

# Portræt af Johannes Mortensen

## f.d. 8. september 1941

*Af Hardy Pedersen, udarbejdet foråret 2024*

Kendetegnende for mange erhvervsdrivende i Gistrup (og andre byer) er, at de bliver meget kendte for deres forretning, men forretningen tager al deres tid, så ud over selve erhvervet, kender byen ikke disse mennesker.

Sådan er det ikke for tidligere slagtermester Johannes Mortensen. Joh, han blev kendt i byen og viden om på grund af hans forretning, men han har også haft overskud til at ”blande sig” i alt muligt andet i byen. Så når man møder folk i Gistrup, og spørger hvor de kender Johannes fra, så kan de faktisk ikke direkte svare, for utallige er de aktiviteter, som Johannes har været en del af.

Johannes er født i Torpet Kjær ved Vadum og her havde familien et lille landbrug. Johannes er ældst af børneflokket på i alt fem børn – alle søskende er piger.

Lige efter krigen flyttede familien til en noget større gård i Haldager. Forældrene er Ingrid Lydia, der kom fra en gård i Biersted og far Kristian var egentlig fra Nørresundby, hvor farfar var skipper og havde et to-masters og et tre-masters skib. Farmor døde tidligt. Farfar blev siden gift med en norsk kvinde. Faderen kom på landet og arbejde, og der mødtes forældrene.

Johannes kom tidligt til at hjælpe til på gården i Haldager og hjalp også til ved naboerne. Men det var noget helt andet, der fangede den unge mand. Han havde en onkel, der var slagter i Brovst, og Johannes fandt det rigtig spændende at være på besøg der.

Skolegangen skulle passes, og det blev den i Haldager, hvor skolen, som så mange andre steder, kun havde to klasser, men det blev til syv års skolegang. Johannes husker det som, at han ”havde ikke noget imod at gå i skole”, som han udtrykker det. ”Det var vældig hyggeligt, og vi var mange drenge, der havde det sjovt”, så jo, han kunne vist egentlig godt lide det.

Johannes husker sin barndom som god. ”Vi manglede ikke noget, og vi voksede op i et godt hjem”. Der var også overskud til at hjælpe andre. Johannes husker, at han havde nogle bukser med hjemmefra til en dreng i skolen, som ellers gik i korte bukser hele året.

Selvom Johannes husker sin barndom som god, og selvom han syntes, at det var fint at hjælpe til derhjemme, så var han sikker på, at han ikke skulle være landmand. Men der var jo det med onklen, der var slagter.

Det rumsterede stadig i hovedet på Johannes, og det betød, at i 1958 kom Johannes i lære som slagter hos slagter Skindbjerg, Hadsundvej 14 i Vejgaard (der hvor der i dag er vinbutik).

Og Johannes var kommet på den ”rette hylde”. Han holdt meget af arbejdet i slagteriet, og lærte rigtig meget i de fire år, som læretiden varede. Han blev udlært i 1962.

Johannes var blevet indkaldt til soldat under læretiden, men fik indkaldelsen udsat. Da læretiden var overstået, blev han soldat.

Soldatertiden var i Farum og senere på Høvelte kaserne i Nordsjælland. Ikke helt overraskende blev Johannes hurtigt tilknyttet køkkensektionen og lavede mad til kompagniet.

Der skulle normalt laves mad til ca. 200. Først fik de menige, og så gik det ellers efter rang. Soldat nr. 535323 lærte selvfølgelig at indordne sig i soldatertiden, men han var også den, der stod op for sine kammerater,

når der var nogen, der blev uretfærdig behandlet. Johannes kan nævne flere gange, hvor han gik imod overordnede, når han synes, der var nogen, der blev uretfærdigt behandlet – og som regel endte det med, at Johannes fik ret, og hans modstandere fik reprimander. Var det måske fordi, at Johannes lavede maden? Men det kunne nu også være, at det var fordi Johannes allerede havde ordet i sin magt dengang.

Johannes kom hjem til Aalborg i 1964. Han havde under sin læretid mødt Lis, der var fra Vejgaard. Lis og Johannes blev gift den 14. marts 1964 i Vejgaard Kirke.

Lis og Johannes har tre børn. Thorbjørn, der er født i 1963. Han bor i Nibe og har to børn. Anette der er født i 1965. Hun bor i dag på Fyn og har to børn. Kim er født i 1967, bor i Portugal og har to bonusbørn.

