

Tekst & foto: Sven Petersen

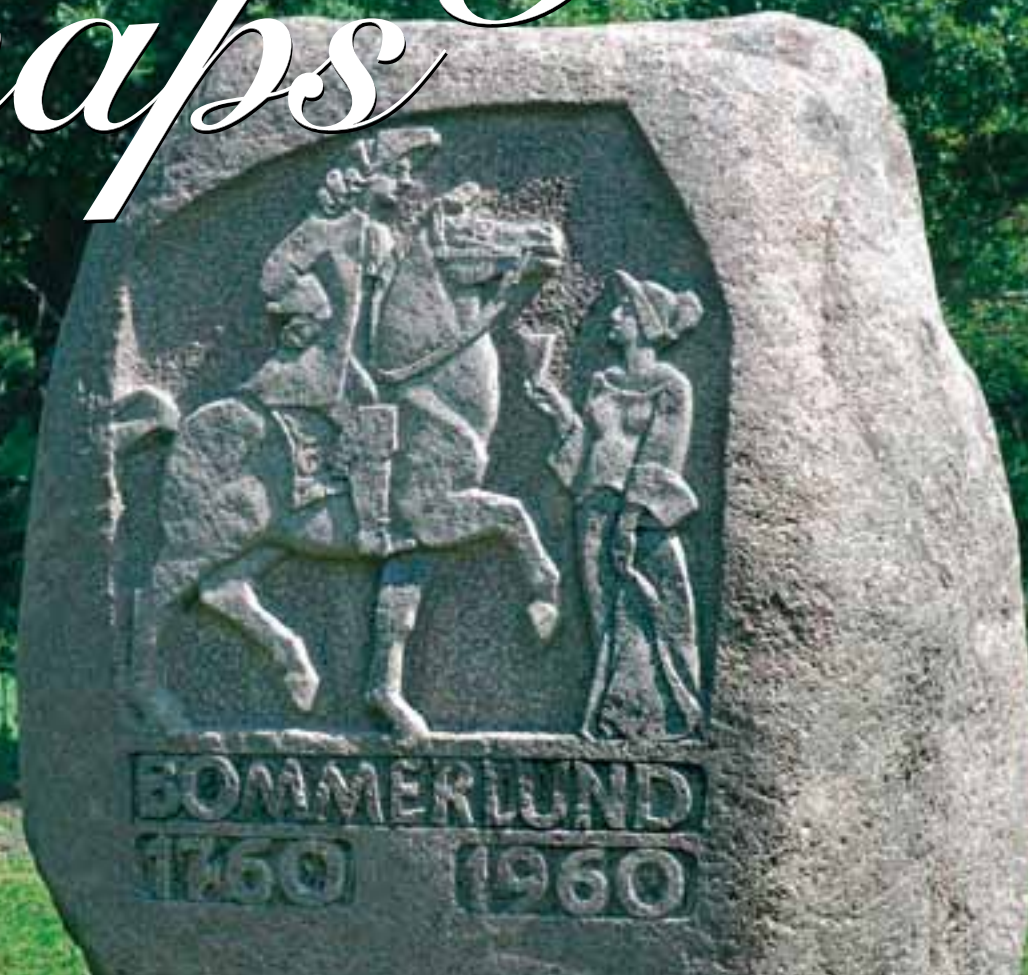
Når man i dag besøger resterne af den gamle Hærvej i Sønderjylland, tæt på grænsen til Tyskland, støder man i Bommerlund Plantage, godt hundrede meter syd for den smukke, dobbeltbuede Gejlå Bro på en stor mindesten med inskriptionen Bommerlund 1760 - 1960. De færreste, som kommer her i dag, ved hvorfor stenen står her.

Ned langs den jyske højderyg - fra Vendsyssel over Viborg og videre ned gennem Midt- og Sønderjylland til Nordtyskland - har der gennem århundreder, enkelte historikere siger helt fra oldtiden, løbet en uhyre vigtig hovedfærdsels-åre. Gennem tiderne har den haft vidt forskellige navne: Oksevejen, Studevejen, Pilgrimsvejen, Gammel Viborgvej, Kongevejen, Adelvejen, Sakservejen, Romawegr (vejen til Rom). Ved en kortlægning omkring 1641 bruges navnet Hærvejen første gang. Det er i dag det navn, der er bedst kendt.

