



I de gode gamle kage dage



Der er mange gode anekdoter forbundet med Københavns ældste konditori. I generationer har prominente personligheder og andet godtfolk nydt dagligdagens søde pause her og bidraget med megen kolorit.

Men det er i bund og grund Conditori La Glace's håndhævelse af den faglige konditor-ekspertise, der må have æren for, at vi stadig er at finde i Skoubogade. Og ikke mindst de mange ildsjæles indsats for konditoriet, der er gået forud for i dag.

Her giver vi et lille historisk indblik i livet hos La Glace's kage- og kulturbærere gennem tiden.

**Conditori La Glace blev grundlagt den 8. oktober 1870
i Skoubogade 3, og på denne adresse har konditoriet stadig til huse**

Første generation

Grundlæggeren var Nicolaus Henningsen, der blev født i 1839 i Slesvig. I 1855 startede han i lære hos Konditor Georg Cantieri i Flensborg og blev udlært 4 år senere i 1859.

21 år gammel kom Nicolaus Henningsen i 1860 til København, hvor han arbejdede i forskellige konditorier. Samme år begyndte Henningsen sin opskriftsbog, som er ført på tysk. Opskrifterne er samlet fra de forskellige arbejdssteder Nicolaus Henningsen var knyttet til. En del af opskrifterne er stadig i brug den dag i dag i La Glace.

I 1870 åbnede han den 8. oktober sin forretning i kælderens i Skoubogade 3 under navnet "Henningsens Kælder".

Nicolaus Henningsen giftede sig med Anina Jørgensen i 1871, og 1874 fik de sønnen Nicolaus, to år senere kom sønnen Theodor til. Desværre døde den ældre Nicolaus Henningsen allerede få måneder efter sønnens fødsel i 1876 - kun 6 år efter grundlæggelsen.

Det blev hans unge kone på 26 år, der drev forretningen videre. Om Anina siges det, at hun var meget smuk både med hensyn til skikkelse og ansigt og med et pragtfuldt hår. Hun forstod at

klæde sig. Hun handlede de bedste steder, blandt andet hos Børre og Lorentzen på Østergade, og det fortælles at hun altid gik i silkekjole i butikken.

I 1881 blev Anina Henningsen gift igen. Hendes mand var Thorvald Schrøder, der var ansat hos Børre og Lorentzen. Man kan gætte på, at hendes interesse for gode stoffer var medvirkende til, at bekendtskabet blev indledt. I et lille jubilæumsskrift, der blev udgivet på 75 års dagen i 1945 omtales Anina Henningsen således: mesters kone stod bag Disken og overvaagede Gæsternes superbe Opvartning - og ved Siden af de søde Sager og Kager, var det vel nok hendes Charme, hendes smilende Venlighed og store Skønhed, der sikrede den københavnske Succes. "Den smukke Frue i Skoubogade" blev hun kaldt af "tout Copenhague", et navn der havde saa stærk og god Klang, at det, ikke ufortjent, blev nedarvet paa hendes Svigerdatter, der bar det med ære til sin Død i Maj Maaned 1944.

Thorvald Schrøder var en dygtig mand, der med liv og sjæl gik op i den forretning, han nu var kommet ind i. Han rejste ud i den store verden og så, hvorledes et moderne konditori skulle drives. Han besøgte Hamborg, Paris, Dresden, og vistnok også Wien. Hjemme fik han i 1896 indrettet den høje



CONDITORIET
La Glace



Charme,
hendes smilende venlighed
og store Skønhed,
sikrede den
københavnske Succes.

stue over kælderen som ekstra butik og café. Her var alt holdt i hvidt med guld. Bag disken var der et stort spejl, og gennem en døråbning i bagvæggen var der adgang til et cafelokale med marmorbord på forgyldte fødder og wienerstole med rørflettede sæder. Nogle af de borde, der i dag står i den nederste stue er tilbage fra den tid. Det var også i Thorvald Schrøders "regeringstid", at navnet blev ændret til Conditori La Glace og forretningen fik telefon "Centralen 4646".

Nicolaus Henningsen den yngre blev udlært konditor i La Glace og i 1906 giftede han sig med Mariane, som kendte forretningen godt. Hun havde været ansat i forretningen siden 1898.