Efter soldatertiden kom Johannes til at arbejde med slagterfaget. Det var først i Nørresundby ved slagter Holm, som i øvrigt senere overtog Frederiksberg i Vejgaard, som stadig er i familien – nu i 3. generation. Johannes husker, at når ”knægtede”, som han var en af, skulle have en bajer efter arbejde, var det ofte på Frederiksberg, men dengang hed stedet i folkemunde aldrig andet en ”Apoteket”.

Johannes kom senere til det offentlige slagterhus i Aalborg, hvor han kom i ekspeditionen. Her hentede slagtere dyrekroppe til deres forretninger. På den måde kom han til at kende mange slagtere, og kom blandt til at kende til slagterforretningen i Gistrup.

Det endte med at Lis og Johannes købte hus og forretning af slagter Nielsen i Gistrup i 1965.

Det var Hadsundvej 335, hvor parret stadig bor. Det var en ung slagtermester på 24 år, så det var en stor investering, og en stor satsning for et ungt par.

Selvom Gistrup ikke var så stor dengang, var det hårdt arbejde fra begyndelsen. Svigermor var en stor hjælp i den tid, hvor forretningen skulle bygges op.

Der var i forvejen et pænt kundegrundlag, men Gistrup var først i gang med udviklingen på det tidspunkt. De kommende år gik det stærkt, og det var rigtig godt for forretningen.

Ud over selve forretningen så var der også varetur hver onsdag. Da blev der kørt til Gl. Gistrup, Lundegårde, Sæderup, Lundby, Skovstrup, Torderup osv.

Johannes husker, at mange af husmødrene på den nordlige side af jernbanen ofte smuttede over og handlede i futsko – det gjaldt dog ikke provstinden.

Slagterforretningen fik hurtigt godt fat i beboerne i byen. Johannes lavede alle kødvarer selv, og det gav resultat og genlyd, så der også ofte kom besøgende fra andre byer. Op til de store højtider måtte børn og andre kaldes til hjælp i forretningen, og Johannes begyndte også at have lærlinge.

Som Gistrup udviklede sig, blev forretningen efterhånden for lille, og Lis og Johannes begyndte at snakke om, hvordan man kunne udvide.

Men der kom en anden mulighed. Der var i begyndelsen i 80erne tanker om at bygge boliger på hjørnet af Hadsundvej og Ny Nøvlingevej, men det gik ikke. Så var der benzinselskaber, der var ude efter grunden, men efter en del forhandlinger med ejeren af grunden, blev det sådan, at bager Bent Haals og Johannes købte grunden.

Der blev hyret lokale håndværkere til at lave byggeriet, så i 1986 og 1987 blev der bygget på butikstorvet og i april 1987 stod den nye forretning klar til indvielse. I stedet for en forretning på 75 kvm. havde man nu en forretning på 250 kvm.

# Slagter og bager får mere plads

Med åbningen af de to ny butikker midt i Gistrup hestede Lis og Johannes Mortensen samt Connie og Bent Haals stor anerkendelse for det flotte resultat, og der var dagen igennem stort ryk i af gratulanter og kunder.

De to forretninger er sammenbygget. Udover salgskalerner indeholder den nye bygning også moderne produktionslokaler for såvel bager som slagter. Byggeriet på ialt 675 kvadratmeter blev indledt i efteråret og den valgte beliggenhed har knyttet Gistrup centerområde mere sammen, således at det i fremtiden bliver nemmere at gøre sine indkøb.

I forbindelse med flytningen er åbningstiden blevet ud-

videt og modsat tidligere, hvor Gistrup Bageri havde lukket hver mandag, vil der fremover være åbent alle ugens syv dage.



Øverst bagerparret Connie og Bent Haals. Nederst slagterne Lis og Johannes Mortensen

Det betød en voldsom udvikling i salget. Det betød også, at der var helt nye muligheder for at udvikle tilbuddet i forretningen. Der blev eksperimenteret med forskellige tilbud, og så blev det afprøvet, om færdigretter var noget for beboerne i Gistrup – og det var det i den grad.

Vi åbner de nye butikker torsdag 30. april. Vi holder

## ÅBENT HUS RECEPTION

**LØRDAG d. 2. MAJ KL. 15 - 18**

hvor det vil glæde os at se kunder, venner og forretningsforbindelser - vi giver lidt til ganen og lidt til halsen.

