

Æ skumkacher å æ vinnebrø' Historien om konditoriet Café Bonnich fra Aabenraa

Af Lisbeth Skjernov

I juni 2013 åbnede konditoriet Café Bonnich i Tårnborg i 1974-kvarteret. Dermed er stemningen fra svundne tiders konditorier blevet genoplivet, og samtidig er en perle af et interiør blevet bevaret for eftertiden. Museumsinspektør, cand.mag. Lisbeth Skjernov fortæller her om konditoriets 85 år lange historie og om de sønderjyske kagespecialiteter, der dog ikke er en del af konditoriets sortiment i Den Gamle By.

Kageduften strømmer én i møde, så snart man nærmer sig Den Gamle Bys nyåbnede hjørnehus Tårnborg i Havnegade. Og træder man indenfor og tager plads i en af de bløde sofaer i det stilfulde historiske konditori, føles det som at synke ned i en sand tidslomme. En tidslomme fra dengang konditorier var et yndet mødested for unge par på romantisk stævnemøde og for fine damer efter strøgtur i byens butikker. Med konditoriet kan vi nu tilbyde vores gæster en helt unik



Serveringslokalet som det så ud i Claus F. Hansens tid. Skille- rummene mellem sofaerne samt lysekronerne blev fjernet allerede i Bonnichs læretid.

museumsoplevelse, hvor smagen af de lækre flødeskumskager og wienerbrød fuldender indtrykket i de historiske rammer.

Et konditori i Den Gamle By

Café Bonnich var gennem flere generationer en fast del af bybilledet i Aabenraa, hvor det lå på adressen Ramsherred 33. Men også i resten af Sønderjylland, og ikke mindst syd for grænsen, var navnet velkendt. Det specielle navn skyldtes bager- og konditormester Bonnich Petersen, der kom til at præge stedet gennem en lang årrække. Men til at begynde med var det dog det noget mere almindelige navn Hansen, der var forbundet med det aabenraaske konditori. Det var nemlig bager Claus F. Hansen, der grundlagde det navnkundige konditori i Ramsherred helt tilbage i 1922. Konditoriet var inden lukningen i 2007 landets næstældste fungerende konditori, kun overgået i alder af konditoriet La Glace i København. Og caféen stod næsten intakt, som da den blev skabt i 1922.

At indrette et originalt konditori i Den Gamle By var indtil for få år siden blot en utopisk drøm. På en udflygt med Den Gamle Bys museumsklub i 2005 blev to af museets medarbejdere første gang opmærksomme på det usædvanligt velbevarede konditori i Aabenraa. Men at det nogensinde skulle kunne flyttes til Den Gamle By, havde ingen af dem fantasi til at forestille sig. Dels virkede det helt urealistisk, at nogen overhovedet ville skille sig af med det smukke interiør, dels havde Den Gamle By slet ikke et egnet rum i de gamle bindingsværkshuse, hvor det i givet fald ville kunne indrettes.

Bager og konditor

Bager- og konditorfagene har altid været nært beslægtede med hinanden, idet begge håndværk fremstiller bagværk. Men hvor bagerens særkende i Danmark traditionelt har været brødbagning og især rugbrødsbagning, har konditoren haft det finere bagværk samt konfekt og desserter som sine kendetegn. I modsætning til ved almindelig bagning anvendes i det finere bagværk ofte flødeskum eller creme. Dertil kommer, at konditorfaget har specialiseret sig særligt i en håndværksmæssigt mere kunstfærdig dekoration af konditorkager og desserter.

Allerede i 1700-tallet kendes særlige sukker-bagere i Dan-



Den oprindelige facade var i typisk 1920'er-stil. Ornamenterne i inventarets paneler og stuk går igen i udsmykningen af facadedøren. Af den oprindelige facade er kun facadedøren bevaret og den er anvendt i genopførelsen i Den Gamle by.

Wienerbrød – en dansk opfindelse

I 1843 fik en københavnsk baker som den første officiel tilladelse til at fremstille wienerbrød i Danmark.

