INTERNATIONELL PRAKTIK FÖR FRAMTIDENS CIDER

VID TIDEN FÖR FÖRRA ÅRETS SKÖRD KÖRDE AXEL BÄCK OCH KLARA PETERSON OMKRING I EN BIL MED STEGE PÅ TAKET OCH PLOCKADE VILDÄPPLEN OCH PRESSADE DEM I DEN BEGAGNADE VINPRESS DE KÖPT VIA BLOCKET. VID ÅRETS SKÖRD PLUGGADE DE MIKROBIOLOGI, GJORDE LABORATIONER I ELDRIMNERS LOKALER OCH PRAKTISERADE I FRANKRIKE. NÄR DET ÄR DAGS FÖR NÄSTA SKÖRD HOPPAS DE KUNNA TESTA SINA NYVUNNA KUNSKAPER OCH TILLVERKA EGNA PRODUKTER.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Jean-Marie Heidinger

Axel och Klara går Eldrimners och Torstas Yrkeshögskoleutbildning i mathantverk, med inriktning bär-, frukt- och grönsaksförädling. När de sökte utbildningen hade de redan producerat en hel del med hjälp av sin begagnade vinpress.

– Vi kände att vi ville skapa oss en djupare förståelse i vad mathantverk är och ägna oss åt det vi verkligen brinner för, säger Axel.

De har utnyttjat utbildningens praktikperioder till att inspireras och utbildas av internationella tillverkare, bland annat i Frankrike.

– Vi vill få så mycket inspiration som möjligt, det vore intressant att även göra en praktikperiod i Baskien som har en lång historia av cidertillverkning, säger Klara.

När de är färdiga med utbildningen hoppas de kunna skapa något eget. De är överens om att den svenska cidermarknaden kan utvecklas.

– Vi får börja i liten skala och känna in vad det leder till. Det viktigaste är att vi gör det vi tycker om, cidern är bara början, säger Klara.

– Det vore häftigt med en egen äppelodling och det skulle vara spännande att leta fram äldre svenska äppelsorter lämpade för cidertillverkning, säger Axel.

– Det finns så mycket som naturen erbjuder och att kunna förstå hur man ska ta hand om det och skapa något betyder väldigt mycket för oss. Det vi lär oss gör att vi kan erbjuda konsumenten unika och ärliga mathantverk, säger Klara som till exempel gärna skulle utveckla en egen kombucha. //