

FÄRSKT ÖL

PÅ GAMMALT VIS

Nu har Båstad sitt eget färsköl. Bjäres mineralrika vatten lämpar sig extra bra att göra öl på, menar Magnus Viebke som brygger med stor passion. Båstad öl följer i de gamla bryggmästarnas spår och har renhetsprincipen från 1500-talet som ledstjärna.

Text & Foto: Petra Carlsson

Det är Sveriges nationaldag men det ganska korta bandet på mikrobryggeriet Båstad öl står inte stilla. På ena sidan står Magnus Viebke och staplar bruna buteljer. Några meter längre bort kommer de ut, avspolade, fyllda med Bjäre Pils och förslutna med kapsyl. I bryggeriet i Dala finns kapacitet att tillverka 150 000 liter öl om året i olika styrkor.

Bjäre Pils är det öl de brygger mest av; en ljus lager på fem procent.

Pilsen är ett lite sötare öl som har "en lätt fruktig smak med en doft av nytröskad åker."

– Det är en öl som man tar mer än en av, säger Magnus Viebke samtidigt som han lyfter några av de fyllda flaskorna från bandet.

Färskölet är gjort på korn från Laholmsbukten, humle från den egna gården och vatten, som är "en enormt stor smakbärare i hela processen", direkt från kranen. Bjäre är ett av få ställen i Sverige där det är möjligt att ta vattnet direkt, berättar Magnus.

– Vi bara filtrerar det. Vi behöver inte tillsätta några mineraler, det har vi redan naturligt i vårt kommunala vatten eftersom vi inte har så hårt berglager här, tack vare Hallandsåsen.

– Så det är mycket, mycket Bjäre i den flaskan, tillägger han stolt. Bjäre Pils är ett av Magnus gesällprov, berättar han. Bryggmästaren han går i lära hos heter Michael Fridrich och bor i tyska Chemnitz, en liten by som ligger tio mil från Prag och 15 mil från Pilsen, som är ursprungsplatsen för allt öl.

– Man får tips och lär sig tricks hela tiden. Det är det man har en mentor till. Man har ju gått ner i en del fallgropar men slipper gå ner i de djupaste hållorna.

Magnus hoppas kunna få sitt första diplom på bryggmästarnivå till årsskiftet.

Det bådar gott efter bryggmästarens besök en vecka tidigare.

– Jag fick med beröm godkänt för min lättöl.

Lättölet är en kopia av Bjäre Pils, fast det innehåller mindre kornmalt, vilket är det som avgör vilken alkoholstyrka ölet får då jäsningsen kommer igång, förklarar Magnus. Konsten, menar han, är att de brygger det som ett lättöl.

– De stora bryggerierna brygger en basvört kan man säga, sedan spår de ut den på olika sätt.

Lättölet Båstad 225, döpt efter styrkan (2,25 %), är också ett färsköl. Något som inte är så vanligt i Sverige.

– Vanligtvis är ölet både pastörise-

rat och filtrerat. Men vi gör enbart färsköl. Det innebär att det smakar betydligt mer än ett vanlig lättöl. Sedan ett år tillbaka håller Magnus och de båda vännerna Ulf Johansson och Dirk Hunger till i Båstad öls nybyggda lokaler, som är belägna precis där Örebäckens ringlar fram, i backen upp mot Axelstorp. Ölprovningarna hålls fortfarande i den lilla lokalen där allt började, i Skånelången, vägg i vägg med Båstad Antenn. Magnus jobbar fortfarande heltid med tv-apparaterna. Och det är minst en halvtid på Båstad öl.

Det var där i den lilla laboratorieliknande lokalen de började experimentera med temperaturer och koktider i något som från början var en liten hobby, som sen "fullständigt sparat ur och skenat i väg."

Nu är recepten klara. Från att ha kunnat brygga några hundra liter i månaden för ett år sedan, levererar de nu runt tre-fyra tusen flaskor i månaden.

– Det är betydligt högre än vi siktade på från början. Det har varit en fantastisk efterfrågan från krögare, Systembolaget och de lokala handlarna som vill ha vårt lättöl.

De kör själva ut ölen till Systembolaget i Laholm, Båstad och Ängelholm, där deras öl finns i det ordinarie sortimentet. Övriga Sverige

får beställa ur specialsortimentet. I dag är det fem sorters öl som de tillverkar kontinuerligt. De brygger precis som ursprungsmännen i Pilsen och följer renhetslagen som kom på 1500-talet, vilken innebär att ölet inte får innehålla några tillsatser. Bara malt, jäst, humle och vatten, förklarar Magnus.