Han havde smagt de wienerske croissanter, *kipfel*, og da han fandt på at komme remonce i for at gøre dem sødere, var det danske wienerbrød opfundet. Det kendes i dag over hele verden under navnet *danish pastry* eller blot *danish*. I de tysktalende lande kendes det som *Kopenhagener Gebäck*.

mark til forskel fra de traditionelle brødbagere. Sukkerbagerne anvendte under tiden syltet frugt. På latin hedder syltet condire, og deraf kom navnet konditor. Senere udskiltes konditorfaget som selvstændigt fag. Det var ikke usædvanligt, at udlærte bagere efterfølgende specialiserede sig til konditor, idet de to håndværk fint supplerede hinanden.

Det er frem for alt den rå fløde og smør, der udgør den væsentligste produktionsforskel på de to fag. I et almindeligt bageri bliver alt bagt i ovnen og dermed opvarmet til så høje temperaturer, så eventuelle bakterier elimineres. Mejeriprodukterne stiller derimod langt strengere krav til produktionen på grund af den lette fordærvelighed, så konditorierne har i modsætning til de rene bagerier haft brug for bedre kølefaciliteter og hygiejne.

Da konditorierne blev populære

Egentlige konditorier med både butik og servering opstod i Danmark i 1800-tallet som yndede etablissementer for det bedre borgerskab. De var næsten udelukkende et københavnsk fænomen indtil slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet, hvor de også blev udbredt til provinsbyerne. Konditorierne var typisk indrettet med en café i tilknytning til en bagerbutik. Man kunne selv vælge, om man blot ville købe bagværket med hjem fra butikken, eller om man ville bestille det i butikken og få det serveret i caféen sammen med kaffe, te eller varm chokolade og måske en likør. Konditorierne havde nemlig tilladelse til udskænkning, men de var mere velansete end de traditionelle beværtninger og kroer.

Mellemligstiden var konditoriernes absolutte storhedstid. Men i løbet af især 1960'erne og 1970'erne gik antallet hastigt tilbage i takt med stigende konkurrence fra kafeterier, fastfood-restauranter samt de nye og mere moderne typer af caféer. Samtidig har et ændret sundheds- og skønhedsideal været medvirkende til en dalende efterspørgsel efter de traditionelle, kaloriefyldte konditorkager.

Det begyndte med Café Hansen

Claus F. Hansen, som grundlagde konditoriet i Aabenraa, kom fra landsbyen Bodum nord for Aabenraa. Han var udlært baker, da han i 1922 etablerede sig i Aabenraa med sit

første bageri i svigerforældrenes tidligere skomagerbutik i Wollesgyde. Han havde fra begyndelsen en ambition om at etablere et nyt og større bageri, men han ville også gerne udvide sin forretning til et konditori med servering. Det var der ikke plads til i Wollesgyde, så allerede samme år erhvervede han kroen Chr. Borchers Gasthof und Kegelbahn i Ramshered 33.

Krostuens stamgæster ytrede ved overtagelsen ønske om at fortsætte som stamgæster i det nye etablissement, men dette skulle Hansen efter sigende have afvist. Han håbede på et lidt finere klientel i sit konditori. I et nyopført baghus indrettede Hansen et stort bageri, og i forhuset indrettede han en helt ny og moderne butik og café. I kroens keglebane, som lå i en bygning bagest på grunden, var der servering af både mad og drikke for de kegleklubber, der benyttede den. Keglebaner var generelt meget populære, så Hansen valgte at fortsætte med at drive keglebanen sideløbende med sit nye konditori.

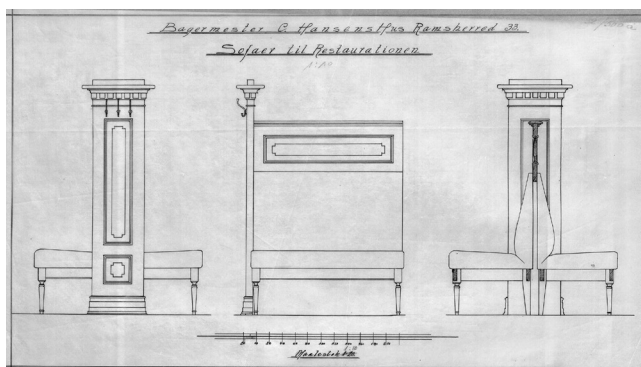
Indretningen var arkitekttegnet

Det blev den lokale arkitekt, Jep Fink, der kom til at tegne indretningen af det nye konditori. Der skulle indrettes både



Chr. Borchers Gasthof und Kegelbahn var en traditionel kro med både krostue og værelser til overnattende gæster. Bonnich drev keglebanen videre sammen med caféen, indtil bygningen, som husede keglebanen, faldt for en bysanering i 1979.

