

Den folkliga stjärnbagaren

Det spelar ingen roll om det handlar om Nobeldesserten eller lokala bageriet i Hammarby Sjöstad. Allt han säljer och serverar ska var rustikt och äkta ända in i minsta detalj. Magnus Johansson, Sveriges mest kända konditor, brinner för att förgylla människors liv och ser som sin mission att återupprätta de gamla klassiska bakverkens heder igen.

TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH | FOTO: FRIDA LENHOLM

EGENTLIGEN FANNS DET aldrig någon tvekan. Redan som liten grabb hemma i Eskilstuna var Magnus Johansson säker på att det var detta han skulle hålla på med. Han skyndade hem från skolan för att få baka och på lördagarna stundade veckans höjdpunkt – besök på anrika konditoriet Janelings tillsammans med farmor.

- Jag minns hur coolt det kändes att få köpa riktig pain riche, ler han åt minnet.

Många år senare driver han nu sitt eget ställe, Magnus Johanssons Bageri & Konditori på Lugnets allé i Hammarby Sjöstad och han älskar när stora barngrupper från omkringliggande skolor och förskolor titt som tätt nyfiket stannar till och kikar in i bageriet genom de stora glasfönstren som vetter ut mot gatan.

- Det var jätteviktigt för mig när vi öppnade här att bageridelen skulle vara som ett levande skyltfönster där förbipasserande kan se vårt fantastiska hantverk,

berättar han stolt när vi ses inne i hans ljuvligt väldoftande lokaler denna förmiddag mellan vinter och vår för att prata om allt ifrån hans spännande karriärresa och "äkta bagerikonst", till om varför han och familjen hamnade i Nacka och om vad han gör när han inte bakar.

FÖR DE FLESTA AV OSS är väl Magnus mest känd som flitig gästbagare i TV4:s Nyhetsmorgon och som jury i Dessertmästarna samt som ansvarig för Nobeldesserterna under tio års tid, där han också gjorde smärre "revolution" när han bytte ut den traditionsenliga glassbomben mot tallriksdessert. Han har också medverkat i flera TV-program, rest världens över och innehaft ett flertal prestigefyllda chefsjobb som souschef på Grand Hotel i Stockholm och som chefskonditor på Vete-Katten, Berns och Operakällaren. Bland mycket annat. Men för fem år sedan startade han äntligen



eget och "något helt annat" när han och frun Linda öppnade kvarterskonditoriet här i Hammarby Sjöstad:

- Jag har gjort min resa med fina salonger nu och det har varit jätteroligt. Men egentligen gillar jag det folkliga och mer avslappnade bättnre, precis som här i Sjöstan, säger Magnus.

Du jobbar mycket, hinner du med något familjeliv och vad gör ni då?

- Jada, vissa perioder flyter vardagen på som för de flesta. Jag och Linda turas om att lämna och hämta Albin på skolan i närheten. De dagar jag hämtar blir det oftast redan vid 15-tiden, eftersom jag börjar jobbet på bageriet så tidigt. Då går vi hem och jag fixar middagen. Sedan bakar vi en del tillsammans också, jag och Albin. Mest pizza.

- På helgerna åker vi gärna på utflykt. Nyckelviken är en favorit, grilla lite och titta på djuren. Hela familjen gillar friluftsliv.

Men ingen av er är från Nacka, varför hamnade ni här?

- Vi ville ut från stan och tittade åt det här hållet. Då upptäckte vi Järla sjö och blev förtjusta, men nu har vi precis flyttat därifrån till hus i Skuru i stället och trivs lika bra där. Att konditoriet blev just här berodde mycket på de fantastiska lokalerna som var till salu. Precis som arkitekturen i hela Hammarby Sjöstad är det ljus och fräscht, med många stora fönster och högt i tak. Det gillar jag. Särskilt som jag tidigare alltid har stått och bakat i mörka källare.

