

Torbjørnrud seminar

Akevitten – en norsk tradisjon

HVA HAR NORGE Å TILBY SOM FÅ ANDRE NASJONER HAR?

JO - NORSK FATMODNET AKEVITT OG ETTER HVERT
NORSKT SPENNENDE ØL





13 april 1531

Høvedsmannen på Bergenhus

Eske Bille skriver til

Olav Engelbrektson :

Jeg sender Eders Nåde noe vann med Jon teiste som kalles Aquae vitae. Og hjelper samme vann for alle hånde sykdommer som et menneske kan ha innvortes

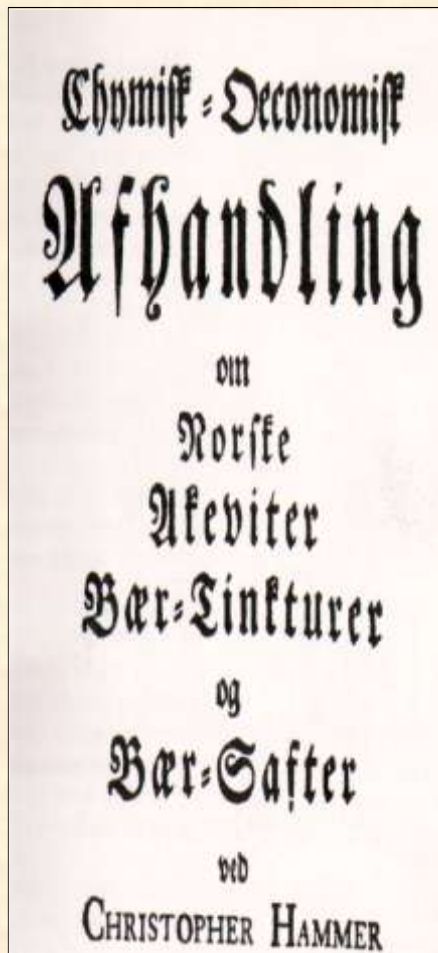
Jeg ville gjerne sendt Eders nåde mer derav. Nu står ikke urtene her at bekomme som det skal gjøres av. Men dersom Eders Nåde kan gjøres behov uti fremtiden, skal eders Nåde vel få, for jeg har nu forskrevet meg urter dertil

Gårdsbrenning og ukrydrede akevitter 1600 til ca.1800

- Utgangspunktet var rug og annet korn.
- Kvalitet varierende
- Mye fusel
- Noe krydder
- Fortsatt medisin og viktig del av kostholdet



CHRISTOPHER BLIX HAMMER



- "Det å kjøpe øl eller brennevin hvor man kommer, er kostbart"
- "Det å drikke kaldt vann kan en heller ikke utstå i vinterkulden. Det kan gå på helsen løs..."

Krig i Europa





Slaget på Københavns red



Med "Prøven" over linjen 24 oktober 1805

Kaptein Jacob Andreas Nordenberg



Lasten om bord

474 fustasjer

202 flaskefor

450 kasser

60 kurver

5 tønner brennevin

669 vinbuteljer

TERRES ARCTIQUES

Division par Religions
(Judaïsme, Chrétianisme, Mahomédisme, Païensme)

Division par les couleurs des Habitans
(Arabes, Indes, Américains, Européens)

Division par la figure des Hommes
(les Européens, les nègres noirs et les gens blancs, les visages d'ours, les Africains, les Indes)

Cercle polaire arctique
Les places où les Découvertes attribuées à un Amiral nommé De Foote

Tropique du Cancer
MER DU NORD

Equateur ou Ligne Equinoxiale
MER DU SUD

MAPPE MONDE

suivant la projection des cartes reduites.

Par le Sr. ROBERT DE VOUVENOT Geog. ord. du Roi, de S.M. Polonois, Duc de Lorraine, et de Bar, Avocat de L'Académie Royale de Nancy, et Courant 1701.



7 desember 1806 krysses linjen på tilbaketur – der drikkes punsj, fiskes delfiner, slaktes griser og et oxehode rødvin tappes opp !

