

# Købmandsgården, Kooperativet, Simons brød og Whisky & Vin.



## **Købmandsgården:**

Feldballe Købmandsgårds historie begynder i 1915 da Feldballe egnen beslutter at lave en brugsforening selv. Der kommer en lille butik ved navn Brugsen så blev det til Spar senere hen også til min købmand. Da det så blev til "Min købmand" var der ikke mange kunder så den blev nødt til at lukke, den skulle så købes. Flemming Gerhardt-Pedersen og Søren Borel overtog Købmandsgårdens ejendom den 15 august 2020. De så en mulighed for at sælge deres

whisky.

**Whisky & vin:** Søren og Flemming købte hele købmands bygningen, de så det som en mulighed for at sælge deres whisky, så er der også en god mulighed her i Feldballe for at få whisky & vin.

Åbningstider i Whisky & Vin:

Mandag- Fredag

9.00-17.00. Lørdage

10.00-14.00.

Søndage lukket.

**Kooperativet:**

Der kommer cirka 70-80

mennesker om dagen(der er åbent fra 08.00- 18.00 om hverdagen).

De valgte at det skulle hedde kooperativet fordi de syntes det var et godt navn.

Den første dag de havde åbent var den 24 september 2021.

### **Simons brød:**

Simons brød er et bageri som bageren Simon og hans kæreste Emma har bygget op. Deres brød er helt særligt fordi at de bruger økologisk surdej til deres brød. Men det hele startede med at en

dag for et par år siden kommer Simon hjem fra arbejde og siger til sin kæreste Emma, at han vil sige op og stoppe med sit arbejde og bage brød i stedet for. Emma har gennem noget tid luret, at der foregår noget med Simon og uden at tænke på alle de ting der kan gå galt forære Emma sin mand Simon en del af hendes opsparing i en tidlig julegave. Så fik de muligheden i Feldballe for de hørte at Søren og Flemming gav muligheden, og ved Feldballe er der også meget trafik og biler der kører forbi. Der er også familier der aflevere

deres børn i skole så derfor er det en god mulighed.

### **In English:**

Simons brød is a Danish produced bakery in Denmark. The bread is not really like every other bread you can buy in the grocery store. This bread is made out of organic sourdough.

### **Købmandsgården:**

The Købmandsgårds story starts in 1915 when Feldballe region decides to make a co-op by

themselves.

There came a small shop called Brugsen and then it became Spar later on it became Min Købmand.

## **Whiskey & vin:**

Søren and Flemming were the ones who bought the whole “købmandsgård”. They wanted a place to sell they’re whisky and wine, so they made the whisky & wine store as a great possibility to buy whisky and wine.

Lavet af: Nina, Martha og Isabella(7 kl.)