

KRISTINE NIELSENS-KONDITORI
GRUNDLAGT AAR: 1916 BYGGEDE
DETTE HUS: 1930-31
OG HENFLYTTET HERTIL OKTOBER
1931.

”Vi mødes på Kristine”

Af museumsinspektør Inger Bladt

”Vi mødes på Kristine” – sådan hilste aalborgensere ofte hinanden i de over 50 år, hvor man kunne forsyne sig med kaffe, kager og konfekt på Konditori Kristine på hjørnet af Vingårdsgade og Vesterbro. I dag ligger der en italiensk restaurant på adressen, men engang var det byens mest kendte og populære konditori, og de fleste ældre aalborgensere husker stadig stedet.

Kristine Nielsen – en dygtig bager

Konditori Kristine var opkaldt efter den dygtige Kristine Nielsen (1894-1991). Hun var datter af en daglejer med mange børn, og som stor pige vogtede hun køer hos landmænd i Vester Hassing. Dengang drømte hun ikke om, at hun engang ville drive et af Danmarks største konditorier og levere kransekage og chokolade til mange lande i verden.

Livet på landet varede ikke ved. Kristine var dygtig til at bage, og som ung pige fik hun arbejde i et bageri i Aalborg. Hun sparede en del af sin løn op, og allerede som 22-årig overtog hun et hjemmebageri i Jernbanegade 22. Det var i 1916.

Hun medbragte en opskrift på kanelkranse af en helt særlig kvalitet – en opskrift, der var hendes største aktiv, og som efterhånden blev hendes signaturvare. Elever fra den nærliggende Katedralskole og Teknisk Skole var flittige købere af Kristines kanelkranse, men også byens mere modne borgere fandt hurtigt hendes bagerbutik. Hun har senere forklaret sin succes med, at hun brugte sødmælk, smør og masser af knofedt i sit bagværk.

Funkiskonditoriet på Vesterbro

I 1926 giftede Kristine Nielsen sig med sin – som hun selv udtrykte det – eneste konkurrent, konditor Axel Bøg Andersen (1895-1986). De valgte at flytte bagerforretningen til nye lokaler i Jens Bangsgade 7-9, hvor den også blev udvidet med en lille café – stadig under navnet ”Kristine Nielsen”. I løbet af kort tid var omsætningen fordoblet. Faktisk var den så populær, at de allerede fire år senere kunne investere stort i en helt ny bygning på den nye gade Vesterbro, der blev etableret gennem Aalborg i starten af 1930'erne.

Ægteparret købte grunden Vesterbro 46, og et nyt hus blev tegnet af arkitekt Carlo Odgaard som en femetagers ejendom. Det var et imponerede byggeri i tidens funkisstil. Der var konditori i stuen, og på de øvrige etager indrettet man café og senere også selskabslokaler. Under taget var der 30 værelser til nogle af de ansatte.

Forsidefoto.
Butikken var ligesom konditoriet indrettet i topmoderne funkisstil med krom og glas. Butikspersonalet er klædt i Kristines uniform – sort kjole, hvid kappe, krave og forklæde. Foto fra 1932

Fotograf ukendt.
Nordjyske Museer



Bagerpose fra Kristine Niensens første forretning, ”Hjemmebageriet” i Jernbanegade.

Foto: Nordjyske Museer



I de første år boede Kristine og Axel Bøg Andersen selv på 3. sal, inden de i 1935 flyttede ud i en villa på Rømersvej 3 med deres to børn, Bent Ole og Else Kristine.

Det nye Konditori Kristine blev indrettet efter sidste mode af arkitekt Ernst Kühn, der også havde indrettet den kendte restaurant Wivex i Tivoli og d'Angleterre i København.

Et wienermøblement med fletværk blev importeret direkte fra Østrig. Kühn tegnede duge og servietter med et indvævet K for

Kristine, som blev specialvævet i Belgien. Typisk var det, at da caféen manglede en kaffemaskine, så bestilte man en meget dyr og moderne maskine fra det engelske firma Still – for kun det bedste var godt nok.

Også butikken var indrettet i helt moderne stil med montere i krom og glas. Da forretningen åbnede 16. oktober 1931, som den første butik på Vesterbro, blev det karakteriseret som landets mest moderne konditori.

Konditori Kristine åbnede på Vesterbro 46 i oktober 1931 som den første forretning på den nye gade. I stuen var butik, på 1. sal café og på 2. sal selskabslokaler.

