



Sällan har en bagare varit mer välkommen hem än Matti när han återvände till Sankt Olof på Österlen för att öppna bageri tillsammans med sin fru Iwona. Gott bröd har blivit något för byborna att samlas kring och bagarfamiljen har hittat sin egen oas för lek och lycka.

AV LISA ISING FOTO CAROLINA ROMARE

EN BAGARE KOMMER HEM



MITT LANTLIV

**Matti Holgersson
& Iwona Kwodzinska**

Ålder: 39 och 40 år.

Yrke: Bagare som driver bageriet Byvägen 35 i byn Sankt Olof på Österlen.

Familj: Sönerna Alan, 11 år, och Leo, 2 år.

Bor: I ett gammalt hus i Sankt Olof.

Just nu: Laddar för Konstrundan på Österlen den 25 mars–3 april, då hela bygden vaknar till liv efter vintern och mängder av folk besöker traktens byar och konstnärsateljéer.

Kanelbullarna av surdeg är redan ett begrepp och en av anledningarna till nomineringen Skånes bästa. Det nedlagda snickeriet blev början till Mattis och Iwonas nya liv på landet.



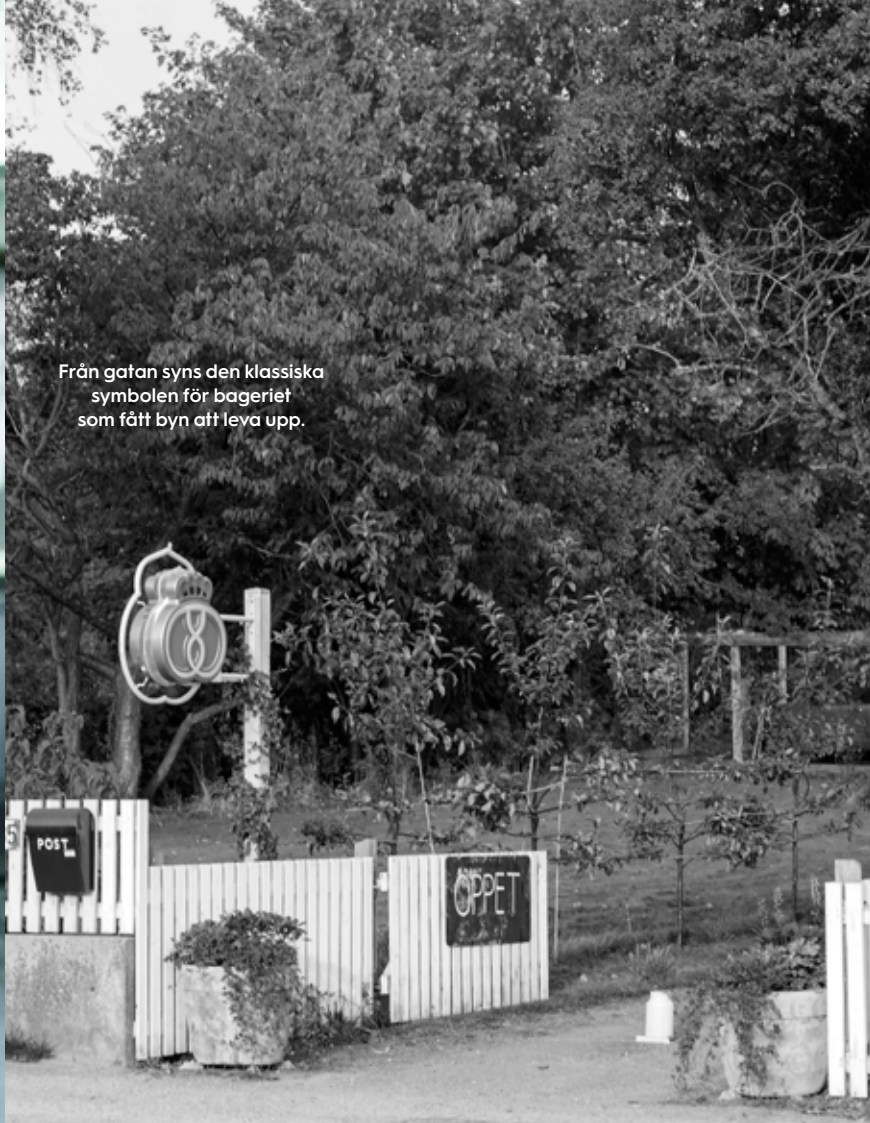
Om sommarkvällarna förvandlas baksidans uteservering till konsertplats – och det är helt okej att ta med egen picknick.



