

Bindingsværk, brændeovn og bedstemor-møbler. Der er gjort meget ud af hyggen hos Grannys House på Søborg Hovedgade, men der ligger lige så stor omhu bag kulissen. Det handler om at stå for hele forarbejdningsprocessen, så man kan stå inde for brød og kager.



KAGEN

SKAL VÆRE VÆRD AT LØBE EFTER!



Hvis et stykke lagkage 'koster' en ekstra løbetur rundt om Utterslev Mose, så skal det smage så godt, at man smiler hele vejen rundt!

- Jeg kan godt se, hvad folk tænker, når de første gang køber to træstammer, og jeg beder om 46 kroner, siger Rasmus Søndergaard med et smil. - Men de kommer igen et par dage senere... og så beder de om fire!

Kagen er kalorierne værd
Målet for ægteparret Rasmus Søndergaard og Katrine Foged Thomsen er ikke at lave billige kager, men gode kager, hvor råvarerne selvfølgelig er i orden, men hvor det, der virkelig koster, er den tid og omhu, der er lagt i forarbejdningen. Her er ingen melblandinger og halvfabrikata. Her er kun kærlighed til det håndværk, som både brød og kager er. Hvis et stykke lagkage 'koster' en ekstra løbetur rundt om Utterslev Mose, så skal det smage så godt, at man smiler hele vejen rundt!

Kun i sæsonen

- Vi vil ikke insistere på kun at lave jordbærkager af danske jordbær, men vi nægter at fremstille dem af jordbær, der ikke smager af noget, fastslår Rasmus Søndergaard. - Vi ønsker ikke at skære hjørnerne, for så bliver det fabriksproduktion. Nogle gange sker det, at vi har udsolgt af den kage, folk er kørt efter. Heldigvis stoler folk på os; der er forskel på smag og behag, men de ved, at vi ikke laver noget, der ikke er godt! Så de tager gerne en anden kage.

Kageturister

Det er blot halvandet år siden, at Grannys House slog dørene op. Det gamle bageri er blevet udvidet til café/konditori og endda med 'bed and breakfast' på første sal. Der er brunch hver weekend og stort kagebord den første søndag i hver

måned. Og ryet har hurtigt bredt sig – ikke mindst efter, at de var på TV. Der er kunder, der kører ind fra Hørsholm, og gæster fra Aalborg, der har taget en overnatning for at nyde både brunch og kagebord!

Brunch ud af huset

Trods respekten for det gamle håndværk, så giver Katrine Foged Thomsen gerne kagerne et moderne twist og et personligt særpræg. Der sker hele tiden nyt i Grannys House. I første omgang vil Katrine og Rasmus gøre mere ud af at levere kager ud af huset og brunch ud af huset både til virksomheder og private, og snart er også en webshop på programmet.

Bryllup med stil

Grannys House

Søborg Hovedgade75
2860 Søborg
Tlf. 33 32 33 34
www.grannyshouse.dk

29

Af Steen Blendstrup