Fotograf ukendt.
Nordjyske Museer.



En gruppe medarbejdere ved en festlig anledning i konditoriets café. Kristine Bøg Andersen sidder som nr. 3 fra venstre, Axel Bøg Andersen står med ryggen mod væggen.

Foto: Westend.

Fire tons marcipan om året

Da Kristine Nielsen startede "Hjemmebageriet" i 1916, havde hun kun en enkelt medhjælper, men efterhånden som forretningen voksede, blev der flere og flere.



Butikken efter ombygning i 1954. Fotograf ukendt. Nordjyske Museer

”

Kristines Konditori er endnu elegantere end de smaa Luksuskafeer langs Kurfürstendam i Berlin og her kan man se Studiner spise Greta Garbo Kager som Supplement til Hollywoodkuren.

(Anmeldelse i Politiken 1933).

KONDITORI



KRISTINE

Køkkenpersonalet i 1932, kort efter åbningen. Nordjyske Museer



Konditori Kristine leverede kager til et utal af anledninger. Her er det modeller af cementovne til Aalborg Portland. Fotograf ukendt. Nordjyske Museer



Med tiden skiftede fokus også fra traditionelt bagværk til konditorkager, og i forretningen på Vesterbro beskæftigede man sig også med konfekt og chokoladefremstilling – og det var populært. Det var ikke kun til jul, fastelavn og påske og om søndagen, at der var travlt, også på almindelige dage var der travlhed at spore. I 1950'erne kom der dagligt omkring 1000 kunder i butikken.

Konditoriets store popularitet afspejlede sig også i de enorme mængder af råvarer, som der blev brugt – som eksempel blev der i 1955 brugt mere end fire tons marcipan, over 10 tons chokolade, 365.000 æg, og der blev købt smør for 175.000 kr.

Kagerne, konfekten og chokoladen var så populært, at det blev solgt over hele landet. Der var også mange udenlandske kunder, og der blev sendt titusinder af pakker til udlandet. Især chokoladen var en stor eksportartikel. Konditori Kristine var internationalt kendt, bl.a. fordi man deltog i alle de store konditorudstillinger i London, Wien, Düsseldorf, Tokyo og hentede mange udmærkelser med hjem.

I konditoriet på Vesterbro var der i perioden fra 1931 til 1974 i gennemsnit omkring 100 ansatte i form af bude, servitricer, konditorer og køkkenpersonale. Ved åbningen i 1931 fik konditorsvendene 60 kr. om ugen, og "damerne" fik 60 kr. om måneden plus kost og logi og fri uniform. De unge piger boede på loftsetagen, og mellem 40 og 50 af de ansatte var på fuld kost.

Der var desuden stor interesse for at blive udlært som konditor på Kristine, hvor man virkelig kunne lære meget. Også mange udenlandske konditorer arbejdede på Kristine i en periode for at lære at lave danske flødekager og kransekager, som man ikke kendte til i udlandet.

"Vi mødes på Kristine"

At Konditori Kristine var et populært mødested, kan man se af besøgstallene. I sin storhedstid havde caféen på 1. sal omkring en kvart million gæster om året.

For 100 år siden var byens restaurationsliv forbeholdt mænd – kvinder kom kun i selskab med mænd. Men som kvinde kunne man dog godt komme alene på et konditori.

Allerede i 1930'erne blev Konditori Kristine det sted, hvor kvinder afsluttede en indkøbstur. Stedet blev også populært som mødested før og efter en biograftur, hvor publikum lod sig betjene af de sortklædte serveringsdamer med hvidt forklæde og hvid kravebesætning.

Beliggenheden var et stort plus. Axel Bøg Andersen fortæller i et interview fra 1976, at det var som at få en appelsin i sin turban, da Aalborgs rutebilstation blev flyttet til området ved Gåsepigen lige overfor konditoriet, for *"alle landmændene kom ind med rutebilen, de skulle over til Kristine og have en kop kaffe, og så var de ude på indkøb,*



Kristine og Axel Bøg Andersen med børnene Bent Ole og Else Kristine ved en festlig anledning i Restaurant Kilden – måske 40-års jubilæet i 1956. Ukendt fotograf. Nordjyske Museer.

og så kom de der ved haløfretiden, og så skulle de ned i butikken og have en smørkrans med hjem, blødt brød og hvad de nu kaldte det."

Flødeskumsfronten

Konditori Kristine var også uhyre populær hos tyske soldater under besættelsen.

