

Danmarks ældste krydderurt-familie genåbner oldefars gårdbutik efter næsten 100 år
Gartner Christen Olsen byder velkommen i sin gårdbutik i forbindelse med gartneriet i Torslunde.

”Da jeg åbnede verdens første krydderurte-butik i Torvehallerne i København, så var min tanke, at kunderne ville få en bedre oplevelse af at handle direkte med gartneren. Man kan med andre ord sige, at jeg åbnede en gårdbutik inde i byen i stedet for på landet,” siger Gartner Christen Olsen og fortsætter:

”Det viste sig at være en rigtig god idé, for kunderne har virkelig sat stor pris på at handle direkte med gartneren. Men jeg havde ikke regnet med den store interesse for at besøge selve gartneriet, så det får kunderne nu rig mulighed for, siger en smilende Christen og byder velkommen.

Krydderurter dyrket efter oldefars principper

Familien Christen Olsen har dyrket jorden omkring Torslunde siden 1590. Christen Olsen er 4. generation i familien, der har specialiseret sig i krydderurter. En tradition, der startede for 110 år siden, da Christens oldefar cyklede ind til Københavns grønttorv og solgte de krydderurter, som han havde skåret om morgenen.

”Det er selvfølgelig sket en stor udvikling i dyrkning af krydderurter, men vi har alligevel valgt at holde fast i oldefars principper om, at krydderurter skal dyrkes på den mest naturlige måde for at få den bedst mulige smag og aroma,” fremhæver Christen.

Gartneriet har i dag mere end 60 forskellige krydderurter, der bliver solgt fra Christen Olsens krydderurte-butikker i Torvehallerne og Hørsholm samt kvickly-butikker og SuperBrugsen. Men nu kan du også komme forbi gartneriets gårdbutik og handle ind af krydderurter fra gartneriet og grøntsager fra udvalgte gårde.

Personale giver ’nærhed’ i shopping-oplevelsen

”Jeg tror på, at man generelt gerne vil have mere ’nærhed’ ind i shopping-oplevelsen. Det handler om, at kunne give kunden mere end de normalt forventer, når de handler. Man taler så meget om, at detailhandlere bliver udkonkurreret af nethandel. Men er det i virkeligheden ikke kun et spørgsmål om at finde ud af, hvad der har værdi for kunderne i de fysiske butikker, og så give kunderne det de efterspørger,” fremhæver Christen.

Christen Olsen har i gennem mange år investeret penge i at rekruttere personale til gartneriet og krydderurte-butikkerne.

”Hvis man skal kunne agere på et vanskeligt marked, så bliver man nødt til at optimere alle de ressourcer, man har til rådighed, og af samme årsag, er også alt personale nøje udvalgt. Alle i både gartneriet og butikkerne er dybt engageret i vores fælles projekt med at dyrke og sælge krydderurter. Det går simpelthen ikke, at have medarbejdere der ikke har passion for deres arbejde, for det tjener hverken virksomheden eller kunderne,” slutter Christen Olsen.

Fakta om ny gårdbutik:

Åbningsdag torsdag den 14. august

Adresse:

Gartner Christen Olsen, Torslunde
Torslundevej 124
2635 Ishøj

Åbningstider:

Tirsdag – fredag kl. 11-18
Lørdag kl. 9-15
Søndag kl. 11-15

Fakta om Gartner Christen Olsen:

Gartneriet Christen Olsen har en unik familiehistorie: Gartner Christen Olsen nedstammer fra Danmarks ældste krydderurt-familie. De har dyrket jorden omkring Torslunde i mere end 500 år. Først med 8-tipoldefar Gårdmand Gregorius Nielsen fra 1590 og efter Stavnsbåndets ophævelse med 4-tipoldefar Jens Rasmussen fra Bryggergården i Torslunde og nu med Christen Olsen, som er 4. generation af gartnere, der sælger krydderurter på Københavns Grønttorv. Christen Olsen åbnede verdens første krydderurte-butik, da Torvehallerne stod færdige i efteråret 2011, åbnede endnu en krydderurte-butik i Hørsholm i november 2013 og nu en gårdbutik i forbindelse med gartneriet i Torslunde.

Kontaktinfo:

Gartner Christen Olsen
Mobil: 40 10 94 09
Mail: christen@gco.dk

Mincer
Kenneth Greenwich-Wagner
Mobil 26 137 137
Mail: kenneth@mincer.dk