



Livets ar

*Det började med dinkel 2003.
Sedan dess har de fått bagare och kockar
över hela landet att prova olika kultur-
spannmål. Warbro kvarn har alltid något
nytt gammalt sädesslag på gång.*

TEXT Annika Edestrand FOTO Hilda Arneback



F

ullkornsmjöl av emmer, virvelmjöl av dinkel, rustikt vetemjöl och flingor av enkorn och nakenhavre. Att se Warbro kvarns naturfärgade påsar i butiken kan ge en känsla av att resa tillbaka i tiden. Men med tanke på att kvarnens omsättning ökat varje år sedan starten 2003 och att allt fler hantverksbagerier sneglar mot kulturspannmål, kanske det snarare är in i framtiden de gamla grödorna tar oss?

– När vi sålde vårt dinkelmjöl på Jord-

brukets dag på Julita 2002 var det kanske två personer av de 6 000 samlade som hade hört talas om dinkel. Fem år senare var det två personer som inte hade hört talas om dinkel, berättar Kerstin Björklund som är vd, och tillsammans med sin man Thomas och fem släktingar grundare av Warbro kvarn. De två agronomerna träffades under utbildningen, tog över en kvarn som varit stängd sedan 60-talet och började odla dinkel, påhejade av Thomas mamma som tack vare sitt tyska ursprung hade en närmare relation till sädesslaget.

– I början var det inte bagarna utan kockarna – fancy killar från Edsbacka krog och så – som kom fram på mässor och marknader: ”Vad har ni för något nytt i år då?” Mathias Dahlgren och grabbarna ville alltid vara först, ler Kerstin.

Warbro kvarn ligger i Sköldinge mellan Flen och Katrineholm. Den kalla vinterdag när vi hälsar på ligger ett förskönande lager snö över traktens åkrar där ett tjugotal bönder odlar kulturspannmål till kvarnen.

I den ursprungliga kvarnen fick man balansera 100-kilos jutesäckar, hissa upp dem tre våningar och tippa säden ner i kvarnens stora trätratt för att få fram 25 kilo mjöl

”*’Vad har ni för något nytt i år då?’ Mathias Dahlgren och grabbarna ville alltid vara först*”

→ Dörren till vänster går till kontoret, dörren till höger till gårdsbutiken. Islandshästarna går ut i hagen.

→ Agronomerna Kerstin och Thomas Björklund träffades under utbildningen. De har varit gifta i över 30 år och har fyra barn, ett mälteri och en kvarn tillsammans. Mjölaren Kerstin Eriksson har jobbat i kvarnen de senaste elva åren.

i timmen. När verksamheten började ta fart 2011 bestämde sig Kerstin och Thomas för att det fick vara nog. Numera rymms kvarnen, som producerar 500 ton om året och levererar mjöl över hela landet, i det som tidigare var svinstallet på Linds gård. Mjölaren Kerstin Eriksson som gör sitt elfte år i kvarnen minns vilken lättnad det var att plötsligt bara kunna trycka på en knapp för att få spannmålet på plats. Men än är det mycket hantverk som krävs för att kulturgrödorna på åkrarna ska hamna stenmalda och siktade i påsar. Till att börja med är det inte säkert att utsädet är sorterat, som när man började odla urvetet enkorn.



VAD ÄR KULTUR- SPANNMÅL?

Äldre så kallade kulturspannmål har generellt högre näringsvärden och smak än moderna spannmålssorter. De lämpar sig för ekologisk odling och har ett högre innehåll av proteiner, mineraler och antioxidanter. Idag har Warbro kvarn åtta grödor, varav sex är kulturspannmål. Vetet och rågen är moderna spannmål men äldre varianter är under uppförökning. Håll utkik.

NÅGRA EXEMPEL:

► **Dinkel eller speltvete** ger ett mjöl med fyllig arom och god smak. Kan ersätta vete i alla bakverk.

► **Emmer** härstammar från en korsning mellan enkorn och ett vildgräs. Den passar bra till bröd med mycket fullkorn.

► **Enkorn** är det egentliga urvetet. Det har ett vekt gluten som kräver lite mer av bagaren, men en fantastisk doft och smak.

► **Nakenhavre** är en äldre oförädlad havresort som innehåller mer näring och har en fylligare smak än vanlig havre.

Källa: www.warbrokvarn.se

MER VIRVELMJÖL!