Drengene fra den kendte modstandsgruppe Churchill-Klubben har berettet, hvordan de flere gange var inde i Konditori Kristines garderobe for at hente våben, som tyske officerer havde ladet ligge i frakkelommerne.

Kristine havde en del udenlandske blade til gæsternes afbenyttelse, og de tyske officerer var især interesserede i de engelske blade. Axel Bøg Andersen blev i den forbindelse indkaldt til møde på den tyske kommandantur om hvorfor han havde blade, der ikke var tyskvenlige. Han svarede at da han havde købt bladene i den danske boghandel Politikens Hjørne på Rådhuspladsen i København, måtte han jo regne med at de var tilladte. Mødet fik ikke yderligere følger.

Populariteten hos tyskerne førte til, at konditoriet og Kristine Nielsen blandt nogle fik ry for at være tyskervenlige, og man oplevede i den forbindelse smadrede butiksruder og at blive kaldt landsforrædere. I 1945 kort efter befrielsen blev konditoriet sågar udsat for et bombeangreb, som menes at være relateret til begivenhederne under besættelsen.

I dagene efter befrielsen blev konditor Axel Bøg Andersen anholdt for værnemageri, men sigtelsen blev efterfølgende droppet, og han blev aldrig dømt.

Et fysisk minde fra besættelsen blev indleveret til Nordjyske Museer i 2021 af en snedker, der havde været med til at renovere bygningen, da konditoriet lukkede i 1982. Bag et panel havde han fundet en æske tændstikker fra Kristine og en pakke tyske soldatercigaretter af mærket "Eckstein-Halpaus Dresden A-16", der var faldet derned. Soldaten havde sikkert ærgret sig – for der var fire ud af seks cigaretter tilbage i pakken.

