



For fire år siden tog Trine Kjær Jespersen springet og blev selvstændig konditor. Et gammelt værksted blev sat i stand, og nu har Trine Kjær Jespersen sit konditori her.

Et kagehus på landet

I et lille landhus ved Assendløse ligger Kjærs kager. Her har Trine Kjær Jespersen haft sit konditori i fire år, og arbejdet som selvstændig har givet hende frihed i mere end en forstand.

Af Helle Eriksen
Foto: Thomas Olsen

Et godt stykke ude på landet ligger der et lille hus, og hvis ikke det var, fordi store skilte reklamerer med, at der her produceres kager, ville de fleste nok køre forbi landstedet uden at skænke det nærmere opmærksomhed. I et nedlagt værksted indenfor har 41-årige Trine Kjær Jespersen bagt kager i fire år i konditoriet, der har fået navnet »Kjærs kager«, og selv om der hverken er strøgudsalg eller kolleger, er hun glad for, at hun dengang traf beslutningen om at starte som selvstændig derhjemme.

- Jeg var træt af at ligge og køre til København hver dag, og jeg havde ondt i maven, når jeg kørte hjem og

igen havde arbejdet lidt over, så det gik ud over tiden med familien. Jeg bliver ikke rig af det her, men jeg synes, det er rart, at de mindste af mine børn ikke skal gå i institution, og at jeg har noget mere tid med dem, siger hun.

Designerkager

En sort havelåge mellem de hvide ydermure med de røde skodder ved vinduerne, fører gæster ind i en lille gård med fliser. Går kunderne til højre, finder de Trine Kjær Jespersens 18 kvadratmeter store arbejdslokale, mens vejen til venstre fører ind i familiens hus. Konditoriet er udstyret med alt, hvad der hører til sådan en arbejdsplads. Det er bare indrettet til en person. Der er røremaskine, hylder med dejkroge, sprøjteposer og pisseris, køleskab og fryser og selvfølgelig arbejdsbordet, hvor Trine Kjær Jespersen laver sine kager.

Et par hylder byder på noget af det, hun kan lave, men det er muligt at komme med sine egne ønsker og forslag og stort set specialdesigne sin egen kage.

- Jeg laver alle slags festkager. Kager med billeder af folk er populære, og så har jeg også lavet kager formet som Lynet McQueen og Tho-



Arbejdet som selvstændig har givet Trine Kjær Jespersen mere frihed. Både i forhold til familien, men også i forhold til at lave, hvad hun vil, hvornår hun vil.

mas Tog (tegneseriefikurur red.), siger hun om ydersiderne af lækkerierne, mens indersiden ofte består af chokoladetrøffel, hindbær eller jordbær mousse og ristede nødderbunde.

Ved bordet er hun ved at smelte chokolade. I en anden skål er hun i gang med at lave jordbærmousse, og det har fra starten været Trine Kjær Jespersens tanke at lave alt selv.

- Der hvor jeg stod i lære, lavede vi alt fra bunden, og det har hængt ved. Jeg har været steder, hvor vi brugte pulverprodukter, men jeg vil gerne vide, hvad der er i kagerne, så jeg kan stå inde for dem, og jeg kan godt lide, at der ikke er tilsat en masse unaturlige ting. Det er det gode ved at være selvstændig. Der er ingen, der kommer og siger, at tingene skal være eller se ud på en særlig måde. Det bestemmer jeg selv, siger hun.

Et af de fire børn stikker hovedet ind ad døren. Hun kommer lige fra skole og fortæller sin mor, at hun går ind og laver sig noget mad. Udover friheden til børnene har skridtet til at blive selvstændig givet Trine Kjær Jespersen frie rammer at arbejde under. Hun bestemmer selv sine arbejdstider og skal ikke tage hensyn til nogen kolleger. Om hun bliver ved med at foretrække enmandskonditoriet, ved hun ikke, men det har hun aldrig taget så tungt.

- Jeg tænkte fra starten, at hvis ikke det her gik, kunne jeg altid gå ud og finde et andet arbejde, og sådan er det stadig. Det samme hvis jeg en dag savner at have kolleger, men jeg har det godt, som det er lige nu, så det må jeg tage, hvis den tid kommer, siger hun.

Blå bog

■ Trine Kjær Jespersen er 41 år og selvstændig konditor.

■ Hun har sit konditori i et nedlagt værksted i sit landhus ved Assendløse.

■ Her bor hun sammen med sin mand og parrets fire børn på henholdsvis to, fem, otte og 11 år.

■ Trine Kjær Jespersen er uddannet konditor hos Mette Søgaard i H. C. Andersens konditori i København i 1994 og har blandt andet arbejdet som chefkonditor i Tribinis konditori på Frederiksberg og som svend i Byens Bedste Kager. Hun har haft eget konditori i fire år og laver alle former for festkager.

■ Læs mere på kjaers-kager.dk.