

Erfaren kogekone er rar at gæste

AUNING - Selvom Astrid Thuesen, Vestergade 11 A, Auning, først og fremmest i den største del af sit liv har været hustru og moder, så er det ingenlunde forkert at sætte skiltet kogekone på hende, idet madlavning har været - og er stadig - en væsentlig del af hendes tilværelse, og som kogekone er hun vældig rar at kende og gæste.

Astrid Thuesen fylder mandag den 31. oktober 75 år. Hun ældes med megen ynde, som man siger, er meget ungdommelig og følger levende med i mangt og meget og har et ualmindelig smukt og gæstfrit hjem og en skøn lille have. Hendes gæstfrihed er med rette højt værdsat, og det er hendes livsvisdom og ægte jyske lune også. At prale af noget ligger hende fjernt. Hun afskyr praleri, men er derimod meget beskedent, til tider næsten til det selvudslettende, og er umådelig hjælpsom. En herlig nabo.

Hun kom til verden i Stabrand ved Kolind, men var kun tre år gammel, i 1911, da familien flyttede til Auning. Hendes forældre, gårdejer Jacob Jacobsen og hustru, købte den dengang ret så store gård »Møllersminde« i Auning, men dengang lå gården øde og ensom langt uden for byen. Astrid Thuesen fik lært at bruge næverne allerede som ganske lille, var med til at lugeroer og gøre andet landbrugsarbejde og arbejde i huset, og efter konfirmationen kom hun ud at tjene i huset på en gård i Drammelstrup ved Fausing. Kun 18 år gammel fik hun ansættelse som telefondame på Auning Central og var her godt tre år og kom så halvandet år på Vivild Central. Cen-



Astrid Thuesen - erfaren kogekone

tralbestyrerindens søster var gift med kredslægen i Herning, og en skønne dag fik Astrid Thuesen tilbud om at komme i huset i Herning for ikke mindst at lære hvad man kaldte finere madlavning. Der var ikke mange betæneligheder, så turen gik til Herning, til et par meget lærerige år. En anden søster til kredslægens kone var slotsgartner Ågårds

hustru på Gammel Estrup, og så kom der en dag bud til Herning om den lille frk. Jacobsen ikke kunne tænke sig at komme tilbage til Auning og komme i huset hos fru Ågård på Gl. Estrup. Igen blev en rask beslutning taget, og Astrid Thuesen kom tilbage til sin hjemegn. Her blev det først til et par år med fast plads i huset og masser af god madlavning hos fru Ågård, og i 1934 blev det til giftermål med vognmand og kørelærer Carl Thuesen, Auning. Men Astrid Thuesen fortsatte sin tilknytning til Gl. Estrup og blev løst medarbejder i slotsgartnerens traktørsted. Hun blev så en skønne dag tilbudt jobbet som

billetdame i skilderhuset, som dengang stod ved hovedbroen fra avlsgården over voldgraven til slottet. Senere blev det flyttet til parkeringspladsen mellem slottet og hovedvejen. Astrid Thuesen havde syv dejlige år her og fortæller, at hun for alvor fik øjnene op for naturens glæder og rigdomme, flora og fauna, al det som hun nu plejer og passer med stor fryd hjemme i sin have. Indimellem de syv somre som billetdame tog fru Thuesen job som servitrice på Auning Kro. Det førte mere med sig, nemlig at hun gik køkkenvejen på kroen, med madlavning især til store selskabeligheder i krosalen. Så begyndte den egentlige kogekonevirksomhed for hende. På kroen, under hotelejer Dahl, blev det til 16 rige år, men Astrid Thuesen var hyppigt i disse år, som senere, kogekone i mange af byens og egnens hjem. Det blev tit til langt ud på natten, før hun var færdig, men hun skulle tidligt op om morgenen for at klare arbejdet i hjemmet med børnene o.s.v. og oven i købet i ti år som daglig husmoder afløser for kommunen. Da den første af Auning-Hallerne kom op at stå midt i 60'erne, var Astrid Thuesen blandt de første, som tilbød sin frivillige arbejdskraft, og hurtigt blev hun halernes højt respekterede, afholdte og meget dygtige køkkenchef. — Her kom jeg i hvert fald for alvor på arbejde, men det var pragtfulde år. Spændende med de mange store selskaber, somme tider op til 6-800 mennesker, og sikke et kammeratskab, der var.

Astrid Thuesen fortsatte i halernes køkkenregioner i ca 15 år og så ventede der hende forskellige andre otiums-aktiviteter, bl.a. som bestyrelsesmedlem i pensionistforeningen, med i omsorgsarbejdet og i pensionisternes svømmeklub samt fast frivillig vagt i svømmehallen. Alt dette er hun stadig med i, og tidligere har hun haft forskellige tillidshverv, således som formand for fællesvaskeriet, ligesom hun var bestyrer af Auning Fryseboks.

Der er meget stor forskel på madlavning dengang og nu, fastslår Astrid Thuesen. — Når jeg spurgte fru i huset, hvad jeg skulle lave som selskabsmad, så lød det altid på suppe, flæskkesteg og medister samt is. I dag er det markant, hvordan grøntsager og fisk spiller en stor rolle, samt oksesteg. I gamle dage regnede man ikke oksesteg for en festret. Men hvad, dengang kostede oksekød jo heller ikke noget videre. En anden ting, som jeg synes er meget ændret, er anvendelsen af kartofler. Det er

helt utrolig mange måder, kartofler kan anrettes på i dag. Det synes jeg er meget morsomt. Og så griller man jo til den store guldmedalje og har alle mulige tekniske hjælpemidler i køkkenet. I gamle dage var det knofedt, stærke hænder og arme, det gjaldt om. Det var i forhold til nu et kolossalt slid, men det er ikke

noget at tale om i dag...

Astrid Thuesen er mor til tre børn, datteren Bitte, som bor på Fyn, sønnen Kurt som bor i Kjellerup samt sønnen Poul Henning, der er bosat i Århus. De står hjertevagt om deres mor. Det er der også mange af hendes mange venner, der gør.