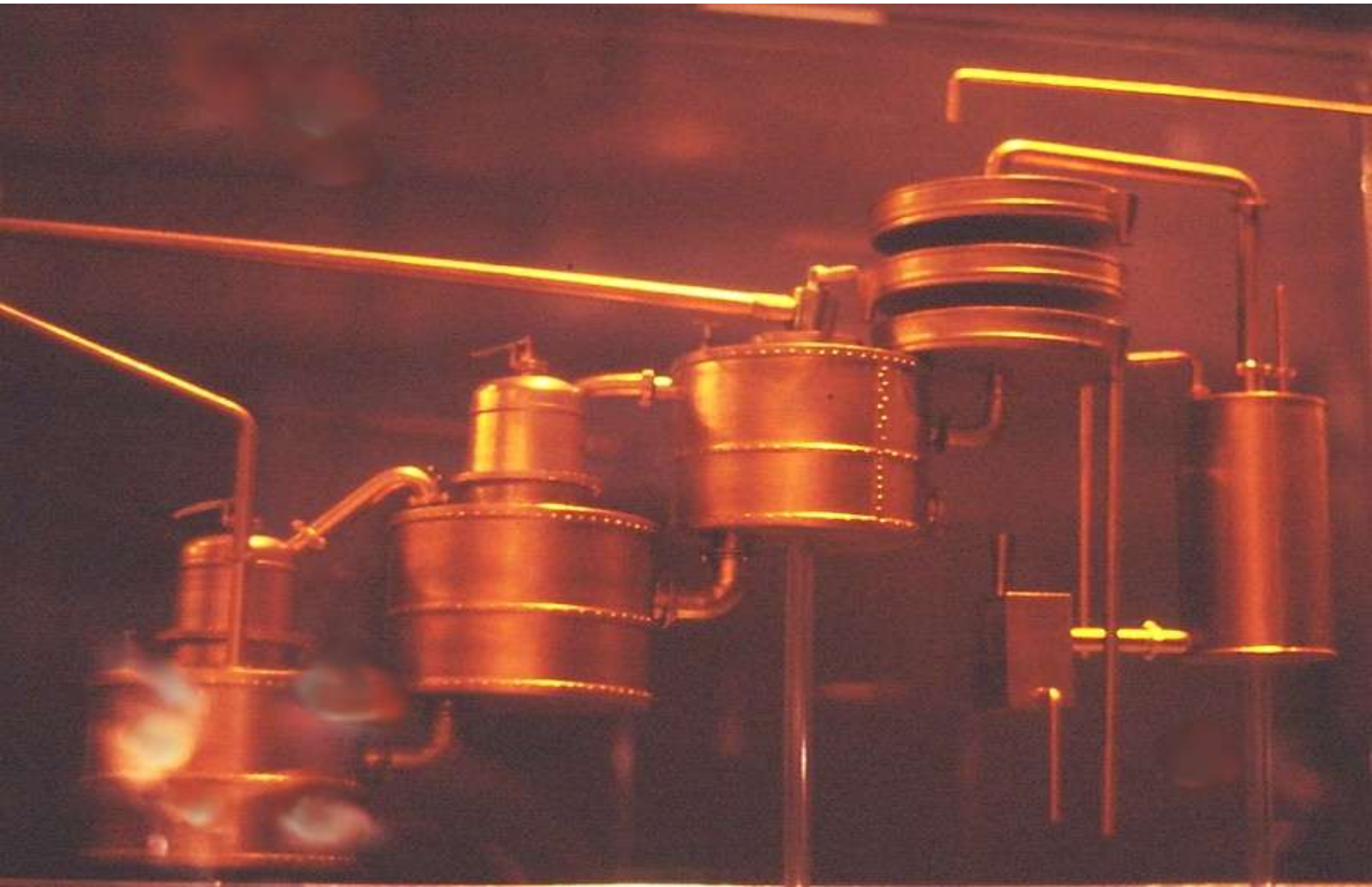




**JØRGEN B.
LYSHOLM**

1796 - 1843

Heinrich Lebrecht Pistorius 1777 - 1858







Hjemmebrenning tillatt på gårdene frem til 1848

Poteten erstatter korn som råstoff for spritfremstilling

Fra potstill til Pistorius og kolonneapparater

Industrialisering etter 1848

Etablering av mange potetsprittbrennerier

Løiten, Simers, Opland

Vinmonopolet etableres i 1922 og brennevinsforbudet oppheves i 1927





Tobaksrøsmølle forberet

Telegrafadresse
Holmendestillation.

Christiana,

den 17/3 77



Holmen-Brændevinsbrænderi-Gjøvik.

Fra Holmen Brænderies Destillation

Stenersgaden N^o 20.

