

bakning

Jag står vid stora hålet, "Ringen" på Centralstationen i Stockholm och väntar på ett gäng blivande mathantverkare med bröd som intresse. Det är den fjärde maj och vi har uppgjort att vi ska samlas här. Eldrimner har inbjudit till Inspirationsdagar i bakning. Under två dagar kommer vi att resa runt och besöka gårdsbagerier i Mälardalen. Vi kommer från Norrbotten i norr till Skåne i söder, Gotland i öster till Bohuslän i väster. De flesta med drömmar om att starta ett gårdsbageri, medan någon redan har påbörjat en verksamhet.

Bakom PENNAN och KAMERAN: Bengt-Åke Nässén

Inspiration kan gälla både för nystart och nytänk. Vi vill titta på hur andra har byggt upp sina företag, lära oss vilka möjligheter det finns och vilka motgångar som kan dyka upp. Vilka lösningar det finns på hur lokaler kan inredas och utrustning införskaffas. Det är många frågor och funderingar vi söker svar på.

Tankar kring Ringen

Det är fler än vi som har bestämt möte vid Ringen, olika grupperingar samlas här och var. Jag har varit förutseende och gjort en skylt med Eldrimner skrivet på, för det är endast någon av deltagarna som jag känner till utseende. Det är intressant att iaktta alla människor. De som är på resa med rullväskor och ryggsäckar och som letar efter avgångstider och försöker hitta rätt spår, pendlarna som med driv i steget och blicken fokuserad på väg till jobb eller möten. Som norrlänning undrar man om tempot ska vara nödvändigt och hur lång tid det skulle ta innan man själv kommit in i det.

Olika steg på vägen

Inspirationsdagar har vi på Eldrimner tänkt vara ett första steg från en tanke till start av verksamhet. Nästa steg kan vara att gå vår kurs Mathantverk för Nystartare, som är en grundkurs i hantverksmässig livsmedelsförädling. Målet är att efter den kursen ha erhållit kunskaper för att kunna starta och driva ett företag inom mathantverk. Kursen är på ca fem veckor och

innehåller tre veckor med föreläsningar och två veckor inom det valda mathantverksområdet.

Ett av besöken under dagarna blir hos en mathantverkare som gick den kursen för ett halvt år sedan. Hon är redan igång och det gäller flertalet av dem som går den. Inom något år efter kursen är de flesta igång med sina företag.

Annas hembageri

Anna Randolph-Schweiz har tillsammans med maken Robert startat **Annas Hembageri** en bit utanför Mariefred. Bageriet finns i en byggnad från 1600-talet, som tidigare varit en förvaltarbostad. Anna hade länge tittat på det här huset som tänkt förädlingslokal eftersom det ligger alldeles intill bostaden. Hon har kostekonomi som bakgrund och har länge gått och drömt om att starta ett gårdsbageri. Det har varit mycket planering och samlande på information och hon har gått kurser hos Manfred Enoksson på Saltå och även jobbat natt där.

Det hela startade med provbakning i hemmet och med surdeg förvarat i kylskåpet. Maken var inte delaktig på den tiden och då hade Robert svårt med att förstå tjustringen med surdeg när han på morgonen öppnade kylskåpet. Hon testade bröd och folk visade sitt gillande. Det gick bra och man insåg att det kunde bli något. Det var då hon gick Mathantverk för Nystartare hos Eldrimner hösten 2008. Det passade perfekt, fick då stöttning och övertygelsen



Annette Kruse, Bakeriet

växte. Upprättade där affärsplan och gjorde budget, som visade sig vara betydelsefullt senare.

De hyr huset, men har byggt om det själva, och har medvetet hållit nere alla kostnader. Totalt har 40 000 kr investerats i begagnad utrustning. Bageriet öppnades i februari och öppettiderna har anpassats efter pendlingstrafiken, dessutom finns 250 hushåll kunder inom gångavstånd. Många pensionärer är kunder. De har minnen av bra bröd och några stannar också till för en kopp kaffe. Varje dag har man ca 50-100 kundbesök i bageriet. Det bakas 3-4 sorters bröd varje dag, en bullsort och skorpor i mån av tid. Mjöl köps från Saltå Kvarn eller Labans Kvarn. Leverans sker till tre caféer, en butik säljer brödet i Mariefred och en till är på gång. De hämtar alla brödet i bageriet. Två fulltider arbetar i företaget. Familjen känner att de hamnat rätt.

