



ABOUT OHD

– Vi har fem akevitter, sier Frederik Dahl.
– «Blank», «Akevitt», to juleakevitter
og nå den nyeste, «Mannskoret».

TEKST: SJUR HARBY

Enkelt skal det ikke være. Jeg småløper bortover fra T-banestasjonen på Brynseng. Dårlig tid? Alltid, er svaret. Det går over og under veier, forbi den idylliske Bryn stasjon, oppetter Alnaelven og der, hvor du minst skulle vente det, ligger Oslo Håndverksdestilleri.

Historisk grunn

Det er noe reall over beliggenheten. Oslo øst. Industristrøk av det gammeldagse slaget. Ingen romantikk. Ingen idyllisering. Riktig nok har Alna, eller Loelva som den

også kalles, fått seg en ansiktsløftning de senere år, men det har ikke tatt overhånd. Ikke ennå. Og her renner den passe sakte forbi, før den kaster seg utfor Brynsfossen nede ved Johs. Petersens tidligere bomulls- og linvarefabrikk. Ifølge Wikipedia skal det også ha ligget et bryggeri i nærheten her, Edanger bryggeri. Senere omdøpt til Akers bryggeri. Men dette er lenge siden og nesten glemt. Likevel; kanskje er det ingen tilfeldighet at det nettopp er her Oslos første kommersielle destilleri siden forbudstiden har slått seg ned. Hvem vet?

Est. 2015

Espen Tollefsen vet ikke om det er tilfeldighetenes spill, men fornøyd med lokaliseringen er han. Og om bygget er gammelt, er Oslo Håndverksdestilleri en ganske ny virksomhet. På kortet hans står det «Est: Oslo 2015», dernest «spirit and spice». På hjemmesidene kan du dessuten lese: «With craft and nature at the forefront, locally grown botanicals emphasise the provenance of our spirits». Norsk tradisjon, engelsk presentasjon? Tollefsen trekker på

skuldrene. – Jeg vet det, og det står på blokka at vi skal oversette tekstene til norsk også, men vi er bare tre stykker her til daglig. Og husk, rundt. 70 % av produksjonen vår går til eksport. For selv om Oslo Håndverksdestilleri høres rotnorsk ut, var starten ganske internasjonal. Bak etableringen for fire år siden sto opprinnelig den norske øl- og brennevinsimportøren Marius Vestnes, én av grunnleggerne til Whiskey Magazine, Marcin Miller og den britiske forretningsmannen Martin Krajewski. Dahl og Tollefsen kom med senere. Pr. i dag produserer Oslo Håndverksdestilleri gin, bitter, akevitt og en likør. Klinger navn som Vidda gin eller akevittlikøren Bjørkesevje kjent?

All honnør

– Norsk akevitt har jo de siste årene opplevd en makeløs vekst og oppmerksomhet her hjemme de senere årene, sier han.
– All honnør til Norske Akevitters Venner som har vært en pådriver i den

utviklingen. Men ute i verden er akevitten fremdeles et eksotisk og ukjent brennevin. De hippe barene har nok oppdaget den, men folk flest? Han rister på hodet. – Jeg var innom baren Little Red Door i Paris som er rangert blant de 50 beste barene i verden. Og hva finner vi der? Norsk akevitt. Men blant den jevne mann og kvinne der ute er akevitten fremdeles ukjent og derfor også eksotisk. Og det var vel det vi tok inn over oss, da vi startet opp her i 2015. Vi tenkte at tradisjon er bra, norsk er bra, men vi stakk fingeren i jorda og tenkte at også tilpasning er bra. Norsk akevitt kan lett bli for karvete i smaken. Det siste er ikke ment negativt, og det ligger ikke annet i det enn at vi ikke krydrer brennevinet vårt så hardt, og vi holder oss til urter som er dokumentert brukt i norsk tradisjon. Kjenn selv. Han skjenker opp et glass Blank Akevitt.



Ulagret og smaksatt med ni ulike urter, herunder einerbær, kamille og mjødurt. – God? Jeg stikker tunga oppi? Jeg nikker og skjønner poenget med å tenke cocktails. – Very good, svarer jeg belevent.

Fatmodnet og bitter

Et nytt glass fylles. Deres egen akevitt, OHD Akevitt. Antall urter er steget →



Negroni

Tradisjonen sier at det skjedde i 1919. Verdenskrigen var over, Europa slikt sine sår og telte sine døde. I Firenze, nærmere bestemt i Caffè Casoni i Via della Spada, bestilte grev Camillo Negroni sin Americano. Han skal ofte ha gjort det, men en dag ba han bartenderen, Fosco Scarcelli, bruke gin for å få en avveksling. Den dagen ble cocktailen «Negroni» født.



Mannskoret, sier du?
 Hva er Mannskoret?
 Det korte svaret er 35 godt voksne menn som synger, spiser og drikker sammen. Mange av dem har du tidligere sett i andre sammenhenger tidligere. Det lange svaret kommer i løpet av 2020 som en egen reportasje. I mellomtiden kan du smake akevitten med samme navn. Drikkes fint alene eller sammen med øl.



Søler ikke: Espen Tollefsen (til venstre) og Frederik Dahl.