Handel med
renset Ier Brændevin
dobbel destilleret Aqvavit
Aqvavit N^o 2 & 3 FRUGTSPRIT
Druesprit flere Sorter
franske Cognæ
DRUEBRÆNDEVIN
Cognæ N^o 1 & 2
Kirsebærbrændevin
Pommerantbrændevin

Handel med
Steinburger Bittert
Flere Sorter, Genever fin Aracpunsch
Svensk Banko, Scherrypunsch,
Gulddraaber,
Curacao,
Kirsebærvin
Frugtvin, Portvin,
Scherry,
Kirsebæratafiarsch

17/3 77

Mr. Forthingemund & S. Seltz
Christiana

Vi tillade at forespørge, om De har
sæt Akvittbrændevin tilsalgs, og især så vil vi hviilke

Løiten Brænderi's Destillation 1871

LØITEN BRÆNDERI'S DESTILLATION

Løiten Brænderi's Destillation er etableret i 1871 og er Norges største destillation og desuden den største eksportør af spritvæsker i Norge. Løiten's produkter er prisbelønnet ved en række udstillinger hele verden over med adskillige guldmedaljer og serepladser, og ved verdensudstillingen i Rio de Janeiro 1923 blev de tildelt høieste admerkede *Grand Prix*.

Faarten af vi har en større beholdning af vore egne velbagte væsker har vi ogsaa et stort og gammelt lager af samtlige sorter udenlandsk spiritus og brandy, og garanterer vi for kvaliteten, styrke og renhed af alle vore varer.

Ogsaa vil vi garantere Dem hurtigste ekspedition af Dem indkomne ordrer, og vi vil ogsaa opmærksomhed, hvis vi gjerne vil gjøre vedvarende forbindelser med Dem.

Vi vil ogsaa erklære at gjøre Dem opmærksom paa at vore flasker og etiketter alle bærer den særlige mærkning i gode plumbør, kasser, og ved forsendelser i det benyttes vi særlig forsigt.

Held nogen af Dem, venligst skrive stærkt tilsendt prydelse vil vi være taknemlig for at træffe os og adresserne.

Særlig vil vi fjerne bemærke til Dem at De ender os behøvet sammen med os, for at kunne bære Dem og os for enhver besigtigelse og oplysning.

LØITEN BRÆNDERI'S DESTILLATION

LØITEN BRÆNDERI'S DESTILLATION

Ltr.	P.		Pr. per	
			1 Ltr.	1/2 Ltr.
		Aquavit.		
		„Osto-Aquavit“ — første dobbelt destillert	1.—	1.20
		000 — fin gammel vane, fastagtig smag	1.30	2.20
		Taffel — anbefales som en special kraftig aquavit	1.30	2.25
		10 aar. — Løiten's specialitet. Selges ogsaa i et stort antal andre sorter. Med et fint bunt ved forskellige indholdninger	1.50	2.50
		20 aar — første aquavit der tilberedes med hvidvin. Specialitet for alionnere af god aquavit		2.50
		Punsch.		
		Caloric-Punsch	2.50	2.50
		Liqueur-Punsch	1.—	1.—
		Likor.		
		L. B. D. „Dubb. Orange Curacao“ med hvidvin	4.—	
		L. B. D. „Crème de Cacao“ med hvidvin	4.—	
		Bitter.		
		Løitens Extra	1.50	2.50

LØITEN BRÆNDERI'S DESTILLATION

Uden betænkning.

