

ATT STARTA HANTVERKS- BAGERI

SOMMAREN 2021 ÖPPNADE ANNA K SJÖGREN SITT BAGERI STENUGNSBAGERIET OLOF I BORGHOLM PÅ ÖLAND. FÖR ELDRIMNER SKRIVER HON OM PLANERINGEN, VÅNDORNA OCH VILKA BILDER BAGARNA INTE VISAR UPP I SINA INSTAGRAMFLÖDEN.

TEXT & FOTO Anna K Sjögren

N

är jag ringde Sara Wennerström i Slöinge en dag i våras och var redo att ge upp mina planer på att öppna ett stenugnsbageri i Borgholm sa hon: "Du ska starta ditt bageri, du kommer inte att ångra dig, jag är helt säker på det". Sara driver Solhaga Stenugnsbageri, sitter med i Eldrimners branschråd och är en av Eldrimners rådgivare. Hon har varit, och är min goda rådgivare.

är jag ringde Sara Wennerström i Slöinge en dag i våras och var redo att ge upp mina planer på att öppna ett stenugnsbageri i Borgholm sa hon: "Du ska starta ditt bageri, du kommer inte att ångra dig, jag är helt säker på det". Sara driver Solhaga Stenugnsbageri, sitter med i Eldrimners

DEN DÄR VÅRDAGEN övervägde jag att låta min dröm om ett eget bageri stanna kvar som en dröm, trots att renoveringen av lokalen redan var igång, stenugnen var beställd och på väg från Frankrike till Öland. Det var svindlande mycket pengar som skulle ut och jag började tvivla på min förmåga att starta eget bageri. Samtalet med Sara var viktigt. Hon sa att ingen som hon känner som driver eget bageri har ånkrat sitt beslut.

JAG ÄR MATJOURNALIST och i jobbet intervjuar jag bagare, kockar, mejerister och andra mathantverkare som jag beundrar för deras beslutsamhet och mod. När jag flyttade från Stockholm till Borgholm för tre år sedan saknade jag ett stenugnsbageri och eftersom jag inte var ensam om det så bestämde jag mig för att öppna ett bageri i min nya hemstad.

Den där vårdagen övervägde jag att låta min dröm om ett eget bageri stanna kvar som en dröm.



JAG TÄNKTE ATT JAG VAR VÄL FÖRBEREDD eftersom jag har skrivit en hel del om bakningens fantastiska kemi och fysik och har bakat hemma sedan jag var liten. Jag är född på 1960-talet, är utbildad kostvetare och har arbetat med mat i hela livet. Jag har jobbat på restaurang, varit kökschef på sjukhus, husmor på kursgårdar och haft sommarcafé på Gotland. Sedan 2001 är jag frilansjournalist och skriver om mat och konsumentfrågor. För att se lite mer hur ett bageri kan fungera praktiserade jag i två veckor i höstas hos mina idoler Tina Fernlund och Marqus Östin på Järna Bageri som bakar med kulturspannmål och surdeg

UNDER HÖSTEN LETADE VI LOKAL, min man Hans och jag. Vi hittade en som har ett bra läge, nära Ica och med flera parkeringsplatser. Lokalen är 90 kvadratmeter och har varit en del av en nedlagd livsmedelsbutik. När vi såg den första gången var väggarna nedrivna, betonggolvet var

grusigt, det hängde rostiga rör från taket och till vänster om ytterdörren stod det en ljusblå toalettstol. Tillsammans med Anders Blåhed på Panea, företaget som levererade ugnen, degblandaren och flera andra maskiner, och Sara skapades en ritning över bageriet som en arkitekt sedan finjusterade till byggarna. Ventilationskonsulter, elektriker, VVS-killar, målare, golvläggare, målare, kakelsättare och snickare samordnades av byggföretaget som äger fastigheten och en dag satt vi på byggmöte och diskuterade kapacitet för el och ventilation. Det var efter ett sådant möte som jag började tveka på vad jag hade gett mig in på och vilken enorm investering det är att bygga ett bageri. Det var då jag ringde mitt nödsamtal till Sara. Vi hade förstås räknat på kostnaderna och hade också pengar på banken efter att ha sålt vårt hus i Stockholm och flyttat till Öland men det var ändå väldigt mycket och det kändes som att det inte fanns något stopp.