På nogle strækninger er Hærvejen en del af vort nuværende vejnet; andre steder er der blot næsten udviskede rester af hjulspor ind over heden tilbage - eller også er de helt forsvundet.



Bommerlund Hærvejens snaps



Fransk, dansk og tysk, men allermest syndejysk!

I 1600-tallet forlangte en forordning, at der skulle være en kro for hver 2 1/2 mil, svarende til 20 km. Her kunne de vejfarende så få mad og overnatning hver 5. time. Man skulle være glad, hvis man kom frem med 4 km i timen ad datidens veje. Man ved fra middelalderlige rejsebeskrivelser og dagbogsoptegninger, at en dagsrejse ad Hærvejen i 1600-1700 tallet var på omkring 30 km. Og det var uanset, om man var kørende, ridende eller gående, om man var stuedriver, pilgrimsvandrer, handelsmand, naver eller soldat i hæren på vej mod Danevirke for at forsvare Danmarks grænse mod syd. Det kunne være en særdeles fysisk krævende - og også farlig opgave at færdes ad de ofte hullede og plørede veje. Derfor var der langs vejene kroer, hvor man kunne få en bid brød og en dram samt en nats søvn i sikre og trygge rammer.

Ved Hærvejskroerne var der tillige græsningsmarker til studene og stalde eller folde til hestene. Disse kroer lå ofte ved knudepunkter, hvor Hærvejen krydsedes af andre veje eller ved vadesteder eller broer.

Mange af disse kroer ligger her endnu - nogle endda med deres oprindelige funktion. Men det gælder ikke den kro, Bommerlund Kro, som denne artikel handler om.

Den er for længst revet ned - desværre! Men mindet om den lever videre. På vore biblioteker, i lokalhistoriske arkiver, i private slægtsbøger og på nettet kan man grave kroens historie frem.

Når kroen stadig er kendt, skyldes det uden tvivl brændevinen, som havde sin oprindelse her - og som gudskelov stadig kan kildre ens gane.



Uge Lystfiskeri & Camping er den perfekte base til en Hærvejs ekspedition i Sønderjylland.



Det fortælles, at der op gennem århundrederne var en indædt, indbyrdes konkurrence mellem kroejerne langs Hærvejen om at yde den bedste beværtning - næsten som man kender det den dag i dag. Desuden konkurreredes der om at brænde den bedste brændevin. En af disse kroejere var den navn-

kundige Peter Schwennesen på Bommerlund Kro ved Hærvejen. Han var en meget kendt og respekteret kromand. På egnen - og især blandt de vejfarende - var han kendt som 'Den ærlige'. Om tilføjelsen til navnet skyldtes, at han ikke hældte vand i snapsen, ved jeg ikke. Det skulle ellers have været ret almindeligt blandt gæstgiverne dengang. Efterhånden som gæsterne blev mere og mere anløbne, blev snapsen spædet lidt op. Men prisen var sikkert den samme.

Schwennesen havde tidligere været skipper i Aabenraa, men var gået i land for at ernære sig som krofatter. Han havde erhvervet kroen gennem sit ægteskab med Anna Margaretha Jürgensen, som var født i Kliplev. Hun var efter blot få års ægteskab med Christian Bendixen blevet enke. Det var Bendixen, der havde opført kroen. Den lå et par hundrede meter syd for Gejlå Bro i Bov Sogn. Den var godt besøgt af rejsende af alle stænder. Det fortælles, at Kong Frederik VI's svigerfar, landsgreve Carl af Hessen-Cassel, altid overnattede på Bommerlund Kro på sine rejser til og fra København.

