

eftertanke- og stilhed - efter bønner og læsning. Gudstjenesten er inspireret af de liturgier, der bruges i de keltiske fællesskaber i England. Fløjtenist Birgit Sonne og organist Birgitte Hyldgaard Rathje med meditativ musik og akkompagnement til salmerne.



Vandringen foregår i Himmerigsskoven. Vandringen slutter ved kirken, og derefter køres der til musikandagt i Haldum Kirke. Efter andagten er der fællesspisning i Hinnerup Sognegård. Tilmelding senest 28. august til kirkekontoret på tlf. 8691 1511.



Henriette har leveret "Mad til døren" i 10 år

I Grundfør ligger firmaet "Mad til døren". Det var pioner på sit område og runder nu 10 år

Af Erling Baastrup

GRUNDFØR Konceptet kom næsten af sig selv: "Da jeg var godt ovre barsler tænkte jeg, at jeg gerne ville arbejde hjemmefra, og samtidig ville vi gerne have mere tid til familien. Vi tænkte, at sådan har andre det nok også, og så kom idéen," fortæller indehaver Henriette Skovbakke.

Og så vidt hun ved, var hun den første med konceptet.

Seniorerne ved rattet

Med en enkelt håbløs kassevogn gik hun i gang. Hun havde fra starten en håndfuld kunder. Nu er det en forretningshemmelighed, hvor mange der er.

Hun klarede selv det hele. Købte ind, pakkede en ugekasse og kørte den til døren. Og sådan er det egentlig stadigvæk bortsat fra, at hun nu har

ni chauffører i senior-alderen og seks skoleelever til at vaske kasser.

Flere tons transporteres ud fra Grundfør om ugen.

Mandag er fire biler på vejene syd for Århus. Odder, Horsens og Vejle er eksempler. Tirsdag fire biler til Århus og omegn. Endelig onsdag får f.eks. Randers og Galten besøg.

Antal kunder stiger støt efter mund-til-mund-metoden.

"Mit problem bliver snart, at jeg har for lidt plads. Men hvor skal jeg bygge ud," lyder det spørgende fra Henriette.

Med opskrifter

Kunderne bestiller en kasse med mad til fire dage. Den modtages så ved døren en af ugens tre første dage. I den er de fleste af de varer, der skal bruges til opskrifterne, som følger med. Nogle af varerne



kommer som frost. Man skal dog selv købe f.eks. mælk ind. Det kan man få en sms om i løbet af søndag.

Hvad, der er i kassen,

bestemmer Henriette. Hun lader sig inspirere af opskrifter på nettet. Og en hyldemeter kogebøger. Tænker på sæsonvarerne, og laver kun opskrif-

ter på retter, hun selv kan lide. Derfor er der aldrig oliven med i kassen. Men gerne broccoli.

En ret kommer sjældent mere end to gange på et år. Og

I de lige uger er der fisk med. De uger har flest kunder. Det var modsat i starten. Henriette prøver dog også at tilfredsstille andres smagsløg. Fløde er f.eks. ikke bandlyst, når de fire biler kører ugekasserne ud i et stort geografisk område. Foto Erling Baastrup.

er så normalt varieret i de to udgaver.

Lokale indkøb

Råvarerne i kasserne købes stort set lokalt. Gårdbiksen i Grundfør, bageren og SuperBrugsen i Hinnerup er hovedleverandørerne.

Ændring i spisevaner?

"Nu er der mere vægt på fisk, grønsager og på grovere produkter," fortæller Henriette.