

HENNING'S PØLSER TAGER DANSKERE I USA MED STORM

Den danske iværksætter Henning Bollerslev har 'ild i røven' og er fuld af nye ideer. Efter 24 år i Missouri skaber den 71-årige sønderjyde og selvlærte slagter nu begejstring hos landsmænd i USA, der længes efter *røde pølser* og *flæskesteg*.

TEKST: HELLE BJERRE CHRISTENSEN, FREELANCEJOURNALIST - WASHINGTON, D.C.
FOTOS: PRIVAT

Hvordan kommer en tømrer fra Gråsten til at sælge stearinlys i Tyskland for siden at flytte til USA og producere pølser til det amerikanske militær og til hotdog-hungrende udlændingsdanskere?

Svaret findes på en bakketop ude på bøhlandet med udsigt til marker i Missouri i det amerikanske midt-vest. Her bor Henning Bollerslev – sønderjyde, iværksætter og selverklæret 'halvtysker' – på sit eget husmandssted med sin tyske hustru Brigitte og parrets fire katte.

"Her er vi alle *rednecks* og *hillbillies*," erklærer Henning Bollerslev over telefonen og forklarer med en gemytlig klukkende latter sit ordspil:

"For vi bor jo oppe på en bakketop."

Efter 47 år i udlandet er dialekten fra grænselandet intakt. Den 71-årige sønderjyde afslutter sine sætninger med et 'jaa' eller et 'neeh', og en sms-besked begynder gerne med 'møjn' og afsluttes med 'hilsen fra æ pølsman'.

Han beskriver sig selv som en optimistisk forretningsmand med lige dele eventyrlyst og ild i røven.

"Hvis du kommer til Amerika på din egen eventyrlyst, som vi har gjort, så skal du være en 'go getter-type' og udvise gå-på-mod. For *Den Amerikanske Drøm* kan du kun opnå, hvis du er i stand til at skabe dit eget. Ingen hjælper dig. Du kan





have nok så mange venner, men når det kommer til, at de skal ryste op med nogle penge, så bakker de ud lige med det samme,” siger Henning Bollerslev.

Han har igennem 24 år i USA bl.a. importeret krydderiblandinger fra Europa, leveret tyske pølser til det amerikanske militær, rådgivet kunder om generationsskifte i forbindelse med virksomhedsoverdragelser, bygget huse og importeret kødforarbejdningsmaskiner fra Europa.

Senest er han begyndt at sælge wienerpølser og andre kødprodukter til udlandsdanskere i USA. Pølserne er lavet ud fra en opskrift, som hans far og bedstefar begge brugte som slagtermestre.

Det hele begyndte, da 'Pølse-Henning' i august lagde en føler ud på en Facebook-side for danskere bosat i USA ledsaget af fotos af hjemmelavede hotdogs, remoulade og rullepølser.

”Inden for 48 timer modtog jeg 600 henvendelser fra udlandsdanskere i hele USA. Mange af dem spurgte: Kan vi købe dem, kan vi købe dem, kan vi købe dem? Jeg er blevet blæst helt bagover,” fortæller Henning Bollerslev.

Han sidder bag skrivebordet i sit kælderkontor – sedler og fotografier spredt over de gule vægge bag ham – og har udsolgt på wienerpølser. Han har netop modtaget 200 pund medisterpølse fra det slagteri, som han samarbejder med.

De 100 pund er afsat på forhånd. Et døgn efter, at han har lagt et billede op på Facebook af en velstegt medisterpølse i en stegepande, indløber yderligere 35 bestillinger.

Selv om reklamer er forbudt på Facebook-siden Danskere i USA, kan han stolt fortælle, at han har fået dispensation og er blevet udnævnt til 'Officiel Pølse Leverandør til Danskere i USA', som har 4.200 medlemmer.

”Vi har sendt pølser til Californien, til Montana, til Florida. Vi har sendt til Washington, New York og Maine. Vi har sendt dem overalt. Vi har fået én eneste reklamation, og den var fra et ægtepar i Maine, der mente, at pølserne havde for meget røgsmag. Men ellers er folk glade,” fortæller han.

Han får pølserne lavet på et lokalt slagteri og har planer om at udvide sit sortiment til at omfatte bl.a. leverpostej, kamsteg og hamburgerryg.

”Vi er i kontakt med tre virksomheder, som er i stand til at lave produkterne, som vi vil have dem, og som har de rette godkendelser fra de amerikanske fødevarermyndigheder, så kødet lovligt kan sælges og fragtes rundt i hele USA.”

”Vi har lige lavet test på medisterpølse, og sidst på ugen skal vi lave røde pølser. Vi har også planer om at lave ringriderpølser og leverpostej. Og så har vi også

allerede sendt de første flæskestege ud,” fortæller han og tilføjer:

”Vi har prøvekørt en flæskesteg, og for helvede hvor blev både stegen og sovsen god.”

