

Klitmøller Bageri - den lokale håndværksbager



Klitmøller Bageri har nu på tredje sæson søskendeparret Benny og Lone ved roret. Det var en drøm for dem begge, da de for tre år siden overtog bageriet. Det tager tid at finde den rigtige måde at gøre det på, men den er for længst gået for de to forretningsfolk. Der skal satses på Klitmøller! Ikke noget med at begynde at bage for andre forretninger også, men blive byens og turisternes bageri. Det er lykkedes. Forretningen er åben hele året fra 6.30 om morgenen til 17.00. I vinterhalvåret er der dog lukket om mandagen.

Ellers har forretningen et rigtig godt ry på brødsiden. Sommerhusfolket tager ofte flere med sig hjem, og det er ikke kun en enkelt slags brød. Faktisk over hele linjen, fra rugbrød til de lysere typer. Kunderne finder som regel et favoritbrød, og så når de skal hjem kommer det til at mangle.

Noget sjovt er også småkagerne. Da de overtog forretningen for tre år siden gik der ikke mange småkager. Den gang måtte vi bage af og til, men nu bager vi småkager flere gange om ugen. –Det er ikke til at vide hvorfor. De må smage særligt godt, det er vel den eneste forklaring.

En anden hitter har været sandwich. Både lokale håndværkere og turister har taget dem til sig, og spiser dem enten her på terrassen eller hjemme. Foran forretningen er en dejlig terrasse, hvor det er oplagt for cykelfolket at få en kop morgenkaffe og et smurt rundstykke. Eller en af forretningens lækre tørkager, måske endda flødeboller. Der serveres ikke på terrassen, men vore kunder er meget velkomne til at købe en kop kaffe her i forretningen og nyde den udenfor på terrassen. Havebordene og stolene er ofte i brug. Lige nu

sidder der en hel familie og spiser is.

Udvalget i bageriet omfatter også et sukkerfrit sortiment. Jo, der skal virkelig bages mange forskellige slags brød. Ikke underligt, at Benny i højsæsonen ofte starter ved 9-tiden om aftenen og fortsætter til langt op ad dagen. Derfor er det også vigtigt, at det ikke kun er turisterne, der sætter pris på forretningen, men også de lokale, der nok forstår at værdsætte tilstedeværelsen af den eneste håndværksbager langs kysten fra Thyborøn til Hanstholm. I alt er giver forretningen arbejde til fire voksne og otte ungpiger, der må på arbejde for at dække åbningstiderne.

/TT



Klitmøller Bageri – der örtliche Handwerksbäcker



Klitmøller Bageri wird nun schon in der dritten Saison von dem Geschwisterpaar Benny und Lone geführt. Es war die Erfüllung eines Traums für beide, als sie vor drei Jahren die Bäckerei übernahmen. Es braucht Zeit, die richtige Art und Weise herauszufinden, aber diese Zeit haben die beiden Geschäftsleute schon hinter sich. Sie setzen auf Klitmøller! Nicht für andere Geschäfte mit backen, sondern Bäcker des Ortes und der Feriengäste werden. Das ist geglückt. Der Laden ist das ganze Jahr über von 6.30 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, im Winterhalbjahr ist allerdings montags geschlossen.

Auch bei Broten genießt das Geschäft einen guten Ruf.

Die Ferienhausgäste nehmen häufig mehrere Brote mit nach Hause, und das ist nicht nur eine bestimmte Sorte Brot. Eigentlich gilt es für alle, vom Schwarzbrot bis zu den helleren Sorten. Gewöhnlich finden die Kunden ein Lieblingsbrot, und wenn sie wieder heim kommen, fehlt es ihnen.

Auch die Plätzchen haben überrascht. Bei der Geschäftsübernahme, vor drei Jahren, wurden nicht viele Plätzchen verkauft. „Damals backten wir sie ab und zu, jetzt müssen wir mehrmals wöchentlich backen. Sie müssen besonders gut schmecken, das ist wohl die einzige Erklärung.“

Ein anderer Schlager sind Sandwichs. Sowohl einheimische Handwerker als auch Feriengäste haben sie gut aufgenommen und essen sie entweder hier auf der Terrasse oder daheim. Vor dem Laden liegt eine herrliche Terrasse, wo es sich für Radfahrer anbietet, eine Tasse Kaffee und ein Butterbrötchen zu verzehren. Oder einen der trockenen Kuchen, vielleicht sogar ein Sahnestückchen. Auf der Terrasse wird nicht bedient, aber die Kunden sind willkommen, eine Tasse Kaffee hier zu kaufen und auf der Terrasse zu genießen. Die Gartenmöbel werden häufig benutzt. Jetzt sitzt dort gerade eine Familie und isst Eis.

Zur Auswahl in der Bäckerei gehört auch ein zuckerfreies Sortiment. Ja, es werden wirklich viele verschiedene Brotsorten gebacken. Nicht verwunderlich, dass Benny in der Hochsaison häufig um

9 Uhr abends beginnt und bis weit in den Tag hinein arbeitet. Darum ist es auch wichtig, dass nicht nur Feriengäste die Bäckerei schätzen, sondern auch Einheimische, die sich über den einzigen Handwerksbäcker

an der ganzen Küste zwischen Thyborøn und Hanstholm freuen. Das Geschäft gibt vier Erwachsenen und acht jungen Mädchen arbeit, um die langen Öffnungszeiten abdecken zu können.

/TT



Ørhagevej 89 | Klitmøller | 7700 Thisted | 97 97 52 52 | klitmoellerbageri@mail.dk