– Ska man blanda något i ölen så ska man göra det efter man hållt upp, säger han bestämt.

Förutom lättöl och Pils gör de Premiär (4,5%), Båstad Brun (3,5% och 5%) och Båstad Black (6%). Den sistnämnda en mörk lager gjord bland annat på kafferostad malt. Den uppskattas ofta även av "icke-ölmänniskor".

– Den blir helt svart, men ska inte förknippas med en ale eller porter. Gör man ett blindtest hade nog de flesta blivit lurade. De hade inte sagt att den är svart. Men den är svart som synden.

I "Blacken" är det totalt fem sorters malt och tre sorters humle. Kornet växer i Vallberga och Laholmsområdet och mälts av Viking Malt i Halmstad.

All specialmalt kommer nere från Bayern-området. De kör själva ner och hämtar på mälteriet i Tyskland. Här på gården växer aromhumle, än så länge i späda stänglar. Men det



växer väldigt fort.

Magnus rör sig hemtamt i terrängen, vet exakt vilka ställen man kan ta sig över bäcken. Så har han också sprungit mycket här sedan han var fyra-fem år och började hjälpa till med djuren på gården. Han är född och uppvuxen på andra sidan Ängelholmsvägen.

Det var när han fick möjlighet att köpa gården för fyra år sedan som idéerna på att göra sitt eget öl började ta fart. Vin, som han först tänkt, skulle ta allt för lång tid innan man kunde njuta av det.

Så nu är det humle och inte vindruvor som vider sig mot ljuset. De tar också humle från odlingar på andra sidan Laholmsbukten.

- Det är fantastiskt att se de här stora humleodlingarna, där plantorna ibland är sex sju meter höga. De skördas i september och då hugger vi ner dem ända till marken. Det sägs att det är humle, bambu och sparris som du faktiskt kan se växa. I möjligaste mån odlar de ekologiskt. Miljötänkandet går igen inne i bryggeriet.

De använder bäckvattnet för att kyla ölet och det 70-gradiga spillvattnet vid bryggningen återanvänds. - Vi använder det dels till att fylla nästa bryggning med, då är det redan grundvarmt, och dels till att stöda anläggningen med. På så vis sparar vi mycket energi. Den gamla malten försöker vi i möjligaste mån ge bort till djur.

Tillbaka i bryggeriet går vi en trappe upp. Det är här tillverkningsprocessen börjar. Här krossas malten. Till Pilsen används fyra olika sorters malt för att få den rätta karaktären. - Viking malt, den söta, som vi har från Laholm/Vallberga, står för nästan 80 procent av innehålllet. Resten är specialmalter som vi har för att krydda det helt enkelt, för att få rätt karaktär, rätt färg och rätt doft. För att göra 800 liter Pils går det åt ungefär 160 kg malt och 800 liter vatten, som värms upp till olika, mycket exakta, temperaturer i olika steg. Innan det silas och den klara, söta vörten pumpas tillbaka till bryggverket för en sista kokning.

Precis innan det börjar koka hålls humlen i.

- Först en bashumle som heter Perle, som ger go bitterhet och god beska. Det är den du känner efter du har svalt ölen. Sista kvarten håller jag i aromahumle, det är den som ger doften. Den smakar nästan ingenting, men det är ju alla sinnen som ska vara tillfreds.

Efter ytterligare en naturlig, mekanisk reningsprocess, pumpas vätskan in i jästankarna, som står i ett kylrum. Här inne är det kallt, bara fem grader, för att ölet ska jäsa långsamt, vilket är viktigt för smaken. Först jäser det i ett öppet jäskar där det ska vara i fem dygn, innan det pumpas över till slutna tryckkärl där kolsyra bildas genom en naturlig process.

- Så ska den lagras olika antal veckor beroende på vad det är för typ: lättöl minst två veckor och Blacken minst tolv.

Jag frågar Magnus om vilket som är hans egen favorit.

- Utav mina egna? Då är det definitivt Black. Det är helt fantastiskt. Fördelen med att vara ett litet bryggeri är att han och de båda kollegorna kan göra precis som de vill. Förutom de fem sorterna de gör kontinuerligt brygger de olika specialöl.

