



← Alt er muligt med et pitabrød. Man kan fylde det med kikærter, salat, pålægschokolade – eller sågar danske frikadeller. De mellemstlige pitabrød blev hurtigt populære blandt store og små herhjemme.

Pitabrødet

Israeleren Jacob Evar kom til Aarhus i 1969 og begyndte at sælge ostemadder og ribbenssteg til danskerne. Men han mærkede snart, at folk var sultne efter fremmedartet mad, og i løbet af ti år lærte han sine nye landsmænd at spise pitabrød. Han skabte en formue på mel, vand og salt, og hans pitabrødfabrik satte gang i eksporten af de flade, hvide brød til store dele af verden.

■ Når Dina og Benjamin Evar i det store spisefrikvarter åbnede deres madkasse, fandt de som regel et pitabrød med fyld i. De andre børn, som sad med deres rugbrødsmadder med spegepølse og makrelsalat, var lidt misundelige og ville gerne bytte med Evar-børne-

nes eksotiske madpakker. Men Dina og Benjamin var godt tilfredse med deres pitabrød. De var faktisk stolte af dem, for pitabrødene var populære i 80'erne, og søskendeparret vidste godt, at det var deres far, der havde udbredt dem i Danmark.

Ankomsten

Jacob Evar kom til Danmark fra Israel i 1969. Året før havde han mødt danske Inger, som var på vej i kibbutz, og under hendes ophold der besøgte Jacob hende flittigt. 3-4 måneder efter, at Inger var rejst hjem, ringede han pludselig fra Kastrup Lufthavn og meddelte, at nu var han altså kommet til landet. Og han blev. Sammen med Inger rykkede han ind i kælderens hos hendes forældre i nærheden af Skanderborg, og parret giftede sig hurtigt. Jacob Evar kastede sig ud i en del forskellige jobs. Blandt andet arbejdede han på et trykkeri, og i en periode forsøgte han sig som jord- og betonarbejder. Men hårdt fysisk arbejde udendørs tiltalte ham ikke, og han spekulerede på, hvordan han ellers kunne tjene sine penge, fortæller datteren, Dina Evar. "Og mad har altid været en meget central ting i vores familie. Både på den israelske side og hos min mormor og morfar, så det trak i den retning for ham."

Det kan Jacob Evars bror Simson skrive under på. Han nød også godt af Inger Evars forældres gæstfrihed, da han kom til landet et par år efter sin storebror. De israelske brødre blev forkælet med traditionelle danske retter som frikadeller og flæskesteg med brun sovs. Desuden fik de sandart, som blev fanget i den nærliggende Mossø.

Jacob Evar var født af jødiske forældre i Irak i 1941. Da staten Israel blev oprettet i 1948, følte familien sig uønsket. Derfor rejste de til Israel og slog sig ned i Tel Aviv, da Jacob var ni år gammel. Ni børn blev det til, og alle boede sammen i to små værelser. I 1967 deltog

Jacob Evar i Israels krig mod Egypten og fik ifølge hans datter nogle oplevelser med, som prægede ham for altid. Han læste økonomi og blev gift, men ægteskabet holdt ikke. Rastløsheden drev ham på rejse. Han var den første i familien, der tog til udlandet, og lillebror Simson husker, hvor spændende det var for de andre søskende, når der var nyt fra Danmark. Så strømmede de alle til telefonen.

I løbet af de første år i Danmark nåede Jacob Evar frem til den konklusion, at det med maden nok var den bedste vej frem. I 1971 købte han og Inger derfor en grillbar ved Botanisk Have på hjørnet af Vesterbrogade og Møngsgade i Aarhus. Simson Evar kom i første omgang på ferie hos broderen i Aarhus og slog sig senere permanent ned. Han gik til hånde i grillen og husker, hvordan de lavede dansk mad. Ostemadder om morgenen og ellers hakkebøffer med løg, skipperlabskovs og ribbenssteg med brun sovs. "Det var rigtig danske retter. Senere gik vi over til grill, som vi er vant til i Israel, med kød stegt over trækul."

Og der ramte de israelske brødre plet hos aarhusianerne. Folk var begyndt at rejse på charterferie i udlandet, og mange havde fået smag for krydderier og nye smagsindtryk. Meget hurtigt kom der kø uden for den lille barbeque-restaurant. Det var det første sted i Aarhus, hvor man kunne få mad stegt på grill. "Folk havde aldrig før smagt shislik, pitabrød og kalkunkød. Der var jo ikke mange fremmedarbejdere dengang, så folk var meget interesserede og syntes, det var spændende," fortæller Dina Evar. Familien Evar solgte



↑ *Jacob Evar 1941-2004. I 1973 åbnede den initiativrige israelske indvandrer restauranten Jacobs BarBQ i Vestergade.*

også tyrkisk kaffe med kardemomme, og kunderne var begejstrede for det eksotiske indslag.

