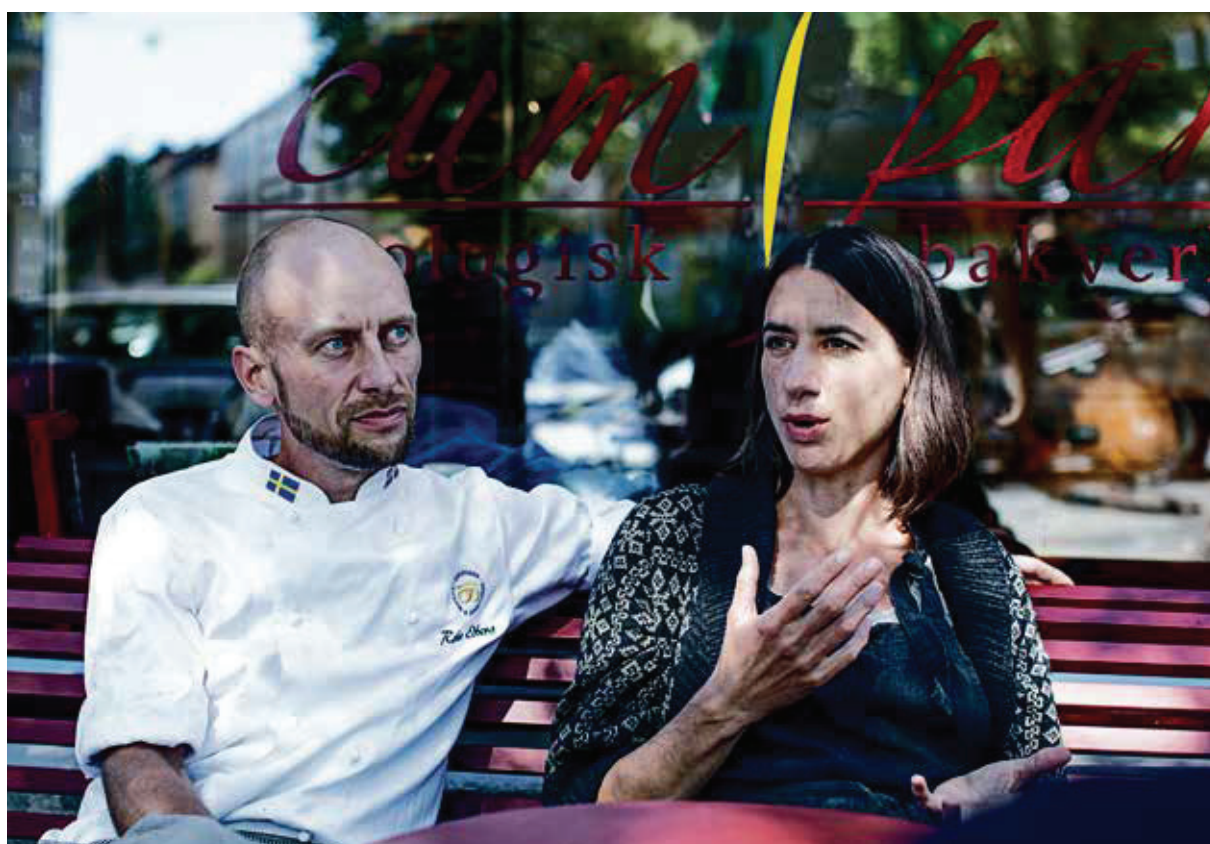




CUM PANE EKOLOGISK BAKVERKSTAD

PÅ CUM PANE BEVARAS BAGARHANTVERKET GENOM ATT ANVÄNDA LOKALA ODLARE OCH EN LOKAL KVARN. DE LOKALA RÅVARORNA GÖR ATT KEDJAN MELLAN ODLARE OCH KONSUMENT FÖRKORTAS, DET GER KUNDEN EN BÄTTRE FÖRSTÅELSE AV BRÖDETS VÄRDE OCH EN TYDLIG KOPPLING MELLAN LANDSBYGDEN OCH STADEN.

TEXT Magnus Lanner ■ FOTO Stéphane Lombard



Bageriet Cum Pane Ekologisk Bakverkstad i Majorna har blivit något av en institution som man kan lita på oavsett trend, berättar Christiane och Robin Edberg som driver bageriet.

– Vi är ett hållbart alternativ, socialt, ekonomiskt och ekologiskt. Det som började som ett litet företag i Majorna 2008 med bara Christiane och Robin har nu växt till ett företag med tio anställda och ytterligare ett bageri i Olskroken i Göteborg. Att jobba hantverksmässigt har alltid varit det självklara valet på

Cum Pane, både för att få glädjen i att använda hantverket och filosofiskt genom att ge en direkt kontakt mellan kund och producent.