*Med venlig hilsen,*



NØVLINGVEJ 23 · TLF. 08 3140 43



Der bliver i denne periode også ansat flere i forretningen, der kom op på 6 ansatte foruden Lis og Johannes.



Ud over forretningen blev der også leveret mad ud af huset. Helstegte pølsegrise, oksestege, pølseborde, og som noget af det største var menuen til Aalborg Universitets 10-års jubilæum med 1200 deltagere. Og så må vi ikke glemme bespisningen af alle deltagerne i LKB-cup, hvor der var ca. 1500 deltagere.

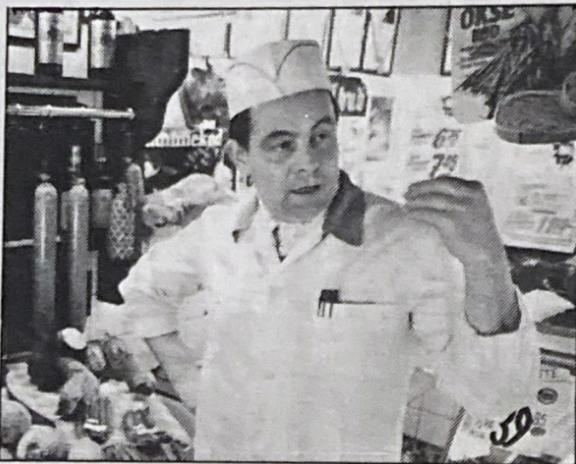
# Slagters hidtil største opgave : Han skal klare maden til 1200 på AUC

Slagtermester Johannes Mortensen står foran sin hidtil største opgave. Han skal sørge for maden til de 1400 gæster, der i morgen fredag aften, deltager i spisningen i forbindelse med Aalborg Universitetscenters jubilæum.

De seneste år har Johannes Mortensen deltaget i flere store internationale konkurrencer og vundet mange guld- og sølvmedaljer på forskellige specialiteter inden for hjemmelavede slagtervarer. Butikken i Gistrup er derfor kendt for sine specialiteter i det hele taget, og derudover er der en stor kundekreds af allergikere, som ikke kan tåle forskellige tilsætningsstoffer.

Slagtermester Johannes Mortensen fremstiller alle sine produkter af rene varer, og derfor er f. eks. den løbende debat om nitratsalte i leverpostej uaktuel i Gistrup, idet der i de 19 år, Johannes Mortensen har drevet butik her, ikke har været anvendt så meget som et enkelt gram trods en årsproduktion, der nu nærmer sig seks ton.

Lokale beboere har i stigende grad fået maden leveret af Gistrup-slagteren til festlige lejligheder, og en af de populære retter, bagt krydderskinke, er således hovedret ved bespisningen på



Slagtermester Johannes Mortensen - på stor opgave

AUC, hvor den serveres med grøn salat og flûtes, forretten består af friskkogete rejer, mens de mange gæster får serveret brie-oste med vindruer og kiks til dessert.

Forberedelserne til det store arrangement har stået på i længere tid, men kulminerer naturligvis torsdag og fredag, hvor seks-otte damer - udover hele den faste stab i slagterforretningen - skal hjælpe med til anretningen af de mange serveringsfade, som anbringes i kølevogn straks efter færdiggørelsen.

Skal De til København med

**SAS**

så køb billet  
I forvejen hos **GFL**

GRØN  
BILLET  
tur-retur

625

FAMILIEPRIS  
KR. 400,-  
inkl. 20%  
kompendie,!

**127100**

'GFL-huset' Vesterbro 48, Aalborg

Som tidligere nævnt er alle kødvarer lavet i slagteriet. Der afholdes konkurrencer i kød- og pølsevarer både inden- og udenlands, og Lis og Johannes har været med til rigtig mange af disse konkurrencer, og som

regel kommet hjem med medaljer. Der kan tælles over 100 medaljer fra disse konkurrencer. Det var hårdt at deltage ved konkurrencerne, men det var også sjov og god reklame, og så fik parret set mange steder og lærte mange mennesker med samme interesse at kende.

