

Her har de bakt bergensernes favoritt- bakverk i 130 år

Duften av fersk bakverk slår imot deg når du går inn i bakerikaféene til Baker Brun. Den søte baksten med rikelig kanel i svingene og sukker på toppen er en av klassikerne.

ANNONSØRINNHold: SCHIBSTED PARTNERSTUDIO



– Det kommer hele tiden nye produkter, men vi holder også på klassikerne våre. Det er signaturproduktene. De tuller vi ikke med.

Bjarne Lund,
produksjonslederen i Baker Brun



Det er alltid full aktivitet i bakeriutvalgene.

130 år har Baker Brun hatt skillingsbollen som sin spesialitet. Helt siden Ferdinand Brun åpnet bakeriet sitt i 1893 har duften av kanel vært å kjenne i bakeriene.

Da Ferdinand Brun gikk bort uten å etterlate seg noen arvinger, overtok en familie av bakere bedriften. Bakermester Ingvald Bore kjøpte Ferdinand Bruns Bakeri & Konditori. Sammen med sin kone, sin datter, hennes mann Johannes Alsaker og deres tre barn flyttet de til Bergen. Gunnar Johan Alsaker var et av barna som ble med.

KANEL OG SUKKER I BLODÅRENE

Gunnar Alsaker var nesten syv år gammel da han sammen med sine foreldre flyttet til Bergen. Da han som 16-åring ble ferdig med realskolen, valgte han å følge familie-tradisjonen og begynte i bakerlære. Han er fjerde generasjons baker i sin familie. Broren hans ble konditor og konditormester.

– Vi har det i blodet fra langt tilbake, så vi har satt stor pris på å jobbe med dette yrket, sier Gunnar.

Brødrene utviklet et nytt konsept for salg av ferske bakevarer. De ville selge gjennom egne butikker i stedet for å selge gjennom dagligvarebutikker.

– Det var vi som introduserte baking i butikker. Det var en revolusjon, ikke bare i Bergen, men i hele Norge, forteller Gunnar.

Brødrene bestemte seg for at skillings-

bollen skulle bli bakeriets kjennetegn. Et naturlig valg for et bergensk bakeri.

– Jeg husker lørdagen borte i Rosenkrantz-gaten. Da var det kø for å komme seg inn helt fra parkeringshuset og inn til Finnegården.

BERGENSK INSTITUSJON

Konseptet slo an og brødrene åpnet flere og flere butikker. Baker Brun har i dag over 20 bakeriutvalg og Gunnar har fortsatt store ambisjoner for bakeriet.

– Hvis franskmennene klarer å selge croissant i Norge, så må vi klare å selge skillingsbolle i Frankrike, sier han med et glimt i øyet.

FRA LÆRLING TIL PRODUKSJONSLEDER

Baker Brun er opptatt av å opprettholde kvaliteten i sine bakverk. Derfor har de opp gjennom årene hatt mange lærlinger. Bjarne Lund er en av de som startet sin reise i Baker Brun som lærling og er nå produksjonsleder.

– Det har vært en spennende reise. Det er veldig utfordrende og lærerikt, og du må utvikle deg hele tiden, sier han.

I dag er Baker Brun fortsatt et bakeri med butikk. Alle former for bakverk, fra bollene til brødet som brukes i smørbrødene, bakes i bakeriutvalgene.

Samtidig som bakeriet ser fremover og tenker nytt, mener de at det er viktig å ivareta tradisjon.

– Det kommer hele tiden nye produkter,

men vi holder også på klassikerne våre. Det er signaturproduktene. De tuller vi ikke med. Det er dna-et vårt, konstaterer produksjonslederen.

Gunnar mener også at konkurranse er viktig og gjør at Baker Brun holder seg skjerpet. I kjernen av det hele står fortsatt skillingsbollen.

– Det er tydelig at bergenserne tar skillingsbollen til sitt bryst og sier ikke kom her og tull med den, sier Gunnar.

Ønsket om å levere kvalitet i alle ledd har fulgt Baker Brun i alle år. Videre kommer de til å fortsette på den hårfine balansen mellom å holde på tradisjoner og gå i takt med tiden.

Meld deg inn i
kundeklubben og få

20%

på ditt neste kjøp

