



# MED FOKUS PÅ HANTVERKET OCH RÅVARAN

MATHANTVERK ÄR DET SJÄLVKLARA ARBETSSÄTTET.  
DÅ VISAR MAN BÅDE RÅVARAN, PRODUCENTEN OCH KUNDEN RESPEKT.  
I JOHAN OCH MY FELDTS PRODUKTER FÅR RÅVARAN STYRA.

TEXT Magnus Lanner ■ FOTO Arvid Lorentzon



**F**eldts Bröd och Konfekt i centrala Halmstad öppnades för fyra år sedan av Johan och My Feldt. De har båda bakgrund i restaurangköket och har jobbat på flera av Stockholms bättre restauranger. Redan i Stockholm fanns en plan på att starta något eget och när de bildade familj kände de att det var dags att lämna huvudstaden. Valet blev Halmstad eftersom My är hallänning och beslutet att starta ett bageri och konditori blev enkelt då de ville prioritera barnen och inte driva en restaurang med kvällsservice.

Både Johan och My har rötterna i de söta bakverken och desserterna men brödtintresset har hela tiden växt. Kanske främst hos Johan som jobbade med bageri redan i Stockholm. Att jobba hantverksmässigt är ett självklart val för oss men det är inte så enkelt att kort besvara vad mathantverk är hos oss, säger My. Efter en veckas fundering kommer det här genomtänkta resonemanget via Mys sociala medier. ”Det är lätt att säga att vi jobbar med händerna men vi gör ju allt med händerna; knyter skorna, öppnar brevlådan, startar bilen [...] Det räcker inte att säga att vi jobbar med händerna. För mig handlar det om så mycket mer än så. Det är en blandning av förmågan att kunna se, känna, tänka, smaka, respektera. Se vad jag gör för något, se när något inte stämmer och när det är rätt. Känna med händerna, hur känns det, låta fingrarna få flöda fritt, för de vet hur de skall göra, låta kroppen följa med i spritsningen och snirkklarna för det sitter där. Vilja smaka och ha förmågan att kunna ändra recepten varje gång efter råvaran, att jobba utifrån den och inte från pappret med siffrorna och orden. Att respektera en råvara som vi fått och förädla den på det allra bästa sätt, som vi kan. Allt det i en harmoni, är mathantverk för mig och för oss som jobbar här. Det är vad vi vill förmedla och det som inte alltid är så lätt att visa i ord men mycket lättare att visa i det vi gör.”

Råvarorna hos Feldts är lokala när det är möjligt; mjölet odlas i närheten och kan spåras till odlare och ofta till och med till vilket fält det är odlat på. Råvarorna mals på Limabacka kvarn. Mjölets naturliga variationer sätter bagarens hantverksskicklighet på prov. Bär, frukt och grönsaker varierar utifrån säsong och det gör också att konditorisortimentet är varierande under året. Både utifrån tillgång på råvara men också utifrån vilket sortiment de vill tillverka för dagen eller veckan. Brödsortimentet är mera stabilt över året men Feldts brukar köra med ett säsongsbröd som ändras över året. Under vårt besök var det brödet ”lingon och malt” eftersom lingonen just mognat i Halland. My reflekterar över att medan restauranger förväntas byta meny och förnya sig ska bagerier och konditorier bli anrika och ha samma utbud. Hon vill ändra på det och

*Att respektera en råvara som vi fått och förädla den på det allra bästa sätt, som vi kan. Allt det i en harmoni, är mathantverk för mig och för oss som jobbar här.*



följa både säsong och inspiration. Hennes filosofi om mathantverk har alltid funnits med men när hon arbetade på restaurang Akvarell i Halmstad fungerade en beställning på en helt färgämnesfri meny som en väckarklocka om färgämnen och tillsatser. Hon kontrollerade alla råvaror och hittade färgämnen både här och där, men inte i den färgstarka desserten med naturliga färger från bär, frukt och grönsaker. Varför håller vi på med färgämnen frågade hon sig? Hos Feldts finns bara produkter med naturliga färger från råvarorna som används och man jobbar helt utan tillsatser.

Med det centrala läget i Halmstad når de många kunder och den stora andelen lokalproducerade råvaror i både bageri- och konditorivaror stärker producenterna i landsbygden runt omkring staden. Johan och My skulle gärna köpa ännu mer lokala produkter, till exempel ägg, om regelverket hade varit enklare. De har valt att inte kravcertifiera sitt företag så att de istället kan använda egna äpplen från trädgården och bär från lokala odlare. Alla råvaror är inte kravcertifierade även om de är producerade enligt ekologiska principer. De riktigt små producenterna är oftast inte ekologiskt certifierade. My tycker att det egentligen borde det vara de som inte använder naturliga processer och ärliga råvaror som borde märka sin mat och inte mathantverkarna. För de ekologiska producenterna som arbetar med en ärlig och naturlig produktion som är ekologiskt certifierat kan valet bli en mer långrest råvara som är certifierad framför en kortrest ocertifierad. Det kan till och med missgynna de lokala odlarna i den omkringliggande landsbygden. Som exempel använder Johan och My hallon från en lokal odlare som plockar enbart åt Feldts och saknar ekologisk certifiering, samt Wapnös mejeriprodukter som inte är ekologiskt certifierade men mycket lokalproducerade och med ekologiska principer. Här tycker Johan och My att mathantverkarens roll kommer in; som mathantverkare måste man känna till sina råvaror och själv kunna avgöra om råvara är bra eller inte.

När det gäller Eldrimner Certifierat Mathantverk så har Feldts nyligen certifierat sina produkter.

- Först ville vi inte certifiera oss berättar Johan och My, men sedan kom vi fram till att Eldrimners certifiering faktiskt visar att vi håller på med hantverk och inget annat.

I dag har Feldts fyra personer anställda. Flera i personalen är upplärda på plats när de gjort praktik hos Feldts. Lärlingsutbildningar och långa praktikperioder är något som passar väldigt bra tycker bagar- och konditorparet. De vill gärna se mer sådant. Samt en förbättring av gymnasieskolan. Där måste eleverna få lära sig att producera från grunden.

- Att klippa upp påsar med anslag behöver inte läras ut på gymnasieskolan, tycker My. //