I denne første fase boede Jacob Evar og hans kone på førstesalen over den lille restaurant, og når den blev fyldt, rykkede gæsterne op i køkkenet ovenpå, fortæller datteren, Dina Evar. Allerede i 1973 blev der for trangt i Vesterbrogade, og Jacob Evar åbnede restauranten Jacob's barBQ i en gammel bindings-

værksgård i Vestergade 3. Her fik alle gæster serveret pitabrød med humus og dip, når de ankom.

I 90'erne åbnede også Jacob's Pitabar ud mod gaden, og her var pitabrødet det centrale i menuen. BarBQ-restauranten blev hurtigt samlingssted for aarhusianerne, og Dina Evar fortæller, at der kom mange skuespillere og politikere. De blev gode ambassadører for pitabrødet.

Pitabrødene udbredes

Pitabrødene blev bagt i en gammeldags stenovn i restaurantens eget køkken. Og de var populære. Folk begyndte at komme forbi for at købe pitabrød med hjem. Ofte kunne køkkenet ikke følge med efterspørgslen, og det var tidkrævende at bage alt brødet selv. Derfor opsøgte Jacob Evar en bagermester på Vesterbro Torv og tilbød at betale hans rejse til Israel, så han kunne lære at bage pitabrød der. Bageren tog da også af sted, men da han kom tilbage, meddelte han, at det ikke var noget for ham. Derfor måtte Evar

Jacob Evar byggede i 1986 en ny og moderne fabrik i Hasselager syd for Aarhus. Maskinerne var udviklet specielt til det nye bageri, og de kørte 22 timer i døgnet. ↓



selv sætte gang i en produktion af brødene, og først i 1980'erne åbnede han et bageri i Helsingforsgade.

Sideløbende med arbejdet i restauranten blev der gjort en stor indsats for at udbrede kendskabet til pitabrødene. Simon Evar tog ud i supermarkederne for at præsentere smagsprøver og vise kunderne, hvordan de kunne komme alt muligt forskelligt fyld i brødene – også frikadeller, leverpostej eller andet, som de var fortrolige med. Især børnene ville gerne have dem med i madpakken. Produktionen voksede, og i 1986

blev brødfabrikken i Helsingforsgade for lille. Derfor byggede Jacob Evar en ny og moderne fabrik i Hasselager syd for Aarhus. Maskinerne var udviklet specielt til det nye bageri, og Jacob Evar havde arbejdet sammen med ingeniørerne fra Holland for at finde de helt rigtige løsninger. Resultatet var en metode, hvor dejen blev kørt ud over en stor flade, hvorefter der blev stanset boller ud, som blev valset flade, inden de kom i ovnen. Brødene blev produceret i toholdsskift 22 timer i døgnet, og det blev til flere end en halv million pitabrød i døgnet. Da fabrikken i Hasselager åbnede i april 1986, skulle der hyres folk. Der kom enkelte bagere ind i produktionen, og desuden ansatte man en del tyrkiske



↑ Pitabrødene fra Hasselager eksporteres i dag til 13 lande: Sverige, Norge, Island, Finland, Italien, Frankrig, Tyskland, Polen, England, Japan og Korea. På nogle af emballagerne er navnet Jacob bevaret.

kvinder. 26-årige polske Wiktor Straszewski var en af dem, som begyndte i det, han i første omgang bare troede var et sommerferiejob. Men efter ferien blev den elektrikeruddannede unge mand tilbudt at fortsætte som hjælper for teknikerne. Senere blev

han ansvarlig for aftenholdet og operatør på maskinen, og fra 2015 planlægger og indkøber på fabrikken. I 1986 var der omkring 30 ansatte, og i dag arbejder 50 mennesker med at producere pitabrød i Hasselager.