September 1871



PRISLISTE OVER SPIRITUOSA OG HETVIN

FBA
LØITEN BRÆNDERI'S DESTILLATION
OSLO — NORGE
TELEGR. „LØITENS“

4/5 Quart

83 Proof.

LOITENS AQUAVIT

GRAND PRIX RIO DE JANEIRO 1923

GULDMEDALJE LIÈGE 1905

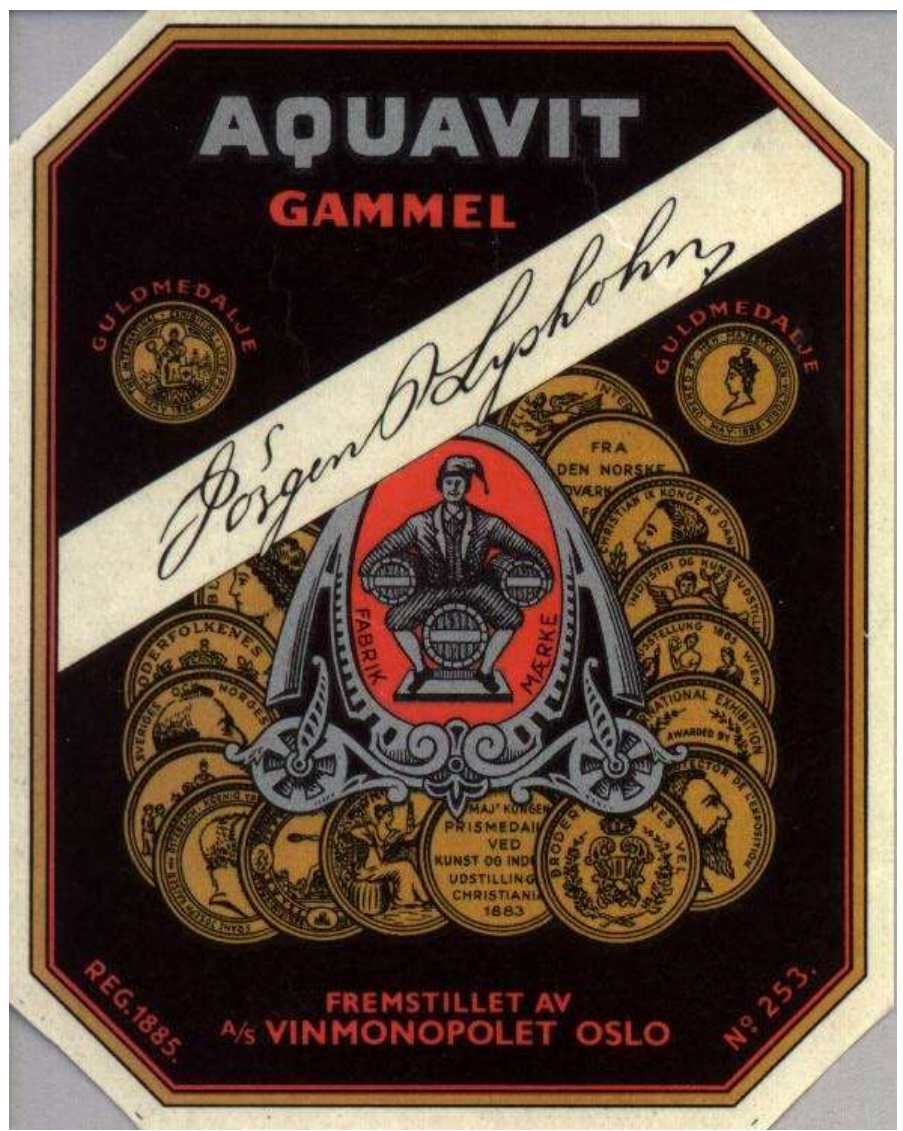
GULDMEDALJE LIÈGE 1905



100% Neutral Spirits
Distilled from Potatoes.

PRODUCED BY:
A/S VINMONOPOLET
OSLO, NORWAY.

Betegnelsene henger sammen
med fatlagringstider



Kvalitetsbetegnelser fatlagrede brenneviner

Akevitt

Cognac

XXX

V.S. / XXX

Gammel

V.S.O.P.

Ekstra Gammel

XO

Non Plus Ultra

Napoleon etc



Atlungstad i Stange



Antall brennerier i Norge (offisiell statistikk)