- Där kan vi leka hej vilt. Men vi följer alltid renhetslagen. Det är sliviskt. Efter sommaren kommer några nyheter berättar Magnus och rösten blir livlig.

- Det kommer någon weissbier och det kommer någon ale till hösten, liksom någon dubbel IPA.

Weissbier, som görs på hälften vete, blir nog bara en säsongsol under några månader, tror han. IPA är en öl som har lite mer beska.

- Många frågar efter en IPA, Indian Pale Ale, det är verkligen inne nu bland ölentusiaster. Alla bryggerier måste ha en IPA.

I början blir det små serier.

- Det är det som är det roliga; vi behöver inte rista in i sten och säga vi gör detta alltid. Vi kan leverera en smal serie.





PETER EKEKUND

BETALAR TILLBAKA

Peter Ekelund är en sann entreprenör, ständigt i rörelse i tanken och i världen. När han kopplar av på Bjärehalvön stannar idéerna inte upp. Mötet med bygdens bönder resulterade i världens första färskpotatisvodka för ett antal år sedan. Nu sippas den allt oftare på New Yorks och Los Angeles bättre barer.

Text: Petra Carlsson Foto: Anders Sällström

"Han kan vara i New York, Stockholm, hemma på Bjäre eller någonstans där emellan", säger en kollega då jag ringer för att få tag i Peter Ekelunds mobilnummer.

Några dagar senare kör jag den vindlande vägen som leder ner mot havet från Ängalag.

Böljande fält i olika nyanser av ockra och grönt kantar vägen. Mitt emot en kuperad hage, där en massa kor går och betar, ligger den gamla kvarngården som rustats upp och blivit familjen Ekelunds "lilla näv".

Hit till Olastorps mölla kommer Peter, hans fru och vuxna barn, inte nödvändigtvis samtidigt.

– Min hustru jobbar i Stockholm, så vi pendlar. Antingen är jag i Stockholm eller hon här på Bjäre, förklarar Peter som är ute i trädgården och påtar.

Gården har varit mölla sedan 1500-talet. Det är en av de äldsta samlingsplatserna på Bjäre, berättar han. Det är viktigt att särskilja byarna har Peter fått lära.

– Där uppe ligger Kärragård, det är en annan by, säger han och slår ut med armen, som fortsätter att röra sig i riktning mot de andra närliggande små byarna: Ingelstorp och Ängalag. Att han hyser stor kärlek till Bjäres landsbygd råder inga tvivel om.

– Den här halvön är en speciell plats. Det är inte bara Båstad och Torekov, som många tillresande tror, utan det är det som är däremellan som är det riktigt intressanta.

Han nämner att runt fjorton procent är sysselsatta inom jordbruksnäringen i Båstad kommun. En hög siffra om man betänker att densamma för Sverige i stort bara är runt en procent.

Själv bidrar han till statistiken. Trädgården runt det stora huset övergår i en potatisäker och kött-djuren på andra sidan gatan visar sig tillhöra familjen Ekelund.

Visserligen går de ute året runt och "ser till att landskapet blir väldigt fint och avbetat", men det förväntar mig, med tanke på att han ständigt är på resande fot.

Peter förklarar att det är Micke Sturesson i Dalen som jobbar med potatisen och "en kille som heter Stefan Karlsson som jobbar med djuren".

– Man ska inte låta en amatör som mig hålla på med sådana svåra saker. Vi låter dem som är experter på det här göra det.

Peter Ekelunds egen expertis är huvudsakligen inom media och telecomindustrin. Han är ordförande och delägare i HBO Nordic, liksom i ett antal andra tv- och mediebolag. Han gör sällan intervjuer nu för

tiden, säger han när vi kommit in i huset, som känns allt annat än lantligt.

Jag slår mig ner på en barstol vid köksön medan Peter gör varsin espresso. Han har varit här ett par dagar nu, men ska flyga till Stockholm samma kväll.

Med någonstans mellan 150 och 200 flygdagar per år, har han någon sin tid att ligga i hängmattan som rör sig lätt i brisen utanför köksfönstret? Jodå, det händer, svarar han.

– Jobbar man i det här området som jag gör så finns en del att göra lokalt men det är en väldigt global business, så man får vara beredd att röra på sig.

