

Koldingbogen

ÅRSTAL:	2005
FORFATTER:	Gerda Sørensen
TITEL:	Mine 22 år på Saxildhus.
KORT RESUME:	Forfatteren blev ansat som kontorassistent i 1948. Om ægteparret Bertram og Jenny Knudsen og personalet på Saxildhus.

MINE 22 ÅR PÅ SAXILDHUS

AF GERDA SØRENSEN

Når jeg af og til fortæller om mine 22 år på Saxildhus, er jeg ofte ude for, at man opfordrer mig til at nedskrive mine oplevelser til Koldingbogen.

15 år gammel blev jeg den 1. juli 1948 ansat på kontoret på Saxildhus, efter at jeg netop havde bestået den 1-årige handelseksamen på Handelsskolen på Haderslevvej.

Det var bogholder S. A. Christensen, som ansatte mig. Stifteren af Saxildhus, konditor Bertram Knudsen, udnævnte ham senere til kontorchef, kort tid før sin død i 1954.

Det var et meget interessant hus, jeg var blevet ansat i. Huset emmede af tradition. Historien om den unge konditorsvend Bertram Knudsen, som i 1905 kom på besøg i fødebyen og bemærkede, at der over for banegården var et byggeri i gang på herredsfoged Saxilds grund. Pludselig slog det ned i den unge konditorsvend, at her var pladsen for hans fremtidige virksomhed. Der var ikke langt fra tanke til handling, for allerede et par dage senere havde den unge Bertram Knudsen lejet lokalerne til indflytning det følgende efterår, og dermed var grunden lagt til den forretning, der fra en beskedent begyndelse skulle blive den største virksomhed af sin art i Danmark. Saxildhus blev åbnet den 3. november 1905 og fylder altså 100 år her i 2005.

På det tidspunkt, da jeg startede i 1948,

gik Bertram Knudsen med stok, fordi han havde problemer med balancen. Stokken var åbenbart ikke nok, så medarbejderne måtte også give ham en arm, når han var på sin daglige tur rundt i de mange afdelinger i huset. Når Bertram Knudsen viste sig i døren til kontoret, rejste jeg mig straks som yngste medarbejder, tilbød ham min arm og førte ham ind til kontorchefen. Når han var færdig med mødet med kontorchefen, stod jeg klar til at føre ham videre. Han kunne så med sin langsomme sprukne stemme sige: "De kan lige følge mig over til barberen, ovre på den anden side af gaden, og så kan De hente mig igen om en halv time". Så var det om at huske det. Når jeg så igen hentede ham ovre ved barberen, kunne han sige: "Så kan De lige følge mig ned til min yndlingsbænk ved Slotssøen og hente mig igen om en halv time". Derefter var det tid til frokost, og jeg efterlod ham ved hans stambord i restauranten.

Der er således mange medarbejdere på Saxildhus, som har givet chefen en arm fra afdeling til afdeling. Jeg kan ikke mindes, at jeg nogensinde har glemt at hente ham igen. Jeg nød disse ture, dels for afvekslingens skyld, men også fordi jeg så op til ham. Jeg var imponeret over det hus, som han havde skabt sammen med sin frue, Jenny Knudsen.

Fruen var en meget nydelig dame med



Bertram og Jenny Knudsen fotograferet i deres hjem i 1930'erne. Foto: Inger Knudsen.

brune øjne, som var interesseret i de ansattes ve og vel. Da jeg endnu var ret ny, mødte jeg hende på fortovet uden for Saxildhus, og jeg var forundret over, at hun kunne kende mig. Jeg har brune øjne, og pludselig sagde hun til mig: "Man siger jo, at man ikke kan stole på folk med brune øjne, men vi to, vi kan nemt blive enige om, at det slet ikke passer".

Ægteparret havde deres hjem i en lejlighed på 2. sal ud mod Banegårdspladsen. På mine ture rundt i huset opdagede jeg noget, jeg aldrig før havde set. Ægtefællerne havde hver sit soveværelse, og Fruens var som Aladdins hule. Det blev kaldt Fruens boudoir.

