

INSPIRATIONSDAGAR

Bageri, Värmland, 11–12 oktober

Lyssna till den tysta handens kunskap

TEXT & FOTO Magnus Lanner

Ekologiskt lokalt odlad säd mals i kvarnen som drivs av vattenkraft från älven. Brödet gräddas i ugnen som sprakar av ved från skogen. Här lönar det sig att tänka naturligt och nära.

Vedeldning i Stöpafors.

Ugnen ger bröden en unik karaktär och det är också en bra affär. Ved är helt enkelt billigare än el.

VI ÅKTE TILL VÄRMLAND för att lära oss mer om bröd. Resan inleddes med studiebesök på Stöpafors Kvarn, Höje Vedugnsbageri och Björkaholm Qvarn. Inspirationsdagarna avslutades med surdegskurs hos Konstantin Messmer i Björkaholms Bakarstuga.

I STÖPAFORS KVARN träffade vi mjölnaren William Olsson som berättade att Stöpafors har en lång tradition att ta till vara på vattenkraften från Stöpälven. Nuvarande stenmalningsprocess och maskineri är samma som när kvarnen först togs i drift 1917. Kvarnen drivs av el som produceras i det egna vattenkraftverket. Eftersom vattenkraften ger mer el än vad kvarnen använder skickas överskottet ut på det vanliga elnätet.

Nuförtiden producerar Stöpafors Kvarn bara skrädmjöl. Skrädmjöl är mjöl av rostad havre. Skrädmjölet i Stöpafors har sitt ursprung i den finska invandringen på 1600-talet. Rostningen gjorde att den sent mognande havren fick förlängd hållbarhet.

Havren rostar innan skalning och malning. Rostningen sker i två vedeldade rostningsgrytor. Efter rostningen skalas havren och sedan mals den. Rostningen ger god smak och gör att havren kan malas till mjöl.

I Stöpafors kvarn rostar årligen 120 ton havre som efter rostning, skalning och malning ger cirka 45 ton skrädmjöl. ICA är den största kunden. Konsum Värmland är den näst största. William maler året runt. Kvarnen är igång fem dagar i veckan sommartid och tre dagar i veckan vintertid.

BAGAREN OCH KOCKEN Lars Gustavsson driver Höje Vedugnsbageri sedan 2006. Bageriet är inrymt i Höjes gamla lanthandel. Allt bröd gräddas i bageriets vedugn. Ugnen ger bröden en unik karaktär och det är också en bra affär. Ved är helt enkelt billigare än el.

Lars säljer största delen av sin produktion till butiker, men han säljer också lite bröd direkt över disk i bageriet. På sommaren har

bageriet full produktion och gör cirka 500 bröd per dag, sex dagar i veckan. Då är också direktförsäljningen större. Som mest sysselsätter bageriet tre heltider. Under senhösten är det lågsäsong med några bakdagar i veckan. Då jobbar bara Lars och hans sambo Ann-Britt. Lars visar många exempel på praktiska lösningar i bageriet som gör arbetet smidigt och rationellt.

I RANBYSÄTTER träffar vi mångsysslaren Lennart Svahn, mjölnare i Björkaholms Qvarn. Lennart berättar inspirerat om byggen och sin verksamhet. Han vurmar för hållbarhet, småskalighet och uthålligt företagande. Vi välkomnas både till framtiden och skogen när vi kommer till kvarnen. Lennart talar gärna om den tysta handens kunskap och att vi borde vara bättre på att ta vara på hantverkskunnandet från förr. Många lösningar för hållbar utveckling finns i den tysta handens kunskap.