Iwona, "marmeladprinsessan från Polen", är den som står för alla efterrätter och tårter.



Matti är ständigt på språng mellan lunchastruller och brödbak.



Från gatan syns den klassiska symbolen för bageriet som fått byn att leva upp.

EN BAGARE KOMMER HEM

DEN KLASSISKA SKYLTEN med kringlan visar oss vägen. Det pinglar vänligt i dörren och doften av nybakat bröd strömmar ut i den svala luften. Inne i bageriet hörs mjuka bossa nova-toner, en järnspis sprider skön värme och stoppade möbler och levande ljus kontrasterar hemtrevligt mot betonggolv och råa tegelväggar. Det var här, i ett nedlagt gammalt snickeri, som **Matti Holgersson** och **Iwona Kwodzinska** började drömma om ett annat liv. Efter flera år som kock och köksmästare på fine dining-krogar i storstaden längtade Matti hem. Han är uppvuxen bara någon kilometer härifrån. Här i Sankt Olof nordväst om Simrishamn ville han starta något eget. Med varsam hand har byns gamla snickeri förvandlats till bageriet och lunchkrogen Byvägen 35.

– Vi följde vårt hjärta och det har gått bra. Det har varit fullt ös från dag ett, säger Matti.

Bageriet är mindre än ett år gammalt och fick en rivstart vid öppningen i maj 2015. I dag är kanelbullarna på surdeg redan ett begrepp och Matti och Iwona har tillsammans blivit utsedda till Årets Sankt Olofsbo "för förtjänstfulla insatser i bygden", som det heter på det inramade diplommet. Innan det första året var till ända hade deras bageri dessutom nominerats till Skånes bästa. Med sina knappt 650 invånare är Sankt Olof en by mer van vid nedläggningar än nysatsande entreprenörer, och kunderna vittnar om den välkomna förändringen.

– Bageriet var verkligen något vi saknade. Det har betytt enormt mycket för byn. Tidigare kunde man bo här i flera år utan att lära känna någon. Men nu är det en helt annan sak, säger kunden **Gert Hagander**.

Allt började med att Matti och Iwona hittade det gamla snickeri-huset, enligt Matti "ett oisolerat bråte", som han och Iwona nu har renoverat grundligt men kärleksfullt. Det finns roliga bevarade detaljer från snickeritiden, som trissorna som hållit verkstadens remdrift i gång, och järnkaminen, en Norra Hammar No 8, som en gång i tiden har använts till att koka trälim på.

Teglet i bardisken hämtades från ett rivningshus i närheten. Sedan har Matti och Iwona fyllt på med egna inventarier – sofforna från mormors mor, glasskåpen de hittade i en gammal ladugård och så vidare.

– Vi ville behålla den gamla känslan i huset och gärna ta hjälp av lokala krafter. Vi har anlitat både bysmeden och den lokala sägen. Allt kommer härifrån, säger Matti.

Samma lokala fokus finns i restaurangköket där det närproducerade alltid har företräde. Matti experimenterar med diverse sädesslag, mjölsorter, frön och gryn från olika ekologiska odlare i trakten. Mjölet kommer från en kvarn några kilometer bort. Från grannbyn Onslunda hämtar han dinkel. I köket med de två stenugnarna samlas tråg med vallmofrön, en säck pumpakärnor, linfrön, havre och hel råg.

– Det finns inte så många ekologiska odlare, så man måste testa allt från dem som levererar, säger Matti, medan han förbereder nästa omgång av veckans bröd, den här gången med rostade solroskärnor.

