

Anette fører Torbens drøm videre efter hans død

Han ville være så stolt af os



Anette og Torben troede, de skulle drive Søvind Kro sammen. Men efter at Torben uventet døde af en blodprop for halvandet år siden, har Anette været enke-kromutter. Kroen klarer sig godt i dag takket være Anette og de andre kvinder, som hjælper hende.

På Søvind Kro bliver man mødt af en liflig duft af mad fra køkkenet. Fra venstre: Frederikke Fassing, Anette Walther Fassing, Marit Rasmussen og Grete Grotkær.

■ Anettes hænder er foldede på den hvid- og rødterne dug i restauranten. Blikket er fjernt, og brynene bevæger sig langsomt mod hinanden, som minderne vælder op i hende. Ved siden af sidder datteren Frederikke i en sort og hvid stuepigekjole. Anette trækker hurtigt vejret ind.

– Det, der gør mest ondt, er, at vi jo synes, vi klarer os meget godt. Jeg ville så gerne kunne give Torben et kram og fortælle ham om alt det, vi har opnået med kroen. Han ville være så stolt af os, siger Anette.

Hendes tanker bliver afbrudt af et snøft fra Frederikke. Tårerne titter frem i begge øjenkroge, og de omfavner hinanden. Så folder Anette igen hænderne på dugen.

– Ja, måske lige med undtagelse af de rødterne duge her. Dem ville han nok ikke bifalde, siger hun så med et smil og et lille grin.

For halvandet år siden mistede Anette sin mand Torben, og Frederikke mistede sin far. Anette Walther Fassing og Torben Fassing

havde kun syv måneder forinden overtaget kroen i den lille by Søvind lidt uden for Horsens.

Det var Torbens projekt, det med kroen. Han skulle gå og hygge med gæsterne. Anette skulle være billedkunstner på fuld tid i atelieret på første sal. Og de skulle være sammen hele tiden. Men sådan gik det ikke, da Torben uventet døde af en blodprop i efteråret 2014.

Siden da har Anette klaret både kroen, køkkenet og kunsten. Hun har fået hjælp af sin 23-årige datter Frederikke Fassing, sin 80-årige mor Marit Rasmussen, den uddannede tjener Grete Grotkær og et par andre piger. Det er med andre ord udelukkende kvindelige kræfter, der driver kroen i Søvind.

Den 14/10 kl. 14:10

Selv om Torben stadig fylder i kvindernes hjerter og tanker, er de livsglade, optimistiske og glæder sig ved kroen, som har stor betydning for den lille by.

Torben og Anette mødte hinanden på baren Jacobs BarBQ i



– I starten var jeg lidt bange for at male. Jeg var bange for at være alene og komme til at tænke for meget på Torben, og hvor sørgeligt det hele var. Men det er jeg ikke længere.

Aarhus. Torben var ved at starte et kontor, og Anette var ansat hos Arla Food. Hun fandt hurtigt ud af, at Torben gjorde, hvad han kunne for at give hende specielle og mindeværdige oplevelser.

– En dag havde han arrangeret en picnic på parkeringspladsen foran Arla. Han gav chokolade til tøserne i receptionen, som kom op og hentede mig og sagde, at jeg

havde en gæst. Så sad vi der på et tæppe midt på parkeringspladsen med mad og hvidvin. Det var enormt pinligt, fortæller Anette og griner.

For halvandet år siden havde Anette og Torben et arrangement på kroen. Da det kom til oprydningen, følte Torben sig skidt tilpas og gik i seng.

– Han klagede en del, som



Når fortovet skal fejres, er jeg nødt til at gøre det meget tidligt eller meget sent. Ellers kan det tage adskillelige timer. Folk stopper jo op for at snakke og vil vende hele verdenssituationen, imens man står der og fejrer, siger Anette.

mænd jo gør, når de er syge, og jeg må indrømme, jeg blev lidt irriteret på ham. På et tidspunkt spurgte han efter suppe, og jeg kom op med noget til ham. Da var han helt blå i ansigtet. Jeg kunne godt se, det ikke var for sjov, husker Anette.