Arkitekt Jep Finks originale tegninger til konditoriets inventar findes i dag på Landsarkivet for Sønderjylland. Her ses sofaernes oprindelige skillevægge, som desværre ikke er bevaret.



butik og serveringslokale, og det var de moderne udenlandske wienercaféer, som var forbilledet for arkitekten. Jep Fink har så vidt vides aldrig selv været i Wien, men han var i Berlin under sin værnepligt for den tyske hær og har ved den lejlighed oplevet wienercaféerne i den tyske rigshovedstad. Inventaret i konditoriet er skabt helt i tidens nyklassicistiske stil med forenkledte former og lyse farver og med elementer inspireret af antikkens verden.

På gamle fotos og på Jep Finks originale arkitekttegninger kan man beundre de fine gavle imellem sofaerne, som gav en helt særlig stemning i caféen. Bonnich Petersen, der selv begyndte i Café Hansen som læredreng, erindrer fra sin læretid med et vist vemod, da de blev fjernet af hans forgænger med den begrundelse, at de tog for meget lys. Allerede dengang syntes Bonnich, at det var synd og skam, fordi de små hyggelige "kupéer" blev flittigt brugt som romantiske gemmesteder, når de unge mennesker skulle holde i hånd. Det var lidt den samme funktion som sæderne i biografsalenes mørke, husker han.

Bonnich Petersen blev udlært i Café Hansen

Lige efter anden verdenskrig besluttede Claus F. Hansen at forpagte Café Hansen til sin tidligere lærling Kurt Obst. Hansen var fortsat indehaver, men trak sig derudover helt tilbage fra konditoriets daglige drift. I 1952 begyndte Bonnich som bagerlærling hos Kurt Obst, og han skulle vise sig at få stor betydning for konditoriet i mange år.

Bonnich var tredje generation i sin familie, som havde valgt bagerfaget, og han stod i lære hos Obst i Aabenraa i tre

og et halvt år. I 1950'erne lå arbejdsugen på omkring de 54 timer. Den lange arbejdstid til trods var der et godt arbejdsklima, erindrer Bonnich. Svendene blev i pladsen i mange år, og frafaldet af lærlinge var usædvanligt lille, hvilket gav stedet en særlig stabilitet.

Lærlingen vendte tilbage

Efter sin læretid og sin værnepligt tog Bonnich videre på konditorskole og arbejdede derefter som både bager- og konditorsvend forskellige steder i det sønderjyske. I slutningen af 1950'erne vendte han tilbage til sin gamle læreplads og lærermester i Aabenraa for at arbejde som bager- og konditorsvend.

En dag trådte en ny ung serveringsdame ind i bageriet på sin første arbejdsdag, og det blev Bonnich, der fik fornøjelsen af at vise hende til rette på arbejdspladsen. Det blev til meget mere end dét, for Bonnich faldt straks for sin flotte brunette med de lange ben. Hun hed Inger, og de to kom hurtigt til at danne par.

Kurt Obst havde nok opdaget, at Bonnich duede til noget. I hvert fald blev Bonnich i 1962 tilbudt forpagtningen af Café Hansen af sin tidligere lærermester. Bonnich greb chancen og slog til. Og det blev både begyndelsen på en lang og flot karriere i konditoriet i Ramsherred og på et langt ægteskab og arbejdsfællesskab med Inger. Parret blev gift i november 1962 og overtog konditoriet 1. december, hvor de flyttede ind i lejligheden på førstesalen.

Café Hansen blev til Café Bonnich

Hansen havde i mange år levet en tilbagetrukket tilværelse i forhold til sit konditori, og i 1968 var tiden inde til, at Bonnich kunne overtage ejerskabet. Han og Inger fik dermed foden under egen disk, og en modernisering af det nu 56 år gamle konditori kom på tale. Men der var ingen grund til at gøre noget forhastet, mente Bonnich, så han og Inger tog på en lang køretur op gennem Jylland, hvor de besøgte en lang række konditorier og fik en snak med deres kolleger. Parret så ved selvsyn, hvordan mange af de gamle konditorier i disse år var blevet gennemgribende moderniseret og ofte helt omdannet til moderne cafeterier.