Brød overalt

Det hele var nyt, da maskinerne blev sat i gang på den store fabrik i Hasselager. Der var ikke andre steder i Europa, hvor man producerede pitabrød, så Jacob Evar og hans folk måtte selv løse problemerne, når de opstod. Straszewski husker en aften, hvor der var massive problemer med pakkemaskinen. Den strejkede, mens produktionslinjen uanfægtet sprøjtede 16.000 pitabrød ud i timen. Der var brød over hele gulvet, fortæller Wiktor Straszewski: "Og så kom Jacob, som jo var en mand med temperament. Han var godt stresset over situationen. De væltede bare ud. Men jeg fik sendt ham hjem og sagde, at vi nok skulle ordne det," smiler Wiktor Straszewski ved tanken om sin ophidsede chef. Wiktor Straszewski mindes Jacob Evar som en meget

engageret og medlevende chef. Han stillede store krav til sine medarbejdere, men også til sig selv, og han var den, der altid selv gik i spidsen. Samtidig var han en chef, der inviterede Wiktor Straszewski med hjem til familien juleaften, fordi han var helt alene i Danmark og ikke kunne rejse hjem til sin familie i Polen.

Mange forskellige nationaliteter fandt deres plads i medarbejderstaben på pitafabrikken, og Jacob Evar behandlede alle ens, fortæller Wiktor Straszewski: "Han stillede de samme krav, uanset om man var dansker eller udlænding. Han var jo selv udlænding, så jeg tror, at han oplevede, at der skulle stilles krav til dem." I dag er 12 forskellige nationaliteter repræsenteret i medarbejderstaben, og fabrikken drives af

den svenske koncern Lantmännen. Jacob Evar solgte i 1999 til Hatting, som kort efter blev lagt ind under Unibake, og i dag er Unibake en del af Lantmännen-koncernen. Simson Evar fortæller, at familien besluttede at sælge fabrikken, da der kom et godt tilbud.

Fabrikken var nemlig blevet så krævende, at det var svært at passe både den, restauranten i Vestergade og det hotel, som Jacob Evar også havde købt på Banegårdspladsen i Aarhus. Men inden han solgte, talte han indgående med sine fire børn og spurgte, om der var nogen af dem, der havde mod på at overtage pitafabrikken, fortæller Dina Evar. Børnene havde oplevet, hvordan arbejdet på fabrikken påvirkede hverdagen, og der altid var problemer med driften. Så da de blev

Prinsen og prinsessen

I dag driver to af Jacob Evars børn, Dina og Benjamin, sammen med deres farbror, Simson Evar, familiens Hotel Mayor i Aarhus. Dina og Benjamin var kun 21 og 18, da de mistede deres far. Jacob Evar døde pludseligt som 62-årig i 2004. Men hans livsfilosofi lever videre hos dem. Mange idéer blev vendt i det Evarske hjem over middagsbordet. Jacob Evar sprudlede af påfund, og Benjamin tror på, at det var en kombination af hårdt arbejde, held og mod, som gav hans far den forretningsmæssige succes: "Der er jo mange, der har idéer. Men det at turde føre dem ud i livet, det er specielt. Det turde vores far."

spurgt, om de var interesserede i at overtage den, var de ikke i tvivl. Det skulle de ikke.

Da Hatting overtog Jacobs Pita, flyttede de deres egen produktion af frosne pitabrød til Hasselager og byggede til, så fabrikken voksede både i produktion og omfang. Jacob-navnet forsvandt efterhånden fra de fleste af produkterne, men i dag er logoet bevaret på enkelte emballager, for eksempel de grove pitaer. Ellers er der ikke rigtigt nogen fysiske spor tilbage efter fabrikkens grundlægger, Jacob Evar. Men navnet hænger ved i folks bevidsthed, og Wiktor Straszewski fortæller, at der stadig her næsten tyve år efter salget af virksomheden kommer post til "Jacob's Pita".

Mest kendt i offentligheden blev Jacob Evar nok for sin restaurant Jacob's barBQ, men hvis man ser på det forretningsmæssige, var pitafabrikken i Hasselager den vigtigste indtægtskilde for familien. "Pitabrødfabrikken har været skelsættende. Den blev en kæmpe succes. Og det var også pitabrødene, der banede vejen for andre slags investeringer," fortæller Benjamin Evar.

Dina og Benjamin havde helt bogstaveligt en barndom fyldt med pitabrød. Der var pitabrød i madpakken, til børnefødselsdage og på fabrikken, hvor de altid kunne snuppe et af de lune, friskbagte brød. Dina Evar husker, at hun var voksen, før hun begyndte at

sætte pris på rugbrød. Hun og hendes bror blev kaldt pitaprinsessen og pitaprinsen i skolen, og deres far var da også den ukronede pita-konge, som med sin danske produktion af det mellemøstlige bagværk ramte plet og skabte en formue ud af mel, vand, salt og gær. ■



På Jacob Evars restaurant, Jacob's BarBQ, fik alle gæster serveret pitabrød med humus og dip, når de ankom. Stedet blev et populært mødested for aarhusianerne. ↓

