Ett mustigt företag

Publicerad: 20 september 2012

Författare: Lina Hagström

Det som för bara två månader sedan var ett traktorgarage med stampat jordgolv är nu en färdig facilitet för musttillverkning. I Fornobohyttan hälsar Peter och Gertrud Jonasson välkommen till Lindesbergs Musteri.

– Hur tanken föddes. Ja, man kan väl säga att vi saknade barndomens mustsmak och att vi hade för mycket kompost, säger Gertrud Jonasson.
– Och så var det så långt att åka till Värmland för att musta, fyller maken Peter i.
– Det var faktiskt så sent som förra året som vi började leka med tanken att öppna ett eget musteri, berättar han vidare.

Stora vita bokstäver stavar MUSTERI på den röda husfasaden. Och inuti finns all utrustning som behövs för att göra must. Must som består av äpple. Varken mer eller mindre.
– Det är 100 procent äpple, helt oslagbart i smak, säger Peter entusiastiskt.

Till Lindebergs Musteri kan man komma och få must gjord på sina egna äpplen. Man kan också köpa musteriets egna must. Två olika varianter finns, råmust eller pastöriserad must.

– Råmust klarar sig minst ett år i frysen, en oöppnad bag-in-box som vi säljer den pastöriserade musten i klarar sig inte fullt lika länge, men fördelen är att den inte tar frysplats, säger Gertrud.

På dagarna jobbar Gertrud i Turistbyrån i Lindesberg och Peter jobbar på Meritor.
– Det går jättebra att ringa hit och boka tid. Vi har öppet helg- och kvällstider. Vi köper också gärna in äpplen.

”Must har framtiden för sig”
Även om många musterier lägger ner sin verksamhet tror Peter och Gertrud på ett ökat intresse för must.
– Vägen framåt är närodlat. Jag tror att vi blir mer och mer medvetna kring detta och önskar att ta tillvara på det som finns. Det finns så mycket äpplen, det är liksom onödigt att ha gräsmattan full av äpplen och sedan åka till affären och köpa äpplen importerade från Argentina, säger Peter.

Inne i musteriet finns förkläden i både barn- och vuxenstorlek.
– Man kan välja att lämna in sina äpplen och komma tillbaka lite senare för att hämta musten, eller så får man vara med. Äpplena ska först tvättas, sedan krossas och till sist pressas. 100 kilo äpple tar ungefär en halvtimme att musta. Ska musten pastöriseras så är det dock en längre process och då får man komma tillbaka dagen efter, berättar Gertrud.

Det förarbete som kunden behöver göra är att välja ut bra äpplen som inte är skadade eller dåliga.

– Musten dricker man precis som den är. Den är ett perfekt alkoholfritt alternativ. En del vill späda den lite, men jag tycker smaken är bäst ospädd. Tillsätta kolsyra kan man också göra om man vill, säger Gertrud.

Namn: Peter och Gertrud Jonasson
Ålder: 50 respektive 51
Barn: Tre
Bor: Fornbohyttan
Favoritäppelsort: ”Klassiker som Ingrid Marie och Åkerö, men även nya. Vi har precis planterat rött kaneläpple som vi är väldigt nyfikna på.”
Hemsida: www.lindesbergsmusteri.se