Med firmaet Viking Delight er han ved at få etableret en hjemmeside, som kunderne kan bestille pølser og kød igennem. Lige nu foregår alt via e-mail, og FedEx leverer varerne frosne og vakuumpakkede. Han har også lige fået tilladelse til at importere remoulade, og som sønderjyde skulle det være den fra Graasten.

Til jul tager han stilling til, om han vil investere yderligere i projektet og eventuelt opføre en bygning til lager og fryserum. Han har i forvejen sit eget rygerum på gården, men det er kun stort nok til at ryge kød og pølser til eget forbrug.

”På nuværende tidspunkt kan man ikke sige, hvor det bevæger sig hen. Alle bestiller varer for første gang lige nu, og så længe jeg ikke har set følgeordrer, så afventer vi. Men jeg tror på, at der er et marked.”

”Selvfølgelig gør vi det ikke gratis, men det er ikke noget, vi skal leve af, og vi gør det også, fordi det er sjovt. I øjeblikket er vi meget involveret i at tilfredsstille en flok danskere, der savler efter at få produkter, de normalt ikke kan få. Og ved du hvad: Det gør godt her,” siger han og banker hånden mod hjertet.

”Hvis vi kan hjælpe tusind danskere i USA med at få en flæskesteg til jul, så har vi gjort det godt.”

Henning Bollerslev kommer i kontakt med en masse landsmænd. Nogle har boet så længe i USA, at de har glemt deres modersmål. Det finder han trist.

Hjemme hos Henning og Britta taler de tysk med hinanden. De mødtes i Tyskland, hvortil han kom som ung nyudlært tømrer og bygningskonstruktør.

Hans bedstefar var slagtermester på slagteriet i Bov, og hans far var slagtermester på et slagteri i Gråsten. Men han ville ikke være slagter, og hans udlængsel trak ham til Tyskland, hvor han i to måneder arbejdede som snedker på en møbel-fabrik i Gütersloh.

”Herefter gik jeg i otte måneder fra dør til dør og solgte forsikringer, så jeg kunne spare op til at starte min egen import af stearinlys fra Danmark.”

Han blev selvstændig som 25-årig og byggede et firma op sammen med sin tidligere kone i Seesen i Hartzen.

HENNINGS TIPS: SÅDAN LAVER DU EN GOD PØLSE!

- Folk tror, at en god pølse er lavet af magert kød, men så bliver en kæp, og så smager den også ad helvede til.
 - En god pølse er en blanding af magert og fedt kød med en god krydderiblanding, og så skal den være fyldt i en naturtarm.
 - Når fedtet i tarmen bliver kogt eller røget, bliver tarmen sprød, og det giver det knæk, du gerne vil opnå, når du bider i pølsen.
 - I Tyskland siger man, at en god pølse har cirka 28 procent fedt. Fedt er vigtigt for både smag og knæk.
 - I USA er der ikke mange, som arbejder med naturtarm. De bruger i stedet en plastiktarm, som fjernes igen, når pølsen er kogt.
 - Du kan altid se på pølsens form, om den er lavet i natur-tarm, for så er den altid halvrund, hvilket er tarmens naturlige form. En pølse uden natur-tarm er helt lige.
-



”Vi omsatte for cirka 50 millioner D-Mark om året og havde 100 ansatte. Vi solgte festartikler og borddekorationer og var en af de største importører af stearinlys fra Løgumkloster.”

Efter en skilsmisse søgte Henning Bollerslev nye eventyr sammen med sin nuværende kone, Britte.

”Hun havde en tysk veninde her i området, som vi besøgte i 1994. Og venindens mand, der er amerikaner, spurgte mig, om jeg kunne tænke mig at flytte til Amerika. Og jeg sagde: ’Jamen det vil jeg da meget gerne.’ Og så spurgte han: ’Hvad vil du lave herovre?’ Hvortil jeg svarede: ’Det ved jeg ikke. Men jeg skal ikke have noget med stearinlys at gøre.’”

Et halvt år senere ringede den amerikanske ven til Henning Bollerslev i Tyskland:

”Han spurgte: ’Kan du lave tyske pølser?’ Og jeg svarede: ’Det ved jeg ikke.’ Og så sagde han: ’Jamen, du vil jo gerne flytte til Amerika, så nu spørger jeg dig igen: Kan du lave tyske pølser?’ Og så svarede jeg: ’Ja.’ Hvorefter han sagde: ’You’ll figure it out.’”

I og med at Henning Bollerslev er vokset op i en af familie af slagtere og pølse-magere, vidste han nogenlunde, hvad det drejede sig om.

”Men i sidste ende havde jeg ikke forstand på at lave pølser.”

Og derfor måtte parret i gang med lære, hvordan man laver pølser.

”I fem måneder inden vi flyttede fra Tyskland til USA, var Brigitte nede hos den lokale slagtermester hver morgen kl. 3 for at lære at bruge en lynhakker. Vi købte også en brugt lynhakker i Danmark, som vi sendte herover.”

