



Den vita gurkan, Lilla delikatessen, är en riktig östgötaspecialitet.



Det började med torgförsäljning i liten skala. Nu har Brinks gurkor både egen odling, tillverkning och egna distributionsbilar.

Med värmen ökar gurkförsäljningen

Anders Larsson hoppas på en varm sommar. För hans del handlar det dock inte om att få en skön semester, utan om att vi ska längta efter salt. Färksaltad gurka är nämligen storsäljaren för Brinks gurkor.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

För exakt 100 år sedan flyttade Anders Larssons farfarmor och farfarsfar in på Brinks gård mellan Norrköping och Linköping. Idag är gården centrum för företaget Brinks gurkor, som består av fyra gårdar och har 18 - 30 anställda, beroende på årstid.

– Det började med att pappa och hans bror tog med sig några burkar av farmors saltgurka och sålde på torget i stan. Det var 1947 och vi använder fortfarande farmors recept, berättar Anders Larsson, som är VD.

Idag finns Brinks gurka i affärer från Jönköping i söder till Mora i norr.

Redan i slutet av januari planteras gurkfröna i växthusen och i mitten av mars börjar skörden, som pågår till slutet av oktober. Ljuset är avgörande för att plantorna ska växa bra och bli tåliga.

– Den här vintern har varit gynnsam eftersom det har varit mycket snö, som reflekterar ljuset bra, berättar Anders Larsson.

Från november till februari, när det inte finns några egna gurkor, köper man in slanggurka från Holland och Spanien och saltar in. Men nu prunkar det i växthuset som är på 5 300 kvadratmeter. Här odlas 60 procent av den gurka som Brinks gurkor behöver för sin produktion. Resten levereras av kontraktsodlare.

Biologisk bekämpning

Den lilla gröna gurkan som växer här heter Profi, men går allmänt under namnet Västeråsgurka och plockas varannan dag. På stänglarna hänger ibland små vita

kuvert. Anders Larsson förklarar att de bl a innehåller rovkvalster.

– Vi använder biologisk bekämpning så långt det är möjligt och är så kallade ip-odlare, vilket innebär att vi arbetar förebyggande för att slippa använda bekämpningsmedel. Det handlar väldigt mycket om rätt klimat för plantorna.

I det förebyggande arbetet ingår naturligtvis att se till att personalen har god kompetens.

– Jag gick Menys HACCP-kurs för fem år sedan och gillade konceptet med webbaserad utbildning. Det passar vårt företag bra, eftersom vi är flera som behöver vara på flera ställen samtidigt. Att kunna gå en kurs och samtidigt vara tillgänglig på företaget är mycket värt.

Anders har dessutom tagit Menykörkortet i livsmedelshygien, för att han ville se hur det var. Det föll väl ut och flera av hans anställda har därefter gått kursen.

– Det är viktigt såväl för oss själva, som för våra kunder, att visa att vi arbetar aktivt med livsmedelssäkerhet.

Lilla delikatessen

I en annan avdelning växer Östergötlands specialitet, den vita gurkan, som behöver sköras varje dag. Det var den sorten som Anders farmor använde när hon saltade in gurka. Den gamla sorten heter Lilla delikatessen och befruktas med hjälp av bin, så i gången står bikupor där pollinerna flyger ut och in.

Det är inte bara gurkorna som påminner om Anders farmors tid. Processerna är fortfarande förhållandevis enkla och ingredienserna få, för att gurkan naturliga smak ska behållas. Förutom gurkan används endast vatten och salt och några få konserveringsmedel och till ättikgurkan dessutom socker och ättika. Dillkronorna som man kryddar med kommer också från egen odling.

Hanteringen inne i fabriksdelen skiljer sig förstas mot hur den var i farmors kök. Men även om mycket har moderniserats, krävs fortfarande en hel del manuellt arbete.

– Det är där vi kan se hur mycket av verksamheten som har förändrats under senare år. Idag dokumenteras hanteringen på ett helt annat sätt än tidigare. På det viset blir det också lättare för nästa generation att ta över, påpekar Anders Larsson. ■