DET ÄR BARA ATT HÅLLA MED. Den moderna arkitekturen ger ett ljus och öppet intryck, samtidigt som hela atmosfären andas tidlöst, traditionellt kondis. Underbara dofter letar sig ut från bageriedelen ända upp till ovanliggande Chokolateriet, där vi sitter och samtalar, avnjutandes de mest fantastiska mazariner man kan tänka sig. Här inne görs all choklad och här hålls ofta också de mycket populära bakkurserna i bröd, desserter, tårter och pralintillverkning. Kurser som vem som helst kan gå för att få lite proffstips. Men tillbaka till de ljuvliga mazarinerna vi njuter av...



FAMILJEFÖRETAG. Magnus är Sveriges mest kända konditor, med bland annat tio Nobeldesserter, OS-guld med Svenska Kocklandslaget och ett flertal prestigefyllda chefsjobb på välrenommerade krogar och konditorier på sin meritlista. Sedan fem år tillbaka driver han och frun även Magnus Johanssons Bageri & Konditori i Hammarby Sjöstad.

Hur kommer det sig att du vurmar så för gamla "omoderna" bakverk som mazariner och wienerbröd?

- Jag vill återupprätta deras heder och göra dem som de ska göras! Nu tror folk att dessa egentliga godsaker ska smaka som de bedrägliga fuskverken på bensinmackarna och det är en skam! Som om jag skulle sätta standarden på bilprylar genom att ge mig på att sälja vinterdäck och vindrutetorkare här.

Magnus får något vilt i den annars så lugna och behagfulla blicken när detta "fusk" kommer på tal. För är det något han avskyr (förutom regeringens "urusla företagarpolitik, som gjort företagarna till den nya arbetarklassen") så är det när okunniga näringsidkare gör våld på hans och kollegornas hantverksexpertis, som han menar inte bara berövar oss konsumenter på kulinariska upplevelser, utan faktiskt också skadar oss.

- Det finns så mycket tillsatser och dåliga ersättningsprodukter i mat och bakverk idag, som jag aldrig skulle använda. Oavsett

MAGNUS JOHANSSON
I KORTHET

ÅLDER: 49 år

FAMILJ: Frun Linda och sonen Albin, åtta år.

BOR: I Skuru

BÄST MED NACKA:
Att det är en så välkommande och expanderande kommun med många stora satsningar, samtidigt som allt är så välskött och välordnat.

GULDKORN I NACKA:
Nyckelviken och Järla sjö

PÅ FRITIDEN:
Springer och styrketränar och går gärna en och annan golfgrunda när tiden tillåter.

”Ibland på helgerna är det kö utanför när jag kommer hit. Då blir jag så lycklig! Och jag har inget emot att jobba storhelger, som jul eller påsk om det förgyller andras liv att jag har öppett.”



SEMMELTIDER. 2015 var Magnus Johansson först att lansera semmelburgaren. En semla med extra mycket mandelmassa smaksatt med kakao. I år så kanske Magnus chokladsemla får lika stor uppmärksamhet.
Foto: magnus-johansson.com



om jag serverar en Nobeldessert eller säljer frukostbröd till sjöstadborna, så är allt jag gör rustikt och äkta.

Hur medvetna skulle du säga att Nackaborna är om vad de stoppar i sig?

- Våldigt medvetna, är min uppfattning utifrån dem jag möter. Även om det handlar om onyttigheter som bakverk så ska de vara av bra kvalitet. Många vill verkligen veta vad de äter och varifrån ingredienserna kommer.

GEDIGNA RÅVAROR ÄR en självklarhet för Magnus och helst så lokala som möjligt. Här på konditoriet används till exempel rapsolja från Värmdö och surdeg odlad på Möja. Allt spannmål kommer som längst från Mälardalen och äggen från Åkersberga, berättar bagarmästaren som inte bara gjort sig känd som klassikernas och det genuinas talesman och stridsfurste, utan även som en som älskar att experimentera sig fram och att förändra. Klassikerna får till exempel gärna göras med en twist och han uppmuntrar personal och hemmabagare att hela tiden pröva nytt:

- Måste vaniljkrämen verkligen vara kokt på mjölk? Det kanske fungerar med hallonkräm i stället. Våga testa!