## Europamester i skinker

Slagtermester Johannes Mortensen, Hadsundvej 335, Gistrup, har opnået det fine resultat at blive pokalvinder - Europamester - i en international fagkonkurrence arrangeret af Danske Slagtermestres Landsforening i forbindelse med den 8. internationale messe for nærings- og nydelsesmidler »Tema

'85/Food Fair« i Bella Centret i København. Det var i gruppen »kogte skinker« Johannes Mortensen opnåede den smukke placering. I den samlede konkurrence, der også omfattede røgede skinker, skinkespæk og skinkespecialitet, opnåede Johannes Mortensen en tredjeplads og bronchemedalje, endvi-



Slagtermester Johannes Mortensen - Europamester i kogte skinker.

dere kom Johannes Mortensen hjem med en guldmedalje og to sølvmedaljer. Johannes Mortensen har tidligere gjort sig gældende

i internationale konkurrencer, og hans resultat er udtryk for, at kvalitet er noget, man opnår ved målrettet arbejde på kvalitet.

Efter mange gode år i slagterbranchen besluttede Lis og Johannes at sælge forretningen, og det skete den 1. april 2005 efter 40 år med slagterforretning i Gistrup.

Som nævnt i indledningen så har Johannes haft, eller vel rettere, har taget sig tid til at involvere sig rigtig meget i foreningslivet i Gistrup,



hvilket bl.a. har betydet, at Johannes i 1993 fik Gistrupplaketten af Beboerforeningen som årets borger.



Johannes var og er meget udadvendt; taler gerne med alle, og han har meget at fortælle. Han har taget ordet til mange møder og general-forsamlinger, og det har det med at betyde, at man også bliver valgt til bestyrelsesarbejde.

Johannes har i omkring 50 år siddet i bestyrelsen for Gistrup Vandværk, og gør det endnu. Han var i mange år i bestyrelsen for Erhvervsforeningen i Gistrup. Han var i bestyrelsen i borgerforeningen.

I LKB-Gistrup har Johannes været involveret i idrætslige aktiviteter, hvor han har været holdleder i fodbold, men endnu mere har han været involveret i LKBs Venner, der står for mange ikke-idrætslige aktiviteter i LKB. Johannes var i mange år formand for Venneforeningen og bl.a. været med at indføre fugleskydning og julekalendersalg. Han har været

med til at afholde byfester og utallige er de gange, Lis og Johannes har stået i baren til LKB fester i telte, klubhus eller hal.

Det store engagement i Gistrup viste sig også ved, at han og seks andre Gistrupborgere købte Gistrup Kro midt i 80'erne. Kroen gik ikke godt, og hvis den skulle overleve, skulle der nyt liv til. Så de syv borgere købte kroen og videreførte den. Det gik i et stykke tid, men til sidst måtte man dog konstatere at grundlaget for at have kro i Gistrup var væk.

## Syv lokale vil nu løfte Gistrup kro i fællesskab



De syv lokale bag det ny anpartsselskab er fra venstre Allan Skipper, Villy Voldby, Bjarne Skipper, Johannes Mortensen, Tage Sørensen, Karsten Brønnum og Karl Emil Kristensen. (Foto: Per Kollind).

Også inden for sit erhverv har Johannes været foreningsaktiv, da han en årrække var i bestyrelsen for Aalborg Slagtermesterforening og også for indkøbsforeningen INCO.

Da der var slagterforretning på Hadsundvej, var der ikke plads til ferier, men da forretningen flyttede ned på butikstorvet, og der blev ansat personale, blev der plads til lidt ferie. Først en enkelt uge i januar men senere også om sommeren.

Siden er der blevet rejse meget, og det er blevet til mange rejser med en af hobbyerne nemlig golf. Det er blevet den foretrukne motionsaktivitet fra sidst i 90erne og er det stadig. Det er her blevet til rejser bl.a. til Spanien incl. Mallorca og til Portugal.

Ud over golfen bruges fritiden også på Gistrupkoret og en anden gammel hobby, trædrejning. Tidligere har Johannes gået en del på jagt, men det er lagt på hylden.

Så som skrevet i indledningen – jo, Johannes er kendt i Gistrup som ”den gamle slagter”, men han er så meget andet. Han er en af den slags, som alle byer har brug for. En ildsjæl der vil og tør blande sig, en som vil bruge tid til fællesskabet, og som lærer, at når man giver til fællesskabet, så får man rigtig meget igen. Og så er han også beviset på, at selvom man når op i alderen, så er det ingen hindring for stadig at være aktiv – og at give og tage de muligheder, der er.