Indtrykkene fra turen bestyrkede Bonnich i, at hans egen

Det oprindelige butiksinventar var i samme stil som inventaret i serveringslokalet. Billedet her er fra en omtale af konditoriet i et dansk ugeblad i 1960'erne. Det var få år før, Bonnich lod butikken modernisere.



Butikkens facade blev i 1972 renoveret i tidens stil. Det var ved den lejlighed, at Hansens navn blev endegyldigt droppet.



historiske café var noget helt enestående, som var værd at bevare. Derfor blev kun butikslokalet moderniseret, mens serveringslokalet fik lov at stå stort set uberørt. Sidst i 1970'erne blev de mønstrede tapeter i vægfelterne dog erstattet med malede motiver fra de sønderjyske købstæder samt broer over Hærvejen. Vægmalerierne var udført af den lokale kunstner Hans Günther Hansen. Bonnich har siden givet udtryk for, at han har fortrudt, at butiksinventaret røg på lossepladsen, men er samtidig umådeligt glad for beslutningen om at bevare serveringslokalet intakt.

Siden overtagelsen af forpagtningen i 1962 havde Bonnich bibeholdt Hansens navn og drev derfor forretningen under navnet "Café Hansen v/ Bonnich". Men det var kun de færreste, der efterhånden kunne huske Hansen, så af en journalist fik Bonnich derfor det råd helt at smide Hansen-navnet væk og i stedet udnytte sit eget lidt specielle navn rent forretningsmæssigt. Så da facaden i 1972 skulle renoveres, kom der til at stå "Café – Bonnich Petersen – Bageri", på det nye facadeskilt. I daglig tale hed konditoriet dog blot "Café Bonnicher".

Hårdt arbejde for hele familien

Det blev Ingers opgave at stå for drift og personale i butikken og caféen. Dertil kom kegleklubben i baghaven, hvor der også var damer ansat. Ud over at blive benyttet af Aaben-

raa-bagernes egen kegleklub, som Bonnich i øvrigt selv var medlem af, blev den lejet ud til ca. 20 andre kegleklubber. På grund af kegleklubbernes gamle traditioner var der brug for et helt særligt sortiment af bl.a. øl-, snapse- og cigartyper. Sideløbende blev det efterhånden også til en mindre børneflokk på tre døtre, som blev passet af en ung pige i huset.

Både lærlingene og de unge piger i huset var dengang på kost og logi, så de boede på tagetagen i de gamle kro-værelser fra Chr. Borchers Gasthofs tid. Der skulle laves mad til mange, samtidig med at kunderne skulle ekspederes og arbejdet i butikken skulle glide, så Inger havde nok om ørerne. Det var også hende, der stod for det skiftende dekorationsarbejde i butik og café. Hun lægger i dag ikke skjul på, at det var nogle hårde år som medhjælpende hustru.

Ofte rendte børnene ned til forældrene eller over til keglebanen. Da børnene blev så store, at de kunne hjælpe til, tjente de lommepenge ved servering og andet forefaldende arbejde og kunne derfor også træde til ved sygdom blandt personalet. De fik lært at bestille noget i en tidlig alder, men havde til gengæld altid forældrene lige i nærheden.

Sortimentet var traditionelt og *synnejysk*

Café Bonnichs sortiment var traditionelt og bar desuden betydeligt præg af de stærke sønderjyske kagetraditioner. Flødeskumskagerne og wienerbrødet – på sønderjysk æ skumkacher å æ vinnebrø' – var grundlaget i caféens sortiment gennem alle årene. Lagkager, napoleonskager, vandbakkelser,



Konditoriet som det tog sig ud i 1970'erne. Parketgulvet med den vævede løber i midtergangen blev på et tidspunkt udskiftet med ternet væg til væg-tæppe. Den Gamle By har valgt parketgulvet i genopbygningen.



Bonnich fremviser stolt en af sine specialiteter: En Schwartzwalder Kirschtorte. Foto Finn Clausen, 1991.

Danske konditorklassikere

Mange af de traditionelle udenlandsk klingende konditorkager er i virkeligheden pæredanske opfindelser. Sarah Bernhardt-kagen blev eksempelvis opfundet af en konditor på Amager i forbindelse med et af den berømte franske skuespillerindes besøg i København. Kagen består af chokoladetrøffel på makronbund overtrukket med chokolade.

sveskesnitter, cremesnitter og Sarah Bernhardt-kager blev serveret for cafégæsterne i stor stil.

