



# KATARINA BJUDER IN TILL SAMARBETEN

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN VAR DET SÅ MYCKET ÄPPLEN I POLISEN KATARINA HOLMBERGS TRÄDGÅRD ATT HON TOG DEM TILL ETT MUSTERI FÖR ATT FÅ DEM MUSTADE. DÅR OCH DÅ KÄNDE HON AV ATT DET HÄR VAR NÅGOT SOM HON OCKSÅ SKULLE VILJA GÖRA. DET BLEV FLER BESÖK OCH KATARINAS DRIV, ENGAGEMANG OCH MOD GJORDE ATT HON NÅGOT ÅR SENARE GJORDE VERKLIGHET AV KÄNSLAN. SEDAN FYRA ÅR TILLBAKA DRIVER HON PRISBELÖNTA NORRTELJE MUSTERI I UTKANTEN AV NORRTÄLJE I ROSLAGEN.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

**K**atarina skrattar ofta och hon har valt att Norrtelje Musteri ledord ska vara glädje, kvalitet och hållbarhet. När Norrtelje Musteri startade 2016 hade Katarina en lång karriär inom olika myndigheter som Försvarsmakten, Polisen, Säkerhetspolisen och Norrtälje Kommun bakom sig. Det är många som vittnar om vilken uppskattad chef och ledare hon varit och hennes förmåga att delegera och sprida arbetsglädje märks tydligt.

– Jag älskar att arbeta i musteriet. Det är både en fysisk och intellektuell utmaning att sköta maskiner och hantera tonvis med äpplen, utveckla nya produkter och marknadsföra företaget, samverka med andra entreprenörer och försöka bidra till att öka Roslagens attraktionskraft. Jag har aldrig en tråkig dag på jobbet!

Någon erfarenhet av företagande eller av att musta äpplen hade hon dock inte när hon startade

företaget, men hon betonar att hon haft mycket nytta av sin bakgrund och att hon hade väldigt kul då också.

– Att gå från en fast anställning på en myndighet till att bli egen företagare har absolut sina fördelar. Tack vare det vet jag till exempel hur jag ska uttrycka mig i olika sammanhang, vem jag ska vända mig till och så. Jag ångrar absolut inte att jag inte att jag gjort andra saker innan jag blev mathantverksföretagare.

När hon valde att säga upp sig från sitt fasta jobb och startade eget tyckte barnen att det var jätteläskigt.

– De var kloka för de sa ju bland annat att jag inte kommer tjäna några pengar och de har de väl rätt i, skrattar Katarina, som dock tar ut lön sedan ungefär ett år tillbaka, även om den fortfarande är symbolisk. Sedan drygt två år tillbaka har hon dock även en tjej anställd på halvtid.

– Både min omgivning och jag blev förvånade över att jag vågade ta steget att säga upp mig och starta eget, säger Katarina.



**KATARINAS OCH NORRTELJE MUSTERIS** filosofi bygger först och främst på att ta till vara mer av den frukt som finns.

– Genom att hantverksmässigt tillverka must av äpplen från svenska trädgårdar och odlare vill vi öka medvetenheten om vår fina äppelskatt och hur vi kan ta tillvara den.

Huvudsakligen är det äpplen som Norrtelje Musteri pressar.

– Jag pressar det jag får tag på. Päron, rabarber, bär av olika slag. Det är så himla kul att testa olika saker, men till 90 procent är det nog äpplen.

Från den lokala ICA-butiken får hon överbliven frukt som hon sedan använder i sina produkter. Katarina har också ett samarbete med en fruktkorgsfirma i Stockholm.

– De sorterar ut otroligt mycket frukt. De vill enbart ha de perfekta frukterna i sina korgar, så de kan komma med en pall, typ 800 kg, med äpplen, päron och citrus.

När Katarina till exempel behöver rabarber efterlyser hon sådan i sociala medier. Det ger alltid resultat. Vissa skänker rabarberna, andra byter den mot produkter i butiken och vissa får betalt.

– Vid ett tillfälle kom ett äldre par som hade startat en odling här i närheten. De berättade att de planterat flera tusen buskar blåbärstry och att de även hade björnbär och hallon. Det dyker hela tiden upp nya samarbeten, säger Katarina och ler.

Norrtelje Musteri pressar både till den egna produktionen och till konsumenter som vill ha sina egna äpplen pressade. Och intresset för det har varit stort.

– Vid ett av tillfällena nu under hösten tog det en timme, sedan var det tvärfullt. Det känns tråkigt att inte kunna ta emot alla fina äpplen, men vi hinner helt enkelt inte med mer än ett par ton om dagen.

Katarina har också valt att hjälpa ungdomar i närheten, som startat ett lokalt UF-företag som heter Pallade Äpplen UF, med att både vara deras rådgivare och musta deras äpplen.

Musteriet och butiken ligger i moderna lokaler i Storsten i utkanten av Norrtälje. Här är det ordning och reda och var sak har sin plats. När musteriet byggdes var det dock inte helt problemfritt.

– Musteriet skulle vara klart hösten 2016, men det blev försenat. Tack och lov, säger jag nu, för det gav mig tid att bland annat gå flera av Eldrimners kurser. Det hade blivit kaos om jag hade fått igång musteriet den hösten, då det var så galet mycket äpplen.

Året därpå, 2017, var äppelskörden inte alls lika stor.

– Det var bra för mig så att jag fick något att öva mig på, för året därpå, 2018, det blev ju också ett helt galet äppelår.