Usædvanlig betaling for logi

Det var et tilfælde, som gjorde, at Schwennesen startede et brændevinsbrænderi i forbindelse med kroen. Historien fortæller, at "Den ærlige Schwennesen" i 1759 var blevet opsøgt af en fransk rytterofficer, som syg, såret og rejsetræt bankede på krodøren og bad om logi for sig selv og sin hest. Kroejeren forbarmede sig over ham og indlogerede ham og hesten og gav dem den bedst tænkelige forplejning. Det blev til et længere ophold, og tiden kom, hvor der skulle afregnes for kost og logi. Ifølge legenden skulle rytterofficeren ikke have været i stand til at betale kroejeren for sit og hestens ophold. Men det endte med, at officeren fik lov at betale for opholdet ved at overlade kroejeren en opskrift på en mild, velsmagende akvavit, krydret med anis, kommen og forskellige andre krydderier. En god historie - ikke sandt...?

Populær lige fra starten

Schwennesen anede ikke, at det var en rigtig god "handel", han her havde lavet med den franske officer. Han efterprøvede opskriften og var meget begejstret for resultatet. Han kunne sikkert fornemme, at der var muligheder i de ædle dråber. Kroejeren Peter Schwennesen ansøgte kongen og fik den 27. juni 1760 kongelig privilligering til brændevinsbrænding. Straks kom der gang i produktionen af den drik, kromanden selv gav



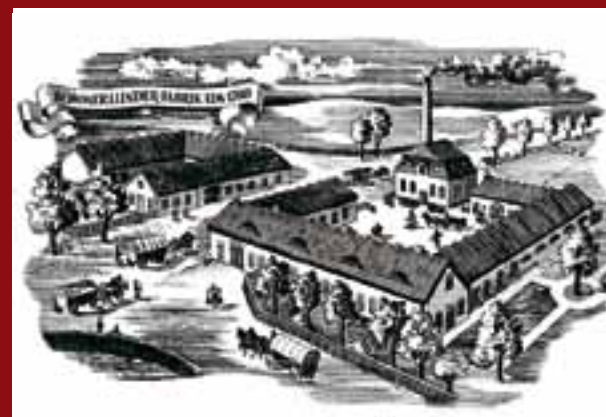
Frokosten nydes på Uge Camping, - få km fra Bommerlund.

navnet Bommerlunder Snaps. Rygtet om den gode Bommerlunder Snaps bredte sig meget hurtigt - ikke mindst blandt de mange rejsende, som søgte logi på Bommerlund Kro. Brændevinsbrændingen foregik efterhånden i bygninger, som blev opført til formålet i forbindelse med kroen. Snart var destilleringen af "Bommerlunder Aquavit" en blomstrende forretning. Ikke blot blev snapsen populær lokalt, men i hele Norden. Bl.a. fik Schwennesen en betydelig eksport til Norge.

Den store succes skal ses i lyset af, at der omkring midten af 1700-tallet var omkring 200 brænderier i den nærliggende storby Flensborg. Så kromanden var absolut ikke ene på markedet! Konkurrencen var stor.

Bommerlunder'en går i arv

Efter at have brændt snaps i over 40 år, døde "Den ærlige Schwennesen" 72 år gammel den 22. januar 1805, og hans søn Marcus arvede kroen og brænderiet. Året efter giftede Marcus Schwennesen sig med Elisabeth Cathrine Jürgensen, kromandens datter på den nærliggende Kliplev Kro. Hun var i øvrigt hans kusine. Men efter blot syv måneders ægteskab døde Marcus 31 år gammel. Tre år senere giftede enken sig



Gammelt stik af Bommerlunder-fabrikken.



Den gamle fabrik på adressen Holm 39 i Flensborg.



"Bommerlunder-toget" kaldtes dette køretøj i 1950'erne.



I 1960'erne kørtes snaps ud fra Schleswiger Strasse 107.

med Hans Benzen Møller, som drev gesjæften videre. Indtil 1911 kom familien Møller til at spille en stor rolle i Bommerlunderens historie.

Den røde hane galede

I 1836 oplevede Hans Benzen Møller den store ulykke, at kroen og brændevins-brænderiet gik op i flammer. Men Benzen Møller lod sig ikke slå ud. Inden han døde i 1839 oplevede han at se hele herligheden, kro og brænderi i nye, tidssvarende bygninger. Denne gang med tegltag!

