ÄPPLEN BÖR TAS PÅ ALLVAR

KÄRLEKEN TILL FÖRSUMMADE ÄPPELTRÄD OCH BORTKASTADE FRUKTER BLEV STARTSKOTTET FÖR ÄPPELFABRIKEN, SOM ÄR KATHARINA ÅNGSTRÖM ISAKSSONS PRISADE FÖRETAG, MED VERKSAMHET SOM DOFTAR SÖTT OCH SYRLIGT OCH SOM BLANDAR NYA PRODUKTER MED GAMMAL TEKNIK.

TEXT Johanna Nyman • FOTO Stéphane Lombard

Det är vi konsumenter som styr vad vi vill äta och ju mer vi kräver svenskt desto fler svenska produkter får vi.

På väg till sitt tidigare jobb passerade Katharina Ångström Isaksson dagligen stora villaträdgårdar med äppelträd. När hösten kom dignade träden av mogna äpplen som snabbt försvann ner i stora, svarta plastsäckar. Ägarna såg äppelträdens frukter som ett jobbigt och återkommande problem. Katharina såg det som kunskapsbrist hos ägarna.

– Jag är trädgårdsmästare i grunden och en del människor frågade om jag kunde beskära träden så att det inte blev så mycket frukt. Jag ska ju ändå slänga äpplena sa de, säger Katharina Ångström Isaksson.

I hennes och makens sökande efter en lugnare vardag, utan timslånga pendlingar till och från arbetsplatser varje dag och med en stor kärlek till äpplen startade Katharina och Lars företaget Äppelfabriken år 2006. Företaget ligger på Färingsö utanför Stockholm och omsätter i dag cirka sex miljoner kronor per år. Här tillverkar Katharina bland annat äppelmarmelad, chutney, gelé, glögg och must.

Frukten från de äppelträd som tidigare hamnade i svarta plastsäckar i folks trädgårdar hamnar nu istället hos Äppelfabriken. Hit kommer människor med sina oönskade äpplen för att sedan åka därifrån med nyproducerad äppelmust på just deras äpplen. Katharina berättar att människor kommer långväga ifrån för att få sina äpplen mustade hos Äppelfabriken och genom åren har det också inneburit att Katharina och Lars fått möjlighet att lära sina kunder mer om äpplen, för att de ska få en så bra produkt som möjligt.

– Vi har alltid det där problemet med kunder som kommer med sina halvfärdiga Ingrid Marie i september, som man egentligen ska plocka i oktober. Då säger vi ”Fy skäms, gör om gör rätt!” Vi måste uppfostra våra kunder och de får ju bättre och bättre produkter när de lär sig, säger Katharina och understryker vikten av att veta vad det är för sorts äppelträd man har i sin trädgård beroende på vilka produkter man vill få till.

– Jag tycker äpplen är en råvara som man inte tagit på allvar. Äppelträd är så generösa och vi kan beskära dem så galet, men de fortsätter ändå att leverera frukt. Jag tror faktiskt att det är för vanligt med äpplen för att vi ska ta dem på allvar, säger Katharina.

I Äppelfabrikens äppelodling ryms 400 äppelträd och 100 andra fruktträd. Tre sorter är Katharinas favoritsorter: Holsteiner Cox för chutney, Ribston för must och Rubinola till mos och must.

Efter att Katharina och Lars startade Äppelfabriken 2006 har tillståndet för svenska äppelträd i folks trädgårdar blivit betydligt ljusare tycker Katharina. Från att det betalades ut bidrag under 1990-talet för att få människor att göra sig av med sina äppelodlingar är det allt fler som skaffar nya odlingar i dag.

– Det svänger nu. Det är vi konsumenter som styr vad vi vill äta och ju mer vi kräver svenskt desto fler svenska produkter får vi. Det börjar också bli skillnad på hur folk ser på äpplen. Det startas fler och fler musterier och även äldre människor vill ta vara på frukten de har när de kan lämna bort den och få must gjord, säger Katharina Ångström Isaksson på Äppelfabriken. //

Omkring 500 äppelsorter växer i Norden. I hela världen finns det mellan 6 000 och 7 500 äppelsorter. Äppelfabriken använder sig framför allt av 35 olika sorter. I boken *Äppelfabriken* av Katharina Ångström Isaksson och Lars Ångström kan du läsa mer om äpplets historia och få tips på hur du ska tänka när du har eller vill skaffa äppelträd.