Bageriets tårter och bakverk står Iwona för, uppvuxen som hon är med en pappa som drev sylt- och marmeladfabrik hemma i Polen. I diskens glasmonter tronar hennes konstverk: pumpatårta med kanelfrosting och dulce de leche, chokladkaka med mascarpone →

MITT LANTLIV

Mattis 5 bästa brödtips:

Baka med hjärtat! Det är visserligen mycket kemi i bakning. Men det betyder inte att du måste gå slaviskt efter recept. Använd alla dina sinnen: känsel, doft, syn...

Använd alltid ekologiskt mjöl, särskilt om du bakar med surdeg.

Det innehåller mer av de naturliga ämnena som sätter fart på processen.

Investera i en baksten! Den ger brödet en hög och jämn värme.

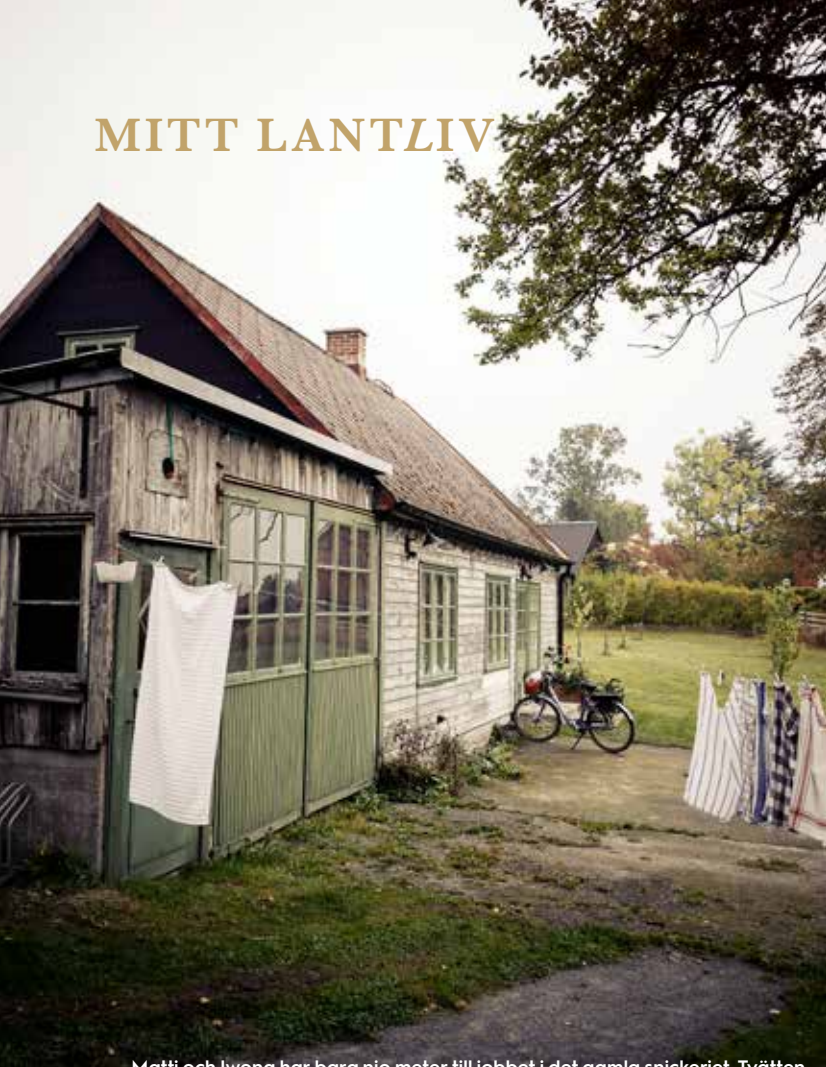
Maximalt saftigt och smakrikt bröd: Blanda samman alla degingredienser – men vänta med saltet. Låt först degen vila i 30 minuter och tillsätt därefter salt. Knåda och fortsätta baka ut som vanligt.

Knaprigaste ytan: Baka först brödet i het ånga i en 250–300 grader varm ugn med en baksten, de första 10 minuterna tillsammans med några deciliter vatten i en ugnstål skål. Öppna därefter ugnsluckan, ta bort vattenskålen och släpp ut ångan. Fortsätt bakningen som vanligt, på temperatur enligt receptet.