Sønnen Marcus Benzen Møller arvede hele herligheden og førte fabrikationen videre i Bommerlund.

Men anlæggelsen af den nye landevej mellem Flensborg og Åbenrå efter treårskrigen blev fatal for Bommerlund Kro og brænderi. Den nye vej betød, at færdslen meget hurtigt forsvandt fra Hærvejen. Ligeledes var jernbanen kommet til i 1860'erne, hvilket også trak trafik væk fra Hærvejen. Allerede i 1856 besluttede man derfor at flytte snapseproduktionen nordøst på til herregården Søgaard ved den nyanlagte vej, få km øst for Kliplev.

Bommerlund Kro blev ført videre som kro, men driften var ikke længere rentabel, så i slutningen 1880'erne måtte man lukke. Omkring år 1900 blev de sidste rester af Bommerlund Kro revet ned. Nu fortæller kun den store mindesten, hvor en af landets kendteste kroer engang lå, og hvor den gode snaps stammer fra.

Fra Søgaard til Flensborg efter endnu en brand

I 1863 blev brændingen af Bommerlunder flyttet fra Søgaard til Store Gade 69 i Flensborg, som jo dengang endnu var en dansk by. Flytningen skete efter, at bygningerne med brænderiet på Søgaard nedbrændte. Af det gamle Søgaard er nu kun den gamle, fredede lade fra 1780 tilbage. I dag er Søgaard kaserne for Hjemmeværnet. For et par år siden blev lade smukt restaureret. Bl.a. fik den nyt stråtag. Alle andre bygninger er af nyere dato.

I 1901 flyttede familien Møller igen Bommerlunder-produktionen, denne gang til bedre forhold på adressen Nørregade 89 i Flensborg. Her lykkedes det Møller-familien at øge salget af brændevin. Dette skyldtes ikke mindst en energisk indsats fra et nyt medlem af slægten; lidt forvirrende bar han også navnet Marcus Benzen Møller. Han gjorde en stor indsats for at få gang i eksporten af Bommerlunder til bl.a. Amerika. Bl.a. deltog han ved Verdensudstillingen i Chicago i 1904 med sin gode snaps. Men...

Hesten kom alene hjem

Den 16. maj 1905 omkom den driftige og i det flensborgske erhvervsliv meget ansete Marcus B. Møller ved en tragisk togulykke på Gråsten-egnen. I en ubevogtet jernbaneoverskæring havde Møller, som havde været på forretningsbesøg i



Den smukt restaurerede lade på Søgaard er fra 1780.

Bommerlunder Gold lagres 6 måneder på gamle egetræstønder fra 200 års jubilæet i 1960.



sin enspændervogn, overset toget. En ulykke var uundgåelig. Familien og de ansatte anede uråd, da hesten pludselig dukkede op – alene - ved brænderiet hjemme i Flensburg, forvildet og rædselsslagen. Senere modtog familien den officielle besked om den for familien og virksomheden så skelsættende ulykke. Enken Josephine Møller forsøgte af alle kræfter at køre virksomheden videre sammen med en vis prokurist Maht. Men det var svært. Ingen magtede at løfte arven efter den dynamiske M.B. Möller, som han kaldtes på etiketterne på Bommerlunder'en dengang.

Flytter endnu en gang

Det blev nogle økonomisk yderst vanskelige år, så i 1911 valgte Josephine Møller at afhænde Bommerlunder til det store handelshus Hermann G. Dethleffsen i Flensburg. Med købet af Bommerlunder erhvervede Herm. G. Dethleffsen brænderiet, destillationsanlægget, patentrettighederne samt retten til navnet "Bommerlunder Aquavit" for 40.000 mark i guld. Men, vigtigst af alt, så fik man opskriften på de liflige dråber med i handlen. Firma H.G. Dethleffsen, som var startet i 1738, flyttede produktionen fra Nørregade 89 til adressen Holm 39 i Flensburg. I dag er den gamle Bommerlunder-Hof i Nørregade i Flensburg en smukt restaureret beboelsesejendom. Fra 1911 til 1998 blev Bommerlunder Akvavit dygtigt produceret og markedsført af Hermann G. Dethleffsen GmbH & Co. Således har snapsen overlevet to verdenskrige samt den voldsomme økonomiske depression i mellemkrigstidens Tyskland. Firmaet formåede at gøre Bommerlunder Aquavit kendt over hele verden med en stor eksport til mere end 30 lande, blandt andet U.S.A. og Sydafrika, men kerneområdet har hele tiden været Grænselandet.

