



DIVERSEHANDEL. Det gamla torpet är numera också en butik där det säljs mer än bara bröd.



BAKHANTVERK. Ann-Sofie Fast bakar flera hundra brödkakor varje dag i sitt vedugnsbageri Brobacken utanför Alingsås.



STORTRIVS. Peter Fast var tveksam till att ens följa med på den första visningen. Nu trivs han verkligen med det nya livet.



SNABBGRÄDDAT. De öppna lågorna i vedugnen gör att brödkakorna blir klara på bara några minuter.



NYA LANTISAR. Peter och Ann-Sofie flyttade från storstan och startade hembageri på landet.

Bageriet gav Peter och Ann-Sofie en ny chans ”Vi ville göra något annat och ha livskvalitet”

De började fundera på vad livet egentligen går ut på. Resultatet blev att lämna storstaden och starta Vedugnsbageriet Brobacken i ett torp utanför Alingsås. Ann-Sofie och Peter Fast har inte ångrat beslutet en enda gång.

TEXT OCH FOTO RONNY KARLSSON

De var båda egentligen ganska typiska storstadsmäniskor. De hade bra jobb, bodde inne i Göteborg och levde i ett högt tempo. Men någonstans var det något som inte kändes bra.

– Vi ville göra något annat och ha livskvalitet. Livet handlar inte bara om pengar och märkeskläder, säger Ann-Sofie.

Hon är uppväxt på landet men trodde inte att hon skulle vända tillbaka efter att ha flyttat till Göteborg. Men så dök de ändå upp på en vis-

ning av ett hus nära Töllsjö utanför Alingsås.

– Peter ville inte ens åka och titta och vi var sena till visningen så vi hann inte se allt. Men vi bestämde oss ändå för att prova och så vann vi budgivningen, minns Ann-Sofie.

Rejäl förändring

Det här var 2008 och blev det första steget mot en rejäl förändring av deras liv. Inledningsvis pendlade de båda till sina jobb i Göteborg men Ann-Sofie kände att hon var färdig

med sitt kontorsjobb. Ett torp fanns på tomten som de hade köpt och de fick rådet att riva det.

– Men det var något med torpet som vi gillade så vi renoverade i stället, säger Peter.

Medan renoveringen pågick växte tankarna fram om att satsa på ett bageri i torpet och efter en bastukväll togs beslutet. Ann-Sofie sade upp sig och bestämde sig för att starta vedugnsbageri.

Den gamla bakugnen i torpet var igenmurad men gick att återställa och när renoveringen var klar bakades de första brödkakorna.

– Vi hade en revisor som sade att det aldrig kommer att gå att ha ett bageri mitt ute i skogen. Jag minns

att jag grät när jag kom ut från det mötet men det var också inspiration. Jag kände att jag ville visa att det visst går, säger Ann-Sofie.

Gammal vedugn

Och visst har det gått. Vedugnen är tänd hela dagarna och det bakas bröd som sedan säljs på marknader och torg samt i torpet. Varje dag ger cirka 100 brödkakor och det blir flera degar varje dag.

– Jag bakar mest hålkakor av olika slag men det blir annat också. Bland annat gör jag tunnbröd, berättar Ann-Sofie.

Allt bröd bakas i en gammal vedugn där det används öppna lågor. Där gäller det att vara fokuserad för hela processen går snabbt.

– Det gäller först att få till lågorna på ett bra sätt. Sedan tar det bara tre–fyra minuter att grädda brödet, säger Ann-Sofie.

Flytten och numera även engagemanget i vedugnsbageriet har blivit en nystart för dem båda. Nyligen gifte de sig och även om det blir väldigt mycket arbetstid så trivs de väldigt bra med livet.

– Man är kanske en dålig chef åt sig själv och jobbar för mycket. Men jag funderar inte så mycket på det. Alla kundkontakter ger så otroligt mycket. Vi träffar många människor återkommande på marknader och det blir en så härlig relation. Det här är mer än bara ett jobb, det är en livsstil, säger Ann-Sofie.

Kul med torgförsäljning

I torpet säljs i dag inte bara bröd utan även en del annat hantverk. Det finns planer på att expandera och bygga

ut bageriet och det ser ut att kunna bli en del bussresor som i framtiden stannar vid torpet.

– Det blir mer och mer folk som kommer hit och det finns ett intresse även från yngre människor. Det tycker vi är jätteroligt. Men det är kul att stå på marknader och torg också. Torghandeln är på väg att försvinna men lever kvar hos många äldre människor, säger Ann-Sofie.

Det äkta paret känner att de nu gör sådant som de vill i livet och är tack samma för att de lämnade det liv som de en gång hade. Livskvaliteten har ökat rejält, även om Peter Fast fortfarande minns att omställningen var jobbig till en början.

– Jag minns hur jag gick och slog mig på öronen och trodde att jag hade tappat hörseln. Tidigare var det alltid någon granne som spolade vatten eller någon ambulans som körde förbi. Här var det helt tyst. ■

Bagerska med naturintresse

Namn: Ann-Sofi Fast.
Ålder: 46 år.
Familj: Maken Peter, hunden Melker och katterna Nils och Maja.
Yrke: Bagerska.
Fritidsintressen: Djur och natur, matlagning och blommar.

Driver bageri

Namn: Peter Fast.
Ålder: 50 år.
Familj: Hustrun Ann-Sofi, hunden Melker och katterna Nils och Maja.
Yrke: Driver Vedugnsbageriet Brobacken tillsammans med sin fru.
Fritidsintressen: Trädgård och matlagning.

■ **TÖLLSJÖ** tillhör Bollebygdskommunen och området där paret Fast bor, Öresjöbacke – väg 180 mellan Alingsås och Borås – upptäcktes av Carl von Linné 1746. Han tyckte att detta var ett mycket vackert fjällliknande landskap och myntade namnet "Westgöta fjällar". Sveriges enda bevarade medeltida stavkyrka ligger i Hedared (grannbyn) och byggdes i början av 1500-talet.