Kafédisken är ett hemmabygge av återvunnet tegel från ett rivningshus i närheten. Surdeg och ekologiskt mjöl står i fokus när Matti bakar bröd. Den mysiga inredningen är en mix av arvegods och loppis- och ladugårdsfynd.



MITT LANTLIV



Matti och Iwona har bara nio meter till jobbet i det gamla snickeriet. Tvätten hänger på tork på linan som förbinder jobb och bostad.



För byborna i Sankt Olof har bageriet snabbt blivit en viktig samlingsplats. Hit går man inte bara för att köpa bröd.

EN BAGARE KOMMER HEM

och chokladfudge – och äpplemarängkakan efter farmors recept.

Bageriet förser inte bara byn med bröd och bakverk utan även med dagens lunch, den här dagen en smakrik grön ärtsoppa, som enligt en griffeltavla på väggen serveras ”tills den är slut”. Ibland används stenugnen till pizza och då blir det pizzabuffé. Exempelvis i somras när uteplatsen förvandlades till konsertplats med festivalstämning.

– Det märks verkligen att folk vill gå ut. Alla får komma, och det går lika bra om man hellre vill ta med sig egen picknick och bara lyssna, säger Matti uppmuntrande.

Familjens bostadshus ligger på andra sidan gårdsplanen. De två barnen **Alan**, 11 år, och **Leo**, 2, springer mellan husen där tvättlinan hänger som ett slags förmedlande länk mellan bageri och bostad.

Det händer även att man hittar Mattis mamma **Maria** bland kast-rullerna i köket. Den här förmiddagen tar hon hand om bleksellerin.

– När Matti behöver ännu mer hjälp så rycker även hans bröder från Malmö in. Eller så kommer hans moster och diskar, säger Maria och skrattar.

Det var just så här Matti och Iwona tänkte sig sitt nya liv på landet – med mycket hjärta, gemenskap och närhet, förklarar han:

– Vi har fått mer tid med barnen. Trots att vi jobbar jättemycket finns vi här för dem hela tiden. Nio meter till jobbet är ju svårt att slå och med gudomliga skogar inpå knuten blir det också många utflykter tillsammans. Årstiderna märks tydligare här. I höstas plockade vi svamp och snart väntar den knallgröna skogen när träden slår ut.

Första året har så klart också bjudit på en hel del överraskningar. Som den gången det började droppa in kunder som undrade var de skulle ställa husbilen. Det visade sig att en husvagnstidning slagit upp en stor artikel om dem. Eller dagen det plötsligt vimlade av fikasugna cyklister, ett kulturtramp som bagarparet inte hade hört talas om. För att inte tala om kanelbullens dag...

– Vi försöker att hitta strategier, men kunderna är svåra att förutse. Här händer saker hela tiden! Om somrarna kan hundra kanelbullar vara slut redan vid tio på förmiddagen. Andra dagar blir de över.

Byn må vara liten, men den lockar en hel del besökare. Strax intill ligger en berömd vallfartskyrka från 1200-talet med medeltida kalkmålningar och hit kommer mängder av busslaster och pilgrims-vandrar varje år. Om somrarna går här dessutom en museijärnväg med ånglok som trafikerar sträckan Sankt Olof–Brösarp, en av Skånes största turistattraktioner. Men närsamhället med skolan, Lionsklubben, pensionärsgrupperna och fotbollsföreningarna bidrar nog med de allra gladaste kunderna.

Det pinglar i dörren – igen och igen. Kunderna kommer och går. Någon beställer kort en påse bullar. En mamma med dagisbarn i overall stannar för en pratstund. Grannbyns gymnastikförening bokar hela kaféet för en kväll.

Korgarna med morgonens bullar och bröd går åt. Morgondagens focaccia växer till sig och snart sätts nästa omgång havrebröd, rågbröd och frukostbullar på Mattis bakkbord.

– Bageriet känns fortfarande lite som en lekplats där vi provar våra idéer. Meningen är inte att vi ska bli jättestora och jätterika. Här kan vi göra skillnad – och det räcker långt för oss. Vi har hittat en plats att bli lyckliga på. ●