Hans veckor kan se väldigt olika ut. – Jag vet inte riktigt hur veckan ser ut när jag börjar den. Man får vara beredd på att vad som helst kan hända.

Peter Ekelund jobbar mycket och gillar det.

– Jag har varit entreprenör i stort sett hela livet. Det handlar mycket om att man drar i gång verksamheter, sköter dem och sedan säljer dem vidare. Exempelen är många: Bredbandsbolaget och FilmNet är två.

Han har inte funderat så mycket på hur det kom sig att han blev entreprenör, säger han när han ställer ner kopparna.

– Jag lärde mig redovisning och att räkna när jag pluggade, sen har jag varit med i tv-branschen sedan vi började sätta upp satelliter och parabol.

Och frågan om vad han tror är hans styrka som entreprenör, avfärdar han lite blygsamt.

– Det vet jag inte om jag har någon. Men jag tror att jag har ganska stor fantasi och så är jag jävligt envis. Och förhoppningsvis har jag någorlunda gott omdöme också, tillägger han med ett leende.

Fantasin och nytänkandet har vi sett flera prov på här på Bjärehalvön, inte minst kring färskpotatisen. Peter Ekelund har varit drivande för att vi skulle börja se färskpotatisen med nya ögon, som en delikatess, inte bara på tallriken utan också i flytande och krispig form.

Satsningen på chips, gjorda på färskpotatis som skivats med skalet på för att behålla så mycket av potatismaken som möjligt, är den senaste produkten. Torekows lilla chipsfabrik, som Peter är en av huvudägarna i, nollade i gång sin småskaliga produktion av Bjäre chips i början av förra året. Nu är det "full swing".

– Det är jättekul. De har röstats fram som Sveriges bäst smakande chips. Chipsen tillverkas på ett hantverksmässigt sätt enligt originalmetoden





kettle cooking, och det är bara svenska lokalodlade råvaror som används.

Färskpotatisvodkan har snart funnits i ett decennium, men fortsätter hela tiden att utvecklas och hitta nya marknader.

Det var ungefär så här de satt, Peter Ekelund och sju potatisbönder, i någons kök och spånade, inte med espresso utan med kaffegök i kopparna, för drygt tio år sedan efter "den sämsta säsongen i mannaminne" då så gott som all färskpotatis hade regnat bort.

Krisen var upptakten till att de gick ihop och bildade aktiebolaget Bjäre Hembygd och så småningom började allt vildare idéer ta fart.

– Det hela började som en diskussion om hur man skulle kunna få mera betalt för färskpotatisen. Min grundsyn, innan vi kom in på det här med vodka, var att vi tar jordbrukarna och odlarnas verksamhet för given. Inte minst alla som kommer hit i semestertider, säger Peter som själv tillbringat sina barnasomrar med föräldrarna i Torekov och trakten kring Hovs Hallar.

Han är "Malmöpåg", infliker han med malmötisk accent, som annars inte låter sig höras.

– Det är ett väldigt vackert landskap här. Det är ett småskaligt jordbrukslandskap som är ganska unikt i världen i dag. Man sköter verkligen om naturen väldigt väl, men för det krävs också att det finns ekonomiska förutsättningar att driva småskaligt

jordbruk. Så som marknaden såg ut, och ser ut, är tyvärr färskpotatis, som en råvara att bara levereras i smutsiga lådor till butikerna, en väldigt dålig affär.

Det är inget hållbart sätt att hålla det här landskapet vid liv, menar han.

– Efter att ha njutit av Bjärehalvön alla somrar sedan barnsben, bottenade mitt engagemang egentligen i hur jag skulle kunna betala tillbaka till bygden. Det var frågan om "Hur kan vi höja värdet på färskpotatisen?". Bjäre Hembygd blev först med att tvätta och storlekssortera färskpotatisen. I början var den också förpackad i vackra vita pappkartonger, som med svart stolt typsnitt talade om vilken sort det var. Vi konsumenter började svänga oss med namn som Minerva, Marine, Hamlet och Solist, och förvirring uppstod bland kunder som "bara skulle köpa lite nypotatis".

Plötsligt skulle vi ta ställning till om vi vill ha en helt rund med mild smak och vitt skal, en perfekt rundoval med gult skal, en perfekt rundoval med gult köttfärg eller en rundoval med rött skal och gult köttfärg. Eller kanske en blå? Det var inte enbart det höjda kilopriset som gjorde att vi upplevde den 250 år gamla stapelvaran som en lyxig nyhet.

