

**Grangärde Musteri** med Gårdsbutik och Café, i Grangärde, även kallat Tillmans fick idag besök att SPF Tuna-Säter.

Thomas Tillman tog emot oss och guidade och berättade om företaget som vuxit från att i början endast odla svarta vinbär till att numera omfatta även jordgubbsodling.

Familjen Tillman började med storskalig bärodling i grannbyn Saxdalen 1979. 1990 förvärvades Solbacken i Grangärde och fick tillgång till större åkerarealer för expansion av odlingen. På grund av sviktande intresse för svenska bär föddes idén att starta en egen förädling. 1996 producerades de första flaskorna svartvinbärssaft i det som idag är Grangärde Musteri. Inledningsvis producerades svartvinbärssaft med en förbrukning av ett ton bär det första året. Vinbärsbuskarna har numera också jordgubbar som grannar i landen och förhoppningen är att hitta en lösning så att jordgubbarna finns mogna lagom till midsommarfesten. Utveckling och lösningar pågår hela tiden.

Idag har företaget utvecklats till att bli ett av de allra största företagen på den svenska marknaden för **ekologisk saft, dryck, sylt, gelé och marmelad**. För att möta den ökande efterfrågan görs fortfarande stora investeringar i nya maskiner och utökade odlingsarealer. Idag fick vi se maskinerna i hela tillverkningskedjan och från att i begynnelsen tappat saft för hand på flaska, så kommer den nya anläggningen innebära att saftflaskorna tappas upp maskinellt och någon handkraft behövs inte för att fylla flaskorna.

Odlingarna är idag en av Europas allra största ekologiska bärodlingar och 2018 lämnade 1,7 miljoner flaskor företaget med de eftertraktade dryckerna som företaget tillverkar. Idag kan man hitta en hel del av Tillmans produkter i såväl England som Finland och Hongkong.

Text Laila Andersson  
Bilder Gunnar Olsson



