

Dalarö Bageri

Odinsvägen 15



Innehåll:

Begreppet Dalaröbageriet.

Maria Carlssons bageri.

Dalarö bageri från 1930 till nutid.

Schultz tar över bageriet.

Blandade uppgifter och bilder.

Artiklar.

SC240

2023

Begreppet Dalaröbageriet

På den nuvarande bageritomten vid hörnet Odinsvägen och Mästerlotsens väg tidigare Norevägen, hade Dalarös telegraf- och postmästare löjtnant Bratt från början av 1840-talet varit bosatt med sin familj. Då postmästare Bratt avled våren 1873 övertogs fastigheten av handlaren Per Erik Jansson och hans hustru Brita Charlotta.

Huset var stort nog att hysa gäster. Det fanns också utrymme för en mindre utskänkningskrog som var till för enklare folk än för de mer krävande sommargästerna. Handlare Jansson började nu kalla sig för "gästgivare". Samtidigt som den lilla gästgivarkrogen öppnade fick "gästgivarhustrun Brita" idén att också öppna ett litet bageri vägg i vägg med krogrummet.

Huset byggdes av utrymmesskäl på bakått där själva bageriet kom att ligga.

Då handlaren Per Erik Jansson avled 1890 drevs bagerirörelsen vidare av änkan Brita Charlotta Jansson.

Sannolikt var det i denna veva som namnet "Dalaröbageriet" blev ett begrepp.



På den tiden var Dalarö glest bebyggt.

Då handlare Per Erik Jansson avled drevs bagerirörelsen vidare av änkan Brita Charlotta Jansson.

Dalarölimpan marknadsfördes även inne i Stockholm.

Brita som även kallade sig "Lotta" flyttade sedan in till Stockholm där hon fortsatte med bageriverksamhet.



DN 3 nov. 1888.

U n d e r t e c k n a d ,

som nyligen inflyttat från Dalarö, har öppnat Finbageri och handel så väl med bekanta Dalarölimporna som alla de brödsorter som därstädes varit omtyckta, och skall jag fortfarande söka här göra mig förtjänt af samma välvilja som förut der kommit mig till del.

Charlotta Jansson, Östermalmstorg 2.



DN 19 december 1893.

O B S :

Äkta Dalarölimpor äro försedda med blåa lappar, märkta: Charlotta Jansson
Dalarö bageri.



1890 Östermalmstorg nr 2.



1890 Holländargatan 10 och Östermalmstorg 2.

Några tidningsklipp där Dalarö Bageri nämns.

Nya Dagligt Allehanda 1891-01-20 / Dalarö Bageri på Drottninggatan 81C.

Dalarö Bröd!
Färskt Kaffebröd, Skorpor och Limpor tillhandahålles dagligen uti M. Holmbergs välkända **Dalarö-bageri**, Drottninggatan 81 C, 1/2 tr. upp till höger i porten. Specialitet Skorpor. (6 39)

DN 1895-04-27

Klara Norra Kyrkogata 26 samt Baldersvägen 7.

Dalarö.
En Lägenhet på 4 rum, kök och glasverandor finnes att hyra. Underrättelse lemnas i Stockholm i Fru M. Holmbergs **Dalaröbageri**, Klara Norra Kyrkogata 26, samt å Dalarö, Balderavägen 7.

1896-04-25.

På Dalarö.
En Lägenhet, bestående af 4 väl möblerade Rum, kök och glasverandor att hyra för sommaren. Underrättelse å Fru Holmbergs **Dalarö-Bageri**, Apelbergsgatan 49.



Se DHF:s redovisning SC324 Wallinvägen 23.

Stockholms-tidningen 1903-06-30.

Affärer till salu.
Mjolk-, Bröd- & Diversehandel, förenad med finbageri, 475 kr.; andra större och mindre Diverseaffärer, Kafé- och Matservering med hög omsättning, **Dalaröbageri**, Kafé-rättigheter i Klara och Jakob, Lysolje- och Bosättningsaffärer och mycket mera. Byråen, Malmkillnadsgatan 31, 2 tr. 4

Några tidningsklipp där Dalarö Bageri nämns.

JUSTITIA 1898-10-11

M. Holmbergs **Dalaröbageri**, inneh. Hildur Teresia Matilda Holmberg från Dalarö socken af Stockholms län.

JUSTITIA 1900-10-30 / Holmbergs Dalaröbageri försatt i konkurs 1901 / genom egen ansökan.

I konkurs försatte:		Inställelsedag:
23/10 Anderssons, C. J., Vaktmästare, sterbhus.....		9/1 1901.
23/10 Andersson, P. H., Cigarrhandlande		8/1 »
22/10 Carlsson, Georg, Bokhållare.....		12/1 »
22/10 Dahlgren, O. H., Direktör.....		12/1 »
22/10 Gustafsson, Ad. (Lilja), Handlande		9/1 »
27/10 Holmberg, H. T. M., Bageriidkerska, Ogift, firma M. Holmbergs Dalaröbageri		12/1 »

Holmberg, H. T. M., Bageriidkerska, Ogift, firma M. Holmbergs Dalaröbageri .		
Tillgångar:		4,095: 75
Skulder:		6,394: 18

JUSTITIA 1900-11-06 / Rättens ombudsmän och Gode män.

Holmberg, K. T. M., Bageriidkerska, (M. Holmbergs **Dalaröbageri**.)
Rättens ombudsman: e. o. Notarien P. Sundberg.
God man: Grosshandlanden A. Wennberg.

Dalaröbageriet invid Carl Carlssons manufaktur och diversehandel invid Odinsvägen 19.

Det lilla huset, där bageriet låg, tillhör nu Mästerlotsens väg 2, Dalarö 2:70.

Det förestods av Maria Carlsson som med stor sannolikhet var Carl Carlsson fru.

Texten i annonsen vittnar om att det redan 1902 skulle undvikas transporter, och ätas och drickas lokala produkter.

För i Dalarö boende sommargäster att beakta!
Inga onödiga transporter från Stockholm!
Hos undertecknad finnes ett välsorterat lager af Specier, Viktualier, Conserver
Delikatesser, Viner, Glas, Porslin, Jernvaror, Stora Bryggeriets Ölsorter m. m. i förening
med ett rikt sorteradt lager af Manufaktur, Sybehör och Korta varor jemte
DALARÖ BAGERIETS
välkända tillverkningar, allt till moderata och för dagen gällande priser.
Högaktningsfullt
CARL CARLSSON,
Odensvägen 19
7.) Rikstelefon N:o 8 & 15. Allm. tel. N:o 2,



Maria hade sitt bageri kvar till 1926.

Några tidningsklipp där Dalarö Bageri nämns.

ÖSTERMALMS ANNONSTIDNING 1904-03-11

Dalarö-Bageriet,
13 Sturegatan 13.
är öppnadt af ny egare och rekommenderar sitt gods
Bröd i allmänhetens hågkomst.
G. Palme.

ÖSTERMALMS ANNONSTIDNING 1904-12-02

Dalarö-Bageriet,
32 Sibyllegatan 32,
är öppnadt af ny egare och rekommenderar sitt gods
Bröd i allmänhetens hågkomst. **G. Palme.**

ÖSTERMALMS ANNONSTIDNING 1903-05-01

Hembageriet,
13 Kaptensgatan 13, hörnet af Skepparegatan,
rekommenderar sin tillverkning af det så mycket om-
tyckta *Grahamsbrödet & Skorpor, goda*
Dalarölimpor, flera sorters Kaffe- & Tebröd m. m.
A. T. 152 32. Lovisa Gisselberg.

Recept på Dalarölimpan.

Det recept som Maria Holmberg och Brita Charlotta Jansson använde från början är inte fastställt. Däremot kan fastställas att det recept som Emma Johansson mellan 1908 och 1930 använde vid bakning av Dalarölimpan har sedan dess gått i arv till kommande ägare av Dalaröbageriet på Odinsvägen.

Receptet är en affärshemlighet och lämnas inte ut till allmänheten.