För tio år sedan fanns inte färskpotatis på de bättre restaurangerna i Sverige, berättar Peter. Den hade för dålig kvalitet. I dag har Bjäre hembygd lyckats komma in och ta en stor del av vad han kallar delika-

tess-potatismarknaden.

– Huvuddelen av odlarna här på Bjärehalvön är fortfarande fokuserade på att ta fram färskpotatis tidigt. Att på det sättet försöka få mer betalt. De odlare som Bjäre Hembygd samarbetar med försöker i stället få "väldigt mycket bättre betalt" genom att satsa på att låta potatisen mogna och växa i sin egen takt för att den bästa smaken ska komma fram, och säsongen varar långt in i september, ibland in i oktober.

Men det har varit tufft för odlarna de senaste två åren. Mycket beroende på att det funnits en väldigt stor volym eftersom många lägger vävar på åkrarna för att få potatisen att växa snabbt. Peter hoppas att det kan fungera bättre i år.

När potatisen började storlekssorteras blev ju en hel del över. Nu används små och medelstora potatisar till matpotatis, de stora eller mindre välformade blir vodka. Idén om en ny sorts vodka, gjord på färskpotatis med särskild smak, föddes där kring något av köksborden.

– De första fyra fem åren var ett experimenterande för att försöka hitta rätt smak och förstå färskpotatisens egenskaper. Frågan var om man skulle kunna få fram en särskild smak av en speciell sorts potatis. Det odlas ändå ett 50-tal olika sorters färskpotatis här på halvön och kunde man då få fram något som smakade unikt?

De skånska odlarna reste söderut

för att lära mer om terroir av franska vinbönder. Man jämförde olika sorters färskpotatis, olika typer av jordar, mognad, torrsustanshalter och smaker. Den legendariske bländern Börje Karlsson, som Peter samarbetat med då han ledde utvecklingen och lanseringen av Absolut Vodka på 1980-talet, kopplades in för att laborera, dofta och smaka sig fram. – Då för många herrans år sedan, vilket är paradoxen i det här, gjordes all svensk sprit på potatis. Vi fick ett undantag för Absolut vodka så vi kunde göra den på såd. Därför var det lite kul att börja med potatis igen. Men att göra vodka av färskpotatis är en motsats i sig, i och med att färskpotatis innehåller ganska mycket smak men ganska lite stärkelse, vilket ju är det som jäses till alkohol, påpekar Peter.

Produkterna är på sätt och vis varandras motsatser. Vad gäller Absolut Vodka var det väldigt mycket innovation i fråga om förpackning och koncept, men för Karlsson's vodka bestämde de sig för att fokusera på innehållet, det vill säga hur produkten smakar.

– Det kan låta sensationellt och det är det för i vodbakbranschen har man så väldigt hårt försökt markera att de produkter man tar fram bara är sexiga och snygga flaskor med ett neutralt innehåll. Vi har gjort tvärtom, tänkt att folk kanske vill dricka något som smakar speciellt men som man kan gilla. Och det är ju så att det är en del som inte gillar våra produkter



alls och det är helt okej. Så är det ju med whisky också.

Många höjde på ögonbrynen när de provade Karlsson's New, som den då hette. Vodka smakade mycket – och väldigt olika, beroende på vilken färskpotatisort den var gjord på. Senare visade det sig att även samma sort smakade olika från olika årgångar och klimatförhållanden.

Det var en vodka med karaktär som ska drickas mer som lagrad sprit som whisky, armagnac och konjak.

Här på Bjäre reagerade många på att "det gick ju inte att dricka kaffegök på den" och "den gick inte att snäpsa på".

Efter några år togs en blend fram, Karlsson's Gold, som är en mer traditionell vodka som är lite mildare i smaken och som framförallt blivit populär på barerna i New York och Kalifornien.

– Vi koncentrerar oss helt på fem, sex marknader i USA. Det är där vi säljer 99 procent av det vi gör. Bara i södra Kalifornien finns Bjäre-vodkan i dag på över 1500 restauranger och barer, berättar Peter. New York-området, Kalifornien (Los Angeles & San Francisco) och Florida är de tre stora områdena. Sedan är det några mindre områden runt Chicago och några andra städer. Eftersom det är dyrt att introducera en produkt gör de en koncentrerad insats. Att det blev just USA beror på att det är en stor marknad för vodka

som ligger i ett högre prissegment.

