er glade for deres bageri, deres kolleger og deres kunder. Det næste bliver måske en ny butik?

## **Arbejdstilsynet**

De frygter ikke så meget sundhedsmyndighederne, som deres forgængere gjorde. Selvom det ikke er smidighed, der præger samarbejdet. De deler den kritik, der løbende foregår i pressen af det faktum, at man i en ren fødevarer virksomhed kan få en sur smily for manglende papirarbejde. Det er ulogisk, for hvad har det med sundhed at gøre.

De frygter for tiden mere Arbejdstilsynet. Nye regler er på vej. Nogle glæder de sig over, men andre vil det blive umuligt at opfylde. Deres største ønske er, at de offentlige myndigheder havde folk med fagkundskab og viden om faget. Ofte ender deres kommunikation med de udsendte konsulenter som ren "god dag mand/økseskaft" snak, og det er jo altid myndighederne der vinder i den sidste ende.

## Det berømte brød fra Lohals

Dorte og Helle står ikke tilbage for deres forgængere. Deres brød og især deres konditori er kendt verden om. En jævnlig kunde er Kronprins Frederik, der ynder at købe sit morgenbrød i Lohals, når han er på Langeland.



Dorthe med kager



Helle i bageriet

Tidligere var det bager Madsens rugbrød og honningkager, der fyldte bagagerummene på turisternes biler, når de tog hjem. Professor Brix, der havde sommerhus på Hou, skrev en hel artikel i et større dagblad om Bager Madsens rugbrød fra Lohals. Det blev også lavet efter alle kunstens regler. Hver dag blev der lavet en ny surdej på basis af en klump dej fra gårsdagens dej. Det kunne ikke springe så meget som en dag over. Der blev målt surhedsgrad og taget temperaturer, og når den nye høst kom, blev der eksperimenteret. Bagerne Madsen ville have vendt sig i deres grave, hvis de havde set de mange melblandinger, der bruges i dag. Helle mener godt Madsnerne kan blive liggende roligt, for de følger de gamle traditioner.

Selv om de producerer for at sælge, så forstår hun godt Bager Madsens frustration, når butikken næsten blev ryddet for brød, inden den var fyldt op. Det sker også for dem. Lørdag, den store skiftedag i sommerhusene, er tit hektisk, når hylderne skal holdes fyldte. Hvis bare kunderne ville bestille i forvejen. I dag er det ret let på "nettet".



## Bager Madsens store familie

Det var bagermestrene Hans Christian Madsen og sønnen Christian Reingholdt Madsen, der ejede bageriet i Lohals længst. Fra 1917 til 1977, 60 år i den samme familie. Hans Christian og Gerthe havde 3 børn, Agnete, Ketty og Christian Reingholdt, da de kom fra Nyborg, men de havde fået 4 mere, Evald, Eva, Ruth og Oda, da Gerthe, kun 36 år gammel, og barn nummer 8 døde i barselsseng i 1928.



Bager Madsen med hustru og de 5 ældste børn



2 generationer bager Madsen

Der er stadig efterkommerne af denne store Madsen familie i Lohals og nogle få på det øvrige Langeland. Ellers er de spredt for alle vinde, indenlands og udenlands. I 2003 var der samlet mere end 40 medlemmer af Bager Madsen slægten til træf i Lohals. Ingen af børnene var med. De var enten døde eller for gamle, men flere svigerbørn, fætre og kusiner og mange børnebørn og oldebørn var mødt op. De fleste boede på Færggården, hvor også middagen blev holdt, men hovedattraktionen var et besøg i bageriet, hvor Helle og Dorthe viste rundt og diskede op med meget lækkert. Til gengæld blev der fortalt mange sjove historier og anekdoter på vejen rundt i bageribygningen. Af dem har der kun været plads til nogle få i denne beskrivelse.

## Stinne, en legende

Gerthes død var en virkelig tragedie. Hvad skulle Hans Christian nu gøre? Heldigvis var familien stor, god og dejligt tæt på. Efter et par mislykkede husbestyrerinder, blev der holdt familieråd. Gerthes kusine, Sigrid, var gift med Karl fra Klaosebølle. Han havde nogle dygtige, ugifte søstre. Bolette, var oldfrue på Tranekær Gods, men Erna og Kristine, der ikke var helt ung, kunne også bruges.

Erna startede, men blev lynhurtigt forelsket i Tømrer Larsens søn, Carl. De blev gift og byggede hvide Ellekilde. Hun var nu heller ikke så vild med de mange børn, og det var gensidigt. Deres gamle mor i Klaosebølle havde også hele tiden ment, at Erna var for ilter og galhovedet til at opdrage andres børn, så hun sendte Kristine derud.

Stinne, som børnene kaldte hende, var elskelig. Hun vandt hurtigt alles hjerter. Også Hans Christians. Hun blev gravid. Lidt for hurtigt efter familiens smag, så hun tog til København for at få det ordnet. Hans Christians søster, Emma, og Gerthes moster, Cecilie, havde forbindelserne i orden. Da de havde mødt Stinne, faldt også de for hende og sendte hende hjem igen med besked til Hans Christian om at gifte sig med hende. Så det gjorde han, i 1931. Hurtigt blev Svend-Erik født og to år senere kom Gertha til. Nu var der ni. Svend Erik, som de kaldte Dengse, blev nok lidt mere forkælet end de andre.

