Så er der serveret. I andelsboligforeningen Tingstedet er der fællesspisning mandag til torsdag – og i dag står den blandt andet på kalveculotte. *Foto: Flemming Hansen*

Kokkerier bag duggede ruder

Hos andelsboligforeningen Tingstedet i Gullestrup er fællesspisningen et bærende element i hele eksistensgrundlaget. Boligmagasinet var med på sidelinjen en helt almindelig torsdag

AF LENE TOKSVIG toksvig@herningfolkeblad.dk

Minusgraderne hersker denne torsdag aften. I hvert fald ude i det fri.

Inde bag de duggede ruder i andelsboligforeningen Tingstedets fælleshus er temperaturen anderledes høj.

Madlavningen til aftenens fællesspisning er i fuld gang, så den store ovn arbejder på højtryk, og det samme kan man sige om opvaskemaskinen, der løbende rengør de brugte skåle og fade. Begge dele bidrager til varmen, men det gør i høj grad også stemningen blandt de tilstedeværende. Den er lun og hyggelig. Snart er alle klar til at få serveret en ekstra lækker middag, som det altid er tilfældet på en torsdag.

- Menuen er altid god om torsdagen - der fejrer vi, at det er ugens sidste dag, siger Hans-Kristian Hansen.

Han er dagens chefkok, men det er faktisk ikke helt til at se, at det ham, der styrer løjerne.

Han er gift med Lis Holm Hansen, som også er på madholdet i denne uge. Det er tydeligt, at hun er glad for at lave mad - og at hun har overblikket over dagens menu.

- Jeg kan næsten heller ikke få lov at lave mad derhjemme, griner Hans-Kristian Hansen.

Spisning er omdrejningspunktet

Det er dog ham, der styrer tilberedningen af kødet denne aften, men han må lige alliere sig med Erik Juul for at være sikker på, at ovnen ikke opfører sig forkert.

Tingstedet har netop fået udskiftet ovnen i industrikøkkenet, og Erik Juul er altså ham, der har bedst styr på dens mange funktioner.

Andelsboligforeningen Tinghuset har i år eksisteret i 30 år, og i al den tid har fællesspisningen været et bærende element blandt beboerne.

- Hele konceptet er, at fællesspisningen er omdrejningspunktet, fortæller Erik Juul.

Han husker selv, da han og familien flyttede til Tingstedet i 2003. Det var om sommeren, og de gik og malede, mens størstedelen af de andre beboere var på ferie. Få var dog tilbage, og de sørgede for at lave aftensmad til den nye familie.

- Det var en god måde at falde til på - vi var en lille flok, der spiste sammen, og som sommerferien gik på hæld, kom flere og flere hjem og spiste med, fortæller Erik Juul.

Fællesspisningen foregår mandag til torsdag. Da Tingstedet blev etableret i sin tid, lå prisen på 12 kroner per voksen. I dag ligger den på 18 kroner per dag, og der beregnes 20 spisedage om måneden.

- For at undgå mellemregninger, skal man betale, om man kommer og spiser eller ej - man kan godt melde fra spisningen, hvis man ikke er hjemme, men man betaler stadig, fortæller Kurt Grauballe, som i denne uge kan nyde, at andre laver hans aftensmad.

Prisen inkluderer foruden alle ingredienserne til ugens madplan også krydderier og rengøringsmidler, så fællesområderne kan gøres rene. Står man så og mangler et eller andet under weekendens madlavning, og det findes i fælleshusets køkken, ja, så henter man det bare. Det gælder også madrester.

- Hos os står den tit på biksemad om

Klokken er 18, og det er spisetid. Om torsdagen medbringer de fleste lidt rødvin, der kan nydes både under og efter maden.

TÆT PÅ TINGSTEDET

I år er det 30 år siden, at de første indbyggere i andelsbofællesskabet Tingstedet i Gullestrup flyttede ind. I de kommende måneder kan man komme tættere på livet og ikke mindst beboerne i den lille »landsby«. Det sker gennem en række artikler, som bringes løbende her i Boligmagasinet. I denne uge er vi med til en af ugens fire fællesspisninger.

Hans-Kristian Hansen er dagens chefkok med ansvar for, at kalveculotten steges perfekt. Det lykkedes i øvrigt i fin stil.

Svend Albrektsen er på denne uges madhold - og ud over at lave mad, skal der også vaskes op. Heldigvis har Tingstedets fælleshus et industrikøkken, så det er nemt at få klaret tjansen

fredagen, for der er altid nogle kartofler, vi kan tage med hjem om torsdagen, siger Erik Juul.

Tingstedets beboere skiftes til at være en del af madholdet, som består af fire beboere, der fire dage i træk laver mad til de andre - og det er også de fire, som bestemmer menuen. Så hvis man nu ikke kan lide fisk, så har man vetoret den uge, man er på madhold - og så lader man bare være med at servere fisk.