Namnet Dalarölimpan är inte märkesskyddat vilket innebär att det recept som bl. a. Matklubben har lagt ut på Internet är inte originalreceptet.



Dalarö-bageriet
(Emma Johansson)
Rekommenderar sina välkända tillverkningar
af olika brödsorter.
Odenvägen 15. Rikstelefon 47.



Emma Johansson med personal 1922.



Emma Johansson med personal, 1922.
Troligen på baksidan av bageriet.



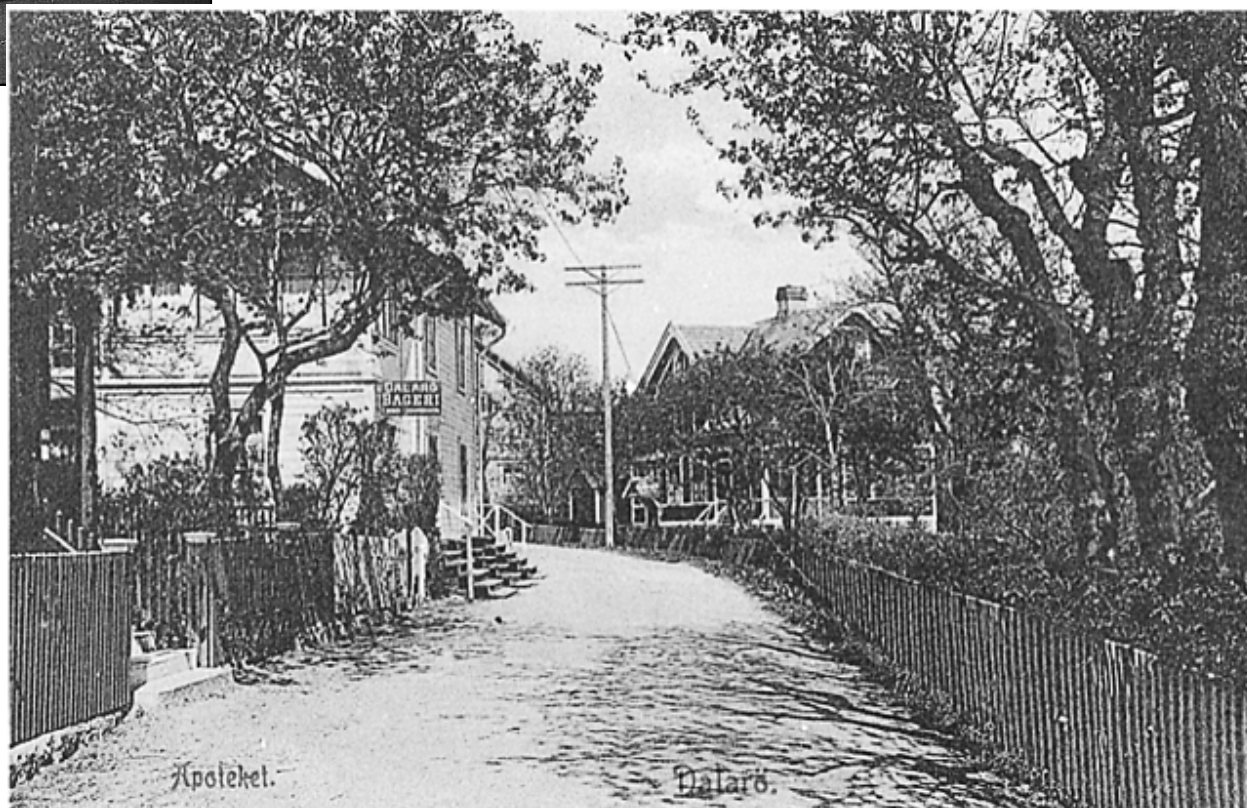


På vykortet från omkring 1910 ser vi bageriet på vänster sida av Odinsvägen.

På skylten står det "Dalarö Bageri - Emma Johansson". Det var hon som drev bageriet från 1908 fram till 1930 då Erik Schultz med fru Gullan tog över.

Anm.

Utbyggnaden togs senare bort och golvet sänktes i bageriet, då försvann även yttertrappan mot Odinsvägen.



Vykort från ca 1920.

Dalarö Bageri från 1930 till nutid



1998



2004

Några år i Dalarö Bageris historia.

1930

Erik Schultz och Gunhild "Gullan" Westerberg, gifte sig och övertog Billströms konditori vid Folkungagatan i Stockholm.

När Emma Johansson 1930 erbjöd dem att ta över Dalarö Bageri, accepterade de och flyttade ut till Dalarö efter ett års uthyrning.

1972

Sven Schultz köpte rörelsen av sin far Erik.



Erik Schultz



Sally Schultz



Bageriet på 1970-talet.

2000

Sven och Sally Schultz sålde bageriet till Handelsbolaget *Marias konditori*, som ägdes av Marie och Pierre Palmebring.



1970.

Foto Ernst Brodin.



**Från Eva Rosanders Kulturhistoriska Bebyggelseutredning 1968.
fotografier från Mästerlotsens väg.**

2004

Bernt Holmberg blev ny ägare till fastigheten och huset byggdes upp på nytt efter branden 2001.

Dalarö Bageri öppnades, i slutet av år 2004, i det nybyggda huset av dottern Christina "Krippe" Holmberg.

Christina hade även en tid en servering på Drottninggatan 85 och senare en servering vid Länna möbler, gamla Nynäsvägen 606.



Drottninggatan 85.



2014

Lotta Landén tog över bageriet från Christina Holmberg i februari.



Lotta



2016

Tina Matsson tog över bageriet.



När detta sammanfattas 2023 drivs bageriet av Tina.



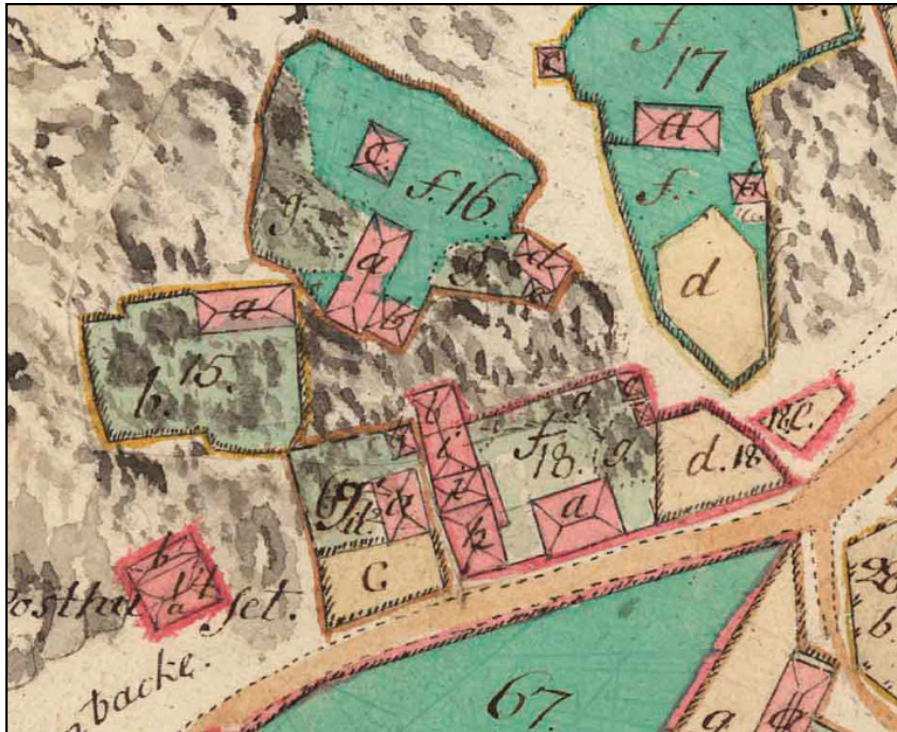
Tina 2017



Dalarö Bageri flyttar sitt huvudbageri till Enskede 2019, till bageri *Bakgårdens* gamla lokaler vid Skogskyrkogården, eftersom många av deras kunder finns i innerstan och bageriet kan börja servera dagens lunch m. m. Se sidan 29 och 30.

