



MOCCATÅRTAN - Nya Konditoriet & Elins Bageri



En dokumentation inom
projektet Retro Nossebro
2010-2012

Projektet finansieras av



Nya Konditoriet och Moccatårtan

Historien om Moccatårtan i Nossebro går långt tillbaka i tiden. Den börjar med 16-åriga Hilma Malmberg som på 1910-talet gick som bagarlärling i Vara. Efter mycket slit och flit fick hon förtroendet att lära sig konsten att baka bakelser. Hilma träffade korpral Johan Augustsson och 1926 flyttade hon och fästmannen till Nossebro.

Här tog de över Åke Wallins konditori som låg i korsningen Storgatan - Södra vägen. I uthuset på bakgården bakades den första Moccatårtan. Tårtan gjorde succé på ett symöte och efter det var det full fart. Tårtans goda rykte spred sig över hela landet. Tårtor skickades till examenstillställningar och liknande med järnvägen över hela landet. Till och med så långt som till Amerika.

1945 hade man växt ur de gamla lokalerna och paret Augustsson köpte Kristineberg på Storgatan. Nya Konditoriet såg dagens ljus. Hilma och Johan fick två barn, Gullbritt och Jan-Ivar. Dottern följde i föräldrarnas fotspår och började arbeta i konditoriet.



Nya Konditoriet.
Fotografi från Nossebro
Hembygdsförenings bildarkiv.

Unge Stig Bornhall arbetade som många andra på Necks verkstäder. Han träffade fästmon Gullbritt och gifte in sig i konditorfamiljen. Efter att svärfar Johan blivit sjuk började Stig hjälpa till i bageriet. Han fick av sin hustru lära sig vad det innebar att skapa bakelser och tårtor.

1958 tog Hilma och Stig över konditoriet och Moccatårtan levde vidare. Sonen Tomas minns hur han fick hjälpa till att bära tårtor till busstationen för vidare leverans ut i landet. Efter att Hilma gått bort fortsatte Stig att ensam driva konditoriet tillsammans med anställda i 20 år.

I dag har möblerna från Nya Konditoriet fått leva vidare på Café Ringen i Alingsås. I slutet av 1990-talet gick det hemliga receptet på Moccatårtan vidare till Elins Bageri, som nu för traditionen vidare.



Elins Bageri.
Fotografi från Nossebro
Hembygdsförenings
bildarkiv.

Elins Bageri

Elins Bageri har också anor långt tillbaka i tiden och firar 2013 85-års jubileum.

Elin Pettersson började 1928 driva bageri på Storgatan 27. Hon sålde på den tiden främst matbröd. Det var hårt slit och långa arbetsdagar. Elin arbetade ensam och hon var dessutom änka med en liten dotter. Mannen hade dött av TBC.

Under mitten av 1930-talet flyttades själva bageriet ut till ett uthus, och Elin startade ett litet café i bottenvåningen. Hon var en driftig kvinna och åtog sig uppdrag att ordna med servering till både begravningar och festligheter. Dottern Vera hjälpte också till i verksamheten.

1940 köptes fastigheten Hagen 3 på Sigfridsgatan 4 och 1946 byggdes den om till bageri. 1953 övertog dottern Vera och hennes man Harald Andersson rörelsen och tillsammans drev de det fram till 1991. Efter det tog sonen Thord över och han ändrade inriktning något. Nu utökades sortimentet från bröd och småkakor till tårter och bakelser. Stig Bornhall lärde personligen ut det hemliga receptet på Moccatårtan till Elins Bageri när det tog över bakandet.

Moccatårtan från Nossebro är vida känd och folk åker långväga till Elins Bageri för att köpa den. Moccatårtans långa tradition lever vidare.

Text och sammanställning: Maria Zeilon, december 2012. www.kulturgrafik.se

Fotografi försättsblad: Moccatårtan av AM Alströmer, Essunga kommun.

Skriftliga källa:

* Artikel ur Bilder från Nossebro förr och nu nr 11/99

Muntlig källa:

* Tomas Bornhall