I musteriet sorteras, tvättas och krossas äpplena innan de pressas manuellt. Musten är ofiltrerad och helt utan tillsatser. Innan den tappas på flaskor eller boxar pastöriseras den. I den must som Norrtelje Musteri tillverkar bevaras smak och näringsämnen samtidigt, som hållbarheten blir väldigt lång.

– Jag vill gärna att folk ska tänka själva, och om de lär sig att äta ren mat utan en massa tillsatser, så kommer de nog fram till att det till exempel är bättre att dricka äppelmust än att dricka cola.

Musten paketeras i glasflaskor eller i bruna boxar. Katarinas hållbarhetstänk går igen även i förpackningarna och hon har minimerat matsvinnet i sin produktion, även om det blir 500 kg pressrester när ett ton äpplen pressats.

– Att bara köra pressresterna till tippen, det skulle ju skära i hjärtat. Därför slänger jag ingenting, utan jag skänker allt till gårdar häromkring som har djur i hägn, till några som har får och grisar och till jägare som kan använda pressresterna som åtel.

Förutom att pressa äppelmust torkar Norrtelje Musteri äpplen och kokar äppelsirap på skalén. Till jul blandar de sin egen äppelglögg.



**KATARINAS** affärsplan var först att samarbeta med återförsäljare och få ut sina produkter den vägen, men hon hade tidigt börjat fundera på om det inte skulle ge större avans att sälja mer på egen hand. När hon i maj förra året åkte med på Eldrimners studieresa om direktförsäljning till sydöstra Frankrike förstärktes den känslan och hon började utveckla flera samarbeten.

– Det är roligt med samarbeten och skönt att inte behöva dra allt själv. I framtiden vill jag styra om för att sälja ännu mer själv, för att inte behöva producera så mycket mer.

Nu driver hon den egna butiken men har också en del återförsäljare. Reko-ringsförsäljningen har ökat väldigt mycket, inte minst de senaste månaderna. Katarina tycker att den är viktig, både som försäljningskanal och för kontakten med de andra producenterna.

– Jag har varit med i reko-ringen i två, tre år nu, sen det började faktiskt. Det är helt otroligt hur mycket det har växt sedan det startade här. Då var vi några få som stod på parkeringen till 4H-gården och nu står vi på en jättestor parkering där vi ändå inte riktigt får plats.

Katarina har också valt att sälja sina produkter på marknader.

– Jag värnar det lokala och håller mig i Roslagen, Stockholm och Uppsala. Kommer man hit köper man min must,

om man är någon annanstans får man köpa annan must. Det är så det måste fungera med lokalproducerat, konstaterar Katarina.





## *Vi tjänar inte alls på att konkurrera med varandra, vi mathantverkare.*



**ETT ANNAT SAMARBETE** som Katarina är stolt över är det med Rådmansö Bageributik.

Tillsammans startade de förra hösten den säsongöppna butiken Bröd & Must i centrala Norrtälje.

– Jag tror det är bra för båda våra företag att komma in i centrala Norrtälje, eftersom de annars ligger en bit utanför.

I november öppnar de igen och nu hoppas Katarina att samarbetet kommer att pågå året runt.

– Vi tjänar inte alls på att konkurrera med varandra, vi mathantverkare, säger Katarina och berättar om den gemensamma karta med gårdsbutiker och den hemsida som mathantverkare tillsammans tagit fram.

Roslagens nätverk av mathantverkare är viktigt för Katarina och hon gör allt vad hon kan för att stötta andra.

– Vi måste se till att lyfta varandra för vi tjänar inget på att konkurrera. Hela den här regionen har så mycket att erbjuda av god mat och charmiga gårdsbutiker.

Hon är noga med att påpeka att alla samarbeten kan lyfta regionen och hyllar också den stora ICA-butiken Flygfyren, som ligger bara tre kilometer från Norrtälje Musteri.

– De är otroligt duktiga på att stötta de små producenterna i trakten. Jag upplever att det finns en rädsla från många små producenter att ha sina produkter i en så stor butik och att man måste kunna leverera så mycket, men så är det inte. Deras kunder vill ha våra

produkter och butiken tar in våra produkter, även om det bara är en ganska liten mängd.

Katarina säger även att den lokala banken också är viktig för näringslivet i Roslagen.

– De stöttar olika projekt, som våra marknader och det är mycket värt. Dessutom delar de ju ut stipendier och priser, bland annat till mig, säger Katarina och skrattar igen.

På Roslagens Företagsgala 2019 fick Norrtälje Musteri ta emot två priser, dels som Årets Nyföretagare och dels Roslagens Sparbanks Stiftelsers Hederspris. Strax därefter deltog de i MatVerk Stockholm, Sveriges största innovationstävling inom mat, där de kammade hem en bronsmedalj för sin alkoholfria Äppelsnaps med Aronia.

Katarina har fortsatt att vidareutbilda sig och gått flera kurser hos Eldrimner. Nu är hon även en uppskattad rådgivare och kursledare.

– Det lär jag mig också otroligt mycket på. Det är en fantastisk möjlighet att kunna få träffa andra som är i samma bransch.

Hon är även en av företagarna i Eldrimners styrgrupp.

– Här får jag chans att jobba för hela mathantverket. Det märks så väl att intresset växer hela tiden och i och med pandemin känns det som att många på helt annat sätt har förstått vikten av att ha en inhemsk matproduktion och förädling, säger Katarina Holmberg. //