Parrets eneste søn, som havde fået en grundig uddannelse hjemme og i udlandet, var i 1933 blevet hentet hjem til en ledende stilling i virksomheden. Det var en stor sorg for parret, da han i 1935 omkom ved en bilulykke. Som et varigt minde om sønnen Stig

skænkede Bertram Knudsen og frue Kolding by et springvand med en amorin, der blev opstillet på Banegårdspladsen foran Saxildhus og afsløret på sønnens 35 års fødselsdag i maj 1943. Jeg kan huske, at min mor kom hjem og fortalte, at hun havde overværet begivenheden. Det var fem år før hendes egen datter blev ansat på Saxildhus.

Saxildhus var kendt for, at der altid var håndværkere, som var i gang med at lave noget nyt og spændende rundt i huset. Men kontoret var ikke noget at prale af. Måske tænkte Bertram Knudsen, at kontoret kun kostede penge og ikke gav indtægter som de øvrige steder i huset. F. eks. var min første kontorstol en gammel polstret spisebordsstol, hvor polstringen stak ud af hjørnerne. Bertram Knudsen havde i 1942 købt Hotel Royal, men først omkring 1950 overtog han det, og da fik vi så indrettet nogle dejlige kontorer i hotellets festsal i stueetagen ud mod gården.

Nu kom der igen håndværkere på Saxildhus, for hele hotellet blev renoveret. Lysberg-Hansen og Terp i København fik til opgave at indrette alle 47 værelser. F. eks. skulle gardinerne have tre lag stof med mellemfoer, således at gadestøj ikke kunne trænge op til gæsterne. Bertram Knudsen flyttede fra værelse til værelse for at sikre, at alt var, som han ønskede det. Kvalitet var noget han gik op i. I køkkenet og i bageriet var det "Smørret, der gør'et", og i konditoriet anvendte vi kun marcipan fra Odense Marcipanfabrik. Firmaet fremstillede marcipanmasse specielt til os, som blev benævnt SAX-masse, BK-masse og BKS for Bertram Knudsen & Søn.

Saxildhus kransekage var kendt i hele lan-

det. Vi leverede hver uge til Hotel Terminus i København, ja selv til USA sendte vi kransekage. Vore fyldte chokolader var og er aldrig lavet bedre. Heller ikke vore marcipan-ting til jul, som var så ægte i former og farver. Når man én gang har været vant til disse ting, så kan man aldrig rigtig nyde Anthon Berg og lignende som lige så godt.

Ligegyldigt hvor man var i landet, så vidste folk, hvad "Saxildhus" stod for.

Jeg vil gerne krydre min beretning med et par historier om Bertram Knudsen. En dag

mødte B.K. en bekendt på gaden nær Saxildhus. Under samtalen hilste B.K. på mange folk, som passerede, hvortil hans bekendt spurgte: "Kender du alle her i byen?" B.K. svarede: "Nej, men jeg hilser altid på mine bagerposer". En anden gang skete der det, at en kunde mente, at han havde fundet en kakerlak i et brød fra Saxildhus. Sagen endte i retten, og dommeren lagde kakerlakken på bordet foran B.K. B.K. tog den op og så på den, hvorpå han puttede den ind i munden, smagte på den og sagde til dommeren: "Det



Saxildhus set fra Banegården i 1960erne.

var ikke en kakerlak, det var en rosin". Jeg ved ikke om disse historier er sande, men jeg har hørt dem fortalt mange gange.

Saxildhus havde mange afdelinger. Udover det nye hotel med kontoret bagved receptionen, havde vi hovedforretningen, restauranten med cigarkiosken og bagved kaffekøkkenet. På 1. sal lå alle selskabslokalerne, og på 2. sal lå køkkenet og smørrebrøds-køkkenet. På 3. sal, ud mod banegården, havde vi bageriet, konditoriet og chokoladeafdelingen. Efter B.K.'s død blev der også indrettet selskabslokaler på 2. sal. I kælderen var der toiletter og garderobe med betjening. I resten af kælderen var indrettet vinlager, og en lagerforvalter stod for det øvrige store lager. Herudover havde vi en filial i Helligkorsgade 11, hvor vi havde det samme sortiment, som vi solgte i hovedforretningen.

Vi havde også en varevogn til udbringning af varer til kunderne. Mange af Koldings borgere har oplevet at få leveret et rundstykke hver dag. Der var en udstrakt service. I 1948 var det mig, som udfærdigede månedsregningerne til kunderne. Jeg kunne ikke nøjes med at skrive ét stk. rundstykke i 31 dage, nej alt skulle specificeres ud for dato.