De traditionelle sønderjyske småkager som knepkager, goderåd og ingenting samt den sønderjyske brødtærte lavet af rugbrød hørte også naturligt til blandt husets specialiteter. Til jul blev der lavet rigtige honningkager af dej, lavet et halvt år i forvejen, mens de særlige sønderjyske fastelavnsboller, hedevigere, var blandt fristelserne i tiden omkring fastelavn. Ved hjælp af et sponsorat udgav Bonnich på et tidspunkt et lille opskrifthæfte med 18 traditionelle sønderjyske opskrifter på kager, som i tidens løb var blevet serveret i konditoriet.

De sønderjyske specialiteter serveres dog ikke i Den Gamle Bys konditori.

I 1980'erne begyndte Café Bonnich at udvide sortimentet med tidens nye fastfood i form af sandwiches og fyldte croissanter, som især var populære hos de unge. Det var gennem alle årene helt afgørende for Bonnich at opretholde kvaliteten i bagværket. Alt blev derfor lavet fra bunden og kun af de bedste råvarer. Færdige brødblandinger var bandlyst.

Fra konditoriet i Ramsherred var Bonnich desuden fast leverandør til en række kantiner på private arbejdspladser og på offentlige uddannelsessteder. Dette marked blev løbende udvidet og bidrog til, at bageriets kapacitet hele tiden kunne udnyttes fuldt ud. Det lå dog Bonnich stærkt på sinde aldrig at levere bagværk til tankstationer, fordi han var indædt modstander af, at hans varer skulle sælges sammen med en masse andet "skrammel", som han selv udtrykker det.

Café-gæsterne kom fra nær og fjern

Konditoriet var fra begyndelsen en stor magnet ikke bare for borgerne i Aabenraa men også for landbefolkningen på egnen. Når folk fra landet skulle til byen for at gøre indkøb, skulle de også gerne en tur på konditori og have en kop kaffe og et stykke kage, inden de tog med rutebilen hjem. Der var alle slags mennesker blandt kunderne. Man så både de fornemme og de mere jævne folk i konditoriets bløde sofaer. Når karlene på landet fik løn, var der altid ekstra travlt i konditoriet.

Som det første konditori på egnen kunne man hos Café Bonnich få serveret en enkelt kop kaffe i stedet for en hel kande. Det var især populært blandt håndværkere, som

kunne komme med deres madpakker og købe en enkelt kop kaffe til. Dengang var frokoststuer nemlig ikke så almindelige på arbejdspladserne, beretter Bonnich.

Der kom også mange kunder fra syd for grænsen, og specielt på den årlige tyske helligdag, Buß und Bettag, blev bagerbutikken, caféen og keglebanen hjemsoget af gæster i hundredevis. Men så skulle det også forberedes en hel uge i forvejen, så man kunne følge med, når det gik løs.

Blikfang skaffede kunder i butikken

I 1950'erne og 1960'erne var åbningstiden meget lang, nemlig fra kl. 7.00 om morgenen til 23.00 om aftenen. Det gjaldt om at få al den omsætning, man kunne både ved salg af morgenbrød og servering af aftenkaffe. Bonnich fandt ud af, at med et TV i konditoriet kunne han trække en del kunder til i aften timerne. Det varede dog kun indtil folk selv fik TV derhjemme, og så var det sket med kunde grundlaget for den lange aftenåbningstid. Konditoriet lukkede nu allerede kl. 19.00, men så kunne folk også nå at komme forbi efter kager til aftenkaffen inden, de skulle hjem og se TV-avisen.

Etableringen af gågaden i 1969 var også medvirkende årsag til, at salget blev dårligere i aften timerne, vurderer Bonnich. Men han var som enhver forretningsdrivende opsat på at udvikle sin forretning og øge salget, og det gjaldt naturligvis om at få opmærksomhed fra de forbipasserende strøggæster i Ramsherred, så vinduet i serveringslokalet blev ofte brugt til udstilling af kunstfærdige skuekager. Bonnich erindrer bl.a. en Eiffeltårn-kage, som han engang udstillede i vinduet. Meterlange wienerbrødsstænger, kæmpe-lagkager og andre spektakulære kager har Café Bonnich også altid været leveringsdygtig i, når der har været større festligheder i Aabenraa.