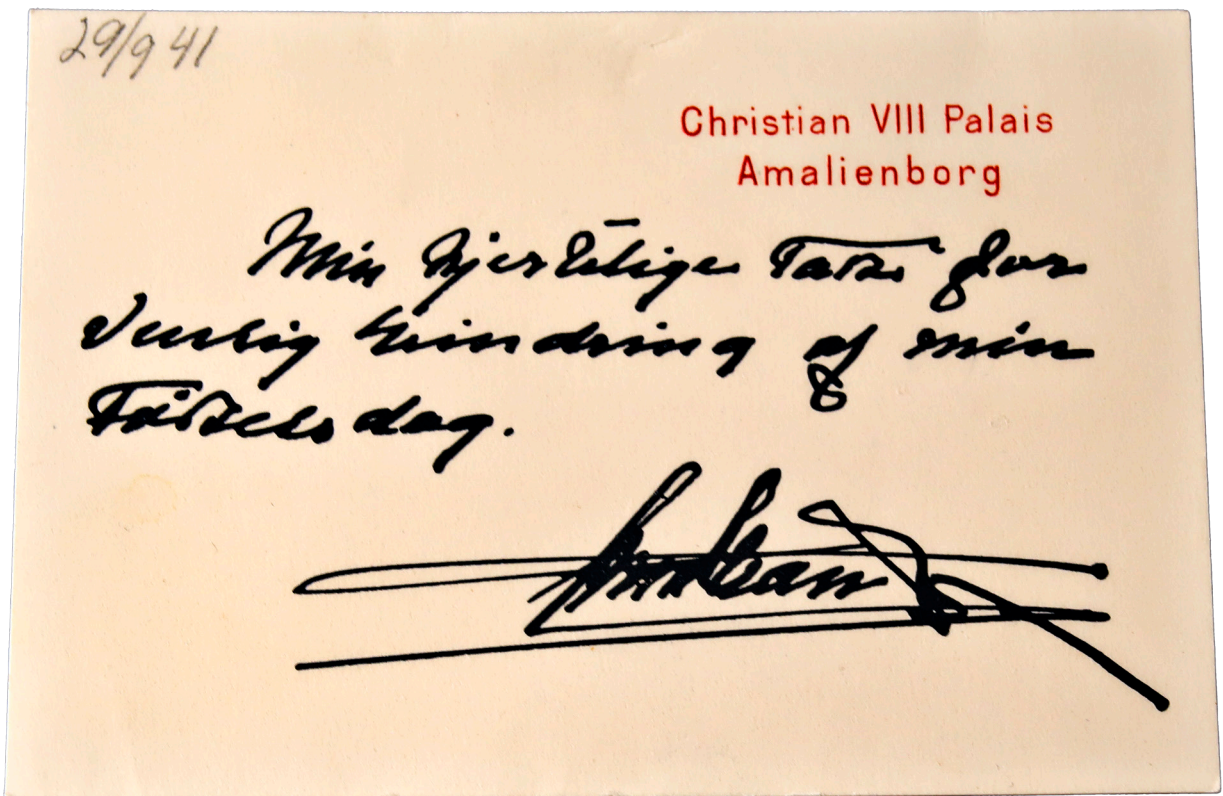
Fine kunder

Konditori Kristine var ikke blot velbesøgt, det blev også regnet blandt Danmarks fineste konditorier – det var i hvert fald Aalborgs fineste. Når kong Christian 10. og dronning Alexandrine var på ferie på Klitgården i Skagen i 1930'erne og 1940'erne, fik

Tyske soldater besøgte flittigt konditoriet under besættelsen 1940-45.

Foto: Nordjyske Museer





Takkekort fra kong Christian 10 til Konditori Kristine for en tilsendt gave til hans fødselsdag. Dateret 29/9-41.

Foto: Nordjyske Museer

de altid leveret chokolade og andre konditorvarer fra Konditori Kristine. På samme måde kunne de være sikre på at få en chokoladehilsen, når de havde fødselsdag.

I oktober 1951 kunne man sågar i flere aviser læse, at dronning Alexandrine havde været på besøg i konditoriet for personligt at ønske tillykke med 35-årsjubilæet og sige tak for alle de æsker konfekt og kransekager, som Kristine havde sendt til kongeparret ved festlige lejligheder. Hun roste både konfekten og de smukke æsker, som den altid var emballeret i.

Lukningen

Succesen fortsatte op gennem 1960'erne, men i juni 1971 videresolgte Kristine og Axel Bøg Andersen familievirksomheden Konditori Kristine A/S. I et par år havde det skiftende ejere og gik i 1974 konkurs. Et par tidligere medarbejdere købte Konditori Kristine og førte det videre, dog uden café, indtil det måtte lukke for bestandig i 1982.

Mange aalborgensere begræd tabet af Konditori Kristine, da det lukkede.

Det var en tendens i hele Danmark, at det var svært at få de gamle håndværkskonditorier til at løbe rundt i en tid, hvor varehusenes selvbetjeningscafeterier kunne lokke med meget lavere priser.

Lukningen blev markeret på Aalborg Historiske Museum i efterårsferien 1982. Her viste man udstillingen "Konditorkunst" med to arbejdende, pensionerede konditorer, der gav smagsprøver på marcipan, chokolade og andre søde sager. Det gav 2000 gæster om dagen på museet – køen gik helt ud på gaden.

Kristinegenstande på museet

En af Nordjyske Museers store samlinger stammer fra Konditori Kristine. Siden lukningen i 1982 er der indsamlet over 700 genstande og indscannet et stort antal billeder. Den største samling, der især bestod af redskaber, forme og inventar, blev indsamlet til den arbejdende udstilling "Konditorkunst" lige efter lukningen i 1982, men også siden er der kommet mange interessante ting til – et stempelur til konditorerne, spisestel, duge og servietter, udmærkelser og medaljer og meget andet. Samlingen vokser stadig, for der dukker stadig genstande op fra aalborgensernes gemmer, selv om det er mere end 40 år siden, at forretningen drejede nøglen om for bestandigt.

Kristines opskrift på kanelkranse

Gennem hele sit lange arbejdsliv – også da konditoriet havde 100 ansatte – mødte Kristine Bøg Andersen personlig op hver morgen kl. seks for at bage de kanelkranse, som hendes butik var blevet berømt for.

Nu findes konditoriet ikke længere, og vi kan derfor med sindsro dele den opskrift, hun i sin tid afslørede i en portrætsamtale med avisen Ny Tid.

Kristines berømte kanelkranse

1 lille æg
15 g gær
25 g melis
150 g mel
1 dl sødmælk

Dette er grunddejen, der rulles ud i et langt smalt stykke.
Til fyld bruges yderligere 150 g smør, 100 g melis og 1 tsk kanel.
Kunsten består i at få fyldet til at blive i grunddejen.
Kransen skal stå til hævnning i et kvarter.
Stryges derefter med æg, drysses med mandler og sukker og bages i en jævnt varm ovn (svarende til 170-180 grader) i ca. 20 minutter.