

Gl. Møllevej 3

Dette hus har en rigtig spændende historie!

1. del 1928 - 1943

Mads Christian Christensen købte i 1928 et stykke jord tæt på fjorden og byggede en beboelse til sig og sin kone Sine. Da han var fisker, var det en ret bekvemt beliggenhed.

Men også andre syntes allerede dengang, at fjorden og "bjerget" var et dejligt udflugtsmål især om sommeren. Flere og flere kom derfor til deres dør for at spørge, om der ikke var et sted i Ertebølle, hvor man kunne købe sig en kop kaffe. Sine var meget gæstfri, så hun inviterede ofte på en kop kaffe uden betaling. Dette gav dem ideen til at åbne en café. De byggede derfor til huset og åbnede i 1929 "Bjergcafeen".

Man havde en særlig specialitet, nemlig "stegte ål", som Mads jo selv kunne levere. De havde ingen spiritusbevilling, med det fik de en gang i 30'erne, og det gik sådan til:

-Det lokale sogneråd var på udflugt med ålespisning, og da de bad om en lys øl og dram til ålene, fik de at vide, at det kunne ikke lade sig gøre, da de ingen spiritusbevilling havde. Sognerådet opfordrede dem kraftigt til at søge en sådan.

Nu var Ertebølle den gang stærkt indremissionsk, så der kom læserbreve i avisen med bemærkninger om "Christensens nu også skulle til at lefle for den onde skik osv.", men ledelsen af det indremissionske samfund var ret fornuftig, så det blev kun til lidt spredt fægtning, og Café Bjergget fik sin spiritusbevilling, og herefter kunne man få øl og snaps til de stegte ål.

2. del 1943 - 1950 (under krigen og de første efterkrigsår)

Efter 14 år som fisker og caféejner i Ertebølle solgte familien 1. maj 1943 gennem annoncering i Jyllands Posten cafeen til Agnes Nielsen. Agnes var en erfaren dame udi branchen. Hun havde bl. a. været på Henne Kirkeby Kro, Vorså Kro, Seattle i Vedersø, Bovbjerg Badehotel, Hotel Saksild Strand og sidst Westergårds Hotel i Videbæk. Nu vejrede modstanderne af spiritusbevillingen morgenluft og prøvede igen - dog uden held - at forhindre en spiritusbevilling. Cafeen blev nu omdøbt til Restaurant Bjergget.

Agnes kæmpede ligesom mange andre under krigen med varemangel og oftest meget små tildelinger. Hun oplevede flere gange at løbe tør for øl og sodavand. Men hun fik travlt med at få fat i noget saft, og så blev der lavet saftvand! Det var også svært at komme til Ertebølle på grund af benzinrationeringer osv. De fleste besøg fandt dog sted om lørdagen og søndagen, så man fandt på at sætte bænke op på mælkevogne, et par heste for og så til Ertebølle. Disse mælkevogne kom så langt fra som Farsø, Vester Hornum og Ullits, senere lastbiler og ellers et utal af cykler på dæk af alle materialer, hvad man nu kunne få fat på under krigen.

3. del 1950 – 1987 (perioden med ”Tjener Larsen”)

I 1950 kom tjener Henry Larsen til Ertebølle. Han manglede arbejde og satte en annonce i avisen og fik 3 tilbud, heraf et fra Restaurant Bjerget. D. 26. Juni 1950 ankom han til Strandby og gik de sidste 4 km til Ertebølle, da den sidste bil var kørt. Her startede et 38 årigt langt samarbejde mellem ejeren Agnes Nielsen og Tjener Larsen. Larsen havde tidligere arbejdet som tjener, men på steder hvor det gjaldt om at ”at få langet bajere” over disken. I Ertebølle skulle han omstille sig. Her gjaldt det om at skabe hygge og give gæsterne en dejlig oplevelse og under forhold, hvor ”man altid kunne lukke en familie med børn ind – uden at de ville blive generet af fulde folk”, som Agnes udtrykte det.

I løbet af 50’erne blev tiderne bedre og flere og flere fik bil, og kunderne kom nu længere og længere væk fra. Der kom flere ting på spisekortet. Nu var det ikke alle, der var interesserede i et luksusmåltid med stegte ål. I slutningen af 50’erne begyndte der også at komme udenlandske turister. Restauranten indførte i 1975 en gæstebog, og tjener Larsen har mange år senere optalt, at der var gæster fra 34 nationer fra hele kloden, lige fra hele Europa til Nord- og Sydamerika og Japan, Australien, Kina, New Zealand og Samoaøerne. Jo, Restaurant Bjerget var et populært udflugtsmål, og tjener Larsen har også registreret, at han har serveret for 4 generationer.

Turiststrømmen tog til op gennem 60’erne, og Agnes Jensen overvejede en udvidelse, men havde så travlt, at det aldrig blev til noget. derimod knoklede de for at skabe hyggelige rammer for den store turiststrøm, og hvor det ikke drejede sig om ”cold business”. De besøgende var mere gæster end kunder. Turiststrømmen fortsatte op gennem 70’erne og 80’erne og flere og flere var nu udenlandske turister ifølge tjener Larsens erindringer. Under forberedelserne til sæsonåbningen i 1987 blev Agnes Jensen alvorligt syg af en influenza og i den forbindelse blev det konstateret, at hun havde fået Parkinsons sygdom. Sæsonen blev gennemført, men som den sidste. Agnes Nielsen var for syg til at drive den videre. Da hun gerne ville blive boende på stedet, blev overvejelser om salg skrinlagt. Hun døde i forsommeren 1990 og nåede lige akkurat at se Ertebøllehus åbne, så hun følte, at hendes arbejde førtes videre om end under andre forhold og andet tag.

4. Sjove hændelser/episoder omkring Café Bjerget eller Restaurant Bjerget (kan snart læses her)

- 1. Stensamling startes, beskyttes ed glas , tilbud på øksefund**
- 2. Da to pæne herrer ville drikke Agnes fuld**
- 3. Alfried Krupps besøg**
- 4. Gæst efterlyst af politiet. Ligfund i Thisted**
- 5. Historie fra Farsø Sygehus (amputerede ben, men sko til salg)**

5 Huset i dag

Siden lukningen af Restaurant Bjerget har huset været privat bolig, og det er det således også i dag , hvor familien Bernlov med far, mor og tre børn nyder Ertebølles natur og fjordens nærhed.