Dags för avfärd

Nu kommer de första deltagarna. Jag hade inte behövt göra skylten. Vi hittar varandra ändå. På något sett känner vi samhörighet, kan det vara den vetgiriga och förväntansfulla blicken i ögonen. Det dröjer inte lång stund förrän alla har samlats och prickats av på deltagarlistan. Efter att kort ha hälsat på varandra antrar vi två minibussar som vi färdas med under de här två dagarna. Första etappen blir inte så lång, 20 minuters färdväg söderut.



Calle Tidbäck, Rosendals Bageri berättar.

Surdeg



Anna Randolph-Schweiz

ÖVRIGA BESÖK

Gamla Enskede Bageri

Företaget startade för 3,5 år sedan, men öppnade i nuvarande lokal augusti 2008. Gamla Enskede Bageri är ett kravcertifierat bageri med tre anställda. Tillgänglighet och personligt bemötande är ledorden för företaget. De säljer det mesta på plats och bakar surdegsbröd, levain, bullar, semlor och även småkakor finns i sortimentet. De har störst arbetsbelastning när fikasäsongen börjar, då blir det ruschigt i butiken. Stenmalet ekologiskt mjöl och bageriråvaror köps från Saltå Kvarn och Strängnäs Valskvarn. Man bakar 5-6 sorter per dag och har totalt 20 sorter i sortimentet. Bageriet hålls stängt på söndagar, men är öppet resten av veckan.

Warbro Kvarn

Kvarnen byggdes 1783, förutom kvarn finns även ett sågverk. Det är ett familjeföretag med sju delägare som började med odling av dinkel, med första skörd 2003. Nu skördas 200 ton/år. Därefter började emmer odlas, sedan tillkom naken havre, naken råg och vårråg. Två valskvarnar finns i produktionen samt en renoverad stenkvarn. 130 kunder köper kvarnens produkter och utgörs av butiker och bagerier. Åtta bönder i närheten odlar spannmålen. De planerar gemensamt vad som behöver sås. Intresset hos kunderna ökar för de här spannmålssorterna och företaget jobbar med att ta fram nya produkter som flingor och müsli.

Bakeriet i Eskilstuna

Anette Kruse hittade skorpor som produkt i Skåne 1998 och gjorde sina första egna 2001. Det blev starten och sedan har det rullat på. Bakade då hemma vid spisen och i en liten varmluftsugn till försäljning på marknader. Hittade nuvarande fastighet 2005. Bageriet inreddes i ett friliggande hus som tidigare varit både bostad, verkstad, slakteri och garnbod. Driver bageriet med familjen och en anställd. Kunderna finns från Bollnäs i norr till Ystad i söder. Hon säljer till små butiker, presentaffärer och en grossist, men har ingen gårdsförsäljning. Sortimentet började med kryddskorpor men nu finns biscotti i 6 varianter, crossini också i 6 varianter, några grahamsskorpor och dinkelvepparkakor. Bakar på mjöl från Warbro Kvarn.

Bageriet Rosendal

Bageriet byggdes 1998 av Erik Olofsson. Det har en vedeldad ugn med tre hällar som vardera har plats för 9 plåtar. Eldning sker dagen innan. Gräddningen måste planeras med en vedeldad ugn eftersom temperaturen sjunker under dagens gång. Fem personer jobbar heltid i bageriet och man levererar varje dag 30-40 brödbackar in till sin butik på Kungsholmen, här på Rosendal levereras 10 brödbackar till caféet och 20 st till butiken + lite till restauranger. 95 % av råvarorna är ekologiska och man bakar både på råg- och vetesurdeg som limpor, bullar och knäckebröd. Gräddning sker sju dagar i veckan och man börjar vid 6-7 tiden på morgonen.



Warbro Kvarn museum



Gamla Enskede Bageri