Opskriften findes endnu

Firma Dethleffsen har gennem alle årene sat en ære i til punkt og prikke at følge den gamle opskrift - om end i kopi i vore dage. Men ryttersoldatens gamle recept skulle angiveligt

stadig eksistere. Jeg har talt med Josephine og M.B. Møllers barnebarn, fru Ursula Pülschen, som i dag bor i en forstad til Flensburg. Hun har betroet mig, at hun ligger inde med den gamle opskrift. Fru Pülschen er en standhaftig dame, må jeg indrømme! Uanset, hvor meget jeg har lokket, har jeg ikke fået lov at se opskriften. Jeg ved nu heller ikke, hvad jeg egentlig skulle bruge den til. På nettet har jeg fundet en spiritus-analytikers bud på den hemmelige opskrift: Den neutrale alkohol er krydret med anis, kommen og/eller dildfrø og smagt til med koriander, nelliker, hel kanel og tørret citronskal. Sådan, - så er det vel bare med at komme i gang...

Snapsen fik en mindesten

Bommerlunder Snapsens 200 års jubilæum den 23. juni 1960 blev fejret med en stor fest på Bov Kro. Ved festen overrakte direktør Hermann Dethleffsen en check på 10.000 kr. til det lokalhistoriske arkiv. Pengene var en hjælp til lokalarkivet i Bov til udgivelsen af Bov Sogns historie. Samtidig afslørede man den mindesten, som jeg har nævnt flere gange. Den er udført af billedhuggeren Walter Rössler fra Kiel. Stenen blev afsløret af prins Friedrich Ferdinand af slægtten Glücksborg. Hvor mange snaps får sin egen mindesten? Jeg var den gang en knægt på 14 år og kan huske Jydske Tidendes skriverier om afsløringen af stenen. Den dag i dag synes jeg, at stenen er imponerende flot. Indrøm det bare: Motivet med pigen, der rækker den trætte rytter en velvoksen dram, er da smukt!

Min Bommerlunder

Jeg kan huske, at der gennem hele min opvækst i Sønderjylland - ikke mange kilometer fra Bommerlund - helt naturligt altid blev hentet både en Aalborg Akvavit og en Bommerlunder frem fra skabet, når der en eller to gang om året kom øl og snaps på bordet.



Ægteparret Josephine og M. B. Møller.

Da jeg midt i 60'erne var flyttet hjemmefra for at læse på seminariet - og i den forbindelse havde fået smag for alkoholens glæder, var det Bommerlunder, som jeg smuglede med over grænsen under twin-sadlen på Vespa'en, når vi skulle holde fest. Dels kunne jeg lide den milde smag, dels var det den billigste brændevin, vi kunne købe i grænsebutikkerne i Aventoft. Det var det, SU'en rakte til. Og siden har det såmænd været min favoritsnaps.

Jeg siger som forfatteren Hans Lyngby Jepsen: "Jeg har næsten altid en flaske "Bommerlunder" i huset; den har en frisk og opkvikkende smag, der kan sætte humør på selv en død dag".