Han sagde, at han havde ondt. Derfra gik det hele hurtigt. Anette og Frederikke ringede med det samme 112 og gik i gang med hjertemassage. Ambulancerne var der efter 9 minutter, men da var det for sent. Torben havde fået en blodprop i lungen og stod ikke til at redde.

En ny dagligdag

– Torben gik meget op i timing. Alting skulle være timet og tilrettelagt. Det er næsten til at få kuldegysninger over, at han døde den 14/10 klokken 14:10, siger Anette.

Anette og Frederikke måtte hurtigt vænne sig til en ny tilværelse uden Torben. Det var ikke let.

– Jeg kunne slet ikke forstå, hvordan lysreguleringen derude på vejen stadig kunne skifte fra rød til grøn og grøn til rød, når Torben ikke var her længere, husker Anette.

Hun fortæller, at Frederikke altid havde været fars pige. Efter dødsfaldet måtte hun tage en pause fra sit studie.

– Nu hvor far ikke er her længere, har vi været nødt til at finde en dagligdag, forklarer Frederikke.

Anette fortsætter og siger, at det har været vigtigt for hende og Frederikke at skabe nogle minder, som kun de to har sammen, og som Torben ikke er en del af.

– Vi kan jo ikke leve i fortiden og sørge for evigt. Det er blandt andet også derfor, vi lige har været en tur i Afrika, siger hun.

Det var ikke til at overse, da ambulancerne dengang holdt foran kroen, som ligger centralt i Søvind.

– Da Torben døde, tror jeg, at hver eneste blomsterbutik i Horsens blev tømt. Folkene i Søvind

KRO OG GALLERI

Søvind, 11 kilometer øst for Horsens, er en lille by med godt 1.000 indbyggere. Centralt i byen ligger Søvind Kro & Galleri, der i 2014 blev købt af Anette Walther Fassing og Torben Fassing, som overtog den efter 17 år med samme krofatter og -mutter.

– Vi har stadig kontakt til de tidligere ejere. De kommer af og til og får stegt flæsk med persillesovs om fredagen, fortæller kromutter Anette. På kroen kan man nyde traditionel dansk mad, og på væggene hænger billedkunst malet af Anette.

var så søde og betænksomme. Det var jo krofatter, der døde. Det er en by, hvor folk er meget nære, fortæller Anette.

Kroen fylder en del i den lille by, og Anette blev hurtigt enig med sig selv om, at hun skulle fortsætte med at drive den.

– Min veninde sagde til mig, at jeg skulle overveje, om det virkelig var, hvad jeg ville – jeg skulle ikke bare fortsætte, fordi det var Torbens drøm. Men jeg befinder mig rigtigt godt med at være kromutter, siger hun.

Fokus på de lokale

Efter Torbens død var Anette nødt til at fyre kokken for at få økonomien til at hænge sammen.

– Et år fik jeg en invitation til et bryllup i julegave – mit eget bryllup. Torben havde uden mit vidende arrangeret, at vi på vores ferie til Cuba skulle forny vores løfter på stranden.

– Det var skrækindjagende at overtage køkkenet selv. Første gang vi skulle lave stegt flæsk om fredagen, lavede vi alt for meget persillesovs – vi havde overvurderet, hvor meget sovs man spiser per portion. Og jeg havde aldrig før lavet flæsk til 100 mennesker, husker hun.

Efterhånden har Anette og pigerne dog fundet ud af at regne mængder ud, og hvilken mad man kan lave et par dage i forvejen, så det hele kommer til at hænge sammen.

Det er Anettes ambition, at kroen skal fortsætte som nu. Menuen skal være traditionel mad, som kan tilpasses efter gæsternes ønsker.

– Vi har menuforslag, men for eksempel til konfirmationer skal det typisk være konfirmandens livret. Det kan godt være en udfordring, fordi det ikke altid er mad, der passer sammen!

Ud over maden er lokalsamfundet er også en vigtig prioritering.

– Det er skønt for eksempel at lave Ladies Night, hvor mad såvel som drinks er lyserøde. Eller en aften med ølsmagning kun for mænd. Jeg vil gerne blive god og bedre til at holde sådan nogle arrangementer for lokalområdet, siger Anette. □

Af Maja Kristine Lorentzen
Foto: Gregers Kirdorf og privat
redaktionen@familiejournal.dk