Men der var også andre måder at få opmærksomhed på, og Bonnich har altid været parat til at udnytte enhver chance for lidt gratis PR. Blandt andet dengang den kendte politiker Erhardt Jacobsen var på besøg i konditoriet og smagte Bonnichs berømte sønderjyske brødtærte. Da Erhardt Jakobsen bad om et stykke mere, betingede Bonnich sig, at Erhardt ville spadsere lidt op og ned ad gaden sammen med ham, mens Bonnich var iført bagertøj og høj bagerhat. Den aftale gik Erhard Jakobsen straks ind på, beretter Bonnich med en vis stolthed.



I Hansens tid benyttedes kaffe- og tekande, flødekande og suk- kerskål samt bakker af pletsølv. I begyndelsen af 1970'erne ud- skiftede Bonnich sølvkanderne med kander i porcelæn og rust- frit stål, fordi sølvkanderne var for varme at holde ved for ser- veringspersonalet. Ved åbningen af konditoriet donerede Bonnich sølvsættet til Den Gamle By, hvor det nu udstilles på en hylde bag disken.

Bonnich sidder i sin genskabte café i Den Gamle By og bladrer i sine scrapbøger. Der er mange minder fra en lang og flot kar- riere.





Tømrersvend Gert Rasmussen nedtager nænsomt de gamle stuk-dele fra loftet. Guldbemalingen på dele af stukken er en forholdsvis ny tilføjelse.

Malersvend Klaus Jensen pudser de originale paneler, som museets tømrere har sat op. Ved at indrette konditoriet i et lokale med nøjagtigt samme dimensioner som det oprindelige i Aabenraa, passede de originale dele helt perfekt.



Han mindes også med et smil dengang, han begyndte med salg af softice gennem et vindue i butikken, og de ansatte i boghandelen overfor spurgte, om han ville give dem en gratis is. Bonnich svarede prompte ja på den betingelse, at de alle kom samtidig og stillede sig i kø ude på gaden.

Faglige hverv gav store oplevelser

Der var 9-10 ansatte på arbejde ad gangen, og der var i alt tilknyttet ca. 32 ansatte svarende til 18 fuldtidsstillinger. Bonnich udlærte selv 32 lærlinge i den tid, han drev konditoriet. Og ingen lærling undgik de traditionsrige lærlingedril-lerier, såsom at blive bedt om at stikke i byen for at låne en ovnkikkert, en dejhandske eller andre ikke-eksisterende ting hos byens øvrige bagere. Det er minder, som stadig kan kalde smilet frem hos læremesteren.

Det uddannelsesmæssige aspekt stod i det hele taget Bonnich særligt nært, og han involverede sig gennem årene stadigt mere i det fagligt organisatoriske arbejde i Landsorganisationen for bager- og konditormestre. Her sad han både i uddannelsesudvalget og konkurrenceudvalget. Sidstnævnte havde han i øvrigt selv været initiativtager til at oprette, og dette gav ham mulighed for at rejse til udlandet og høste hæder i bager- og konditorifagets internationale konkurrencer. Han fik desuden mulighed for selv at optræde som dommer ved internationale konkurrencer.

Disse oplevelser står i dag for Bonnich som højdepunkterne i hans karriere. Så samtidig med det hårde daglige arbejde, blev det heldigvis også til mange spændende oplevelser og rejser og ikke mindst faglig stolthed og anerkendelse. Som han selv opsummerer: Café Bonnich gav mig store udfordringer – og store friheder.

Klenodiet fra Aabenraa blev reddet på strejen

I 1992 afhændede Bonnich og Inger konditoriet, mens Bonnich fortsatte som ansat i endnu fem år som bagermester, inden han takkede endeligt af i Ramsherred 33 i 1997.

Efter endnu et ejerskifte stod det historiske konditori imidlertid i 2007 for at skulle lukke til stor ærgrelse for mange Aabenraa-borgere, der nærmest betragtede Café Bonnich som en institution i byen – den havde jo ligget der lige så længe, nogen kunne huske.



Der arbejdes med at lægge det sildebensmønstrede parketgulv i konditoriet i Den Gamle By.