1832 - 9 613

1833 - 5 600

1840 - 1 347

1845 - 714

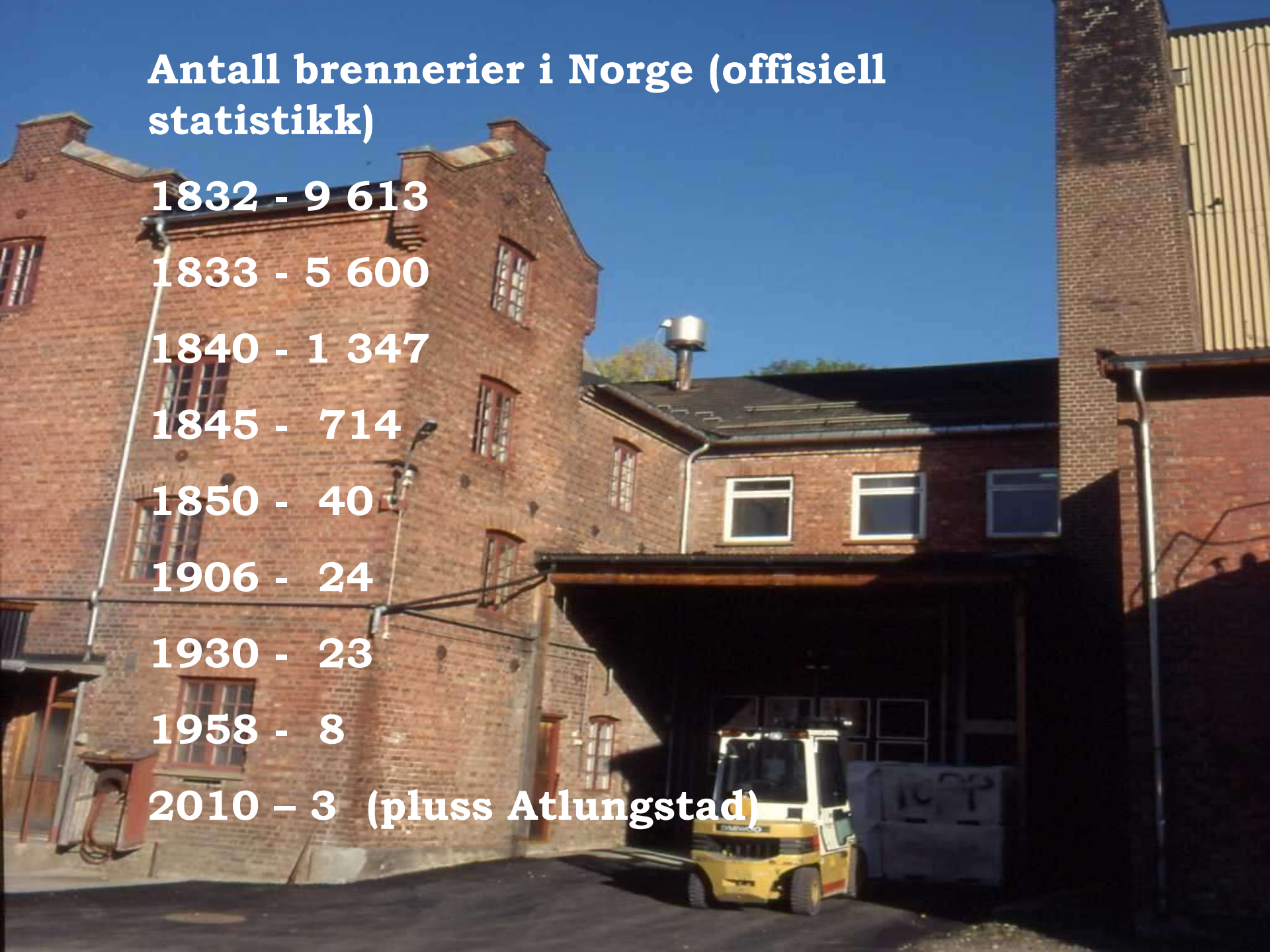
1850 - 40

1906 - 24

1930 - 23

1958 - 8

2010 - 3 (pluss Atlungstad)



Riksantikvaren begeistret for brenneriet på Atlungstad

Inn på statsbudsjettet?

Riksantikvar Jørn Holme slår fast at Atlungstad brenneri er en het kandidat til å komme på Riksantikvarens liste over historiske industriarlegg. Det vil gi anlegget en plass på statsbudsjettet.

ARNT OLAV VELTEN
974 24 739 • avegh-a.no

OTTESTAD: – Det er sjelden jeg ser at forutsetningene ligger så godt til rette for å få til noe som de gjør her på Atlungstad. Dette er på alle måter et vinnerprosjekt, sier en begeistret riksantikvar til HIA etter befaringen på Atlungstad brenneri i går ettermiddag.

Han sier Riksantikvaren i lengre tid har vært klar over anlegget på Atlungstad.

Har nasjonal verdi

– Atlungstad har helt klart nasjonal verdi. Dette er det aller siste av norske historiske brennerier. På 1800-tallet hadde vi mange hundre slike brennerier, men dette er det aller siste som forteller en viktig industrihistorie. Dessuten ligger det store muligheter til lokal verdiskapning her, sier han.

Det var Holme selv som tok kontakt og ba om å få komme til Atlungstad. Det vanlige er at Riksantikvaren møter etter å ha blitt invitert av lokale interesser. Med på den to timer lange rundturen på anlegget hadde han med representanter for eieren Hoff Potesindustrier, med tidligere driftsleder Asbjørn Hoelstad som omviser. Også representanter for Hedmark fylkeskommune og Arcus sin økevittekspekt, Halvor Hauch, deltok.

Falt for stedet

– Hovedinntrykket er begeistring. Jeg må si at jeg falt for dette stedet. Det er rimelig godt vedlikeholdt. Det har en fantastisk beliggenhet ved Mjøsa, og bygningene og innholdet i dem er vel egnet til museumsformål, til en lille pottproduksjon av sprit og til videreføring. Dessuten er det ikke noe minus med golfanlegget som nærmeste nabo, sier riksantikvar Jørn Holme.

Han ber nå Hedmark fylkeskommunen ta et initiativ overfor eierne, Arcus og kommunene Stange og Hamar for å bli enige om et konsept og et spliseislag med tanke på en



OMVISNING: Riksantikvaren var begeistret over det han så på Atlungstad. Her er han (foran den røde dør) sammen med blant andre omviser Asbjørn Hoelstad ved siden av seg, Arcus' økevittekspekt Halvor Hauch (foran) og kulturvernleder Elisabeth Seip. FOTO: JENS ERIK JENSEN



PRODUKSJON: En liten mulighet for riksantikvar Jørn Holme til å ta en lukt. Sammen med ham i trappen Halvor Hauch. Omviser Asbjørn Hoelstad på golvet. FOTO: JENS ERIK JENSEN

drift på Atlungstad. Riksantikvaren er positiv til å gi et bidrag til istandsettingen.