Vad är det roligaste med ditt jobb?

- Variationen! Att ena dagen stå här och baka, nästa vara med i TV, tredje hålla någon kurs. Sedan har jag förmånen att få resa mycket i jobbet också och träffar massor med härliga människor över hela världen som inspirerar och berikar både



mig som person och min bakkonst. Tänk, känslan att kratta kakaoböner tillsammans med odlarna på en kakaoplantage och samtala om livets goda.

Vad är hemligheten bakom din fantastiska framgångssaga?

- Jag skulle gissa 10 procent talang och 90 procent träning och envishet. Det är väldigt lätt att misslyckas med bakning, fast då är det bara att kavla upp ärmarna och påt igen.

Säger så typiskt ödmjukt mannen som gjort sig känd för så mycket och som fått alla tänkbara priser och utmärkelser i en minst sagt tuff och konkurrensutsatt bransch – men som däremot inte gjort

sig känd för att vara kaxig och framhäva sig själv. Något som också blir påtagligt under intervjun då Magnus gång på gång framhåller personalen, samarbetspartners och "tur" som "lyckliga omständigheter" och viktiga framgångsfaktorer.

Fast glädjen och stoltheten över vad han – oavsett själv eller med andra – har åstadkommit går inte att ta miste på. Som den lyckade satsningen här i Hammarby Sjöstad:

- Ibland på helgerna är det kö utanför när jag kommer hit. Då blir jag så lycklig! Och jag har inget emot att jobba storhelger, som jul eller påsk om det förgyller andras liv att jag har öppet. ♣

MAGNUS *listar* 12 FAVORITER



12. BÄSTA REDSKAPET:

Zetsjärnet. Perfekt att riva citron med utan att få med det beska i skalet.



NÄR ÄR DET BÄSTA FIKATILLFÄLLET?

Alltid! Fikastunden är den viktigaste stunden på dagen, ett underskattat avbrott mitt i vardagsstressen. Då ges tillfälle att både njuta och umgås utan krav. Jag har alltid fredagsfika med min personal här på kondiset.



1. FAVORITBAKELSE

En riktig Budapestbakelse, inga mandariner på burk här inte!

2. FAVORITBRÖD

Vårt fullkornsdinkelbröd, som tar riktigt, riktigt lång tid att göra.

3. FAVORITCHOKLAD

Den franska chokladen Valrhona, för de bra råvarorna och de fantastiska kakaobönorna.

4. (MAR)DRÖMKUNDER

Den sittande regeringen, så att de får förklara sin urusla arbetsmarknadspolitik som försvårar för både företagare och unga på arbetsmarknaden. Hur tänker de?!

5. FAVORITFRUKOST

Vår kalla havregrynsgröt med blåbär och psylliumfrön. Gärna med mandlar och nötter på.

6. VIKTIGASTE BAKINGREDIENSERNA

Vanilj och citron, för att de jobbar jättebra ihop och för att de hjälper till att ta fram andra smaker på ett fantastiskt sätt.

7. FAVORITER I PÅSK

På sötsidan; choklad, marsipan och påsktårta. Men även matklassikerna sill och lamm.

8. FAVORITFILM

Jalla! Jalla! Den får mig på så gott humör.

9. BÄSTA BOKEN

Den över 100 år gamla handboken i sockerbageri och konditorskonst Konditorn av C J Grafström, för den ger mig mersmak att baka.

10. FAVORITARTIST

Rebecca Ferguson. Att se och höra henne är både avkopplande och energidrivande.

11. FAVORITRESMÅL

Mallorca och Sydafrika. Båda dessa resmål får mig att andas och koppla av.