

Videbæk Bageri fylder 90 år

Fødselsdagen fejres med gratis kagemand og lagkage - rundstykker af den gammeldags slags sælges for 90 øre stykket

I år er det præcis 90 år siden, den bygning, der i dag huser bageriet i Bredgade, Videbæk, blev bygget, og det har ejerparret Birthe og Leif Frøslev tænkt sig at markere i forbindelse med byens halloween-arrangement, der afvikles på fredag.

Bageriets kunder vil denne dag fra klokken 17 blive tilbudt gratis kagemand og lagkage samt kaffe, te, chokolade og saftvand.

Dagen efter sælges rundstykker af den almindelige, gammeldags slags til 90 øre stykket, og i forbindelse med 90 års-dagen vil lokalhistorisk arkiv i bageriet udstille billeder fra en svunden tid i Bredgade.

En bygning med historie

Der er sket meget, siden bygningen Bredgade 36 blev opført tilbage i 1918.

Da bygningen stod nyopført, blev der indrettet bageri af daværende bagermester Jensen og frue.

I 1929 solgte de bageriet til bagermester Christian Møller og frue, og i 1959 blev bageriet solgt til Sonja og Poul Andersen.

De drev bageriet i 31 år og besluttede i 1990 at sælge bageriet til Birthe og Leif Frøslev.

I gamle dage var der både grise og heste i bygningen, og

da vi overtog bageriet, kunne man stadig se de trug, som grisene i gamle dage spiste af, fortæller Birthe Fløe og Leif Frøslev.

De kan stadig huske, hvordan deres to døtre rendte rundt og talte rum i ejendommen Bredgade 36, da parret i sin tid blev vist rundt i bygningen med henblik på køb.

- Der var mange, meget små rum, og pigerne talte til 35, fortæller Birthe Fløe Frøslev.

Da bageriet i Bredgade blev købt, gik ægteparret Frøslev i gang med at indrette det, som de gerne ville ha' det.

De oplyser, at de overtog nogle bygninger, hvor alt fremstod i en pæn orden.

Alligevel var der mange ting, de syntes, man godt kunne lave om, og det første, de gjorde, var at få fjernet en stor, gammel stenovn, der stod midt i bagerilokalet og fyldte alt for meget.

Senere blev der bygget et fryserum, et kølerum, et kompressorrum og et containerrum til bageriet. Pladsen til dette byggeri fik man ved at købe syv parkeringspladser af den daværende Videbæk Kommune.

Der, hvor der engang stod heste og grise, står der i dag masser af sække med mel, sukker og andre ingredienser.

Mange går på café

For fire år siden indrettede parret en stor, moderne bagerbutik i en tilkøbt nabobygning, og den café, bageriet egentligt havde haft lige siden overtagelsen, fik sit eget, hyggelige rum.

At drive en café sideløbende med bagerbutik og bageri har i øvrigt vist sig at være en god idé.



Bagermester Leif Frøslev styrer alt det, der sker i selve bageriet, mens hans kone står for butikken. Her ses Leif Frøslev med nogle af de mange honninghjerter, der skal sælges på årets julemesse i Videbæk. På fredag gælder det kagemand og lagkage, for da har den bygning, bageriet har til huse i, 90 års fødselsdag. (Foto: ast)

- De sidste to år har cafeen overrasket os positivt. Der er rigtig mange, der bruger den, også lokale, fortæller Birthe og Leif Frøslev.

Der er ikke kun travlt i cafeen.

I butikken ekspederes der kunder hele tiden - 600 ekspeditioner i døgnet bliver det til - og ude i bageriet begynder arbejdsdagen allerede klokken to om natten.

- Det er dejligt at drive et ba-

geri, men der er også meget arbejdet forbundet med at gøre det, fortæller bagerparret, og Birthe Fløe Frøslev forklarer, at det at drive et bageri er som at påføre sig en kappe, man skal gå med 24 timer i døgnet.

- Det er rart at gå med den kappe, men det fylder meget, og hvis man prøver at arbejde med noget andet, føles det som om, man er helt nøgen, fortæller Birthe Fløe Frøslev.

Tilbage til Videbæk

Hun stammer fra Hestlund ved Bording, han fra Mors. Leif Frøslev blev i 1971 udlært bager. Det var i Viborg.

Før 1977 boede parret blandt andet i Mønsted ved Viborg, hvor han arbejdede som bager; hun som syerske på en fabrik.

I 1977 købte de det, der dengang hed Karin og Pers Bageri i Søndergade. Det lå dér, hvor der i dag ligger et pizzeria. Birthe Fløe Frøslev havde familie i Fjeltstevang. Derudover kendte parret intet til Videbæk.

Da parret fik børn, opstod ønsket om at tilbringe mere tid sammen som familie, og bagerbutikken i Søndergade blev solgt fra.

Birthe Fløe Frøslev fik arbejde på det lokale plejehjem, og Leif arbejdede som ejendomshandler og handlede blandt andet med bagerier i Jylland og på Fyn.

Drømmen om at få mere fast arbejde førte parret helt til Ålborg.

Efter to år så langt mod nord gik turen atter til Videbæk. Det var jo her, netværket boede, og det var her, der pludselig var sat et bageri til salg, nemlig bageriet i Bredgade.

En god opbakning

Da parret overtog bageriet, var der en dame ansat på halvtid.

I dag er der 20 ansatte i alt, heraf 11 på fuld tid.

- Vi har et meget dygtigt personale. Det betyder meget, at personalet er godt, fastslår både Birthe Fløe og Leif Frøslev, som oplyser, at det går ganske fornuftigt med at fordele arbejdsopgaverne de to

imellem.

Hun står for butikken, og han står for bageriet

- Vi bruger en blå dør i bageriet som skillelinje. Hun bestemmer på den ene side af denne dør; jeg på den anden. En gang imellem bevæger vi os ind på hinandens områder, for at hjælpe og komme med gode råd, men vi kunne aldrig drømme om at ville bestemme over den andens område. Det sker i øvrigt meget sjældent, at vi bliver uvenner, fortæller Leif Frøslev med et smil.

Bageriet i Bredgade er begundet af en stor, lokal opbakning.

Kundekredsen er både stor og trofast, og mange kunder efterspørger bageriets rugbrød, der er bagt efter en tysk opskrift, som Leif Frøslev fik foræret tilbage i 1978.

Bageriets fastfood-afdeling sælger godt, og bageriet er kendt for at have et stort udvalg af bl.a. produkter uden sukker og produkter uden gluten.

På spørgsmålet, om der er travlhed i bageriet lige nu, lyder svaret fra bagerparret:

- Vi oplever en lille stagnation i øjeblikket. Det skyldes nok, at aktierne er faldet. Finanskrisen får folk til at købe færre flødeskumskager. De tænker mere fornuftigt og køber måske et langtidshævet brød i stedet for.

- ast



I bagerbutikken er der travlt. Man har 600 ekspeditioner om dagen. Her er Birthe Fløe Frøslev fotograferet i bagerbutikken, der blev indrettet i nye lokaler for fire år siden.