

THORS KAGER

FØDEVARER: Mens andre slapper af med avisen eller en løbetur, når de kommer hjem fra arbejde, så går procesteknolog Thor Hagelskjær i gang med at bage en kage. Også selvom hele hans arbejde drejer sig om kager, og at han ser tusindvis af dem hver dag

AF BODIL ROHDE / FOTO HENRIK BJERREGRAV



Thors Hagelskjær er procesteknolog og kagedesigner på Bæchs Conditori i Hobro. Det er Danmarks største virksomhed af sin art, og her bliver der produceret kager til både kongrescentre, sygehuse, storkøkkener, plejehjem, supermarkeder, restauranter og cafeer. Så en stor del af landets befolkning har smagt kagerne fra det industrialiserede konditori, hvor Thor Hagelskjær i den grad har fået mulighed for at koble sin store interesse med sit arbejde.

"Jeg har bakt kager siden 9-10-års alderen, og jeg har altid været meget interesseret i det," fortæller han.

Thor Hegelskjær blev uddannet bager, men udviklede på få år mel allergi. Derfor gik han i gang med en uddannelse til procesteknolog.

"På den måde kunne jeg blive i branchen. Under uddannelsen var jeg i praktik på Bæchs Conditori og blev fastansat for et par år siden".

100.000 KAGER

Konditoriet producerer dagligt ca. 100.000 kager. Det er kager af enhver art. Lagkager, ostekager, skær-selv-kager, tærter, tørkager, snitter og wienerbrød, og som noget nyt også fromagedesserter.

"Selvom det er et industrialiseret kageprodukt, så bruger vi stadigvæk de gamle opskrifter fra dengang, da Bæchs var et mindre konditori," siger Thor Hagelskjær. Ganske vist med forskellige hjælpemidler. Men grundlæggende handler det om gode råvarer og gammeldags håndværk.

"Det, der kendetegner vores kager, er, at de er håndpyntede. Al glasur og anden pynt bliver simpelthen lagt på i hånden, og det er et meget stort arbejde. Princippet er, at kunden ikke skal kunne se forskel på, om det er en kage, der er lavet hos den lokale bager eller os".

Kunderne sætter også selv deres præg på kagerne. Det er dem, der sørger for is, flødeskum, creme fraiche og andet tilbehør til f. eks. tærterne.

På Bæchs Conditori er der 85 ansatte, og der bliver arbejdet i tre-holdsskift og produceret kager i døgndrift. Bortset fra timerne mellem kl. 18 og 22, hvor der bliver gjort rent på konditoriet.

KAGEDESIGN

Indimellem skal der nyt til, og så bliver der eksperimenteret i et lille prøvebageri, som Thor Hagelskjær har til rådighed. Her prøver han sine egne og kundernes ideer af, designer kager og fromagedesserter.

"Ideerne får jeg fra bl.a. blade, messer og samtaler med kolleger her på Bæchs," siger han.

"Det handler også om, at kunderne, catering- og detailgrossister, kommer med ideer, som jeg prøver af. Men som oftest er det mig, der har et forslag til en kage, og så får vi en tilbagemelding fra kunden om, hvorvidt det er en god ide. Hvis det er tilfælde, prøver vi kagen af i lidt større skala for at se, om vi kan lave den i større produktion".

For nylig er Thor Hagelskjærs helt eget kagedesign landet i supermarkedernes frysediske. Det er fire forskellige tærter, som hedder Odense Bagte Fristelser, og som er lavet i samarbejde med Bæchs Conditoris ejer, Odense Marcipan. Hvis man skulle få lyst til at lade sig friste, så er det en marcipantærte med skovbær, en nøddetærte med karamel og hassel- og valnødder, en marcipantærte med æbler og en chokoladetærte med trøffelcreme. Alle lige til tage med hjem og tøj op.

"Chokolade og karamel går godt sammen med frugt," siger Thor Hagelskjær. Der skal noget syrligt til noget rigtig sødt.

I den seneste tid har han arbejdet på noget sødt, der virkelig vil noget. Det er store kager efter amerikansk opskrift, nemlig en chokoladecake, en gulerodskage med ostecreme og en ostekage med hindbærgele på to et halvt kg. Et stykke vejer ikke mindre end 175 gr., og kagerne skal lances i Norge, hvor de efter planen skal være med til at forsøde cafelivet.

"Jeg har ikke selv nogen favoritkage. Jeg spiser ikke ret meget kage," siger han og tilføjer: "Men jeg kan godt lide at smage på dem og er altid meget interesseret i noget nyt".


PROCESTEKNOLOGI

Når han ikke er i gang med sin yndlingsbeskæftigelse, så er det også Thor Hagelskjærs opgave at tage sig af processteknologien.

Han tager sig af optimeringen af processerne og produktionen og sørger for, at den nødvendige dokumentation hele tiden er i orden.

"Når jeg har udviklet eller ændret en kage, skal der også ske ændringer i produktionsgangen," siger han. Det handler jo om at få den hurtigt gennem produktionen og om ikke at bruge for mange forskellige råvarer. Der skal også laves nye datablade, som bliver lagt ind i f. eks. indkøbssystemet, og der skal laves nye etiketter. Man skal især sørge for at vide alt om råvarerne, så de rigtige oplysninger kan videregives til kunderne".

Der er meget at holde styr på i dagligdagen, og hvad gør Thor Hagelskjær, når han skal pudse sin faglige kunnen af?

"Jeg leger lidt og bager en bryllupskage," siger han. 

BLÅ BOG:

Navn: Thor Hagelskjær

Alder: 28

Bopæl: Viby J, Århus

Uddannelse:

1999 Bagersvend, Teknisk Skole i Holstebro

2001-2003 Konditorlærling, Le Gateau, Silkeborg

2005 Procesteknolog med fødevarer som speciale,

Erhvervsakademi MidtVest Holstebro

Stilling:

2005 - Produktudvikler, Bæchs Conditori, Hobro



OM BÆCHS CONDITORI A/S:

- Grundlagt i 1878. Var i de første 100 år et almindeligt bageri, som producerede brød og kager til Hobros borgere.
- Blev i 1996 Danmarks første industrialiserede konditori med produktion af dybfrosne, færdiglavede kager.
- Kunder: Cateringbranchen, supermarkeder og bake-off bagerier
- Ejer: Odense Marcipan, som ejes af Orkla Norge.