EN DIMMIG DAG i april åkte vi till Bakers i Lessebo för att beställa vagnar, degbackar, plåtar, vispar, vågar och egentligen alla redskap som behövs för att kunna baka, förutom själva ingredienserna och de stora maskinerna. Vi gick runt på Bakers lager och pekade på det som behövdes och fick hjälp av säljaren med att välja. Jag hade svårt att sova på natten, återigen var jag skräckslagen av tanken på vad allt kostade. En annan dag hyrde vi en släpvagn och åkte till Sandhult, utanför Borås, för att köpa en begagnad kavlingsmaskin och stickvagnar från ett nedlagt stenugnsbageri. Kavlingsmaskinen var svår att skruva isär, och det var vi tvungna att göra för att få ut den genom dörren. Med nöd och näppe orkade vi rulla ut den på gruset och upp på rampen till släpvagnen i hållande regn. Det är sällan man får se såna bilder på Instagram från de coola bagerierna.



PARALLELLT MED renoveringen och inredningen av lokalen började jag baka på ett nytt sätt hemma. Jag plöjde kursböcker från bageriutbildningar och testade recept från Jan Hedh, Sébastien Boudet, Bageri Petrus och andra som gjort intryck på mig. När jag gjorde mitt vanliga surdegsbröd slutade jag att baka på känn och började väga och mäta allt och skrev noga upp hur länge degarna vilade, vid vilka temperaturer och hur lång tid det gick mellan degvikningarna. Jag fick recept i exceldokument av Sara, hon försåg mig också med smarta system för timrapportering och förslag på arbetsfördelning för personalen.

MITT BAGERI heter *Stenugnsbageriet Olof*, efter min farfars farfar som bosatte sig i Borgholm på 1800-talet och är anledningen till att jag och min familj har tillbringat alla somrar på Öland.





JAG REGISTRERADE ett aktiebolag för bageriet och fyllde i en blankett om att starta livsmedelslokal på kommunens hemsida. Formgivaren Micke Ljunggren skapade en logga och en snygg hemsida. Min brorson Christofer Sjögren såg till att bageriet fick en egen sida på Google. Jag beställde bruna brödpåsar från ett företag i Kalmar och en stämpel med vår logga som numera finns hos Ingvor Petersson, min goda granne som stämplar påsar på kvällarna. Det behövdes en telefon till bageriet, wifi och ett kassasystem. Jag behövde också beställa en jättestor soptunna som töms varannan torsdag. Anki på Addition Öland sköter redovisningen och lönerna. Ett lokalt tryckeri tillverkade butiksskylten och tryckte loggan på ärmen på de vita, gröna och beige t-shirts som vi har när vi jobbar. Under den här tiden pratade jag också mycket med min vän och kollega Lina Wallentinsson som gick bageriutbildning på Eldrimner. Hon tipsade om böcker, recept och om metoder som hon lärde sig på sina praktikplatser. Jag fick också god hjälp med frågor om alltifrån arbetsvillkor till praktiska råd om lokalen av Jesper Långström på Sveriges Bagare och konditorer, och Ia Ahlsgård som var med och startade PM Bröd & Sovel i Växjö.

DET GICK TILL SLUT, Stenugnsbageriet Olof öppnade den 22 juni 2021. Jag har haft flera bagare som har avlöst varandra i sommar, samt tre ungdomar som har hjälpt till i bageriet, diskat och stått i kassan. Vi har haft en strid ström av kunder under sommaren och bolagets kassa fylls på i långsam takt. Kunderna är glada och tacksamma för det goda brödet och när sommarsåsongen tagit slut så fortsätter vi att ha öppet fyra dagar i veckan.

ATT ÖPPNA BAGERI är en stor sak. Det har varit mycket mer arbete och det har gått åt mycket mer pengar än vad jag trodde. Men bageriet ger mig också något tillbaka. Jag får kontakt med många och känner tydligt att jag bidrar med något viktigt till vår stad. Under sommaren har jag också haft kontakt med Maria Printz som driver Printz bageri. Vi diskuterade bland annat hur stort sortiment av bröd och bullar man behöver ha. Hon menar att det kan vara litet i början så att man klarar att hålla kvaliteten och att ett stenugnsbageri ändå är en present till dem som bor i staden. Det där har jag tänkt mycket på, för det är precis så det känns.

DET ÄR ROLIGT att förse människor med stenugnsbakat stenugnsbröd. Bageriet ligger på ungefär två minuters cykelväg hemifrån. Jag är oftast glad när jag cyklar dit och trött när jag cyklar hem. Jag ångrar inte att jag startade Stenugnsbageriet Olof.

*Jag är oftast
glad när jag
cyklar dit
och trött när
jag cyklar
hem.*

STENUGNSBAGERIET
OLOF
BORGHOLM ÖLAND