Byggnaden

Bageritomten. Nu Odinsvägen 15, Dalarö 2:110.



Eva Rosander skriver i sin kulturhistoriska bebyggelseutredning 1968. Stadsäga 41 och 42 ägdes vid tiden för 1796 års karta av änkan N. Djurström och bestod av en stuga och tvenne bodar. Stugan stod på nuvarande stg 41 och uthusen i en rad i NV-SO riktning, nuvarande stg 42. 1877 taxerades P. E. Jansson för 5. 000 kr i fastigheter. Här kan stg 41 förmodas vara innefattad. Från åtminstone 1894 ägdes den av hans änka. Byggnaden innehöll under Janssons tid gästgiveri. Vidare har byggnaden använts som bageri åtminstone från 1908 och framgent.

1796



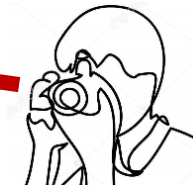
Rosanders karta 1968.



1910-talet

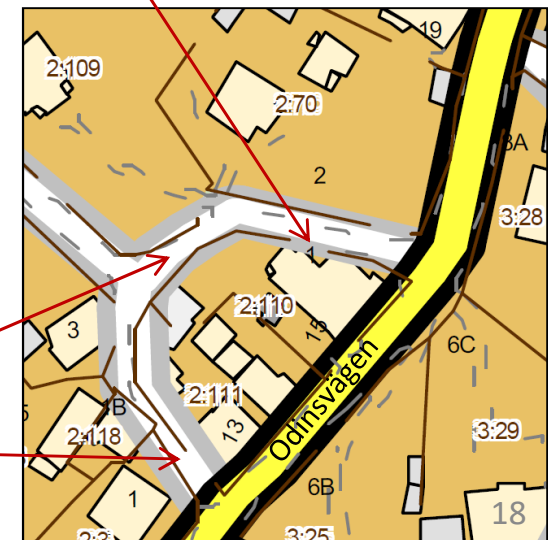


1950-talet



Vykort: Mona Rönningen 1994.
Odinsvägen 15, Dalarö 2:110.

← Vy från *Mästerlotsens väg*.



Mästerlotsens väg hette fram
till år 1989 Norevägen.

Dvärgbacken

Dalarö bageri brann ned den 22/12 2001, Odinsvägen 15, Dalarö 2:110.

Branden började kl. 14.30.

2004 invigdes ett nytt hus på samma plats, som även det inrymmer ett bageri.



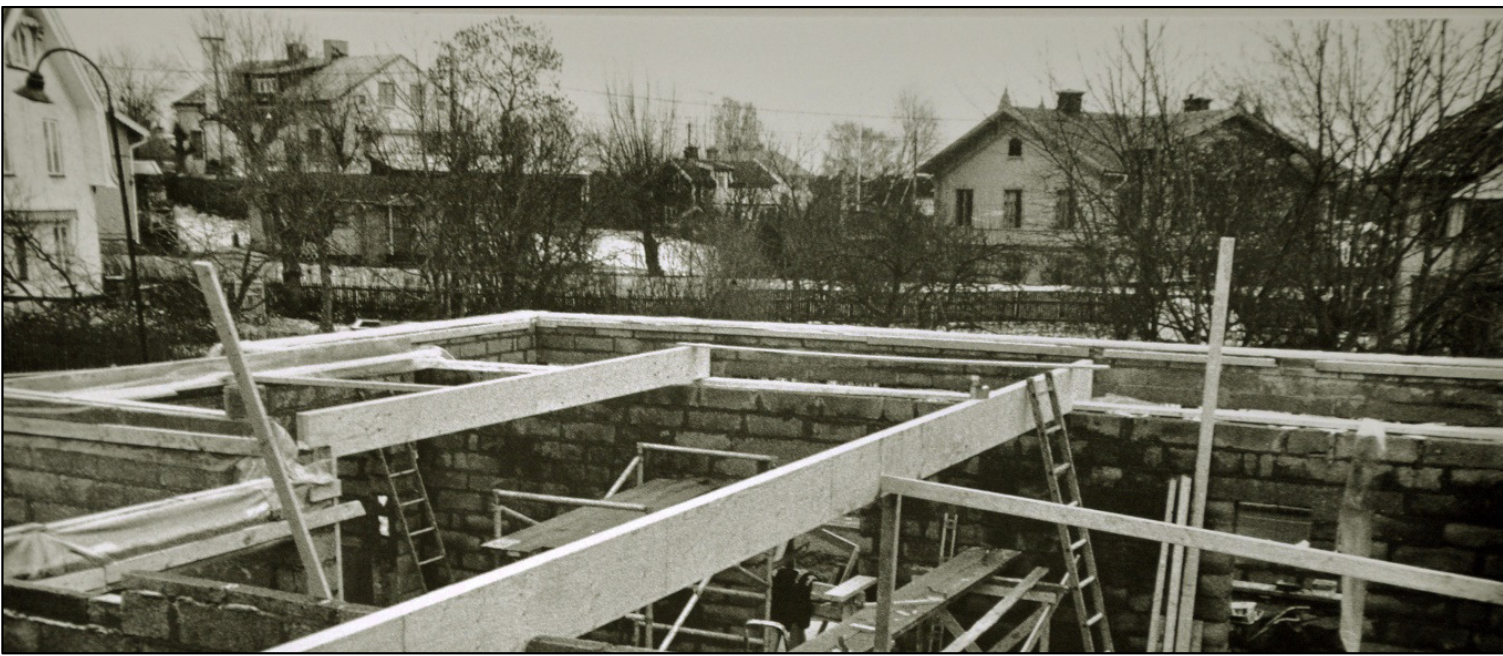
**Branden började
kl. 14.30 varvid hela
huset övertändes.**



**Dagen efter branden, den
23 december, är hela huset
borta.**

Röjningsarbetet påbörjat.





Uppförandet av det nya huset/bageriet har påbörjats.



Klart för inflyttning, 2004.

Tidigare fanns det trätrappor som i början av 1910 talet ersattes av gjutna trappor som bilden visar.



Det som förvånar är de fem trappstegen upp till bageriet. Sven Schultz, sonen, har tillfrågats och kan meddela att golvet sänktes omkring 1939.



Trätrapporna till bageriet fanns kvar en tid men var åtminstone 1919 utbytta till en gjuten trappa som bilden bredvid visar.

När bilden togs fanns det i denna del av bageriet en pappers- och tobakshandel som drevs av Sofia Österberg.

Schultz tar över bageriet



Emma Johansson och Erik och Gullan Schultz.

Emma Johansson, som ägde bageriet sedan 1908 ville i slutet av 1920-talet få tag i någon som kunde överta bageriet, eftersom hon själv började komma upp i åren.

Gunhild "Gullan" Westerberg, uppvuxen på båtmanstorp Yttermanstorp vid Erikstorp vid gränsen till Tyresö socken och med rötter på Dalarö, hade jobbat fyra år i bageriet. Hon var bara 14 år 1922 då hon blev nybörjare i bageriet.

Gullan träffade Erik Schultz, som under 1920-talet sommartid hyrde en liten stuga vid Djupvik och kärlek uppstod. Gullan sökte arbete i Stockholm, där Erik arbetade på Söderlunds konditori vid S:t Paulsgatan.

Erik och Gullan gifte sig och de övertog Billströms konditori vid Folkungagatan och ungefär samtidigt, 1929, föddes sonen Sven. Eriks syster Siri skötte serveringen och Erik och Gullan stod för baket.

När Emma Johansson 1930 erbjöd dem att ta över bageriet, accepterade de och flyttade ut till Dalarö efter ett års uthyrning. Systemen Siri, som också flyttade till Dalarö, stod som tidigare för serveringen. De bodde på bageriets övervåning men kök och matplats fanns i nedre våningen mellan brödbutiken och bokhandeln.