Stinne blev nu frue og stod for den store husholdning, men om eftermiddagen efter middagsøvn, gav hun pigerne fri og passede selv butikken et par timer, undtagen den ugedag, hun var til damefrisør. Det var jo en lille by, hvor alle kendte alle, og rygterne gik, men den daglige sladder brød Stinne sig ikke om. Hun evnede at se overrasket ud hver gang, selv om det var 25. gang hun måtte lægge øre til den samme historie. Hvis man kom efter nyheder, skulle man ikke handle, når Stinne stod bag disken.

Livet gik sin gang, børnene blev store, flyttede hjemmefra og fik uddannelser. Undtaget var den ældste søn, Basse. Efter læretid i København, hvor han var blevet både baker og konditor, kom han hjem og overtog ledelsen af bageriet. "Gamle" baker Madsen fik nu tid til at lære frugtavl og dyrke landbrug. Han havde en periode et landsted i Stoense Udflytter med frugttræer, og i bageriet installerede han grise i længerne og "kreatur", ænder, gæs, duer og høns, i baggården. Det var et værre menageri, som udløste nogle voldsomme skænderier imellem generationerne. Senere da den yngste søn købte et gartneri i Lohals, var det der kræfterne blev lagt.

Hver sommer, når produktionen var på sit højeste, åbnedes "Pension Madsen". De voksne børn med familie skiftedes til at komme hjem på ferie. Stinne klagede ikke. Hos hende var de alle velkomne.



## 2. verdenskrig i bageriet

Selv om 2. verdenskrig gik let hen over Lohals, så betød den meget bøvl i bageriet. De måtte fyre ovnen op med halm. Det var døgn beskæftigelse. De havde haft bil siden 1917, men måtte nu køre med hestevogn. De havde flere heste, som skulle skos og vandes. De fik rationeringer på varerne, især kneb det med at indkræve de nødvendige smør- og suktermærker. Der måtte indkasseres flere tilrettevisninger og bøder.



Brødtur under krigen Hartman Madsen

Der var flere aktive modstandsmænd i familien. En svigersøn, Åge Christoph, datteren Kettys mand, arbejdede sammen med gruppen omkring ”Citronen”. Ketty flyttede hjem til Lohals, og Åge gik under jorden. Pludselig var Ketty gravid, og det kunne ikke være hendes mand, der var faderen. Det var skammeligt. Senere fandt de ud af, at der var en opredning i skunken hos onklen og tanten, Gerda og Alfred Madsen, på Tom Knudsensvej 27. Der havde Ketty mødt sin mand under jorden, når han kom forbi.

På nogenlunde samme tid var Basses svigerfar fra Esbjerg under jorden. Han var modstandsmænd og havde været meget aktiv i forbindelse med de første strejker i Esbjerg. Han blev senere taget og sendt til Sachsenhausen. Han hjalp til i bageriet. I Esbjerg troede de, han var på Lolland.

Basse fortalte senere, om hvordan han sammen med onkelen, Alfred, købte tobak af tyskerne i skoven, om hvordan de havde våben opbevaret oven på ”chokoladeværelset”, og om hvordan sønnen Hans Christian, jr. i en alder af 4 år efter krigen tog med de store drenge ud til de tyske minefartøjer og solgte gammelt franskbrød for krigsudstyr. Især fortrød han, at han afslog at tage imod en stor carbin-revolver, som en af de hårdt sårede, tyske soldater rakte ham efter krigen, da de blev bragt i land i Lohals. Den havde været sjov at have.

## 2. generation Madsen

Den ”unge” Bager Madsen fik først skøde på ejendommen, da faderen døde i 1965. Han var nu 48 år og ville helst have haft et af de gode jobs, som han fik tilbudt fra brødindustrien, men efter familieråd, blev han overtalt til at blive og fortsætte. Han solgte sit hus på Fredensvej 15, flyttede sin stedmoder, Stinne, hen i sin afdøde svigermors hus, Tom Knudsens Vej 16, og gik så i gang med en omfattende oprydning og ombygning i bageriet.

Basse og Tonny fik knap 13 år i bageriet, og de var knap færdige med deres ombygningsplaner, da han ret pludseligt døde i 1977. Hans efterfølger Erik Sunddal var den første, der skulle få det til at løbe rundt uden vogntur. Heldigvis havde folk nu bil, og gårdenes folk var sparet væk. Så det gik alligevel. Sunddal kom med fornyelse og ungdom. Desuden var han en meget dygtig håndværker, der i fritiden lavede alting selv både i bageriet og i andre ejendomme han købte i Lohals. Han levede med sin kone Margit og børnene Lisbeth, Peder og Jacob i bageriet indtil 2000, hvor han solgte til Helle og Dorte.

### Tillykke til Lohals

Lad mig slutte af med en udtalelse fra en af Bager Madsens svigersønner efter besøget hos Helle og Dorthe: ”Tillykke til familien med at bageriet stadig eksisterer og er så veldrevet, og tillykke til Lohals med at have fået et par så entusiastiske og dygtige bagemestre og erhvervs-kvinder”. Denne udtalelse er meget passende at citere her i året for Lohals’ 200 års fødselsdag.