Til alt held blev Den Gamle By kontaktet, og museets folk så straks hvilket klenodie, man havde på hånden i det historiske serveringslokale fra 1922. Interiøret stod med få undtagelser intakt som i 1920'erne med de oprindelige stole, borde, sofaer, paneler, stuk, døre, dørhåndtag og radiatorskjulere. Men vi skulle være hurtige, lød beskeden fra den oprørte aabenraa-borger, for inventaret var allerede ved at blive afhændet og spredt for alle vinde!

Museumsfolkene rykkede derfor straks ud for at dokumentere og opmåle det historiske inventar, hvorefter det stykke for stykke blev nummereret, nænsomt nedtaget og lagt på magasinet.

Brikkerne til genopførelsen faldt på plads

Det viste sig, at konditoriet kunne passes ind i de planer om at opføre en ny bydel indrettet som et 1974-kvarter, der samtidig var under udvikling i Den Gamle By. Selvom Café Bonnicks historiske serveringslokale var skabt i 1922, fandtes det jo stadig i 1974. En tilpasset rekonstruktion af et hjørnehus fra Helsingør blev udset til nyt hjem for konditoriet, og bygningen blev derfor fra starten projekteret med et rum af nøjagtigt samme dimensioner som serveringslokalet i Aabenraa. Dermed kunne både møbler, paneler, stuk og søjler genopbygges fuldkommen, som det så ud i 1974.

Nu var bygningen fundet, men eftersom hverken det originale butiksinventar fra 1922 eller det nyere inventar fra 1968 var bevaret, manglede nu kun et bagerbutiksinventar fra før 1974. Det fandt vi i Gylling, hvor bagermester Hans Ehlert havde et komplet bagerbutiksinventar fra 1972 stående i sin nu lukkede bagerbutik. Dermed var vejen endelig banet for,

Det sønderjyske kaffebord

Traditionen med sønderjyske kaffeborde stammer fra dengang Sønderjylland var tysk fra 1864 til Genforeningen i 1920. Efterhånden udartede det sønderjyske kaffebord sig til et veritabelt kage-kapløb mellem gårdmandskonerne, som forsøgte at overgå hinanden inden for disciplinen kagebagning. En gylden regel blev, at et ordentligt kaffebord skulle indeholde mindst 7 forskellige bløde og 7 forskellige hårde kager.



Der serveres flødeskumskager og boller i Den Gamle Bys konditori. Der har uden tvivl været holdt mange romantiske stævner i disse sofaer gennem tiden. Nu kan romantikken atter blomstre i det gamle konditori.

at det gamle konditori fra Aabenraa atter kunne slå dørene op, ikke i Ramsherred i Aabenraa men i Havnegade i Den Gamle By.

Kilder

Der er ikke bevaret arkivmateriale fra konditoriet, så artiklen her er derfor hovedsageligt baseret på et interview med Bonnich Petersen, som desuden velvilligt har stillet sit private scrapbogs materiale til rådighed.

Adriansen, Inge: Det sønderjyske kaffebord – et samspil mellem nationalpolitik og kosttradition. Grænseforeningens Årbog, 1998.

Bühlmann, René: Brød og kager. Træk af spisevanernes historie. Aabenraa Bys Historie 1993.

Hvidtfeldt, Johan og Peter Kr. Iversen: Aabenraa bys historie, bd.4. Historisk Samfund for Sønderjylland, 1961-1985.

Kryger, Caroline: Minder fra det gamle konditori. Fra Holbæk Amt 1990, side 52-70.

Lebech, Jens Erik: Saxildhus Konditori. Koldingbogen. Årg. 24, 1994 side 28-35.

Esther og Jep Finks Mindefond www.ejfinksmindefond.dk
Jep Finks originale tegninger, Landsarkivet for Sønderjylland

English summary

In June 2013, Café Bonnich opened in Tårnborgh in the 1974 quarter. The coffee shop has a bakery and a coffee room, where traditional confectioner's cakes and pastries were served with tea or coffee.

The interior of the coffee room came from Café Bonnich in Aabenraa, and its history goes back to 1922, when it opened under the name of Café Hansen. In 1952 Bonnich Petersen was apprenticed to the baker at the coffee shop, and later became its owner.

When the coffee shop closed in 2007 the original shop premises were lost, but the coffee room remained almost intact as it had been fitted out in 1922 – and 1974.