

Kaféförståndare Pia Backman värnar traditionerna på Bertilssons stuga i utkanten av Göteborg.

PIAS RÅD TILL DRÖMMARE

Pias bästa råd till alla som drömmer om att starta kafé:

- Ha en familj som stöttar dig – du kommer att arbeta sju dagar i veckan.
- Vänta tills barnen blivit större.
- Omge dig med människor som tror på dig, bland dem en bra bankkontakt.
- Ha många bollplank.
- Skapa ett bra team.
- En duktig bagare är till exempel ovärderlig.
- Var målmedveten. Det gäller att orka upprätthålla bilden om vart man är på väg även när det blåser motvind.



Pannbiff, rödbetsallad, bröd och tårta – allt som serveras är hembakt och genuint.



EGET KAFFÉ

Ett eget kafé

– DRÖMMEN SOM BLEV SANN

Efter 23 år på Volvo kastade fembarnsmamman Pia Backman loss och startade kafé. Nu lever hon sin dröm och jobbar sju dagar i veckan. Med glädje.

AV ANNA-LENA BJARNEBERG FOTO: AGNETA THORSEN

Delsjöterrängen är göteborgarnas stora rekreationsområde, med skog och sjö, gångstigar och motionsspår. Här ligger Bertilssons stuga, en liten röd stuga i skogen som varit ett utflyktsmål för göteborgarna sedan 1930-talet.

När Pia Backman fick höra att stugan var till salu visste hon genast att stunden var kommen. Nu skulle hon, fembarnsmamman som under 23 år varit anställd på Volvo Personvagnar, förverkliga sin dröm.

– Jag har alltid funderat på hur mitt kafé skulle se ut. Under mina resor runt om i världen har jag besökt många

kaféer och relaterat till hur jag skulle gjort i stället. Jag har till och med cyklat runt i stan och letat efter lämpliga platser, säger Pia Backman.

Försäljningen av stugan var i sitt slutskede, men Pia lyckades ändå få till en träff med mäklaren.

– Vi träffades i mäklarens bil på en parkeringsplats. Då förklarade jag att det inte kunde vara möjligt att stugan var såld, eftersom jag visste att det var jag som skulle ha den.

Tre dagar senare var stugan hennes.

– Vi drack champagne hos mäklaren och det kändes helt

overkligt. Tärarna rann och jag var alldeles omtumlad, berättar hon.

– Jag var glad att säljarna valt mig som köpare.

Pia hade hoppat. Hon var på väg från en värld in i nästa. Hon skulle avsluta sitt arbete på Volvo och bege sig in i en verksamhet hon inte visste något om. Det blev en omtumlande tid där alla känslor fanns representerade.

– Jag var orolig, rädd, ledsen och glad på samma gång. Hon visste att hon aldrig mer skulle tjäna de pengarna hon gjort på Volvo, där hon

arbetade med kompetensutveckling av tekniker.

– Men det är inte pengarna som drivkraft som tagit mig hit, säger Pia.

I drömmen var hon den trevliga kaféförståndarinnan som bjöd gästerna på påtar och gick och såg till att alla hade det trevligt.

– Så har det faktiskt också blivit, men det är inte hela sanningen.

Förutom bilden av den trevliga förståndarinnan hade hon en annan bild. Hennes ställe skulle lämna avtryck hos människor.

– Jag älskar människor och

att göra det bra för andra. Jag vill skapa en mötesplats som vi kan återkomma till. Samhället runt omkring oss förändras så snabbt. Då behöver vi något att komma tillbaka till, något att känna igen oss i, något med rötter.

Allt det här hade Bertilssons stuga, enligt Pia. Här fanns rötterna och berättelserna.

– Hit kommer farbröder på 80 och berättar hur de drack varm, hemmagjord saft här när de var små.

Sådana minnen måste värdas. Därför är det självklart för Pia att allt som serveras är hembakt och genuint. Pannbiffen, rödbetsalladen, brödet, drömtårten och så klart...saften.

För en person som inte hade någon erfarenhet av kaféverksamhet sedan tidigare blev det en ny värld att stiga in i. Som tur var hade Pia möjlighet att gå bredvid den före arrendatorn i ett halvår och praktisera i sin egen verksamhet.

– Jag kunde ingenting. Jag visste inte ens hur en kaffemaskin fungerar och hade över

huvud taget ingen aning om vilket arbete det är före öppning och stängning. Att det ska handlas, beredas, städas, putsas, lagas mat och diskas.

Inte heller visste Pia att hon skulle hamna i en byråkratisk värld med mängder av tillstånd och bestämmelser. Miljöförvaltningen har sina bestämmelser, skattedeclarationen ska in varje månad och för att få urskänkningstillstånd behövde hon gå på en kurs i ansvarsfull alkoholhantering.

Sju dagar i veckan jobbar hon. På helgerna kommer hennes barn och man ut och hjälper till.

– Hade jag inte haft deras stöd hade det aldrig gått, säger Pia.

Nu har det gått tre år sedan hon tog över kaffestugan, och hon tycker att hon börjar få rutin på sysslorna.

Hon behöver inte längre gå och handla tre gånger på en dag, och med bagaren Agnes hjälp har hon lärt sig baka både drömtårta och kardemummakakor. ☺

Bertilssons fullkornsbröd

🕒 1½ TIMME + 6 MIN I UGNEN

Pia vill bevara traditionerna samtidigt som hon vill sätta sin egen prägel på kaffestugan. Det här brödet är en uppskattad nyhet som hon har infört.

TILL CA 20 BRÖD:

1 dl solrosfrön
1 dl pumpakärnor
5 dl vatten
50 g jäst
½ dl solrosolja
2 msk honung
1 msk flingsalt
½ dl linfrön
2 dl grovt rågmjöl
3 dl dinkelmjöl, fullkorn
8-9 dl vetemjöl special, fullkorn (480-540 g)

GÄRNING:
pumpakärnor
solrosfrön
linfrön

GÖR SÅ HÄR:

1. Rosta solrosfrön och pumpakärnor i en torr stekpanna under omrörning tills de fått gyllenbrun färg. Låt svalna.

2. Värm vattnet fingervarmt, 37°. Smula ner jästen i en degbunke. Tillsätt vattnet och rör om tills jästen löst sig.

3. Tillsätt olja, honung, salt och linfrön.

4. Blanda ner rågmjöl, dinkelmjöl och vetemjöl. Arbeta samman till en blank och smidig deg. Blanda ner de rostade fröna och kärnorna mot slutet av knådningen. Arbeta degen ytterligare en kort stund så att de fördelas jämnt. Låt degen jäsa under bakduk ca 45 min.

5. Stjälp upp degen på mjölad arbetsbänk och knåda samman den lätt. Forma till en långd och dela den i 20 bitar. Rulla till släta bullar.

6. Blanda pumpakärnor, solrosfrön och linfrön till garnering. Pensla bullarna med vatten och doppa dem i fröblandningen. Lagg bullarna på plåt med bakplåtspapper.

Låt dem jäsa övertäckta till knappt dubbel storlek, ca 30 min. Sätt ugnen på 250°.

7. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 6 min. ●