I sommersæsonen havde vi landets største fortovsrestaurant med plads til 200 gæster. Hver sommer blev der ansat 30 ekstra servitricer (mange var studiner), og så var vi oppe på 160 ansatte i sæsonen. Alle afdelingers omsætning havnede næste morgen på kontoret. Der var mange kasser, som skulle gøres op, og på kontoret havde vi en kassererske, som havde ansvaret for alle disse penge. Det var hovedsageligt i kontanter. Dankortet var jo endnu ikke opfundet.



Kontorassistent Lis Bødker og kasserer Gerda Sørensen ved Saxildhus' 50 års jubilæum i 1955.

Stillingen som kassererske blev ledig, da jeg havde været ansat i to år. 17 år gammel blev jeg så tilbudt denne stilling, men da jeg kom hjem til mine forældre og fortalte det, syntes de, at jeg var for ung til det store ansvar. Til min store fortrydelse måtte jeg sige til min chef, at jeg desværre ikke måtte tage imod tilbuddet. Et år efter blev denne stilling heldigvis ledig igen, og da jeg nu var fyldt 18 år, sagde jeg ja tak uden at spørge derhjemme. Stillingen som kassererske havde jeg i 17 år, indtil jeg blev udnævnt til kontorchef.

Jeg var havnet på den rette hylde. Jeg nød at have med tal at gøre, og belønningen var, når det hele stemte. Årets omsætning var på 5 mill. (i mindre sedler), og alle disse sedler glattede jeg hjørner ud på og lagde i pæne bundter, for det så banken helst. Alle leverandører hentede deres penge hver mandag. Hver uge udbetalte jeg løn i kontanter til bager- og konditorsvendene, og hver måned

udbetalte jeg løn i kontanter til alle de øvrige. I januar måtte jeg arbejde over, når jeg skulle indberette alle til skattevæsenet. Det var altid en stor tilfredsstillelse for mig, når alle disse ting stemte (uden hjælp af EDB).

Lønudgifterne på Saxildhus lå på knap 2 1/2 mill. Det var næsten 50 % af omsætningen, men her skal man tænke på, at næsten alle vore produkter blev fremstillet håndværksmæssigt samme dag, som de blev solgt.

I 1954 mistede B.K. sin Jenny. Hans nevø, som havde været i Kolding til begravelsen, tog sin onkel med til sit hjem i Nordsjælland, men tabet af hustruen var så stort, at han døde på Esbønderup Sygehus. Det var 14 dage efter fruens død.

Vi var alle på Saxildhus meget berørte af tabet af vor chef, og da kisten ankom til Kolding og kørte langsomt forbi Saxildhus, stod alle ansatte uden for fortovsrestauranten og bøjede vore hoveder i ærbødighed.

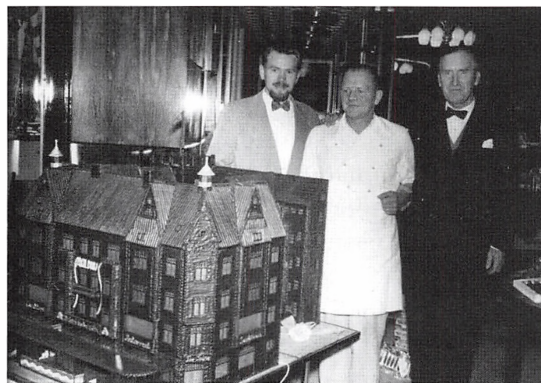
Ca. et år før sin død havde Bertram Knudsen omdannet Saxildhus til et aktieselskab. Han havde bestemt, at når han døde, skulle hans ven papirhandler Oscar Lumbye være formand efter ham. Samtidig havde B.K. oprettet en Understøttelsesfond for funktionærer m.v. i Saxildhus. Ud af Saxildhus's aktiekapital på 1 mill. havde B.K. bestemt, at understøttelsesfonden skulle have aktier for kr. 600.000. Med denne store arv kunne han regne med, at de ansatte ville gøre alt for, at hans livsværk skulle fortsætte efter hans død.

Endelig oprettede han en fond på kr. 100.000 til byens forskønnelse. Disse to fonde havde også Oscar Lumbye som formand. Imidlertid døde Oscar Lumbye et halvt år, før Bertram Knudsen døde, så B.K. måtte

vælge en anden. Valget faldt på en anden ven installatør Hans Overbeck.