En het potet

– Er det håp for Atlungstad med tanke på statsbudsjettet for 2011?

– Jeg vil ikke konkludere med det nå, og det er departementet som til

slutt inn avgjørelsen. Men du kan skrive at jeg ser på brenneriet som en «het potet» i det nye sammenhengen, sier han.

Kulturvernleder Elisabeth Seip i fylkeskommunen sier de vil har en nær kontakt med blant andre Hoff og Arcus for å se hva det er mulig å få til. Så får det vise seg om det blir



ATLUNGSTAD: Innvendig er det meste intakt på Atlungstad. Her får riksantikvar Jørn Holme (til høyre) omvisning på anlegget. FOTO: JENS ERIK JENSEN

et museum eller en samling beregnet på formidling, for eksempel til skoleelever.

Hedmark er et viktig brennerifylke, og det er dermed viktig å kunne ha et slik sted. Og det er en fantastisk spennende bygningsmasse. Driften av golfanlegget har ført til at et område som har vært

lukket i alle år, er blitt mer åpent. Det gir nye muligheter for formidling, og til å ta vare på en viktig kulturarv. Det er også interessant å få i gang igjen produksjonen og finne en nisje for den, sier Elisabeth Seip.




Eva Ekeblad (1724 – 1786)







A dimly lit cellar or storage room. The ceiling is dark with a few fluorescent lights. A window in the background lets in bright light, creating a strong contrast and some lens flare. On the right, there are wooden shelves holding several barrels. The overall atmosphere is dark and somewhat mysterious.

Prosessmodning
på sherryfat
skiller den norske
akevitten fra de
andre nordiske
akevittene.





Århusdeklarasjonen Juni 2005 – Ny Nordisk Mat

Forståelse av de enkelte landenes tradisjonsmat

Øke nordisk bevissthet og matkulturell identitet

Stå i mot øket globalisering og satse på mangfold av nordiske råvarer

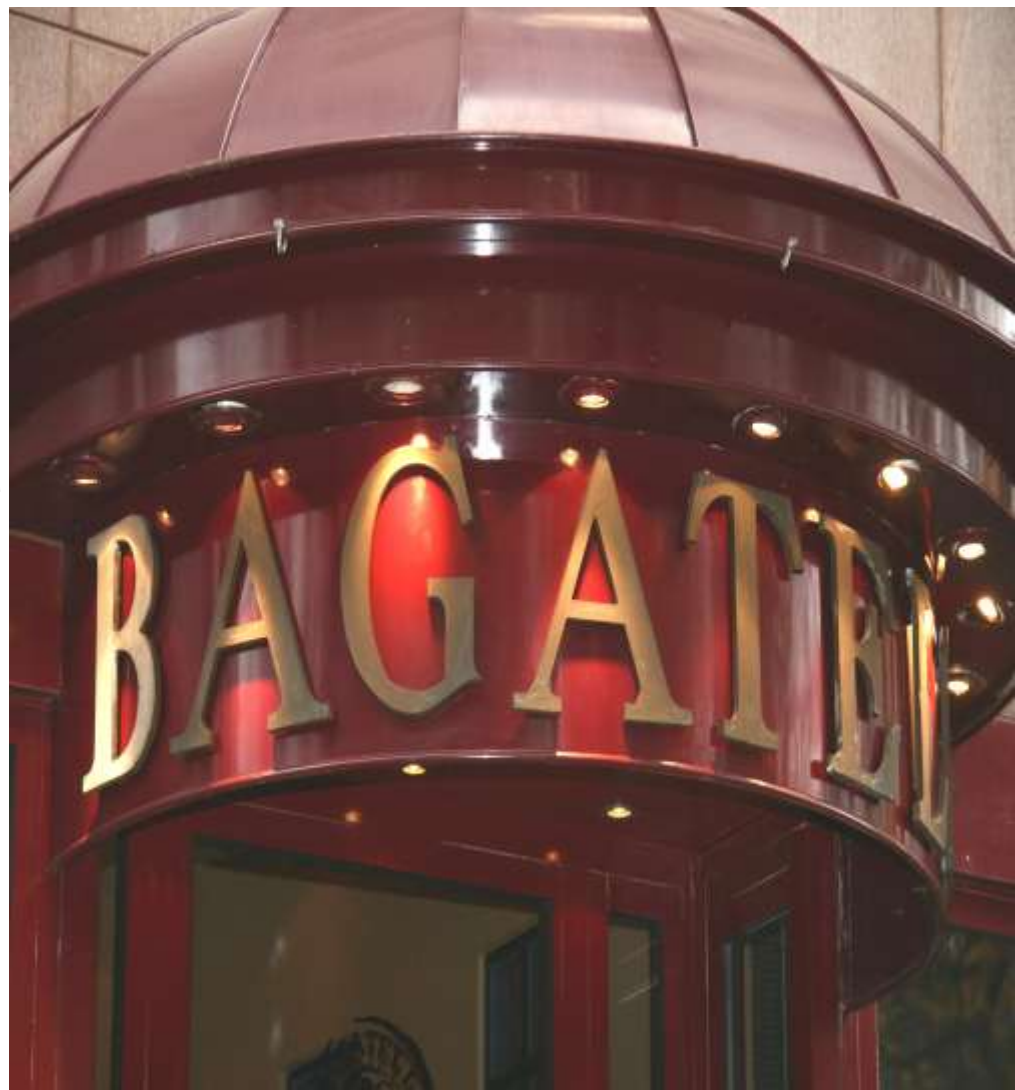
Markedsføre nordisk gastronomi som skal være preget av renhet, enkelhet, sikkerhet og etikk i frembringelsen