Erik var svensk mästare i tyngdlyftning, lättviktsklassen, under 1930-talet, vilket var bra med tanke på mjölsäckarna, 50 kilo, som skulle bäras in i bageriet från förrådet i backen, samt all ved, som skulle huggas, till de vedeldade ugnarna, som fanns kvar in på 1940-talet.

Bageriet växte och behövde större lokaler och de tog över den del av huset där tidigare bokhandeln legat.



Från vänster
nr 2 är Erik Schultz
nr 3 är Gullan Schultz
nr 4 är Siri Schultz
och övrig personal framför bageriet, 1931.



Gullan och Erik Schultz, 1931.



Arne och Sven Schultz.

**Sven, Erik och Gullan Schultz vid
bakbordet. I början av 1970-talet.**





Utanför bageriet på 1980-talet.



Saffransbullar, pepparkakor och giffles m.m. inför julen 1999.

Citat från 1990:

Under juni, juli och augusti står köerna ända ut på vägen i det lilla bageriet med sina världsberömda smörgiffles.



Bageriet i mars 2000.

Sortimentet bestod även av mejeriprodukter, kött, grönsaker, konserver och andra produkter som sommargästerna kunde behöva. Sven drev bageriet under mer än 30 år och Dalaröborna kunde köpa allehanda bakverk, framför allt var Dalarölimpan och smörgifflarna uppskattade.

Sally Schultz.





Interiör år 2000, stora skyltfönstret i bakgrunden.

Sally Schultz år 2000.

Sista dagarna i bageriet innan det såldes.

Vetekransarna kostade då 30 kr och semlorna 6,50 kr.



Blandade uppgifter och bilder



på följande sidor

Bagaren Erik Schultz, Dalarö, var svensk mästare i tyngdlyftning, i lättviktsklassen, under 1930-talet. Han var bagare på Dalarö och fick bra träning genom att många 50 kilos mjölsäckar skulle bäras in i bageriet varje dag, från förrådet i backen. Han måste även såga och hugga all ved som behövdes till de vedeldade ugnarna, som fanns kvar ända in på 1940-talet.

Erik och Gullan som drev Dalarö bageri bodde på bageriets övervåning på Odinsvägen.

Erik var initiativtagare till bildandet av Dalarö tyngdlyftningsklubb där ett tiotal personer var medlemmar.

Erik Schultz tävlade för Hammarby och tog många medaljer, bl.a.

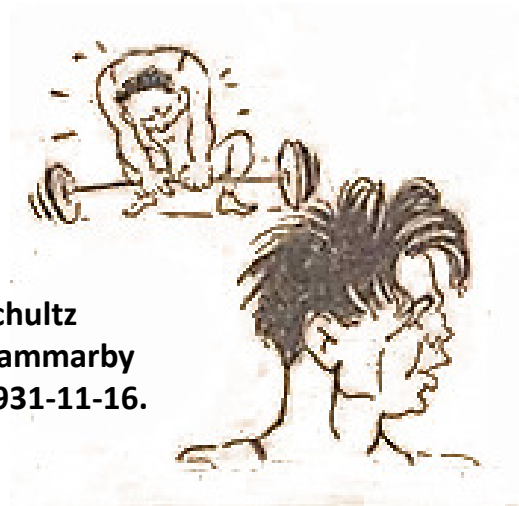
Svenskt Guld i lättvikt, 1928, Svenskt Silver i lättvikt, 1932.

Erik Schultz passade även på att sätta nytt svenskt rekord i enarmsryck för lättviktare.

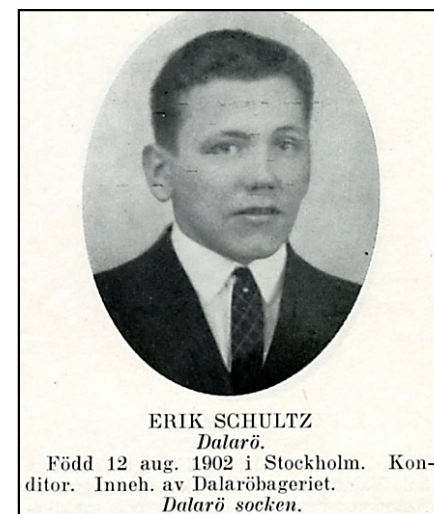
Den 7 augusti 1932 ryckte han 73,75 kg.



Klubbmärke:
Dalarö tyngdlyftningsklubb



Schultz
Hammarby
1931-11-16.



ERIK SCHULTZ
Dalarö.
Född 12 aug. 1902 i Stockholm. Konditor. Inneh. av Dalaröbageriet.
Dalarö socken.

Erik Schultz 1933

TYNGDLYFT I DALARÖ.

Inför en intresserad och sakkunnig publik höll Dalarö Tyngdlyftningsklubb sin första tävling i lyftning i söndags middag i kommunalhuset därstädes. Tyngdlyftningsförbundets sekreterare, E. Holmer, inledde kraftmätningen med orienterande föredrag om lyftningens nytta och nöje, vilket belönades med kraftiga applåder. Bland deltagarna märktes först och främst föreningens stiftare, Erik Schultz, vilken är mäkta populär i Dalarö. Man spår honom som svensk mästare i lättviktsklassen i år. Förutom klubbens egna medlemmar deltog E. Hedlund, Hammarby IF, vilken gav speciellt prov på att man ej blir stel av att lyfta tyngder. Schultz och Hedlund utförde de mest påfrestande akrobatiska rörelser, vilka fordra både vighet och spänst. Av klubbens egna deltagare må nämnas i fjädervikt B. Carlsson, som uppnådde i enarmslyften 147½ kg., lättviktsaren E. Ståhlberg 175 kg., mellanviktsaren W. Karlsson 177½ kg., lätt tungvikt C. Thenstedt 200 kg. och i tung tungvikt O. Wersén 190 kg. Till den i proportion till viktclassen bäst uppnådda resultaten erhöill fjäderviktsaren B. Carlsson klubbens hederspris.

1932-02-13

Mer om tyngdlyftaren Erik Schultz finns i DHF:s bildanalys 4731.



Enskede, Sockenvägen 477, se nästa sida.

Familjen Catenacci öppnade bageriet på Dalarö för tre år sedan, nu flyttar de hela sin produktion till Enskede.

2019



Noterat 2024.

Efter några år flyttade bageriverksamheten åter till Dalarö.

Här finns nu Bageri Kompass.



Annons i tidningen Dalarölimpan 1908.

(Dalarö-bageriet)

FREDRIKA KRANTZ
(Dalarö-bageriet)

Rekommenderar sina valkända tillverkningar i allmänhetens tjänke.

Föreljningeställen: **Baldersvågen 7.** Allm. telef. 20.
Idunatigen, Ruhnborgs villa.

Fredrika Josefina Pettersson Krantz f. 1852.

Färskt Dalaröbröd

tillverkas dagligen hos **Fredrika Krantz, Dalarö-bageriet, Artillerigatan 48 B.** Allm. Tel. 150 39.

DN 1901-11-06.



Tidningen "Dalarölimpan" gavs ut under några år och tog sitt namn från det kända bakverket.

Tidningen för ett allvarligt skämt eller skämtsamt allvar i sommarvärmen.

1905 andra årgången 25 öre.