Den 3. november 1955 fejrede vi husets 50 års jubilæum. Sammen med kontorchefen udbetalte jeg jubilæumsgratualer til alle ansatte (i kontanter). I hall'en på hotellet blev der afsløret et maleri af stifteren af Saxildhus, Bertram Knudsen. Dette maleri findes i dag på Koldinghus. I hovedforretningen var der udstillet en flot model af Saxildhus, fremstillet i chokolade af chefkonditor Hans Obling. Størrelsen var ca. 1 x 1 meter i grundrids. Som det sidste var der blevet udført en skulptur af en elev af professor Johs. Bjerg: Marts, også kaldet "Siddende Pige", som blev anbragt nede ved Slotssøen, der, hvor Bertram Knudsen havde sin yndlingsbænk. Denne skulptur er senere flyttet til Byparken og vil nu efter en restaurering blive opstillet på plejehjemmet Dreyershus.

Fonden til Byens Forskønnelse har skænket mange ting senere, men den gave, jeg husker bedst, er kunstneren Thomas Jørgen-



Chefkonditor Hans Obling (i midten) viser sin model af Saxildhus i chokolade ved Saxildhus' 50 års jubilæum i 1955.



Afsløringen af skulpturen Siddende Pige, også kaldet Marts, af Johannes Bjerg skænket til Kolding By af Saxildhus i anledning af firmaets 50 års jubilæum i 1955. Skulpturen stod i et anlæg på hjørnet af Ejlersvej og Fredericiagade.

sens keramikfrise på Kolding Købmandsskole lige inden for indgangen på Tvedvej. Jeg udfyldte selv den check på kr. 10.000, som Thomas Jørgensen fik for opgaven.

I midten af 1960'erne begyndte det at gå ned ad bakke for Saxildhus. Nu blev det "in" at gå på cafeteria og i bjælkehytter. De flotte prismelysekroner på Saxildhus gav for meget lys. Nu ville man hellere gemme sig i små båse med stearinlys. Det var restauranten, og dermed køkkenet, som ikke kunne køre

rundt. Vi havde et stort menukort med 67 forskellige retter, og så havde vi dagens ret, som var meget billig. Pludselig var det næsten kun den, vi kunne sælge, men vi var jo nødt til at have alle de fine råvarer hver dag for at klare det store menukort, og det kunne ikke svare sig på sigt. Det var ikke nogen trøst, at det samme skete mange andre steder, f. eks. på Wivex i København.

Olaf Enevoldsen, som startede sin karriere som piccolo på Saxildhus, havde været di-



Kontorchef Gerda Sørensen på kontoret på Saxildhus i en kaffepause, 1967.

rektør siden B.K.'s død. Han blev nu fyret af bestyrelsen. Kontorchef S. A. Christensen betænkte sig ikke længe og opsigde selv sin stilling. Han var min nærmeste chef, og jeg er ham taknemmelig for alt, hvad han har lært mig. Han gjorde også meget ud af, at jeg skulle kende Saxildhus's historie og ikke mindst, hvad jeg skulle være på vagt over for. Ansvarret var stort, for at Bertram Knudsen's livsværk kunne fortsætte.

Vi fik en ny direktør fra Randers, J. Hartmann, og han tilbød mig stillingen som kontorchef. Den nye direktør blev imidlertid fyret efter seks måneder, og så fik vi igen en ny direktør. Det var Kurt Obst fra Aabenraa,

som senest havde haft en stor bagerforretning i Nykøbing Falster. Jeg fik på mange måder et godt samarbejde med ham, og han lod mig komme med i nye beslutninger. Vi fandt på at lave kælderrestauranten "Saxen" under hotellet. Direktør Obst ville have, at gæsterne skulle gå ind på hotellet og derfra ned i kælderrestauranten. Jeg mente, at så kom der ingen gæster, for folk syntes, at det var alt for fornemt at gå gennem hotellet, og han lyttede til mig. Vi fik indgang ude fra gaden, som den er i dag.