Thorvald Schrøder døde i 1909, og det var endnu engang enken Anina, der fortsatte driften indtil 1915, hvor Nicolaus og Mariane Henningsen overtog driften af La Glace. Anina Henningsen døde i 1925.

Anden generation

Nicolaus Henningsen var en rigtig livsnyder. Han forstod at forene arbejdslivet med festlivet. Han var en stor musikelsker og komponerede selv marcher til Den Kongelige Livgarde. Således har Garden både spillet Konditormarchen og Marianemarchen gennem Københavns gader. Mariane Henningsen var ligeledes meget kunstnerisk. Hun holdt af at digte og skrive sange. Det var således også hende der i Neuruppiner stil skrev sang til en fest i et kunstnerhjem. Sangen gjorde lykke og blev et slags motto for Conditori La Glace Kager, Kunst og Kærlighed Kvæler al Besværlighed.

I 1943 døde Nicolaus Henningsen, men også i denne generation fortsatte enken driften. Det varede dog kun et år før også Mariane døde. Ingen af de to oplevede at se slutningen på besættelsestidens restriktioner og vanskeligheder med at gennemføre en konditorvirksomhed med traditioner for høj kvalitet.

Kager, Kunst
og Kærlighed
Kvæler
al Besværlighed



Tredje generation

Efter Mariane Henningsens død fortsatte sønnen Erik Henningsen og datteren Rigmor Henningsen, Conditori La Glace's drift. I 1963 døde Erik Henningsen og efterlod sig ingen børn. Rigmor Henningsen døde i 2004, men fik i sine 3 ægteskaber ingen arvinger.

Rigmor Henningsen valgte i en alder af 65 år at sælge forretningen. Køberen var Aage Larsen, der var udlært konditor og tidligere havde ejet Marstrand i Købmagergade.

Mellemmanden

Aage Larsen gik grundigt til værks. Conditori La Glace var i visse vanskeligheder, så det var nødvendigt med rationaliseringer og forbedringer. Han var meget effektiv i sin iver for igen at gøre La Glace til en god forretning. Chokoladeproduktionen blev nedlagt, og der blev skåret grundigt ned i personalestaben. Nogle ændringer var stærkt påkrævet, andre meget overflødige. 6 år senere opgav Aage Larsen at drive konditori, og forretningen blev sat til salg med henblik på at blive endeligt nedlagt.





Fjerde generation

I 1978 solgte Aage Larsen Conditori La Glace til advokat Merethe Stagetorn. Det var hendes mand Advokat Ove Stagetorn, der gennem noget tid havde forhandlet med en udenlandsk klient om at købe ejendommen. Klienten var dog ikke interesseret i at lægge et stort beløb i goodwill for derefter at nedlægge konditoriet. Forhandlingerne strandede, men Ove Stagetorn kunne se hvilken god forretning der var tale om og hvilken loyal medarbejderstab, der fulgte. Larsen var afvisende overfor tanken om salg til ikke-fagfolk. Først efter

et lille års forløb faldt alle brikker på plads. Merethe Stagetorn havde ingen erfaring med at drive konditori, men takket være mange trofaste medarbejdere ledet af chefkonditor Ebbe Jepsen, der havde været i La Glace i en årrække, blev forretningen drevet videre i samme ånd. Merethe Stagetorn engagerede sig dybt i alle konditoriets traditioner og var levende interesseret i alt hvad konditorverdenen bragte hende af viden. For første gang i historien var ægtefællen ikke inddraget i det daglige virke i Conditori La Glace.

Femte generation

Efter 11 år som indehaver solgte Merethe Stagetorn Conditori La Glace til sin datter Marianne Stagetorn den 1. juli 1989. Marianne Stagetorn var på det tidspunkt 22 år og i gang med at udanne sig til handelsakademikonom i detail handel og blev færdig hermed i 1990. Hurtigt indså hun, at dette var et livsjob og påbegyndte derfor allerede i 1990 konditoruddannelse i La Glace og

afsluttede med svendeprøve i februar 1993 med udmærkelsen ros. I 1991 giftede Marianne sig med Peter Kolos. Hendes mand driver eget firma og er derfor ikke involveret i den daglige drift af Conditori La Glace. Siden er 3 potentielle indehavere kommet til verden, Maria født 1995, Andreas født 1996 og Laura født 1998.