→ til 13. Dessuten er den fatmodnet. I 12 måneder. Lys gyllen i fargen. «A tribute to Norway and the Norwegian Aquavit traditions». Jeg smaker på den også. Fint krydret. Lang ettersmak. I det tredje glasset en bitterdrum, «Marka», oppkalt etter Osломarka. Bitterdrummen er et brennevin som opprinnelig ble produsert av medisinske årsaker, som fungerte etter prinsippet om at vondt skal vondt fordrive og derfor smaker nettopp bittert. Men ikke bare. «Marka» har litt einerbær, litt urter og et hint av søtt. – I den finner du 16 urter, skyter Frederik Dahl inn. Alle med røtter i norsk tradisjon. Dessuten, du må smake likøren vår. Vi fikk levert 650 liter sevje av bjørk. Etter reduksjon satt vi igjen med 10 liter sirup. Denne kan du drikke bar, slik du gjør nå, eller til ost for eksempel. Eller i cocktails.

Tradisjon

– Til mange av gårdene i Oslo-dalen knytter det seg en tradisjon for brennevin og kryddersetting, fortsetter han. – Om tradisjonen ikke lenger er levende, eksisterer den likevel i manns minne. Det har inspirert oss. Dessuten apotekerhagen på Norsk Folkemuseum. Den er og har vært viktig

for oss med sine 160 ulike trær, vekster og busker. Alle tillagt medisinske egenskaper, enten gjennom sagaene, i folketradisjonen eller i middelalderens urtebøker. Det er nok å velge mellom, selv om det nå er smaken og ikke eventuelle helseeffekter som bestemmer reseptene våre. I smak, mener vi selv at vi er nærmere den tradisjonelle, norske akevitten enn mange andre produsenter. De som er godt vant med norsk akevitt, synes ofte at vår fremstår som svært moderne i stilen. Men, når sant skal sies, tenker vi selv helt motsatt. Ved å bruke bare vekster som vokser vilt i Norge, føler vi at våre akevitter inneholder de opprinnelige smakene.

Norske urter

– Sju slag, svarer Frederik kjapt og ramser opp. Spørsmålet mitt var hvilke urter som alltid forekommer i akevittene deres. Rett og slett fellesnevnerne. – Mjødurtt, starter han – og kvann, lyngblomst, engsyre, kalmusblomst, johannesurt og kamille. Og så karve, selvfølgelig. Det ble visst åtte, men uansett, de er alle med. Dessuten bruker vi heller whiskeyfat enn sherryfat til modningen. Det gir akevitten en midlere smak. Maten er ikke det

viktigste, når vi setter sammen reseptene. Vi eksporterer allerede til åtte land utenfor Norden, og der er det uvanlig å drikke bart brennevin til maten, slik vi gjør her hjemme. Derfor tenker vi drinker. Cocktails. Det store konsumet ligger i drinkene. Det er det markedet vi vil inn på. Men bevares, drikk oss gjerne til mat, om du vil.

Det kjente og kjære

– Gin og akevitt har jo som brennevin mye til felles, følger Tollefsen opp. – Det er jo uansett sprit som enten er smaksatt med einerbær eller karve. Gin lages på all slags sprit; av ris, potet, sukkerrør, frukt eller korn. Når du ikke kjenner akevitten fra før, kan den skarpe karvesmaken fort drepe interessen for et dypere bekjentskap. Men erstatter du gin med akevitt i mange, gjerne klassiske drinker, forholder du deg samtidig til referanser som folk har fra før. Derfor lager vi varianter med akevitt. En Negroni for eksempel, der erstatter vi gin med akevitt. Eller har du smakt en Moscow mule? Egentlig består den av godt ingefærøl, vodka og lime. Men bytt ut vodka med akevitt i stedet. Vips, du har en ny drink som ligger innenfor det folk kjenner fra før.

Vi må ha noen eksempler, må vi ikke? Frederik Dahl går bak disken og setter i gang. Og her er et eksempel:



Nordic Negroni

- 2 cl Akevitt Blank
- 2 cl Campari
- 2 cl rød vermut

Fyll glasset, gjerne et rocks-/whisky-glass, med is og hell like deler av de tre ingrediensene i glasset. Rør godt rundt, ca. 20 runder. Pynt med en appelsinskive eller en bit med sitronskall.



Ulike varianter

AKEVITT BLANK: Ulagret akevitt som etter karve har einebær som sin mest fremtredende smakstilsetning. Dette gjøre den til en ypperlig akevitt å bruke i alle typer drinker hvor man normalt bruker gin eller som følge til fisk og skaldyr.

JULEAKEVITT: Samme oppskrift som OHD Akevitten og fatlagret på bourbonfat i minst 18 måneder, før den får ligge ytterligere åtte måneder på rødvinfat fra Bordeaux. Før den flaskes, får den trekke litt med plommer og kirsebær.

OHD AKEVITT: Laget med 14 ulike norske vekster, slik som løvetann og borremynte. Denne er fatlagret på bourbonfat i amerikansk eik som gir den toner av vanilje som står godt til mjødurten. En akevitt det er lett å lykkes med til drinker eller retter av svin. Den bør du også prøve som følge til taco!

MANNSKORET AKEVITT: Utviklet på oppdrag fra Mannskoret. Den akevitten er lagret i 1,5 år på amerikanske whiskeyfat og tilsatt et destillat av chipotle chili. Nytes gjerne sammen med en kald øl. ■