Saxen fik en festlig indvielse den 31. maj 1969. Aftenen før havde vi haft travlt med at gøre alt klart. Jeg kan huske, at jeg støvsugede tæppet lige før midnat. Byens honoratiories var indbudt til en åbningsfrokost kl. 12. Udover direktør Obst var receptionschef Carlo Kissow og jeg de eneste ansatte, som deltog. Repræsentanten fra byrådet, viceborgmester, fabrikant Poul Sørensen holdt tale: "Ja, nu sidder vi jo ellers kønt i Saxen, men jeg synes vi sidder godt. Kælderrestauranten er meget imponerende, og initiativet har været en helt rigtig måde at forny sig på. Lad os slå fast, at Saxildhus har den samme betydning for Kolding som Koldinghus. Vi kan absolut ikke undvære nogen af dem", sagde han.

Samme dag kl. 16 åbnede vi for gæsterne, og der gik ikke lang tid, før det vrimlede ind med gæster. Det blev en succes uden lige, og vi var trætte og glade. Gæsterne kunne lide at komme der, og Saxen blev en god forretning.

Vi blev noget forundrede, da Hans Overbeck kort tid efter talte om, at virksomheden skulle sælges. Vi havde jo ikke glemt arven fra B.K. og meningen med den. Vi havde



Festlighed på Saxildhus i anledning af køkkenchef Chr. Blochs 25 års jubilæum 1. april 1970. Fra venstre inspektør Dall, kontorchef Gerda Sørensen, receptionschef Carlo Kissow, direktør Kurt Obst, køkkenchef Chr. Bloch og chefkonditor Hans Obling. Foto: Niels Lisberg.

ikke krævet lønforhøjelser i fem år, netop for at B.K.'s livsværk skulle stå som et minde om ham. Saxen var et godt eksempel på fornyelse, så hvorfor skulle vi give så hurtigt op?

Understøttelsesfonden havde en bestemmelse om, at alle, som havde været ansat over 10 år i virksomheden, skulle have et beløb til pension hvert år. På dette tidspunkt drejede det sig om 19 ansatte og vi kæmpede imod, også for at bevare vores arbejdsplads. Vi gik til en advokat i Haderslev, men desværre havde vores afdøde chef ikke været opmærksom på én ting i vedtægterne for Understøt-

telsesfonden. Der stod, at vi ingen rettigheder havde, hvis vi ikke mere var ansat på Saxildhus. Altså fik vi alle vores opsigelse på seks mdr., og derfor blev vi tvunget til at sælge vor aktiepost på kr. 600.000 for kr. 250.000. Et tilbud fra os om selv at købe aktierne fik vi afslag på. Til vor store overraskelse viste det sig, at det var Hans Overbeck, som købte aktierne. Kære Bertram Knudsen, vi gjorde, hvad vi kunne!

Efter 22 dejlige år på Saxildhus kom husets revisor, Aksel Høi-Hansen, og tilbød mig stillingen som bogholder hos fabrikant Bør-

ge Sørensen på Kolding Metalværk. Derfor kunne jeg give direktør Obst min opsigelse, to måneder før jeg skulle have været fratrådt. Det var på samme tid, at Føtex og Kvickly startede i Kolding, så mange af de opsagte fik ansættelse der, så de sagde også op før tid. Det var en ubehagelig situation for direktør Obst, som ikke havde ønsket disse opsigelser.

Kort tid efter blev Saxildhus solgt første gang, det skete i øvrigt i alt otte gange, før den nuværende ejer overtog det. Selvom det nu ikke er det samme Saxildhus, som da jeg var der, så glæder det mig meget, at Saxild-

hus Hotel består, og jeg ønsker tillykke med den flotte renovering. I øvrigt fik jeg 20 dejlige år hos fabrikant Børge Sørensen på Kolding Metalværk, før det blev solgt til en svensk koncern. Min tredje arbejdsplads har jeg fundet hos brilledynastiet Optikjær i City og Kolding Storcenter. Her har jeg foreløbig haft 12 dejlige år. Dog ikke på heltid, idet der nu skal være tid til både golf og bridge.

Mine tanker går ofte til mine 22 år på Saxildhus, og jeg er fuld af taknemmelighed for at have været en brik i det dejlige hus, og at jeg fik lejlighed til at lære Jenny og Bertram Knudsen at kende.



Ved Saxildhus' jubilæum den 3. november 1955 afslørede installatør H. Overbeck og direktør Holden Knudsen et maleri af Bertram Knudsen, malet af Karl Larsen. Det findes i dag på Museet på Koldinghus. Foto: P. Thastum.