



Rune Vindsetmo og Per Schmidt holder bakertradisjonene i Mandal i hevd.

Mennene bak bollene!

Av Linda Lund

Det er nok ikke mange byer i Norge som kan skilte med å ha et koselig lite bakeri på nesten annethvert hjørne. Vi i Mandal har det. Ihvertfall kan det virke slik når man rusler gjennom gatene en sommerformiddag. Mandalittene er veldig glade i bakeriene sine. Mange møtes for litt sosialt kaffe-slapperas over en kopp kaffe og noe godt og ferskt bakverk. Det er en del av det å være mandalitt. På en varm og overskyet sommerdag, når vi ikke ligger på stranden tar vi gjerne en bytur, og da blir det selvsagt tid til et hyggelig avbrekk med litt mat på et av byens bakeriutsalg. Eller vi handler litt ekstra godt til helgen. Det er mye fristende å se i bakerienes disker.

Håndverk og tradisjoner

Per Schmidt og Rune Vindsetmo er Mandals to håndverksbakere. Også dette er unikt for byen. Svært få byer på vår beskjedne størrelse har hele to håndverksbakere, sier Per Schmidt til Feriepuls. Han er 4. generasjon baker. Hans oldefar startet i sin tid bakeri i Mandal og siden gikk tradisjonen i arv. Hver generasjon åpnet et utsalg. Per åpnet Schmidt Bakeri i Amfi senteret da dette åpnet i 1987.

Rune Vindsetmo (Edgars bakeri) overtok etter Edgar Udø i 1998, og har som Schmidt idag 4 utsalg i byen. I tillegg til dette har byens gamle konditori, Skagestad, gjenoppstått i ny utgave.

For ganske mange år siden hadde Mandal faktisk et enda større antall bakeriutsalg og konditorier. Mandalitter med noen år på baken vil nikke gjenkjennende til navn som Rosenstand, Ragnvald Jakobsen, Ole Jacobsen, Aktiebageriet og O.P.Fredriksen. Faktisk var antallet bakerier oppe i over det dobbelte av hva vi har idag selv om

folketallet var mye lavere. Det er liten tvil om at mandalittene sverger til godt bakverk!

Kjærlig omsorg gir lengre holdbarhet

Og når det gjelder bakverk så er det viktig å behandle brødet riktig slik at det holder seg godt, sier bakerne. Mange behandler brødet feil, dette er synd. Vi må huske på at brød tar til seg fuktighet, sier Rune Vindsetmo. Vi kjøper brød, legger det i plastposen i baksetet i bilen mens vi haster videre og gjør alle våre ærend i byen. Da går det raskt noen timer og allerede da er den gode smaken litt ødelagt. Et ferskt brød skal behandles med omtanke og kjærlighet. La det ligge i papirposen du kjøpte det i og når du kommer hjem legger du det i dertil egnet brødboks. Da beholder brødet sin gode smak og skorpe og holder lengre, sier Per Schmidt, og røper et lite tips til oss som ikke alltid er like flinke til å huske å handle brød på lørdag... For hvis du skulle være uheldig og brødet er blitt en tanke tørt en søndags morgen så ikke fortvil. Dynk brødet med litt vann og sett det i ovnen på 21 grader i 10 minutter, så får du i allefall en god søndagsfrokost. Men det allerbeste er selvsagt å alltid huske på å kjøpe ferskt brød!

Nye trender

Når det gjelder utvalget av brød og bakervarer de siste årene så har vi fått et mangfold av forskjellige typer brød og kaker. Hele 25 forskjellige spennende brødsorter kan vi tilby, sier bakerne. Dette er også noe som vi mandalittene er litt bortskjemt med. Vi vil jo gjerne ha ferskt godt brød og godt utvalg og det finner vi her i Mandal. De siste årene har det dukket opp mange trender. Noen medieskapte og noen som er en naturlig utvikling. Spelt har vært

veldig i skuddet de siste par årene, særlig etter et utall artikler i ukeblad. Men vi må ikke undervurdere hveten som også inneholder vitaminer og mineraler, sier Rune. Det ligger vel litt i tiden med å prøve nye ting, dette gjelder også bakervarer. Mandalittene reiser mye mer idag og tar med seg hjem nye urbane trender, vaner og ideer. Det hender rett som det er at vi får en forespørsel eller to om å lage en brødsort som mandalitter har forelsket seg i på sine turer til fjerne strøk. Og noen av dem kan kanskje vise seg å ende opp som populær hverdagsmat, som ciabatta og annen brødmat med spennende navn. Men mandalittene kommer jo alltid tilbake til det gode kjente grovbrødet! Det er rart med det. Borte bra men hjemme best, smiler bakerne. Vi mandalitter er jo noen vanedyr også i matveien.

Ferske rundstykker til frokost

Det som kjennetegner Mandals bakerier er tilgjengelighet og en familievennlig profil, sier Vindsetmo. Det skal være hyggelig å gå på bakeri. Man kan nesten si at det ligger livskvalitet i det å kunne gå på bakeriet på morgenkysten og kjøpe med seg hjem deilige nystekte rundstykker til frokosten.

Og har du lyst til å prøve å bake dine egne skillings så får du oppskriften her:

SKILLINGS

1 liter melk
300 gram smør
300 gram sukker
300 gram rosiner
50 ram gjær
1,8 liter hvetemel

Lag hull i midten til deilig vaniljekrem for steking. Skillingskakene trykkes flate og bakes på 215 grader i 8-10 minutter. (evt. kokos på toppen etter steking)