

MÅNADENS// **Företag**, Mustkungen

# Han bytte arbetslösheten mot ambulerande musteri

NORJE

Istället för att äpplen ligger och ruttnar bort i folks trädgårdar skall de få en möjlighet att ta tillvara på dem. Ungefär så kan Anders Malmquists affärsidé beskrivas. Han har startat ett ambulerande musteri som kör ut till småkunder och tillverkar must av deras äpplen och päron.

– Det här är klassisk mark för äppelodlingar. Ryssber-



för äppelodlingar. Ryssberget var en gång större än Kivik. Det känns bra att kunna stötta den traditionen, säger Anders Malmquist.

Han är bilelektrikern som blev arbetslös och istället för att stämpla bestämde sig för att bejaka ett intresse som funnits hela livet. Han är uppväxt i en bondesläkt i södra Tyskland där små familjemusterier är mer än vanliga.

### Åtta generationer

– Alla hade musteri. I vår släkt finns det dokumentation att vi sysslat med musteri i åtta generationer.

Det fanns dock rötter även till Sverige eftersom Anders mamma är svenska från Gammalstorp i Blekinge. 2005 flyttade Anders och hans familj till Sverige och tog med sig känslan för hemlagad must.

I början hade han bara en gammal och ganska primitiv press. Det är först det senaste åren som han gjort stora investeringar och på allvar satsat på Mustkungen, som hans företag heter.

### 80 ton i år

– I år räknar jag med att pressa 70-80 ton. Kundkretsen växer hela tiden i takt med att folk får reda på att jag finns.

– Det som lockar är dels att det är absolut färskvara folk får och dels att det ger dem möjlighet att ta tillvara en massa frukt som annars bara gått till spillo. Jag köper inte in någon frukt utan all must tillverkas av äppel och



UNIK IDÉ. Anders Malmquist är ganska ensam om att driva ambulerande musteri. Istället för att frukten ligger och ruttnar kommer jag hem och förädlar den, säger Malmquist som har musterihanteringen med sig i släkten sedan åtta generationer. Slutprodukten blir must i bag-in-box som håller sig i ett år. FOTO MATHS OLSSON

päron från folks trädgårdsodlingar. Merparten kommer från mindre odlingar men jag har också ett visst samarbete med skånska GA Frukt som har lite större arealer.

### Fallfrukt bäst

På tio kilo äpplen pressas det ut 6 - 7 liter must. Den

pastöriseras sedan och håller därigenom upp till ett år.

Ett av Anders Malmquists grundtips för en god must är att inte plocka frukten från träden.

– Fallfrukt skall det vara. Det är när den faller till marken den är riktigt mogen.

– Fallfrukt och en bland-

ning med 30 procent päron och 70 procent äpple ger den absolut bästa musten.

### Äpplen som levebröd

Vilket är ditt favoritäpple?

– Det är en sort som heter Zuccatmaglios Reinoff - ett citrusäpple som inte finns i Sverige.

Anders Malmquist tror



stenhårt på sin satsning. Inriktningen är att hans stora intresse också skall bli hans levebröd.

– Om fem år hoppas jag ha en större ambulerande pressanläggning. Förhoppningsvis ha två stycken så man kan köra dubbelt.

KURT KARLSSON

## Profil:

**ANDERS MALMQUIST**

**Ålder:** 49 år

**Familj:** Hustru och tre barn

**Bor:** Villa i Norge

**Aktuell:** Ägare till det mobila musteriet Mustkungen