**Reklam för konditoriet som Erik Schultz köpte.
Troligen 1928 eller 1929.**

SCHULTZ KONDITORI

Folkungagatan 67

Telefon SÖ 33911

**Undertecknad som fr. o. m. den sista april övertager
Konditori Bjelbo, Folkungagatan 67, ber härmed att få
rekommendera mig vid behov av Tårter, Bakelser,
Wienerbröd samt Glacé och alla övriga inom
Konditoribranschen förekommande varor.**

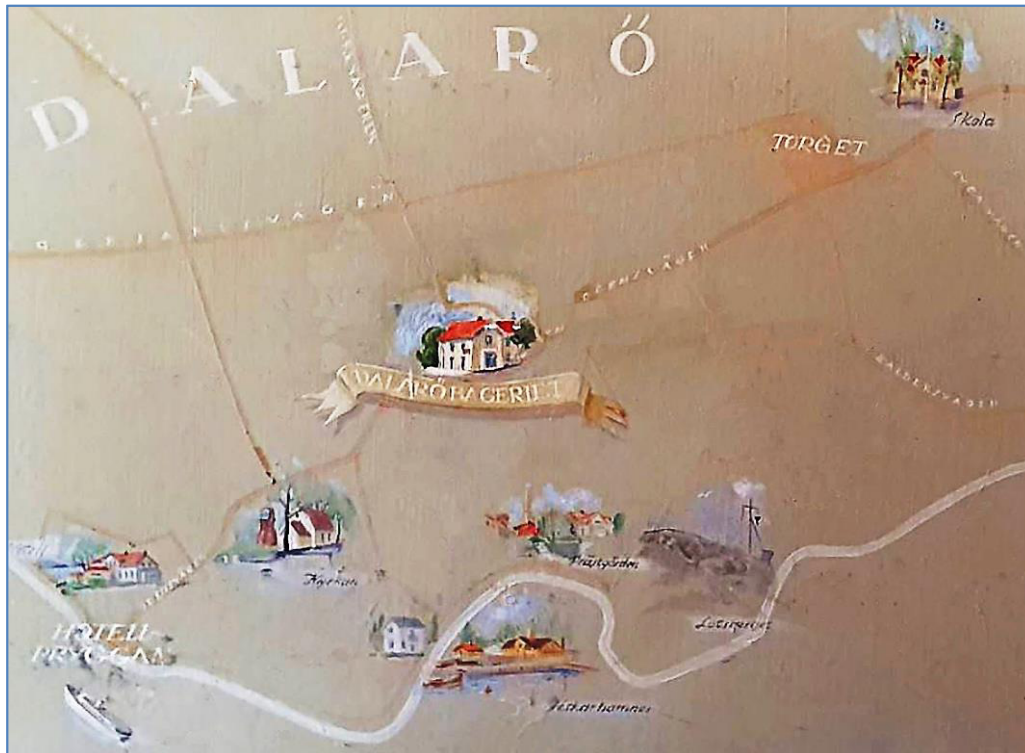
**Extra gott kaffe samt The och Chokolade serveras.
Utbäres även vid beställning å telefon SÖ 33911.**

**Då mina bemödanden skola bliva att tillverka goda
varor till humana priset vågar jag innesluta mig i den
ärade allmänhetens benägna hågkomst.**

**Med största högaktning
ERIK SCHULTZ**

Denna väggdekoration fanns tidigare i gamla Dalarö bageriet som brann ner till grunden 2001. Dekorationen satt på väggen ut mot Odinsvägen. Den var utförd på 7 masonitskivor, tillsammans ca. 4 kvm. Dekorationen revs ner 1999 då Sven Schultz sålde bageriet till familjen Marie och Pierre Palmebring. De hade lovat att vara aktsamma om dekorationen men den bröts ovarsamt sönder och visade sig omöjliga att återställas i fullgott skick. Målningar har senare blivit en inspiration till att åter måla liknade motiv på väggen i nuvarande bageriet 2021.

Den äldre målningen omfattade ett större område än den nya som håller sig till område runt Dalarö torg. Den äldre dekorationen visar Dalarö skola, Dalarö Bageri, Dalarö Kyrka, Dalarö Hotell, Lotshuset, Prästgården, Lotsberget och Fiskarhamnen. Även vägarna var utmärkta.



Den äldre dekorationen målades 1942 av John Schultz som var konstnär (han var bror till Erik Schultz, som då ägde bageriet).

Nuvarande målning i Dalarö bageri har gjorts av Kenneth Frii.



I samband med att SR från Tullhusparken sände programmet "Vakna till en ny dag på Dalarö" 2011, besökte programledare Ulf Elving och Linda Aktén Dalarö bageri.

I samband med detta radioprogram nämndes boken om bagerier i skärgården.

Utdrag ur boken om Dalarö bageri och dåvarande ägaren Christina finns återgivet i DHF:s bildanalys nr 8029.



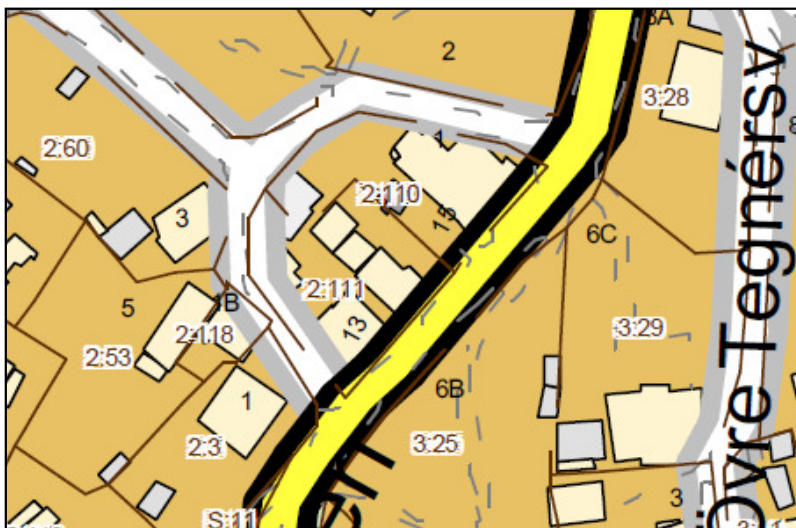


Societetshuset

2017

Dvärgbacken 1

Dalarö Bageri



Karta från 2009.



2010.

Blandade klipp.

Dalarö bageri som dåtidens pantbank på Dalarö:

Ludde Andersson, kallad "Luffar-Ludde" kom med jämna mellanrum till Dalarö. Han pantsatte bl. a. sin klocka hos Erik Schultz i Dalarö bageri när han var utan pengar. När det sedan gått en tid och han hade bättre ställt kom han in och löste ut sin klocka.

Ludde Andersson. f. 1877.



Intervju med Fru Emma Sjöström 1946

f. Forsberg 1877

Dvärgbacken 3, Dalarö.

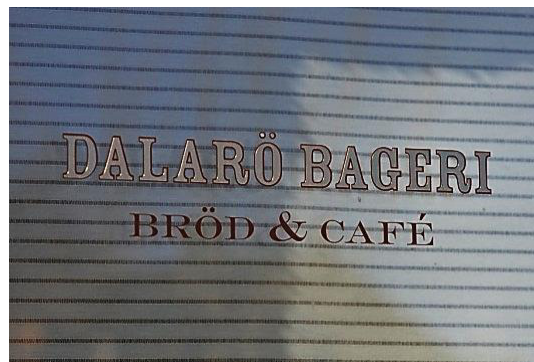
Sedan kom jag till Stockholm igen till Charlotta "Lotta" Jansson, som hade Dalaröbageriet vid Östermalmstorg. Jag städade och var nere i brödboden ibland. Sedan var jag i hennes filial på Hornsgatan. Men hon hade en son som var så besvärlig, så jag fick sluta. "Dräggelkung" kallade jag honom och där var en föreståndarinna som var hans älskarinna.



Arne Schultz bakade denna tårta åt sig själv 1994, han skapade alltid alla dekorationer.

Familjen Schultz levererade även bröd till Nils Janssons Diversehandel på Smådalarö.

1953 startade familjen Skoogh en mindre kiosk vid Hotellbryggan och sålde några år senare Dalarös första pommes frites. Hit levererade familjen Schultz korvbröd.



Dalarö bageri var med på adventsmarknaden vid Smådalarö Gård, 2022.

Ägare av Dalarö 2:110 år 2023 är:
Ö-TRANSPORTER AKTIEBOLAG
(orgnr: 556399-6031)

Bagare sökes 2004.