Området kring Björkaholm kallas för Gröna Dalen. Där lever invånarna för att bygga ett starkt och hållbart samhälle. Ett gott exempel på att ta tillvara en naturresurs är kvarnen i Björkaholm. Lennart, som tidigare drev Stöpafors Kvarn, köpte i början av 2000-talet den gamla och ganska förfallna kvarnen tillsammans med sågen och vattenkraftverket i Björkaholm. Kvarnen byggdes 1709 och hade varit ur drift i mer än 30 år när Lennart tog över. Han började med att renovera det lilla gamla vattenkraftverket som inte längre var i drift. Vattenkraften ger nu 600 MWh/år och förser bland annat kvarnen och Bakarstugan i Björkaholm med ström. Kvarnen var färdigrenoverad 2004. Då hoppades Lennart på att ha den öppen någon kvarndag varje år, men redan första året låg produktionen på 20 ton mjöl och i år tangerar Lennart 100 ton. Kvarnstenen är 187 år gammal.

Den säd som mals är ekologiskt odlad i Värmland. En stor del av mjölet används i Bakarstugan i Björkaholm som ligger ett hundratal meter från kvarnen. Här är det direktkontakt mellan ax och limpa.

BAKARSTUGAN byggdes bredvid kvarnen för att naturligt kunna ta vara på kvarnens produktion. Lennart letade efter en bagare och hittade en tysk bagarmästare vid namn Konstantin Messmer. Konstantin hade efter ett antal år som bagare i Tyskland ledsnat på yrket och provat andra jobb i Tyskland och Portugal. Så småningom kom han till Värmland och vid ett besök på Lars Gustavssons bageri i Höje fick han höra att det söktes en bagare till Björkaholm. Konstantin, som främst arbetat med biodynamiska mjöler, passade utmärkt ihop med Björkaholms ekologiska mjöl.

Inspirationsdagarna avslutades med att omsätta teorin i praktiken. I Björkaholms Bakarstuga fick vi en en lektion i surdegsbakningens grunder. Vi var med i bageriet under en produktionsdag och bakade och smakade på ljust surdegsbröd, rågbröd och solrosbröd. Konstantin delade med sig av många praktiska tips om hur arbetet i bageriet kan göras rationellt och effektivt.

Inspirerade och nöjda efter två intensiva dagar avslutade vi vår resa. En ny chans att boka in sig på våra inspirationsdagar kommer 2012. Håll utkik i nyhetsbladet och på vår hemsida. 🍞



Lennart Svahn i sin kvarn.

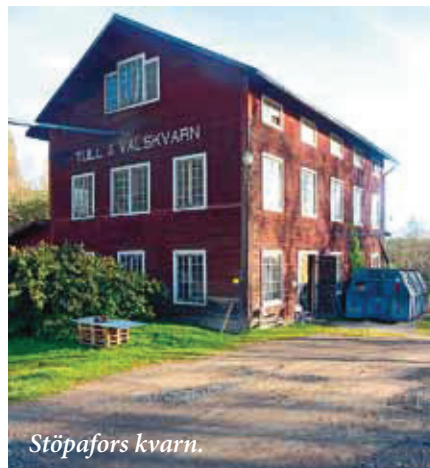


Enkel och bra förvaring.

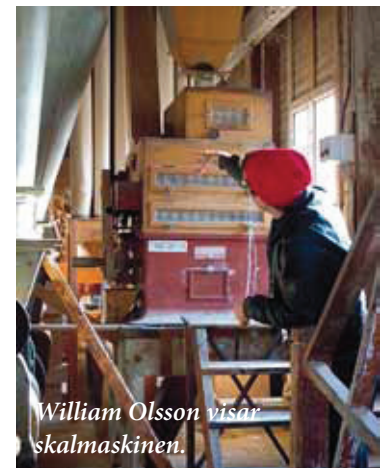
TIPS

Baka rationellt och effektivt

- Gör saker i rätt ordning.
- Håll händerna rena så du enkelt kan gå vidare till nästa arbetsmoment.
- Optimera användningen av blandaren.
- Var effektiv när du sätter in bröden i ugnen, placera bröden rätt och snabbt.



Stöpafors kvarn.



William Olsson visar skalmaskinen.



Gammal och produktiv kvarn i Björkaholm.



Vedlagret i Höje ligger i anslutning till ugnens eldningslucka. En av många praktiska lösningar i Höje Vedugnsbageri.