Væk fra Grænselandet

Ved årsskiftet 1998/99 blev Flensborgfirmaet Herm. G. Dethleffsens spiritussektion pga. et vigende spiritussalg, ikke mindst i Tyskland, overtaget af Berentzen Brennerei. År 2000 flyttedes produktionen fra Schleswiger Strasse 107 i Flensburg til Haselünne/Emsland i det sydvestlige Niedersachsen. Bommerlunder'en var flyttet fra Grænselandet. Dermed var et stykke erhvervs- og ikke mindst kulturhistorie gået tabt for egnen - sikkert for altid. Og det skete ikke uden en vis bitterhed og nervøsitet blandt de 200 ansatte hos Dethleffsen. I dag markedsfører handelsfirmaet Herm. G. Dethleffsen medicin og kosmetiske produkter! Den 26. juni 2001 kunne Flensburg Avis fortælle, at der dagen i forvejen var blevet udskænket det sidste glas "Bommi" forud for Sct. Knudsgilde-brødrenes traditionsrige Kongeskydning. Da snapsen ikke længere kunne betragtes som et ægte Flensborg-produkt, ville man fra 2002 i stedet udskænke den lokale Asmussen-snaps. Sådan! Men ingenting er så skidt, at det ikke er godt for noget andet, siger man jo. Produktion og distribution af Bommerlunder Aquavit varetages nu af en betydeligt større virksomhed. Det betyder naturligvis et større markedsføringsbudget. Om det er grunden til, at den gamle sønderjyske/nordtyske snaps lige pludselig er at finde på danske butikshylder over-

Værd at vide:

Peter Schwennesens slægtsbog på nettet: www.sodemann.dk/genealogy/ancestors/f158.html

Privat slægtsbog, tilhørende fru Ursula Pülschen, Groß-Solt, Tyskland - kontakt, skabt via Flensburger Schifffahrtsmuseum.

Jutta Kürtz: Nordschleswig - Landschaft, Menschen, Kultur Udgiver: Bund Deutscher Nordschleswiger Husum 2005.

Jubilæumsskrift Herm. G. Dethleffsen 1960: Vom Fass zum Glas

250 Jahre Herm. G. Dethleffsen Flensburg Jubilæumsskrift 1988

Privatejet tekst- og billedmateriale (tilhørende Herm. G. Dethleffsen's barnebarn, Hans Dethleffsen, i dag seniorchef i Dethleffsen-firmaet i Flensburg)

Hærvejen - fra Limfjorden til Danevirke. DR's undervisningsafdeling 1983

Oplevelser ved Hærvejen - før og nu DR's undervisningsafdeling 1983

Sønderjysk Månedsskrift nr. 7, 1. juli 1960 Udgiver: Historisk Samfund for Sønderjylland

Flensburg Avis' artikelarkiv på www.flensburg-avis.de www.haervej.dk

Søgaards historie: http://www3.hjv.dk/lfr-s/hhd-sdj/BB/BB_SGL_04.pdf

GPS-kordinater:

Bommerlund mindestenen: 54°53'29,00" N, 09°21'39,00" E

Søgård: 54°56'32" N, 09°27'08" E

alt i landet, ved jeg ikke. Nu skal vi ikke længere omkring grænsebutikkerne for at købe den med hjem, når vi er på vej hjem efter campingferien sydpå. Nu skal vi såmænd bare gå en tur i vores lokale fakta, hvor den står på hylden til 75 kr. Den fås her i Danmark dels i den klare, originale udgave på 38%, dels som en gylden (med navnet Gold), ligeledes på 38%, men lagret 6 måneder på udvalgte egetræstønder, som blev fremstillet til snapsens jubilæum i 1960. Også en herlig, mild snaps med en skøn aroma. Inkarnerede snapsedrikkere i det gamle grænseland påstår, at Bommerlunder'en efter "forvisningen" til Niedersachsen ikke længere er en ægte Bommerlunder. Når en af bestanddelene i snapsen, vandet, ikke længere pumpes op fra Flensborgs undergrund, bliver smagen forkert, siger de. De påstår, de kan smage forskel. Men det kan jeg i hvert fald ikke, når jeg nupper en Bommerlunder til silden ved frokostbordet på campingturen. Uvægerligt glider tankerne tilbage til de mange gode mennesker, som i meget tæt på 250 år har frembragt denne ædle drik. Jeg nyder med stor glæde min Bommerlunder, - som jeg har gjort det i snart 40 år. Skål!