Bagare sökes för tillsvidare tjänst på Dalarö Bageri. Minst 5 års erfarenhet eller meriter från arbete med egenansvar i bageri. Du kommer att ingå i ett team om 3 bagare och 2 assisterande. Stor belastning på sommaren. Vi är ett hembageri i skärgårdsmiljö med stort fokus på bröd med rätt råvaror, erfarenhet av bakning med surdeg och stenugn är ett stort plus. Semesterfördelning är 2 v på sommaren och resten under vinterhalvår, dock ej under juli månad. Vi som driver Dalarö Bageri är två tjejer som letar efter rätt person för ett långsiktigt samarbete. Välkommen att maila din intresseanmälan! /Christina & Josefina

Arbetstider och omfattning Ersättning
Tillsvidare / Heltid Fast lön + rörlig lön

Dalarö Bageri hade en kort tid Filialer i Stockholm och Länna nedlagda 2013.

Filialen i Stockholm



Filial i Länna

I september 2011 öppnades en filial, café, i Länna möblers butik.

Här kan man njuta av en god cappuccino, en härlig räkmacka, eller dagens lunch i en inspirerande miljö.



Dalarö Bageris filial Drottninggatan 85 i Stockholm. Ett exempel på den nya brödbutikstrenden är Dalarö Bageri som flyttade in på Drottninggatan tidigare i år (SVD 2010).



Bilder från 2020-talet.



VECKANS MENY

v.23

MÅNDAG

Cafémeny

Tisdag

Cafémeny

ONSDAG

Fisk- & Skaldjursgröta med Aioli

TORSdag

Pytt Bellman (Gräddstuvad Pytt) med
Rödbetor och Stekt Ägg

FREDAG

Tjälknöl med Potatisgratäng och
Grönpepparsås

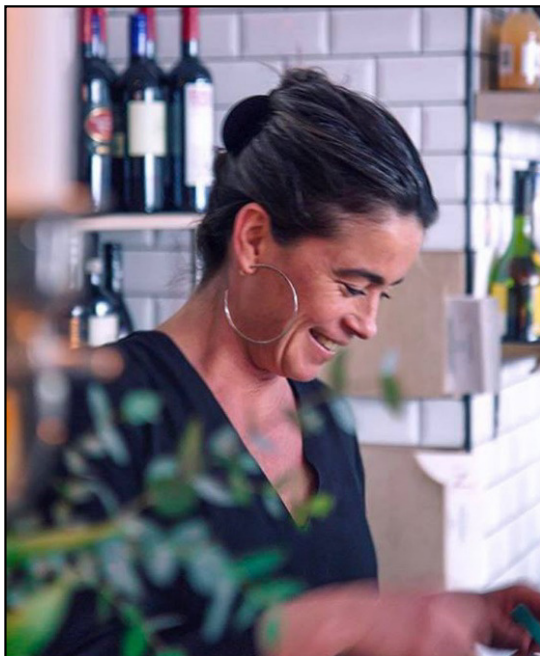
Inkl.Salladsbuffé, Bryggkaffe, Kaka

135:-





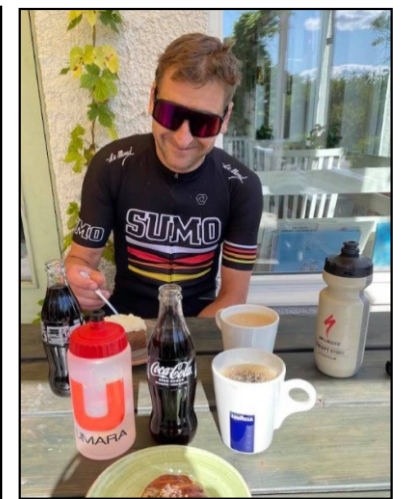
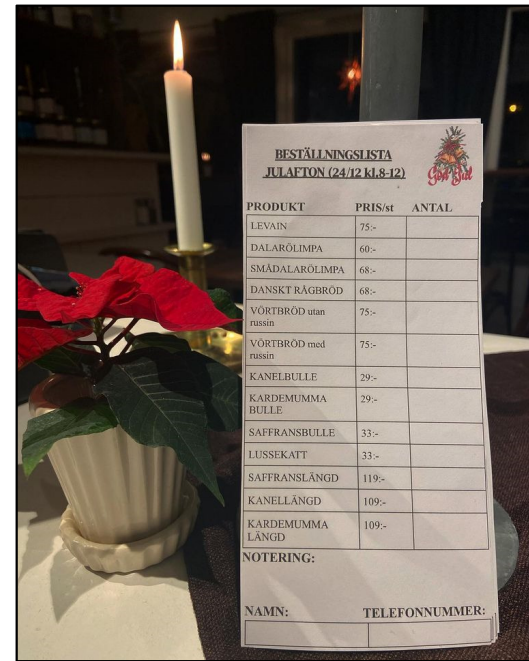
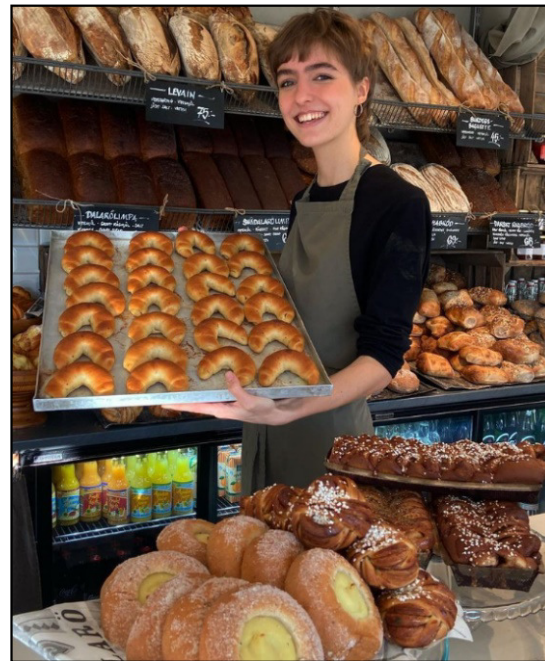
Nöjda kunder 2020.



Dalarö Bageri har anordnat många After Work-kvällar och andra evenemang med musik.



Blandade bilder från Facebook.



<https://www.facebook.com/pages/Dalar%C3%B6-Bageri/138188846237956>

Uteplatsen och inredningen i bageriet har byggts om många gånger.



Dalarö Bageri har även Restaurang Mysingen och serveringen vid Hotellbryggan.
Det är Tina och hennes son Enrico som nu ska driva HK Bryggan med tillstånd att servera mat och dryck vid vattnet.



2023

IDAG!

VÅFFLA	SYLT · GRÄDDE	65:-
SKÄRGÅRDSLÅDA	STRÖMMING, VARMRÖKT LAX, FÄRSK POTATIS, ÄGG · CITRONMAYONÄS	125:-
TOAST	OST SKINKA DJÖN	65:-
CHAMPIGNONSOPPA		99:-

Bland Smörgifflar, Toscatårtor och dalarölimpor. Artikel införd i Dalaröbladet nr 2, 2005.

Som så mycket annat började det hela med de första sommargästernas ankomst på 1850-talet. Med dem följde vanan att kunna köpa färskt bröd, men det gav samtidigt möjlighet för dalaröborna att tjäna en extra och välbehövlig slant. Den som först och på lite mer kommersiell basis började baka bröd till försäljning var byggmästare Anders Olsson och hans hustru Mathilda.

Bull-Olle

Olsson var varmlänning och hade i början av 1860-talet hittat till Dalarö där han gifte sig med lotsdottern Mathilda Eklund. 1867 tog Anders Olsson över en mindre handelsbod, som sedan några år tillbaka hade öppnats längs den trånga lilla bygata, som tvärsade över den tomt där idag Strand Hotell ligger. Det sägs att det var Mathilda som stod för bakningen, men av sommargäster och skärfolk var det Anders Olsson själv som fick smeknamnet "Bull-Olle".

På den nuvarande bageritomten, vid hörnet Odinsvägen och Norevägen, nuvarande Mästerlostens väg, hade Dalarös telegraf- och postmästare löjtnant Bratt, från i början av 1840-talet varit bosatt med sin familj. "Posthuset", som det då kallades, hade en tid innan byggts på för att kunna hysa lite mer prominenta hyresgäster.