Børn er med på madholdene, fra de er 10 år, og det er sidenhen kommet dem til gavn, forlyder det, for man bliver ret så habil til at stå i et køkken, når man er en del af Tingstedets madhold. Ellers er der kun den simple regel for fællesspisningen, at der er bordskik. Det vil sige, at man sidder ved bordet i mindst 20 minutter - også for børnenes vedkommende.

- Fællesspisningen har ikke ændret sig meget. Vi er måske blevet bedre til at strukturere tingene, og så er vi kommet på madhold lidt oftere, da der er færre beboere end for 30 år siden, fortæller Kurt Grauballe.

Det er jo »lille-fredag«

Klokken er 17, og ruderne dugger fortsat. Om en times tid fyldes spisesalen med sultne beboere. Festmenuen står på kalveculotte, der steges på et lag af løg og citroner, og hertil serveres bådkartofler og to slags salater. Da det er torsdag, er en dessert også på menuen. Det er limecreme med havrecrumple - dog er lime skiftet ud med citron i dagens anledning. Opskriften så Lis Holm Hansen for nylig i et tv-program, og den prøves altså af denne torsdag.

Foruden ægteparret Hansen er Svend Albrektsen og Jørn Vedel Eriksen på madholdet, og alle fire bidrager til, at madlavningen skrider frem - og at der løbende vaskes op. Men der skal være plads til hygge, så proptrækkeren findes frem, så den medbragte rødvin kan nydes under arbejdet. Det er jo »lille-fredag«, som det lyder ud i køkkenrummet med et grin.

Flere og flere møder op i fælleshuset, jo nærmere vi kommer spisetid. Maden serveres klokken 18, og den plan holder for det meste.

- En gang glemte Kurt og jeg dog at sætte kartoflerne ind i ovnen, men så sang vi lige et par sange, inden vi skulle spise, husker Hans-Kristian Hansen tilbage.

I dag er maden færdig til tiden, og den stilles ud på ta'-selv-bordene.

I dag er fællesspisningen ekstra festlig. Ikke bare er det torsdag - der skal også fejres fødselsdag. Endda hele to af slagsen. Derfor begynder fællesspisningen naturligvis med et par fødselsdagssange, inden chefkok Hans-Kristian Hansen præsenterer dagens menu for de mange fremmødte - og siger værsgo.

Der er ekstra mange i dag, for man kan invitere gæster med til spisningen, hvis man har lyst, og denne aften er både tidligere beboere, fødselsdagsgæster samt børn, svigerbørn og børnebørn på besøg.

Og sådan er det. Alle er velkomne til at tage del i fællesskabet. Sådan har det været i 30 år, og sådan vil det altid være.

Læs mere på næste side

Fødselaren Kurt Grauballe og hustruen Birgit viste sig på bedste kongelig manér i vinduet, mens de andre beboere sang fødselsdagssang. *Foto: Flemming Hansen*

Fødselaren blev hyldet

En af Tingstedets beboere rundede i tirsdags et skarpt hjørne, hvilket naturligvis blev fejret

AF LENE TOKSVIG toksvig@herningfolkeblad.dk

Solen skinnede fra en blå, frostklar himmel, da Dannebrog tirsdag morgen strøg til tops i andelsboligforeningen Tingstedet i Gullestrup.

Anledningen var, at en af »landsbyens« mangeårige beboere, Kurt Grauballe, fyldte 70, og hvordan markerer man det bedst? Naturligvis med en omgang morgensang.

Så klokken lidt i syv troppede 13 af Tingstedets indbyggere op i fælleshuset for sammen at gå de få skridt hen til nummer 93, hvor dagens fødselslar bor med sin hustru Birgit.

Dagens Nina

Vel ankommet til nummer 93 sang Svend Albrektsen for på to vers af »Happy birthday«, inden der blev sluttet af med »Se hvilken morgenstund«, hvor sangens Nina i dagens anledning var skiftet ud med fødselarens navn.

Han dukkede i øvrigt op i vinduet med et bredt smil, mens han nød skønsangen. Han påstod efterfølgende, at det havde lydt godt ...

Inden morgensangen havde et par af de meget morgenfriske - de var i hvert fald tidligt oppe denne dag - været i gang med at dække morgenbord, så alle efter morgensangen kunne spise hjemmebagte boller, drikke nybrygget kaffe og nyde en lille skarp, mens der blev sludret om stort og småt.

Og således skyder man en rund fødselsdag i gang hos Tingstedet, og som det blev påpeget under morgenmaden, så er det jo bestemt ikke den første runde fødselsdag, der er blevet holdt i løbet af bofællesskabets 30-årige historie.

I alt 13 af Tingstedets 21 beboere mødte op for at synge højt for fødselaren.

Det lod ikke til, at Kurt Grauballe lod sig overraske af morgensangen - faktisk virkede det til, at han vidste, der kom besøg ...