

Kan lide Udfordringer

Det er en flerårig drøm, der går i opfyldelse, når konditor og bagermester, Rud Albæk, 52 år, i april kort før påske åbner en helt ny form for bagerforretning bogstavelig taget midt på Søndergade.

Allerede i 1988 sendte Rud Albæk et brev til den horsensianske kommunalbestyrelse efter at have læst i avisen om planerne for at lave Søndergade til gågade. I brevet søgte Rud Albæk om tilladelse til at åbne en bod eller en pavillon ude på gågaden. Den skulle være et supplement til Zeuner Bageri Konditori.

Dengang blev planerne ikke til noget, og i de forløbne år skete der en del ændringer - også med gadebilledet. Søndergade gennemgik en forandringsproces på vej mod en gågade, og i stedet for en pavillon fik Rud Albæk tilladelse til at indrette en indhegning til udendørs servering.

Men nu går Albæks oprindelige drøm i opfyldelse. Han får sin pavillon ude på gaden og åbner en helt ny form for forretning. Som så meget andet kommer bakeoff systemet fra Amerika, hvor Rud Albæk og hans kone, Karen Albæk, oplevede det bl.a. under en ferie i Florida for et par år siden.

»Det må kunne overføres til Horsens«, sagde bager-ægtefællerne til hinanden, og efter en lang og grundig sagsbehandling er byggetilladelsen i hus. Bake-off bageriet skyder op på Søndergade, og horsensianerne kan tage hjem fra byen med rygende varmt og friskbagt brød i posen.

Rud Albæk er typen, der kan lide udfordringer, hvilket også afspejler sig i hans karriere som håndværker og i hans altid aktive fritid. Han har selv svært ved at slå bremserne i, og for



Rud Albæk.

DAGENS PORTRÆT

et par år siden måtte hans læge på en pæn måde gøre ham opmærksom på, at nu var bagermesteren vist ved at »slå for stort brød op«. Det gik så ud over en af de allerkæreste fritidsinteresser, nemlig amatørteatret.

Rud Albæk var som dreng aldrig i tvivl om, at han skulle være bager. Hans far var bagermester i Skive, så tanken var jo nærliggende. Unge Albæk »spildte« ikke tiden med skolegang. Han gik ud af 7. klasse; og kom i konditorlære i Skive - ikke hos sin far, men hos en konkurrent, uden at det dog blev taget fortrydeligt op i familien.

Som 18-årig stod -Rud Albæk med svendebrev som konditor. Efter et år i Silkeborg og soldatertiden kom han tilbage til sin læreplads som svend. Samtidig besluttede han sig til at supplere den syv-årige skolegang, og han tog teknisk forberedelseseksamen på aften-skole. Det førte ham til Struer, hvor han læste til laborant i kemi.

Det banede vejen til en stilling i bagerilaboratoriet hos Credin på Palsgård i 1966, og et par år efter fik Karen, som Rud Albæk havde lært at kende i Skive, et job på godskontoret på Palsgård.

Jobbet hos Credin indebar en del rejseri, og ofte var Rud Albæk hjemmefra fra mandag til fredag. Det harmonerede ikke med familielivet med Karen Albæk, sønnen Frank, der til sommer bliver færdig som markedsøkonom, og Kristina, der går i 2. g. Så hellere bagerens skæve arbejdstider, og Rud Albæk fik arbejde hos Kaj Zeuner, og i 1978 overtog han forretningen ved Kaj Zeuners død.

I øvrigt synes Rud Albæk ikke, at bagerens arbejdstid er den værste, der findes. Han har mere ondt af f.eks. politibetjente, der har skiftende arbejdstid. En bager har trods alt den samme arbejdstid hver dag, og den indretter man sin soverytme efter og sover to gange i døgnnet.

Amatørteater er en af Albæks store interesser, som han som nævnt har måttet skyde lidt i baggrunden. Interessen startede for alvor, mens ægteparret boede i Juelminde kommune og var med i kunstforeningen 17 11 70. Senere blev det til Horsens Amatørteater, hvor Rud Albæk har moret sig både på og bag scenen. Han har nydt at være med i fællesskabet, hvor man er utroligt afhængig af hinanden, og hvor kun personligt dødsfald er fraværsgrund, når forestillingen kører.

Når Rud Albæk slapper af, er det ofte med spadseretur langs Nørrestrand med familiens puddelhund. Albæk holder af at følge naturen - både flora og fauna - over årstiderne, og lidt arbejde i egen have bliver det da også til. På det faglige område har han påtaget sig flere opgaver bl.a. som medlem af bestyrelsen for Danmarks Konditorforening, og han har hvervet som skuemester ved kommende konditorers svendeproe. (can)