Ett av framtidens mjöl kan vara virvelmjöl. Så här funkar det: Inuti virvelkvarnen gör en luftström att spannmålskärnorna virvlar runt i en skål av granit. Där slipas de sakta till mjöl i stället för att malas. Tack vare luftningen innehåller virvlat mjöl mindre fukt vilket ger mjölet längre hållbarhet. Trots att mjölet består av 100 % fullkorn blir det både fluffigt och finkornigt.



– Vi fick tio kilo i en påse från en annan odlare. Vi sådde ut det, skördade, plockade bort allt som inte var enkorn ur kärvarna och sådde igen. Sedan upprepade vi proceduren och plockade bort allt som inte var enkorn igen... i fem år höll vi på innan vi kunde börja sälja, säger Kerstin. Det blir lätt uppblandat när man håller på med små partier.

Förutom att skörden ska bestå av samma sorts korn, behöver den också bli tillräckligt stor innan Warbro kvarn kan börja sälja. Först när man kommit upp i några ton är det någon idé att släppa ut ett nytt mjöl på marknaden. Det ska inte bara säljas, utan det måste också finnas utsäde kvar till nästa år.

– Första året vi sålde enkorn räckte det från oktober till januari, sedan var det slut. Förlåt, sa vi. Det gör inget, sa bagarna, det är lite spännande att det är slut. Då visar man hur exklusivt det är.

Även hos bagarna krävs det lite extra tålamod och envishet för att hantera de stenmalda och numera ovanliga grödorna, framför allt i början. Allt mjöl från Warbro kvarn

”
*Vi sådde ut det,
skördade, plockade
bort allt som inte var
enkorn ur kärvarna
och sådde igen*”

är malet i stenkvarn, vilket ger en ojämnare yta som suger upp mer vätska. Men det lär man sig snabbt. Mer svårhanterligt är väder och årstider. Till skillnad från industrimjöl från stora kvarnar som är likadant i säck efter säck, påverkas mjölet från en mindre kvarn av naturen.

– Vi har en årsvariation, konstaterar Kerstin. Vi försöker blanda korn från olika odlare men kan inte överbrygga årsgränser eftersom allt som skördas i september säljs slut under året. Efter en varm sommar som i år får vi höga falltal och höga proteinhalter. (Falltal är som bekant tidsmättet på den

↑ Martin Lundkvist är ny i kvarnen. Sverige har ingen kvarnutbildning, så han lär sig genom att fylla, lyssna och känna. Om ett år kanske han kan mala.

← Äldre sädesslag är mer anpassningsbara än moderna. Flyttar man dem tar det några år och sedan trivs de.

enzymatiska nedbrytningen av stärkelse till socker i en deg.) En stor kvarn kan pytsa och blanda – vi får istället prata med våra kunder om hur det är och vad man kan göra åt det.

Kommunikation verkar vara en stor del av kvarnens vardag. Numera har man inte så ofta bagarkurser som i början, men när det är dags att låta ett nytt mjöl ta plats i hyllan låter Warbro kvarn alltid ett par, tre bagare prova mjölet först. Sébastien Boudet i Söderhallarna, Petrus Jakobsson på sitt bageri Petrus och Tina Fernlund som numera har Järna bageri men lärde känna Warbro kvarn när hon jobbade på Rosendal, är ständiga bollplank.

– Mina surdegar blir inte bra, suckar Kerstin. Jag har frågat Sébastien hundra gånger men har gett upp. Vill jag ha ett gott surdegsbröd köper jag det när jag är i Stockholm.

Kerstins nattjätta dinkelbullar på virvelmjöl blir emellertid helt oemotståndliga, konstaterar vi som sitter runt företagets köksbord.

Närheten till storstan är och har varit viktig för Warbro kvarn. Nu när många småbagerier har börjat titta närmare på råvarorna och intressera sig för hantverksmässig produktion ligger kvarnen på perfekt avstånd för en dagsutflykt.



– Det är till stor del ett flockbeteende, om någon hittar ett bra mjöl hänger de andra på. När Magnus Johansson sedan står i tv med våra påsar är det naturligtvis guld värt, säger Kerstin.

Aven om många bagerier har upptäckt både enkorn och emmer är det Warbro kvarns bagerivetemjöl som är storsäljaren, något som var långt ifrån självklart från början. Då uppstod det nämligen frågor kring den naturligt beigebruna färgen mjölet fått av klirester från kornets skal.