Sedan mitten av 1700-talet var huset mer att betrakta som en timrad stuga och avsedd för kronans lots- och tullfamiljer.

Gästgiveri

Då postmästare Bratt avled på våren 1873, övertogs fastigheten av handlanden Per Erik Jansson och hans hustru Brita, som samtidigt också övertog gästgivarskjutsningen till och från Dalarö. Huset var stort nog för detta ändamål och det var också anledningen till att Jansson kunde börja kalla sig "gästgivare". Landkommunikationerna med Stockholm hade tidigare varit en viktig del av verksamheten för det stora Dalarö Gästgiveriet vid ångbåtsbryggan, eller Dalarö Hotell som det med åren kom att kallas. Gästgivare Jansson kom också över en obebyggd tomt, som låg på den plats som idag kan beskrivas som korsningen Birger Jarlsvägen och Norevägen. Där byggdes ett större stall med tillhörande vagnslider och höskulle. I huset mot Odinsvägen fanns det utrymme för att också öppna en mindre utskänkningskrog. En liten rörelse, som väl mer var till för enklare folk och för resande, än för de mer krävande sommargästerna. Dessutom låg det i sakens natur att gästgivare Jansson inte ville komma i konflikt med det stora Gästgiveriet, som ännu hade en hel del av sina gamla privilegier att bevaka.

Bageriidkerska

Samtidigt som den lilla gästgivarboden öppnades, fick gästgivarhustrun Brita idén att också öppna ett litet bageri vägg i vägg med krogrummet. Huset byggdes av utrymmesskäl på bakått, där själva bageriet kom att ligga. Då gästgivare Jansson avled på hösten 1890 lades skjuts- och gästgiveriverksamheten ner. Men resten av rörelsen togs över av änkan Brita Jansson. Det var då hon också på allvar började titulera sig "bageriidkerska". I nästan tolv år hade fru Brita haft hjälp i bageriet av de bägge systrarna Bernadina och Joseflna Point från Utö. Då Brita 1893 beslutade sig för att flytta till Stockholm, blev det naturligt att den äldre av systrarna Point, den då 27-åriga Bernadina, övertog bageriet på Dalarö. Sannolikt var det i denna veva som namnet Dalaröbageriet blev ett begrepp. Strax nedanför Östermalmstorg vid Nybrogatan 16, hittade fru Brita en lämplig lokal där hon öppnade sin nya rörelse, som hon kom att kalla Dalaröbageriet. I och med det fanns det alltså två bagerier med samma namn. Ett på Östermalm och ett på Dalarö.

Eftersom många av tidens sommargäster just var boende på Östermalm fanns det en fördel att knyta an till sommarens behagliga minnen från skärgården. Säkert uppstod en del krångel i maskineriet när fröken Bernadina Point på Dalarö också beslöt sig för att söka lyckan i Stockholm. Snart öppnade fröken Point ett eget bageri vid Regeringsgatan 93A. Det var i samband med detta som fröken Emma Johansson vid sekelskiftet kom in i bilden. Emma var uppvuxen i närheten av Dalarö, i Österhaninge socken och tycks under slutet av 1890-talet ha varit anställd hos änkefru Jansson på Dalaröbageriet vid Nybrogatan i Stockholm. Då Emma fick möjligheten att ta över bageriet på Dalarö tackade hon ja till erbjudandet. Själv var hon ogift och hade de senaste åren tagit hand om sin mor: änkan Kristina Ersson. Emma och modern flyttade ut till Dalarö och kom under de följande trettio åren att driva Dalaröbageriet.

Det var också under Emma Johanssons tid som smörgifflar, toscatårter, dalarölimpor på allvar fick sitt goda rykte. I en annons från sommaren 1908 stod: "Rekommenderar sina välkända tillverkningar av olika brödsorter." Sortimentet fanns också att få på Dalaröbageriet på Östermalm långt efter det att änkefru Jansson hade överlåtit rörelsen och de båda bagerierna gått skilda vägar. Fram till 1930-talet fungerade den gamla krog salen i bagerihuset som lokal för andra affärsrörelser, bland annat som tobaksaffär och en tid som bokhandel. Ett tag fanns till och med en liten banklokal inrymd på baksidan av huset med ingång från Norevägen.

Bagarfamilj Schultz från Folkungagatan flyttar till Dalarö. Emma Johansson hade under slutet av 1920-talet hunnit komma upp i åren och sökte efter någon som kunde ta över bageriet. Redan i början av 1920-talet hade Emma haft den unga Dalaröflickan Gunhild "Gullan" Westerberg som extra hjälp. "Gullan" hade släktrötter sedan länge på Dalarö och var uppvuxen på det lilla båtsmanstorp, Yttermanstorp vid Erikstorp, alldeles vid gränsen till Tyresö socken. "Gullan" träffade under dessa år den sex år äldre Erik Schultz, som under 1920-talet med sin familj sommarhyrde undervåningen i en liten stuga vid strandkanten av gamla Telegrafberget, strax norr om Kojvik. Då "Gullan" beslutade sig för att söka arbete i Stockholm, hade Erik Schultz anställning på Söderlunds konditori vid S:t Pauls-gatan. Kärleken växte sig allt starkare och de gifte sig. I samband med sonen Svens födelse 1929 hade Erik och "Gullan" tagit över Billströms konditori vid Folkungagatan. Med i sammanhanget fanns då också Eriks syster Siri Schultz. Siri skötte serveringen och Erik och "Gullan" själva bakandet. Då Emma Johansson 1930 erbjöd dem att ta över Dalaröbageriet accepterade de erbjudandet och flyttade ut till Dalarö på heltid. Även Siri Schultz flyttade med och tog som på Folkungagatan hand om själva försäljningen. Emma Johansson bodde en tid kvar på övervåningen av bageriet tillsammans med den unga familjen Schultz tills hon flyttade in till en liten våning vid Mariatorget. Där hon bodde fram till sin död.

Bagerirörelsen växte och snart togs den intilliggande lokalen över, där det tidigare hade legat en bokhandel. Huset byggdes till och det gamla golvet mot Odinsvägen sänktes för att få större utrymme i affärslokalerna. 1930 reveterades husfasaden för att hänga med i den nya "funkisstilen".

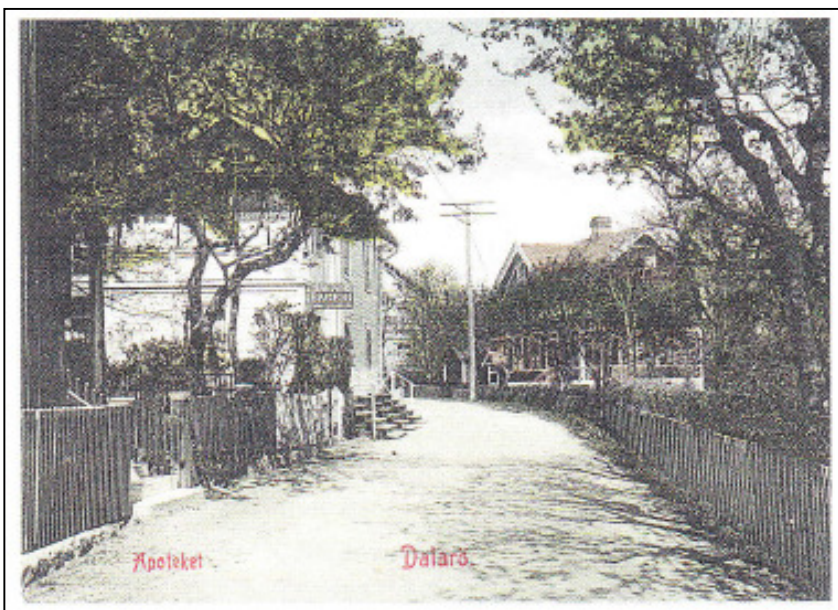
Under 1940-talet blev det naturligt att sonen Sven mer och mer blev involverad i bageriet. Om somrarna hade man många extraanställda. Ett par somrar under slutet av 1930-talet hyrde Erik Schultz också det lilla Liljebladiska bageriet vid gamla Baldersvägen 7 för att klara av de verkliga försäljningstopparna under sommaren.

