

Landsbyens borgere
købte kroen på folkeaktier

Ørsted er blevet et sjovere sted at bo



Den daglige bestyrer og køkkenchef Kirsten foran kroen, flankeret af to af sine ihærdigste og mest aktive væbnere, Johnny og Flemming.

PÅ FORKANT MED DANMARK

På Familie Journal bryder vi os ikke om udtrykket udkantsdanmark.

Det er nemlig et udtryk, som efterhånden har fået en rigtig negativ værdi. Og rundt om i landets yderområder foregår der rigtig mange positive ting. Dem vil vi fokusere på i en ny serie, hvor vi har valgt ordet forkant i stedet for.

Sker der noget spændende i dit område? Er der mennesker, som gør en indsats, og som du mener, andre kan have gavn af at læse om, så send en e-mail til redaktionen@familiejournal.dk med en kort beskrivelse. Skriv "Forkant" i emnelinjen.

Ørsted kro var en døende kro med en tom kalender i en landsby, der kunne se frem til en affolkning efter helt klassisk mønster. Men så tog en gruppe af byens borgere et initiativ, der helt har vendt stemningen, gjort Ørsted kendt vidt og bredt og gjort den til et livligt omdrejningspunkt i området.

■ For Flemming Seiersen er det en selvfølge, at man støtter sit lokale forretningsliv. Så da han for otte år siden skulle holde en stor familiefest for omkring 100 mennesker, havde han naturligvis lejet Ørsted Kro til formålet. Også maden til festen var bestilt på kroen, men fem dage før, det hele gik løs, fik han en nedslående opringning.

– Jeg fik kort og godt at vide, at kroen var gået nedenunder og hjem samme morgen. Været var dog ikke indkøbt endnu, og vi reddede festen ved at få maden leveret udefra. Men episoden var meget sigende for den periode i kroens historie: I de 17 år jeg har boet her i området, har Ørsted Kro haft fem forskellige ejere eller forpagtere. Til sidst foregik der stort set ingenting på stedet. Ingen turde booke kroen til deres arrangementer, for de vidste ikke, om den stadig var

åben ugen efter, siger den 73-årige journalist.

Flemming er en central skikkelse i den forvandling af kroen på Djursland, som tog sin begyndelse i 2013, og som den mest erfarne udi kommunikation har han påtaget sig rollen som talsmand og presseansvarlig.

– Oprindelig var det tre herrer her fra byen, der tog initiativ til at indkalde til møde om kroen. Deres tanke var, at en gruppe af byens mest velhavende borgere skulle købe kroen. I sidste ende valgte vi dog en lidt anden model, nemlig at sætte den på folkeaktier. Og med en pris på 1.000 kroner for en aktie kunne alle være med. Herefter var vi 10-12 personer, der tog fat på at stemme dørklokker i byen, og knap to måneder senere havde vi 1,4 millioner kroner og kunne købe kroen kontant, siger han.

– I dag er vi over 500 aktionærer, og der kommer stadig nye til. Men uden de omkring 130 frivillige, der dækker bord og serverer ved arrangementerne, rydder op og gør rent, kunne det ikke gå, fastslår Flemming.

Det frivillige arbejde var også en vigtig faktor, da kroen skulle restaureres. Borgerne overtog stedet den 10. september 2013, og den 15. oktober var alt klar til den store genåbning. Som led i renoveringen lukkede man den gamle krostue, der var opholdssted for en lille flok stamgæster, og hvis bedagede bodegalook og spilleautomater ikke kunne forenes med et moderne samlingssted for alle byens 1.500 borgere.

Jazz og standup

– Det frivillige arbejde er en meget social og hyggelig ting. Folk kommer ikke bare for at arbejde, men også for at være sammen med andre. Og kroen leverer den kaffe, som hænger uløseligt sammen med al hyggesnak og samvær, siger Kirsten Christensen, 54, der er kroens bestyrer og køkkenchef.

Da Familie Journals udsendte ankommer til Ørsted Kro, har man travlt med at dække op til et guldbryllup for 55 gæster. Det foregår

i kroens sal, der er blevet renoveret for fondsmidler. Det tidligere så mørke lokale har blandt andet fået nye lofter, og der er bygget en flot og moderne scene med topprofessionelt lyd- og lysanlæg. Flemming fortæller:

– De fornemme forhold førte lynhurtigt til, at en lokal teaterforening så dagens lys. De opfører en forestilling en gang om året og har forrygende succes.