I slutningen af maj 1996 flyttede parret til Cape Girardeau i Missouri, hvor 80 procent af indbyggerne er af tysk afstamning.

To uger efter ankomsten fik de deres første ordre på 2.000 medisterpølser, der skulle leveres til et hotel. Med en cd-afspiller, der spillede tysk polka turnerede parret herefter rundt i supermarkeder inden for en radius af 160 kilometer og serverede smagsprøver – Britta iklædt nationaldragt fra Bayern og Henning i lederhosen.

”Der var bratwurst, leverpølse og kødpølse. Folk var helt vilde.”

Med hjælp fra en pensioneret sælger begyndte de at levere pølser til supermarkeds kæden DECA, som findes på alle de amerikanske militærbase.

I 2007 begyndte de i stedet at importere maskiner til kødforarbejdning, hvilket i dag er deres hovedbeskæftigelse.

Privatøkonomien tillader ikke, at de går på pension. Og desuden lever ’Pølse-Henning’ også ud fra deisen om, at hjulene begynder at ruste, hvis de holder op med at dreje rundt.

”Vi havde 15 økonomisk dårlige år, hvor vi ikke var i stand til at lægge penge til side, og vores folkepension er hverken til at leve eller dø af. Vi skylder ikke en krone væk, men vi fortsætter med at arbejde for at kunne få en lidt bedre levestandard, og så vi kan rejse til Europa, når vi har lyst til det.”

Nogle vil kalde Henning Bollerslev for en type. Og det er da også blevet hans varemærke at gå i træsko. Sorte uden hæl.

”De har været så meget på fødderne, at jeg har svært ved at gå i normale sko, så derfor har jeg også træsko på, når jeg er iført jakkesæt og slips. Men skal jeg i

smoking, finder jeg dog de fine sko frem,” griner han.

Missouri er en konservativ stat. Mange er troende og ejer våben. Han var i forvejen konservativ og er med årene blevet præget endnu mere i den retning af sine omgivelser.

”Vi kommer i et miljø, hvor folk tror på Jesus, beder til Vorherre og render i kirke hver anden dag. Når man er i sådan et miljø, så begynder det at fange os på et tidspunkt. Vi tror lidt mere nu, og vi beder borbøn hver dag. Men det er nu på tysk.”

I mange år var deres hjem en våbenfri zone, selv om en lokal sherif og ven argumenterede for, at de var nødt til at kunne beskytte sig. I Missouri er det lovligt at skyde folk, hvis de ulovligt trænger ind i private hjem.

”Jeg plejede at sige til min ven: ‘John, jeg vil ikke have våben i mit hus. Jeg kom-

mer fra et land, hvor de ikke har våben. Og det tror jeg på.”

Et indbrud fik parret på andre tanker, og i dag ejer de fire pistoler. Den første købte de med lasersigte og dum-dum-kugler på en våbenudstilling kort efter indbruddet.

”Jeg er fortsat ikke tilhænger af våben og håber, vi aldrig kommer til at bruge dem. Men med den usikre situation op til præsidentvalget og på grund af urolighederne rundt om i USA, så har vi valgt at have dem liggende rundt i huset. Og de er alle ladte.”

Henning Bollerslev har lært, at amerikanerne og danskerne er forskellige.

”Amerikanerne er generelt overfladiske, egoistiske og selvcentrede. Og hvis man som dansker ikke kan finde ud af det, skal man ikke flytte til Amerika. Vi har ikke et naboskab som i Danmark og i Tyskland, hvor man holder gadefest og den slags. Overhovedet ikke.”

”Til at begynde med var Brigitte ked af, at amerikanerne ikke inviterede os hjem til sig, selv om de sagde, at de ville gøre det. Det er meget amerikansk, og det skal man vide.”

Han kommer stadigvæk gerne i sit gamle fædreland.

”Jeg er stolt af at være dansker og er en god gammeldags dansk viking. Ingen kan nogensinde være i tvivl om, at jeg er dansker, for du ser dannebrogssflag og tyske flag overalt hjemme hos os. Vi har lige bygget en ny lade, og den har vi malet i rød og hvid.”

Han har dog ikke planer om at flytte tilbage og savner især ikke Janteloven.

”Det kapitel er afsluttet. Nu bor vi her, og vores rødder er groet fast her. Det er her, vi har vores vennekreds og omgangskreds. Og hvad vil du have mere?” ●

Come and join our International Community at Stenus Gymnasium

International Programmes

The school offers the Pre-IB programme (year 11) as well as the highly recognized IB Diploma Programme (years 12 and 13).

Boarding School

Our boarding school is home to international students from all over the world.

Sports Colleges

Stenus Gymnasium is recognized as an Elite Sports High School. We run Sports Colleges in the following sports: badminton, basketball, football, handball, and tennis.

For further information, please see www.stenus-gym.dk or contact our IB office at (+45) 59 40 09 46.



Stenusvej 20 · 4300 Holbæk · Denmark