– Vi måste ju använda tio gånger mera råvaror i vår Karlsson's Gold än en vanlig vetevodka som Absolut. Priset på Karlsson's Gold i USA är kanske runt 40 dollar, en Absolut runt 15 dollar.

Peter Ekelund är en av huvudfinansiärerna.

– Det är en investering som man gör lika mycket av hjärtat som med hjärnan, säger han med ett snabbt leende.

Någon vinst blir det inte.

– Man får räkna med att det är en ganska lång investeringsperiod innan man får produkten känd och ut på marknaden. Men jag har goda förhoppningar om att vi i år ska vända på skutan. Det ser väldigt bra ut, säger Peter hoppfullt. Det är en väldigt tuff marknad och stenhård konkurrens berättar han. – Och konkurrenterna är ofta väldigt, väldigt stora bolag. Att vara en liten skruv som vi är, är en stor utmaning i sig.

Till skillnad från den tidigare årgångsvodka, som gjordes på en enda sort med speciell karaktär, består Karlsson's Gold av upp till sju sorters färskpotatis. De tre finaste matpotatissorterna finns alltid med: Solist, Princess och St Thora, Bjäre hembygds egen sort, som fått sitt namn efter Torekovs skyddshelgon. – Eftersom vodka har färskpotatissmaken, som är lite söt och har en egen karaktär, så får man mixa den på lite annorlunda sätt. Den blandas

väldigt bra med till exempel tomatjuice i en Bloody Mary, men den blandas väldigt dåligt med apelsinjuice, säger Peter.

Intriset för Karlsson's Gold i USA har lett till att de också tagit fram mindre kvantiteter av årgångsvodka för den amerikanska marknaden. – Ett sätt att berätta vår historia, att förtydliga och visa att smakerna kommer från potatisen och inte är någon konstig process, säger Peter och försvinner ner i källaren för att hämta en flaska.

Han kommer tillbaka med en vintagevodka från 2009 års skörd, gjord på potatissorten Solist. Det är flaska nummer 1969 i en upplaga av 1980 flaskor. På den blåa etiketten finns också information om namnet på odlaren, vilken åker potatisen vuxit på och typ av jord.

Tittar man snett uppifrån, genom den dyra vätskan, syns bilden av några gyllengula potatisar på etikettens insida. Det är enkelt och snyggt. Förra året lanserades en årgångsvodka gjord på en av Sveriges äldsta färskpotatissorter, Gammal svensk röd, som anses härstamma från de potatissorter som Jonas Alströmer importerade till Sverige på 1720-talet.

Vintagesorterna säljs i USA för 80 dollar flaskan i liten upplaga. – De passar att drickas till exempelvis ostron eller som en digestiv, tipsar Peter.

Varje år väljs en speciell sort ut. 2012-års vintagevodka kommer

förmodligen att bli en vodka som lagrats på ekfat. Planerna är att den ska släppas någon gång under hösten.

– Det är första gången vi provar att lagra potatisvodka på ekfat för att se om det blir några smakförändringar. Det är ju så man gör med bland annat whisky, så det blir en helt ny produkt igen.

De svenska vodböndernas experimenterande har gjort amerikanerna nyfikna. Färskpotatisvodka har uppmärksammats för att vara en vodka med själ i. 2008 blev Karlsson's Gold utsedd till bästa nya spritsort i USA. Den har fått journalister från Washington Post och New York Times att styra kosan mot "Cape Bjäre", som de finner mycket exotiskt.

– De ser ju vad det här är, en slags pastoral egentligen, säger Peter. Mycket har hänt sedan det där krismötet vid köksbordet. De sju potatisbönderna som var med från start har fått sällskap av ytterligare ett 30-tal. När man nu färdas i det vackra kulturlandskapet ser man allt oftare skyltar som stolt förkunnar: "Här odlar vi Karlsson's Gold" och "Welcome to Cape Bjäre".

Färskpotatisbusinessen och de olika bolagen kring den, är bara en del av det som Peter Ekelund är engagerad i på Bjäre. Sedan är det Lilla Båstad och Norrviken, bland annat. Hur många timmar hans dygn har vet jag inte, men det han gör här "är inga kärnverksamheter", säger han.