– Men scenen kan bruges til andet og mere: Komikeren Tobias Dybvad holdt prøve på sit seneste show her. Det blev til to udsolgte aftener i salen, hvor der er plads til 250 personer.

Kontakten til komikeren udsprang af, at han i sit ugentlige tv-show havde brugt et lille klip fra TV 2's serie "Landsbyen, der ikke ville dø", som netop fortæller succeshistorien om Ørsted Kro. I serien var der nemlig faldet en lidt uheldigt formuleret bemærkning, der egnede sig godt til at spinde en munter ende over. De gæve folk bag kroen kunne også sagtens se det sjove og var samtidig smarte nok til at gribe sagen i luften og skynde sig at invitere spasmageren til Ørsted.

– I forbindelse med Kultur-natten til oktober får vi besøg af



wing Sisters. De har selv kontaktet os og spurgt. I det hele taget er roens kalender fyldt. Ofte foregår der to-tre ting på en weekend, og vi må sige nej til rigtig mange, er gerne vil holde fester her. Jeg rog et lettelsens suk, da Kirsten ådte til som bestyrer, for inden a var det mig, der sad med boogerne. Og der er i sandhed sket noget og sager siden de sløje tider, siden salget af folkeaktier kom på kinner, siger Flemming.

Og man må give ham ret: Listen over arrangementer i løbet af et år er lang og mangeartet og tæller blandt andet frokostjazz, kvindestjerner, politiske møder, foredrag af en tidligere Irak-soldat, bankopil, danseskole, sangaften, bogcafé og fællesspisning til billige penge.

– Den første fredag i hver

måned samt hver torsdag og fredag i juli og august har kroen normal åbningstid og fungerer her som enhver anden kro eller restaurant. Og der er god efterspørgsel på fire af kroens fem værelser. Det sidste er lejet ud på langtidsbasis til kirkens organist.

Interesse udefra

Ud over Kirsten har Ørsted Kro i dag tillige en kok og en rengøringsdame på sin lønningssliste. Dertil kommer den gavnlige effekt, kroens tilstedeværelse har for det lokale forretningsliv i form af bager, købmand, slagter og håndværkere.

– Generelt kører køkkenet med populære danske klassikere som tarteletter og stegt flæsk, mens den til vores gourmetaftener står på for eksempel røget dådyrkølle, bagt

Køkkenchefen og to af kroens frivillige, Jane Hansen og Peter Tvillum, dækker op til guldbryllup i den fornem renoverede gilde- og teatersal.



HVAD ER DIT RÅD TIL POLITIKERNE?

Kirsten: – Hold op med at bruge ordet "udkant". Det er at tale ned. Og selv fra Folketingets talerstol hører man det.

Flemming: – Husk på, at mange af landets eksportindtægter skabes i provinsen. Landspolitikere bør gå sammen med lokalpolitikere om at understøtte livet i landsbyerne.

Hanne og Flemming havde ikke talt sammen før, men lærte hinanden godt at kende via mange timers hyggelig snak, da de under renoveringen af kroen lå på hver sin side af stakittet med en malerpensel i hånden.

og den sidste i Aalborg. Men vi mærker tydeligt, at byen er ved at blomstre op, så måske vender det.

– I sommer mærkede landsbyen en direkte effekt af, at kroen havde skaffet den omtale i medierne: Adskillige norske cykelturister fandt nemlig vej dertil – hjulpet på vej af noget så enkelt som en Google-søgning. Men også for Ørstedes faste beboere har kroen forbedret livet. Den tidligere skolelærer Jane Hansen, 63, som både er aktionær og blandt de mest aktive frivillige, formulerer det sådan her:

– Min mand Henning og jeg både kender og taler med flere mennesker i dag. Som frivillige arbejder vi jo sammen på kryds og tværs. Og når vi mødes i andre sammenhænge, mangler vi aldrig samtaleemner, for der sker jo altid noget på og omkring kroen. Det er simpelthen blevet sjovere at bo her i Ørsted! □



Af Johan Isbrand
Foto: Søren Lamberth

johan.isbrand@familiejournal.dk