

# Jubilar blev slagtermutter ved et tilfælde

Lene Hammer Larsen kan fejre 25-årsjubilæum hos Østerport Slagter

AF MIKKEL KORSGAARD  
CHRISTENSEN  
mkc@ikastavis.dk

**IKAST** På fredag bliver en stor dag for Lene Hammer Larsen, som i anledning af sit 25-årsjubilæum åbner byder indenfor til reception hos Østerport Slagter. Til en dag, hvor hun naturligvis håber på travlhed, men også en dag, hvor tankerne uden tvivl vil kredse om de mange minder på

den arbejdsplads, som hun nu har været på i 25 år. Ikast Avis er taget på besøg hos Lene Hammer Larsen og Østerport Slagter til en snak om udviklingen i slagterbranchen, og til en snak om, hvordan man bliver en rigtig slagtermutter. For det er nemlig Lene Hammer Larsens titel i forretningen. Hun fortæller, at det var et tilfælde, at valget faldt på at blive slagter.



Lene Hammer Larsen og Østerport Slagter har i anledning af slagtermutterens jubilæum ekstra gode tilbud, fortæller hun.  
Foto: Henrik Ole Jensen

- Jeg har altid interesseret mig for mad, og jeg har altid interesseret mig for råvarer, så da muligheden bød sig i branchen, slog jeg til, og det har jeg bestemt ikke fortrudt, forklarer Lene Hammer Larsen.

## Et væsentligt skift

Under Ikast Avis' besøg viser Lene Hammer Larsen indenfor i baglokalet og åbner op til synet af pølser hængende på stribe i seks rækker.

- Det er løgpølser, som vi har lavet i anledning af mit jubilæum, fortæller Lene Hammer Larsen. Grillsæsonen er i fuld gang, og pølser er naturligvis et hit hver eneste sommer. Men derudover er der sket et skift, i ikastboernes præferencer i forhold til købevarer hos Østerport Slagter.

- Hverdagen er for mange familier blevet mere travl, end det var tilfældet før i tiden. Det betyder, at vi ikke på samme måde ser en familie komme forbi for at købe en stor steg i hverdagen, for det kan man ikke nå med arbejde, fritidsinteresser, og hvad man ellers

har. Så på den måde er der sket et væsentligt skift. Derudover kan man i dag sagtens bestille mad ud af huset til kun fire eller seks personer hos os, forklarer slagtermutteren.

## Luksuriøse færdigretter

Lene Hammer Larsen tilføjer, at det er vigtigt for forretningen, at man formår at forny sig hele tiden. Når efterspørgslen på de lidt dyrere stege ikke er så stor som hidtil, må man kigge i andre retninger.

- Eksempelvis et område som færdigretter er noget, vi har stor succes med. Vi har mange faste kunder, som kommer forbi i hverdagen for at købe en af vores færdigretter, forklarer hun og tilføjer:

- Det, vi kan i forhold til færdigretter, er, at vi laver alt fra bunden. Jeg vil sige, at der er stor forskel på vores færdigretter i forhold til dem, man eksempelvis kan købe fra frost. Biksemaden er lavet fra bunden, kartoffelmosen i den brændende kærlighed er frisklavet, men det er ikke nok,

Ikast Avis på  
**vi·sit**



Det er ifølge Lene Hammer Larsen vigtigt, at man hos Østerport Slagter kan få variationer, man ikke finder andre steder. Her er pølserne et godt eksempel.  
Foto: Henrik Ole Jensen

forklarer Lene Hammer Larsen og vender tilbage til sit statement om at skulle forny sig.

- Når vi flere gange i ugen har faste kunder, som kommer for at købe vores færdigretter, er det vigtigt, at det er noget forskelligt fra dag til dag og fra uge til uge. Derfor skal vi tænke i variation og nye muligheder. Det gælder hele vejen rundt i vores forretning og ikke kun ved færdigretter, fastslår hun.

## Madrejser som inspiration

Privat er Lene Hammer Larsen gift med Axel Zülow Hammer Larsen, som er selvstændig erhvervsdrivende med anlægsgartneriet IP Anlæg. I fritiden holder parret af at rejse, hvor maden også er i fokus.

- Selvfølgelig slapper vi af, men jeg bruger også vores rejser til at søge efter inspiration, fortæller Lene Hammer Larsen. Receptionen finder sted på fredag over middag.