MJÖLINTRESSERADE MÖTS I KVARNEN

FÖR ATT MÖTA DET ÖKANDE INTRESSET FÖR HANTVERKSMJÖL OCH RÅVARANS URSPRUNG SATSAR ELDRIMNER PÅ KVARNDAGAR. I JUNI BLIR DET EN DAG PÅ LIMABACKA KVARN I HALLAND OCH EN PÅ WARBRO KVARN I SÖDERMANLAND.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard

På Eldrimners kvarndagar ska deltagarna både få se hur säden växer i fält och hur hantverksmalning går till.

– Vi vill att odlare, bagare, bryggare och mjölnare som vill lära sig mer om brödets och ölets viktigaste råvara kommer. Du kanske vill starta en kvarn eller har så har du en gammal kvarn som du vill modernisera så att du kan börja mala mjöl, säger Magnus Lanner, som jobbar som branschansvarig för bageri på Eldrimner.

Deltagarna kommer att få se exempel på hur moderna hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet och hur samarbetet mellan odlare, mjölnare och bagare och samarbetet mellan odlare, mältare och bryggare kan gynna den lokala ekonomin.

PÅ LIMABACKA kvarn finns både stenkvarn och valskvarn. På Warbro kvarn stenmals allt mjöl och där visas också mälteriet där det tillverkas malt till hantverksbryggerier runt om i landet.

– Till kvarndagen på Warbro kvarn är därför bryggare lite extra välkomna, säger Magnus Lanner.

I slutet av förra året invigde Warbro kvarn sin anläggning för malt till öl- och whiskytillverkning, Warbro malt, som kommer att leverera ekologisk malt på lokalt odlat spannmål av kulturspannmålssorter.

– Med vår malt blir vi först med att erbjuda Sveriges bryggare en helt ny typ av råvara. Precis som vi arbetat för att lyfta fram hur mjölet bidrar till brödets smak vill vi nu vara med och låta malten ta mer plats i svensk dryckeskultur. Vi erbjuder ett första småskaligt alternativ. Nu är det dags för en råvarurevolution även för drycker, säger Kerstin Björklund, på Warbro kvarn.

WARBRO KVARNS maskineri och byggnad är bara några år gamla medan Limabacka kvarn har ett moderniserat maskineri i en gammal kvarnbyggnad.

– Att starta modern verksamhet i en gammal kvarn är inte så lätt. Båda kvarnarna som vi besöker är bra exempel på hur man med modern men beprövad teknik kan göra kvalitetsprodukter till hantverksbageriet, säger Magnus Lanner.

Hantverksmjöl är mjöl som mals i mindre kvarnar där mjölnares hantverksskicklighet är en viktig del för att kunna få fram en bra produkt och eftersom fler och fler bagare får upp ögonen för hantverksmjölets positiva egenskaper ökar efterfrågan hela tiden och det behövs fler mjölnare.

– Genom kvarndagarna vill vi dels erbjuda bagare, bryggare och odlare en chans att fördjupa sina kunskaper om mjöl och dels vill vi hitta intresserade till en mjölnarkurs och kanske en hel mjölnarutbildning, säger Arvid Lorentzon som även han jobbar som branschansvarig för bageri på Eldrimner.

Mjölnaren Bengt Nybergh på Limabacka kvarn är mycket nöjd med det här initiativet.

– Det behövs en föryngring bland mjölnarna och det finns många kvarnar runt om i landet som skulle gå att starta, med lite modernisering, säger Bengt Nybergh. //

KVARNDAGARNA
- 11 juni på Limabacka kvarn
- 19 juni på Warbro kvarn.

warbrokvarn.se – limabackakvarn.se

Läs mer på sidan 56.