

Labans kvarn

Vad var det som gjorde att lantbrukaren, den tidigare kocken m.m. Laban Bergström sadlade om och blev både kvarnägare och sedan också framgångsrik bagare.

Laban berättar:

Det var vid ett styrelsemöte med Hoburgs Näringslivs och Intresseförening, HNI, som det hela började. Året var 1984 och platsen var snickeriet i Burgsvik. Jag arrenderade då den gård där jag nu bor och jag gnällde och undrade hur vi lantbrukare skulle kunna utnyttja turisterna bättre ute på Sudret. Med på det mötet var bl.a. Per-Åke Ekelöf, Knut Karlqvist, Tore Jakobsson, under-tecknad och kanske någon mer.

Tore Jakobsson, då krögare på Majstregården, tog till orda och sa: »Sätt igång väderkvarnen som är iordninggjord ute på Faludden och mal mjöl och sälj till turisterna.« Det var startskottet till det hela. Mötet jag relaterar till var i slutet av augusti. I oktober när det lugnat ut med jobbet samlades vi i den nyrestaurerade väderkvarnen. En av delägarna Karl-Gustav Larsson var med och visade oss hur det skulle gå till.

Karl-Gustav hade malt många gånger i kvarnen. Vi fick på luckorna på vingarna. Det blåste inte så mycket men det kom någon vindby från sydväst och det snurrade på ganska bra.

Jag som aldrig varit i en väderkvarn förut blev nästan rädd när det satte igång. Det ruskade och skakade i hela kvarnen och jag tyckte att det hela verkade lite vågat. Men Karl-Gustav var trygg och tyckte det var perfekt. Efterhand troppade Tore och Knut, som också var med därute, av och när det var dags för otendag åkte Karl-Gustav också hem. Jag trodde att han snart skulle komma tillbaka, men han gjorde inte det och min inskolning var över. Jag tog ur luckorna och begav mig hemåt med min mjölsäck.

Jag hade nu fått blodad tand och tyckte det var spännande. Att arbeta med naturen tycker jag är spännande, då kan man inte styra allt utan får foga sig. Senare kom jag att arbeta i Stockholm och när Pohlman på SMHI lovade blåst, åkte jag hem och satte igång kvarnen och malde dygnet runt.



Kvarnen på Faludden.

Foto Ing-Marie Tellström.

Nästa sommar hade vi kvarnen öppen för visning, blåste det så malde vi givetvis. Vi malde, paketerade mjöl, berättade och sålde. Vi fick fram mer mjöl än vi kunde sälja ute i kvarnen. Knut hade gjort en logga till påsarna, samma som vi fortfarande har.

Tore och jag gav oss ut på försäljningsturné till Visby. Han hade jobbat på flera av Visbys krogar och kände folket i affärerna. Det gick ändå trögt. Man tvivlade och undrade om det fanns någon marknad för stenmalet grahamsmjöl och sammalet rågmjöl.

Man bad att få återkomma. Vi kom till Domus, där var Tommy Malmkvist chef. Tore presenterade mig och den produkt vi ville sälja. Det är bra, sa Tommy, det här skall vi ha. Efter det beskedet var isen bruten. Vi var med det beskedet ett eller kanske två trappsteg upp på vår trappa.

Nästa steg var att visa att mjölet gick att använda också. Sälja mjöl i souvenirförpackning var en sak men det kunde det inte bli någon stor marknad av. Min mor som är hushållslärare satte igång och provbakade och ville få fram ett riktigt gott surbröd. Hon fick en surdegskultur från ett tråg vid Rannarve i Öja. Det var en fin surdegskultur, men det tog nog ändå mer än ett år innan hon var riktigt nöjd med brödet. Ett annat recept och en annan surdegskultur fick vi från Linnea Funk i Rone. Hon ba-