Bageriugnarna på Liljebladiska bageriet var ännu vedeldade och det var ett drygt arbete att hålla värmen för Sven Schultz, som blev den som ansvarade för arbetet. Under mitten av 1950-talet kom Sally som affärsbiträde till det konkurrerande Dalakonditoriet, men snart valde hon att flytta över till Sven Schultz, som allt mer kom att ta hand om bageriet. Sally blev kvar och blev Dalaröbageriets ansikte utåt. Tillsammans med Sven utökade hon med åren sortimentet rejält.

Dalarö-kultur

Under mer än 40 år såg Sven och Sally till att alla smakmedvetna dalaröbor och sommargäster hade tillgång till de anrika smörgifflarna, toscatårtorna, mazarinerna och dalarölimporna. Det är ingen överdrift att påstå att dessa klassiska bakverk har varit en del av den kultur på Dalarö som så många generationer lärt sig att älska. Då hade det ingen betydelse om man kallade sig dalaröbo eller sommargäst. En Dalarölimpa var alltid en Dalarölimpa, vare sig man ville det eller inte.

Ur askan efter det gamla Dalaröbageriet har vid årsskiftet ett nytt bageri, Dalarö Bageri, sett dagens ljus genom Bernt Holmbergs försorg. Genom honom och hans dotter Christina Holmberg och svärdottern Linda Nutell har en ny generation tagit vid. Det blir Christina och Linda som i fortsättningen kommer att förföra oss genom ljuvligt nybakade dofter. Det är bara tacka och ta emot!



Lennart Jarnhammar



Emma Johansson, som äger bageriet sedan 1908 ville i slutet av 1920-talet få tag i någon som kunde överta bageriet, eftersom hon själv började komma upp i åren.

Gunhild "Gullan" Westerberg, uppvuxen på båtmanstorp Yttermanstorp vid Erikstorp vid gränsen till Tyresö socken och med rötter på Dalarö, hade jobbat fyra år i bageriet. Gullan träffade Erik Schultz, som under 1920-talet sommartid hyrde en liten stuga vid Djupvik och kärlek uppstod. Gullan sökte arbete i Stockholm, där Erik arbetade på Söderlunds konditori vid S:t Paulsgatan. Erik och Gullan gifte sig och de övertog Billströms konditori vid Folkungagatan och ungefär samtidigt, 1929, föddes sonen Sven. Eriks syster Siri skötte serveringen och Erik och Gullan stod för baket.

När Emma Johansson 1930 erbjöd dem att ta över bageriet, accepterade de och flyttade ut till Dalarö efter ett års uthyrning. Systemen Siri, som också flyttade till Dalarö, stod som tidigare för serveringen. De bodde på bageriets övervåning men kök och matplats fanns i nedre våningen mellan brödbutiken och bokhandeln.

Erik var svensk mästare i tyngdlyftning, lättviktsklassen, under 1930-talet, vilket var bra med tanke på mjölsäckarna, 50 kilo, som skulle bäras in i bageriet från förrådet i backen, samt all ved, som skulle huggas, till de vedeldade ugnarna, som fanns kvar in på 1940-talet. Bageriet växte och behövde större lokaler och de tog över den del av huset där tidigare bokhandeln legat. 1939 sänktes golvet och i och med det försvann trappan ut mot Odinsvägen. På 1940-talet reveterades bageriet liksom många andra Dalaröhus.

Sonen Sven kom att arbeta allt mer i bagerirörelsen och på somrarna hade man många extraanställda. I slutet av 1940-talet hyrde Erik Liljeblads bageri på gamla Baldersvägen 7. Här fick Sven det tunga ansvaret att sköta de vedeldade ugnarna.

1954 gifte sig Sven med Birgitta "Gittan" från Södertälje. De bodde i huset på Odinsvägen 13 och sonen Arne föds 1956. Gittan arbetade i affären i ca 25 år, då de gick skilda vägar.

Sally Johnson jobbade som affärsbiträde på Dalakonditoriet under mitten av 50-talet men flyttade över till Dalaröbageriet. 1972 köpte Sven rörelsen av fadern. Sortimentet bestod då även av mejeriprodukter, kött, grönsaker, konserver och allehanda produkter som sommargästerna kunde behöva. Sven drev bageriet under mer än 30 år och Dalaröborna blev bortskämda med allehanda bakverk, framför allt Dalarölimpan och smörgifflarna. Arne deltog i baket och stod för dekorerings av många tårter. Sally blev ansiktet utåt fram till försäljningen av rörelsen. Bageriet höll öppet året runt måndag till lördag men hade lunchstängt mellan 12 och 13.30 fram till mitt på 1980-talet, då samtliga affärer bestämde sig för att ha öppet hela dagen. Under sommaren började Sven jobba redan kl. 02 och blev som regel inte klar förrän 15.30.

År 2000 sålde Sven Schultz bageriet till familjen Marie och Pierre Palmebring. Maries mamma är fosterdotter till Arvidssons i "Lilla Bläckhornet". 2001-12-22 brann bageriet ner till grunden medan familjen Palmebring firade födelsedag ombord på en Finlandsbåt. Hur branden startat är fortfarande inte klarlagt.

Bernt Holmberg blev ny ägare till STG 1AH, 41 och 42 och Dalaröbageriet byggdes upp på nytt. Dotter Christina Holmberg tog över och driver sedan 2004 ett populärt konditori och bageri. Sommartid är bageriet öppet hela veckan och vintertid fredag, lördag, söndag.

Källor:

Saxat ur Dalaröbladet 2005 nr 2, skrivet av Lennart Jarnhammar.

Se även DHF:s bildanalys:

8066	Målningen på väggen i gamla och nya bageriet 1942 → X / 8066 visar även den tidigare målningen.
8066	Tillägg avseende släkten Schultz.
4976	LuffarLudde, Dalarö bageri som pantbank, 1949.
8029	Utdrag ur boken "Bagerier i skärgården" med ett avsnitt om Dalarö bageri och dåvarande ägaren Christina Holmberg.
A533	Dalarölimpan, slutet av 1880-talet.
A533	Tidningen Dalarölimpan som tagit sitt namn från det kända bakverket Dalarölimpan.
A533 del 2	Receptet på Dalarölimpan som inte får lämnas ut till allmänheten utan ägs av den som för närvarande driver Dalarö bageri.
3278	Gamla och nya bageriet, 2001 -2004.
3493	Dalarö bageri sett från Mästerlotsens väg, 1960.
737	Annonser 1908, bl. a. för Dalarö bageri som drevs av Emma Johansson 1908 till 1930.
4800	Dalarö bageri 1890 – nutid.
3329	Odinsvägen 15, vykort från 1910, Emma Johansson, Erik och hustrun Gullan Schultz.
4731	Bagaren Erik Schultz som tyngdlyftare i DTK, 1931.
3129	Dalaröbageriet och familjen Schultz.
3134	Dalaröbageriet, år 2000.
A523	Dalaröbladet - Dalarölimpan.
1479	Dalarö Bagiet som låg på tomt V1, Mästerlotsens väg nr 2.

Se även DHF:s Året var:

1885, 2001 och 2004.

Se även DHF:s artikel:

A378	I huvudet på: Lotta Landén, Dalarö bageri.
A453	Dalaröbageriets historia. Intervju med Sven och Sally Schultz.
A467	Tidningsklipp - Branden i bageriet.
A535	Nyöppning av bageriet av Christina Holmberg och Josefine Törngren.
Art 51	Blandade uppgifter.

Se även DHF:s medlemsblad april år 2000.

Se även: DHF:s månadsbild november 2010.

Bilder i DHF:s arkiv:



116
185
2088
2192
2193
2750
3329
3493
3764
4444