– Trots att vi sa att det var både nyttigare och godare än det vi betraktar som ett vanligt vetemjöl gick det tydligen inte att ha beigevärgade baguetter. Brödet skulle vara vitt eller fullkorn, inget däremellan, säger Kerstin.

Lösningen blev en maskin som successivt tar hand om allt vetemjöl som innehåller kli, tills bara den innersta kärnan i vetekornet finns kvar, mannagrynet. Grynen mals till ett ljusare, starkare mjöl med en annan gluten-

”*Mjölet är aldrig mer än ett par dagar, ibland är det ljummet när vi säckar upp det*”

kvalitet, ungefär som vetemjöl special. Det kallar Warbro kvarn för bagerivetemjöl. Det vanliga, beigevärgade vetemjöllet säljer man numera under namnet vetemjöl rustikt.

Vem är det då som kommer på alla nya produkter? Det gör vi tillsammans, säger Kerstin. Både svärdottern och svägerskorna är involverade i företaget och familjen träffas ofta och tycker att det är roligt att bolla idéer. Den senaste resulterade i en mältningsanläggning som snart har producerat 8 ton malt att skicka till ett whiskydestilleri i Japan. Nästa projekt på väntelistan är att börja använda malt – både hårt rostad och mer neutral – som bakningsråvara. Men en sak i taget. Lagom till höstskörden är ytter-

↑ Alla påsar får ett hållbarhetsdatum i botten. Går mjölet inte åt går det bra att frysa in det, tipsar Kerstin.

→ De större kvarnarna får fram flera hundra kilo mjöl i timmen. Numera har man också ett eget mälteri. Nils Oscar Kellerbier, som vann SM i Mathantverk 2018 i kategorin ”öl och mjöd”, bryggdes med kulturspannmålen Balder från Warbro Malt.

ligare en kvarn och en sikt inplanerade i det tillbyggda svinstallet. Även om kapaciteten ökar kommer Warbro kvarn fortfarande inte att ha mjöl på lager. Ju färskare mjölet är, desto bättre, särskilt när det gäller fullkornsmjöl.

– Mjölet är aldrig mer än ett par dagar, ibland är det ljummet när vi säckar upp det, säger Kerstin. Några av våra kunder som jobbar med surdeg skaffar egen kvarn. För surdegen är det viktigt att mjölet är så färskt som möjligt. Det finns mikroflora på spannmålsytan och om du mal och låter mjölet ligga är den inte lika aktiv längre.

Vi avslutar besöket i den lilla gårdsbutiken där påsarna står prydligt uppradade. Vänder man på dem har alla malningsdatum och bäst-före-datum för att visa att mjölet är färskt. Fullkornsmjölet håller 7–8 månader medan nakenhavren som innehåller betydligt mer fett ska ätas upp inom 5 månader. Men Kerstin menar att man inte behöver oroa sig över mjölpåsar som blivit stående.

– När du har malt mjölet blir det mindre och mindre nyttigt, inte dåligt. Men köp inte en hel pall om det inte går åt! Köp hellre mindre, säger Kerstin. En ovanlig uppmaning från en ovanlig mjölleverantör. Men också det en tanke att ta med sig in i framtiden. ☘



BÖRJA DAGEN BRA-BRÖD

När Kerstin på Warbro kvarn bakar bröd blir det kalljäst över natten. Och gott!

12 frallor
Blanda på kvällen innan läggdags:
4–5 dl kallt vatten
1 tsk salt
10 g jäst
500 g virvelmjöl av dinkel

Häll i mjöl så att degen släpper kanterna i bunken. Kör hushållsassistenten (eller rör) ordentligt ca 10 min. Häll över i en stor plastbytta med lock och ställ in i kylan.

Nästa dag:
Ta ut byttan. Degen ska ha jäst till dubbel storlek. Sätt ugnen på 225°, med en plåt i. Mjöla upp ett bakpapper och stjälp upp degen på det. Dra lite i hörnen så degen blir en 3–4 cm tjock rektangel. Skär upp den i 12 rutor. Tänk på att ”fluffet” ska vara kvar, knåda inte! Ta ut plåten ur ugnen och dra över pappret med frallor. Grädda i 12–15 minuter.

