

Gustavs hjørne

Far Ringstrøm

Poul Ringstrøm var faderen i "P. Ringstrøm & Far"

20/5.00.

grinet af. Når folk ringede til forretningen, spurgte de: "Kan vi tale med faderen?", fortæller Poul Ringstrøm, som selv fandt på navnet, da hans yngste søn, Peter, var blevet kompagnon i 1984.

Ti år senere besluttede Poul Ringstrøm og hans kone, Ruth, som gennem alle årene havde taget sig af det regnskabsmæssige, at det var på tide at lægge slagterkniven til side. Så den 16. april 1994 blev Roskilde en slagtermester fattigere.

Faktisk var der tale om to, for ved samme lejlighed sagde også Peter Ringstrøm stop.

To år inden jeg stoppede, spurgte jeg Peter, om han ville overtage butikken. Det ville han ikke, for han havde set, hvor meget vi havde knoklet for at få den til at køre. Jeg var der hver dag, og jeg nåede dårligt nok at drikke morgenkaffe om søndagen, inden jeg tog ned for at kigge til rogvovnen, siger Poul Ringstrøm.

Peter Ringstrøm befinder sig i dag i en helt anden branche med sin virksom-

hed, P. R. Tagrens, men han ejer fortsat ejendommen i Skomagergade sammen med broderen Palle Ringstrøm, som er direktør i Klimaks Rengøring & Kantine-service i Himmelev.

I dag har Jensens Bøfhus lejet sig ind i de tidligere slagter-lokaler, så tilknytningen til kødbranchen er bevaret.

Jeg har været derinde en enkelt gang sidenhen. Men det er svært, når man har haft sin gang dér i så mange år, for jeg tænker hele tiden på, hvordan der så ud, siger Poul Ringstrøm.

Sorte Henrik

Når Poul Ringstrøm skal beskrive sit liv, plejer han at sige, at han "har haft blod på hænderne i 60 år".

Han er født på Sct. Jørgensbjerg, men flyttede i en tidlig alder med sine forældre ud til Veddelev, hvor han har boet i 65 ud af sine 74 leveår.

Som stor dreng fik han job hos en købmænd i Sct. Ols Gade, "men han var lidt af en fedtsyl", så Poul Ringstrøm fortsatte i stedet som bydreng hos slagtermester Henrik Jensen, bedre kendt som "Sorte Henrik", der holdt til i samme gade.

Sorte Henrik var en stor, bred mand, der målte næsten to meter over skuldrene og havde kulsort hår. Han havde fire slagterforretninger og blev kaldt for Sjællands dygtigste kreaturhandler. Hvor alle andre betalte landmændene i vekslere (en form for gældsbrev, red.), der hev Sorte Henrik pengepungen frem på stedet, når han havde set på det sidste kreatur, fortæller han.

Sct. Ols Gade var på det tidspunkt en driftig gade med tre slagtere, tre købmænd, en bager samt, ikke at forglemme, et ismejeri, som lå lige ved siden af Henrik Jensens slagterbutik.

Ruth stod inde i ismejeriet, og det var dér, at jeg lærte

hende at kende, selv om vi begge var vokset op på Sct. Jørgensbjerg, siger Poul Ringstrøm. Ægteparret fejrede guldbryllup for to år siden.

Charles Hansen

Efter at have arbejdet som bydreng i et halvt år foreslog slagtersvendene, at deres mester tog Poul Ringstrøm i lære, selv om han ikke plejede at have lærlinge hos sig.

Det skulle ikke blive første gang, at nogen gjorde undtagelser med Poul Ringstrøm. Efter at have aftjent sin værnepligt kunne han ikke finde arbejde som slagter og begyndte som portør på Gentofte Amtssygehus, hvor hans bror var ansat. Det var indtil, slagtermester Charles Hansen i Skomagergade ringede og tilbød ham et job.

Charles Hansen drev slagterforretningen sammen med sin søster Johanne, og de var begge lidt særprægede. Alt foregik efter uret. De mødte på slaget syv, og præcis klokken otte gik Charles ned i pølsemageriet og rørte medisteren sammen. Jeg var den første, som fik lov til at røre pølser og leverpostej derovre. Der var næsten noget helt helligt over det, siger han.

Et andet Charles Hansen-særkende var hans yderst kundesvenlige måde at veje kød og pålæg på. Han brugte ikke vægt, så når kunderne bad om "50 øre leverpostej", fik de en ordentlig skive, som nærmest var det dobbelte værd.

Poul Ringstrøms ophold hos den, af åbenlyse grunde, populære slagtermester stoppede, da han fik tilbudt et job med en højere løn i Roskilde Andels Svineslagteris butik. Her mødte han endnu en vigtig person i sit liv: slagteriets direktør, C. Borup.

Direktør Borup

Poul Ringstrøm havde arbejdet i slagteriudsalget i et par

år, da han blev opsøgt af direktør Borup i middagspausen og fik tilbudt stillingen som bestyrer af butikken i Taastrup på stedet.

Han sagde: "Er De klar til at blive bestyrer i Taastrup i morgen?" Jeg var helt overvældet, for jeg var kun i starten af tyverne, så jeg svarede, at jeg lige ville tænke over det. "Godt, De kan tænke over det til i aften", fik jeg at vide.

Poul Ringstrøm tog imod stillingen, ansporet af bestyreren i Roskilde, og var i de næste fire år ansvarlig for slagteriudsalget på Køgevej i Taastrup, hvor det lykkedes ham at få fordoblet omsætningen flere gange. Det medførte endnu et besøg fra direktør Borup ved middags-tid.

