

# Han bager nytåret ind

Ikast Avis på  
**vi·sit**

ANNONCE

AF FLEMMING THULSTRUP  
ftt@herningfolkeblad.dk

**VISIT** Der er adskillige traditioner forbundet med årsskiftet, og de veksler fra familie til familie.

Dog er der nogle, som mange af os deler.

Der er de faste indslag med dronningens nytårsstale, rådhusklokkerne, champagne, fyrværkeri og så kranssekagen.

I de seneste dage har man arbejdet på højtryk hos Vestbyens & Bording Bageri for at få petit fours samt kranssekager, -toppe og -stænger klar, når 2021 bliver til 2022.

-Det gælder om at være ude i god tid med at forme ringene, så de kan komme en tur i fryseren, så de kan få den helt rette konsistens inden nytårsaften, siger bagermester Jes Aaby Jensen, der sammen med sin familie selv bor ovenpå bageriet i Bording.

Han overtog Vestbyens Bageri på Jens Holdgaards Vej 1. maj 2018, og nogle måneder senere kom Bording Bageri til. Desuden er der brødudsalg hos Løvsbjerg i Ikast samt hos den lille købmand i Hjøllund.

Kagerne bliver primært produceret i Bording, mens gærbrød og lignende fremstilles i bageriet i Ikast.

Der er over 50 ansatte i Vestbyens & Bording Bageri, heraf er omkring halvdelen på fuldtid.

-Det er vanskeligt at udråbe det bagerbrød, som folk her i området er mest glade for, men man elsker rundstykker og basser, og så er der også rigtigt godt salg i gærbrød af forskellig slags med kerner, lyder det fra bagermesteren.



*Bagermester Jes Aaby Jensen med kranssekagen, der hører årsskiftet til. Foto: Flemming Thulstrup*

Det lokale bageri har også været ramt af corona.

-Ved første bølge mistede vi en fjerdedel af omsætningen, da virksomheder i området opsagde vores faste aftaler. Virksomheds-kunderne er så småt begyndt at vende tilbage i takt med, at restriktionerne er blevet lempet, men vi er ikke tilbage til samme omsætning som før coronaen, siger Jes Aaby Jensen.