Regionale og lokale produkter forankret i respekt for natur og miljø



Ca. 1850 – Nordmenn beundret alt utenlandsk, særlig det Franske kjøkken

”Alt som er ekte norsk og derfor simpelt, har ikke lenger noen klang, for det vedhenger oss ennu mange ekte, norske barbariske skikker. Vi er ikke kanibaler, det skal ikke vår verste fiende kunne si, men vi er akevittdukkere, mysostetere og rakfiskslukere”



Europeisk matkultur – ferske varer tilgjengelige hele året



”Scandinavian Cooking”

Norges mattradisjoner setter Norge i en særstilling !

- **MARKED:** Samfunnsmessig utvikling har gått i retning av at forbruker betrakter mat og drikke som kultur. Personer og næringsliv er svært interessert i kunnskapsformidling om kulinariske totalopplevelser.
- **KULINARISK KOMPETANSE:** Norge er ledende innenfor kokkekunst. Norge har også betydelig kompetanse innenfor brennevinsfaget, bl.a. er norsk akevitt kvalitetsmessig på linje med Cognac, Calvados, Armagnac og Skotsk Whisky.

EPLESIDER

MØRKT ØL

MJØD

FROST

LYST ØL

ÅKEVITT

HJEMMEBRYGG

FAUN MATBRENNEVIN

CHATEAU MARGEAUX

DIM SUM

GAZPACHO

ENCHILADAS

TAPAS

CREPES

VINDALOO

SUSHI



Tradisjonsmat,
”det norske måltid”,
drikken og kulturen .

- men ”Smaken av Norge” omfatter ikke våre tradisjonsrike kulturdrikker som cider, fruktvin, øl eller akevitt – hvorfor ikke ?

Hva er et måltid uten drikke ?

I Norge er det også store tradisjoner for å produsere sider. Det finnes mange forskjellige eplesorter en lager sider på. Aroma, Gravensten, Torstein. Alkoholfrie eplejuicer er også spennende alternativer til Moselle og brus



- ***Krunesider***

75 cl - 11,0 vol.%

Farge og duft: Strågul. Fin duft av gule og røde epler, friske som overmodne.

Smak: Følger duften, spesielt mye overmodne epler, noe sødme i ettersmaken.

Norges svar på Ugni Blanc og viner som er friske og fruktige

Hjemmelaget sprit holder ikke mål !!!

HB-FABRIKKEN

- Klassikeren vil holde stand

Av FRANK HELGEBEN

- Det klassiske industrielle HB-apparatet står det framme i Rødder Feilgens utgave, 1976-modell, vil fortsatt ha sin plass i produksjons-systemene her til lands.

- Det er klart at alt kan forenkles og kompin- res, sier Kjell Aukrust, som for anledningen færr ordet på vegne av konstruktør Rødder Feilgen. Tenk på hvordan radio-apparater så ut i sin tid. Et svært uhåndterlig kasse, mens vi i dag bærer dem rundt i brystlomma. Det er nok ingenting i veien for at et HB-apparat kan havne i samme størrelse. Jeg er et slikt sjel, 10 cm høyt, som jeg har fått i gave fra ingeniører i Norsk Hydros.

Fungerer helt fint og livaktig, men det blir små portjoner ut av det.