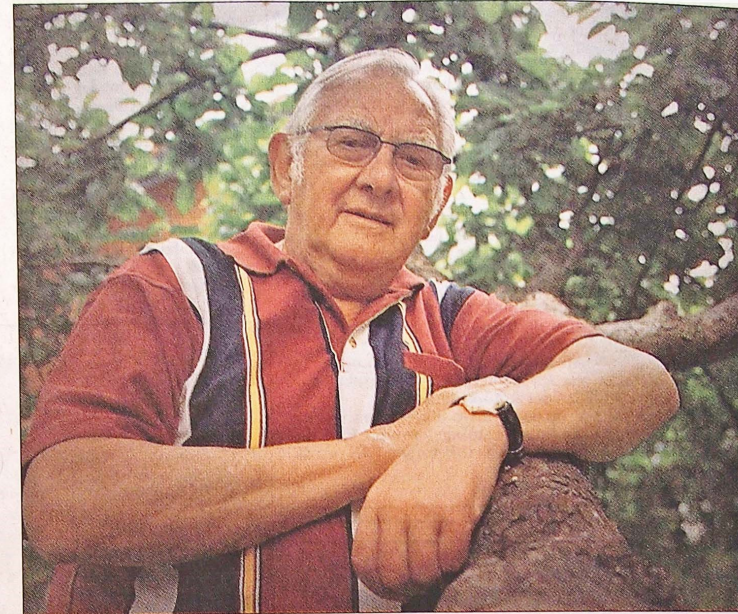
Denne gang sagde han: "De tager over som bestyrer i Rødovre i morgen tidlig." Jeg sagde, at det var jeg ikke men get for, for nu havde jeg det lige så godt i Taastrup. "Rødovre giver underskud, så nu tager jeg ind og fyrrer manden og kommer ud med nøglerne til Dem", lød svaret. Han var en kontant mand, siger Poul Ringstrøm om direktør Borup, som han stadig møder i byen i ny og næ.

Bankdirektøren

Det blev til fire gode år i Rødovre, indtil Poul Ringstrøm pludselig en dag læste i Roskilde Tidende, at der var en slagterforretning til salg i Skomagergade.

Det kunne næsten kun være hans gamle arbejdsplads, og rigtigt nok, et opkald til ejendomsrådgiveren bekræftede, at Charles Hansen ville sælge sin butik.

Dog ikke til hr. hvem som helst, for søskendeparret Hansen havde allerede afvist adskillige interesserede købere, inden Poul Ringstrøm henvendte sig. Ham ville de dog gerne sælge til, men problemet var bare, at han ikke havde nogen penge. Derfor gik han til Land-



Den tidligere slagtermester Poul Ringstrøm, kendt fra "Kødspécialisten" i Skomagergade som han drev i 36 år, nyder i dag sit otium i Veddelev, hvor det bliver til en daglig fisketur på fjorden og en hjemmelavet rullepølse i ny og næ.

Foto: Thomas Olsen

mandsbanen sammen med sin advokat og fik foretræde for bankdirektør Stigaard. Med sig havde han en bunke papirer, hvor det øverste ved et tilfælde var en anbefaling fra direktør Borup, som var kunde i banken.

Han tog det første papir i bunken og efter at have læst det, sagde han, at jeg kunne låne alle de penge, jeg havde brug for. Han behøvede ikke at se resten, fortæller Poul Ringstrøm.

Den 3. november 1958 overtog han slagterforretningen i Skomagergade, men blev ikke spået nogen særlig lang levetid af sine kolleger. For Poul Ringstrøm havde som noget af det første besluttet at gøre op med sin forgængers gavmilde, men ikke særlig økonomiske, målesystem.

De var overbeviste om, at jeg ville miste alle mine kunder på det og spæde mig et halvt års levetid. Dengang kunne jeg stå på trappestenen og se hen på fem slagtere. I dag er der kun én tilbage, siger han.

Forretningsmanden

En god forretningssans og en mængde forudseenhed gjorde Poul Ringstrøm til en af byens kendeste slagtere, trods de dystre spådomme i starten.

Han var den første slagter i Danmark, som lavede sin forretning om til et stort åbent lokale - inspireret af besøg i Schweiz og Holland - hvilket fik kollegerne til at valfarte til Roskilde, og han var den første herhjemme, som fik en elektronvægt.

Tre store ombygninger sørgede endvidere for, at den oprindelige slagterbutik på 12-13 m² ("der var kun plads til fem kunder indenfor, så folk stod i kø langt ud på gaden") voksede sig adskillige gange større.

Mange anså det også for galskab, da Poul Ringstrøm kun fire år efter åbningen købte ejendommen Skomagergade 38, som dengang var en gammel faldefærdig rønne, af sin udlejer. Godt nok skete det mere af nød end af lyst, men tiden har siden vist, at det var en rigtig

god forretning.

I dag vedligeholdes forretningssansen på de mange kræmmer- og loppemarkeder, som Poul og Ruth Ringstrøm tager til om sommeren. Hver fredag lasses bilen med ting fra venner og familie, og så kører de ud i landet på jagt efter en god handel.

Derudover hygger Poul Ringstrøm sig med sin daglige fisketur på fjorden. Han går til fitness to-tre gange om ugen, mens Ruth spiller kegler og svømmer. Hver mandag kommer sønnerne til aftensmad sammen deres koner og de tre børnebørn.

Ægteparret skiftes til at stå for maden, og da de mange år i slagterbranchen ikke fornægter sig, bliver det en gang imellem til en hjemmelavet rullepølse og lidt fedt.

Og så har jeg en lille rygeovn ude i haven, hvor jeg kan ryge sild, ål og dyreryg, siger Poul Ringstrøm.

ahn



Sådan så Poul Ringstrøms slagterforretning ud i de tidlige år, efter at han havde overtaget den fra Charles Hansen. I dag har Jensens Bøfhus lejet sig ind i ejendommen.

Privatfoto