– Vi minskar glappet som dagens industriella matproduktion medför, förklarar Christiane och utvecklar resonemanget. Direktkontakten med våra kunder ger många tillfällen att berätta om bondens, mjölnarens och bagarens arbete. Hur soltimmar, kultursorter, olika malnings- och hävningstekniker slår sig ner i brödets näringsinnehåll och smak, förståelsen för dessa samband minskar glappet mellan de som gör och de som äter maten. Det ökar respekten för och värdet av mathantverket. När man förstått de här sambanden när



“Vår filosofi har alltid varit att spannmålet ska spela huvudrollen. Säden är själen i brödet och det är dess smak och näring som bagaren ska ta fram.”

det gäller bröd är steget inte så långt till att försöka leta och förstå liknande samband för kött, ost och andra livsmedel. I bästa fall kan en sådan djupare förståelse leda till en livsstilsförändring med fler medvetna val där kvalitet och hållbarhet prioriteras före lågt pris och kortsiktig vinning, resonerar Christiane.

Cum Pane har varit ett föregångsbageri när det gäller att handla råvaror lokalt. Allt mjöl mals på hantverksskivnan Limabacka Kvarn några mil söder om Göteborg. Spannmålet odlas lokalt och ekologiskt, inga tillsatser tillsätts i mjölet. Kvarnen köper in spannmålet utan mellanhänder vilket medför att både kvarn och odlare på landsbygden får en trygghet och kan fortsätta

utveckla sina verksamheter. Mjölet har kvar de naturliga variationer som odlingsplats, sort, väder och vind ger. Variationer som bagaren själv måste ta hänsyn till genom att använda sin hantverksskicklighet och sina sinnen för på så sätt avgöra vilka metoder som bör användas för att baka högkvalitativa bröd med dessa mjöl.

Cum Panes val att använda lokalodlade råvaror och handla av en liten kvarn har inspirerat andra bagerier runt om i landet, vilket bidragit till landsbygdsutveckling på flera platser. På Cum Pane resonerar man som så att bröd är en daglig basvara, då passar det bra att brödet produceras nära många kunder i staden, medan odling och malning på landet bidrar till arbetstillfällen och





företagande i landsbygden.

Robin berättar att Cum Panes bröd ofta har hamnat lite i skymundan i de reportage som gjorts i andra tidningar eftersom det främst handlat om Cum Pane som intressant organisation eller om Cum Panes filosofi. Därför lyfter han gärna fram bageriets olika bröd och berättar att de gärna arbetar med råg och korn, som är två traditionella svenska spannmålssorter, och som är väldigt roliga att arbeta med både för sin smak och näring.

– Rågbröd ger stora möjligheter till smakvariationer genom att arbeta med olika metoder och råg är väldigt nyttigt. Till exempel ger råg bra mättnadskänsla och ett jämnt insulinsvar vilket leder till att blodsockret håller sig på en jämn nivå. Metodmässigt kan råg ge en trevlig sötma i exempelvis pumpernickel där sockerhalten kan bli upp till 20 procent tack vare en lång avbakning på låg värme, säger Robin.

Christiane, som har sitt ursprung i Tyskland, och Robin, som har flera års erfarenhet från Svenska Bagarlandslaget, är helt överens om att Sverige idag är ett av de ledande länderna inom bröd i världen. Robin förklarar att det delvis beror på den totala industrialiseringen av svenska bagerier som pågick under den senare delen av 1900-talet. De små bagerierna försökte då konkurrera med de stora industribagerierna med samma typ av luftiga industriella tillsatsbröd men klarade inte konkurrensen och gick under. Istället har de hantverksbagerier som växt fram fokuserat på att gå sin

egen väg och göra ett annat, godare och nyttigare bröd i stället för att göra samma typ av bröd som industrin gör, vilket har lett till att hantverksbagerierna idag frodas. Till skillnad från hur det ser ut på många platser runt om i Europa, där jättarna allt mer tar över, så öppnas det idag flera nya hantverksbagerier i Sverige. Christiane fyller på med att även om svensken inte själv förstår det så finns en stark och varierad brödtradition i landet med limpbröd, tunnbröd och knäckebröd.

Trots att det svenska brödet står starkt saknar Christiane och Robin de hantverkskunskaper som arbetet med naturliga råvaror kräver hos många av de bagare som söker jobb hos dem.

– Eldrimner har gjort ett bra jobb med att utbilda inom det här området, inte minst kan man se det på de bagerier Yh-studenterna hamnar på efter utbildningen, det är riktigt bra ställen, säger Robin. Men fler behöver lära sig hantverket att hantera naturlig råvara. De konventionella bagarutbildningarna ger inte de kunskaperna.

På Cum Pane hjälper Robin upp de bristerna genom en gedigen internutbildning. Christiane och Robin är noga med att variation i ålder, bakgrund och erfarenheter hos personalen berikar och de tycker att det är viktigt att det finns möjlighet att kunna omskola sig till bagare också som vuxen. Oavsett vart man befinner sig utbildningsmässigt är det viktigt att vara ödmjuk och inse att man alltid kan lära sig nya saker. //