- Jeg vil bare legge til at hvis noen tror at Feilgens konstruksjon, som er avbildet her, er fri fantas, så tar de feil. Store kjennere av bransje- skjemmer så pass. Da jeg første gang publiserte denne konstruksjonen i Fyldebyggen Tidende, kom det en reaksjon fra en leser, Remstalen. Han mer- te å se at en viktig detalj var utelatt. På utslagsskro- ken som man ser helt til høyre i bildet manglet det en vaskeskål som skal være surra rundt ren- sik det har vært her til lands i alle tider.

Han omtrent innledet den såvirkte anneren- under-vaalen, som overflødiggjør den våte vaskelutten for første gang i HB-utviklingens hist- re. Dette ble sett på som et stort teknisk fram- stutt den gangen.

Rødder Feilgens HB-apparat fra 1976. En ruvende modell sett i forhold til den nye fram- deriske portabile versjonen. På bildet betraktes navn- sningen av sportspjournalist Melvin Smerens under pres- sesaksjonen i Alindal. Sun- ken mente for øvrig å se en konstruksjonsfeil som still- føringse kvaliteten. Feilgen hadde på det tidspunkt i- gen kommentarer, da han ikke ønsket å si noe i utveks- lingskild med teknisk utgjørel- se. (Tegning: Kjell Aukrust)

HEADACHE...



Kommer Franskmenn til Norge for å spise fransk mat ?

- **Tilby kulinariske sammensetninger og totalopplevelser i det rette miljø og den rette "ramme".**
- **Ivar Løne på Voss serverer "Smalahove med "God Gamal Smaladram" og øl i andre omgivelser enn Eyvind Hellstrøm på Bagatelle.**
- **Hva tror dere turistene ønsker å oppleve på Voss?**

Må tradisjonsmat være tungt
bondsk museumskjøkken?

Kortreist mat

Tradisjonsmat i ny drakt

Scandinavian cooking

BJELLEKLANG



LINIE AWARD

Mat som skal
passe til
Linjeakevitt





Torsk, Skrei og Sei



Boknafisk

Hjellosing

Tørrfisk



Querinius-boller fra 1431









Rakesild som på 99 1500-tallet

Den sureste
Tønde hun
smager dem
bedst.

Petter Dass

Den ferske fjordsilden fra Sogn ligger blank og fin med salt i buken, tett i tett i trebutten. Om tre måneder kan den smøres utover skiven, som folk gjorde hver dag i forrige århundre.



VASK FISKEN GRUNDIG i flere vann og tørk den med håndkle før grovsalt strøs i buken.



Aquila Vit



FAGERNES i VALDRES

Årgangsfisk - Ørret fra Bygdin - 4 års lagring





Bygges fiskeskip. Hvil? Fanger uten og som resultat skal det bli. Skapene tørkes som tørke de til et bestyltet medlemsprodukt på. (Foto: S. H. H. H.)

Tørrfisk skal bli Norges parmaskinke

Spania har terrans- skinken, Italia parm- skinken og Frankrike mouffort-osten. Nå skal «Lofoten-tørrfisk» bli delikatessevarermerk for Norge som utendårlig skal smakte i seg. Og det måket være EU.

MARKEN I SLAGEN
Bogst

Høstet fisk. - Tørrfisk fra Lofoten kan bli et anerkjent produkt på høyde med den italienske parmaskinken og amerikanske brie ostene fra Spania. Dette har regjering og næringslivet, som god smak og 5000 arbeidsplasser, sier Kari Kvaloy i Næringsmiddelkontrollen i Mat- og landbruksdepartementet.

I løpet av fjoråret ble det en omfattende markedsundersøkelse

gjennomført i samarbeid med EU og Spania. Resultatet viser at tørrfisk er et produkt som er godt likt i mange land. Det er spesielt i Italia og Spania at tørrfisk er et viktig produkt. Det er også et produkt som er godt likt i Norge. Dette er et produkt som er godt likt i Norge. Dette er et produkt som er godt likt i Norge.

Først ut
- Kvaliteten har noe vært ut og til dels som er bestyltet. Nå jobber vi for å etablere et Lofoten-merke som skal bli det beste tørre fisket i Norge. Dette er et produkt som er godt likt i Norge. Dette er et produkt som er godt likt i Norge.

Stort potensial
- Oppstarten til et utvalgt produkt i Norge og Sverige har blitt et stort og viktig område for produksjon og salg av fisk.

og som resultat av størrelsen på markedet. Det er et stort og viktig område for produksjon og salg av fisk. Det er et stort og viktig område for produksjon og salg av fisk.



NORSK
TRADISJONSFISK



Gamalsalta SE

Du spralende sey! See jeg nær hadde glemt
Din hoppende springen og lystige skiemt"

Petter Dass i Nordlands Trompet



Jomfru ?

Raudåte ?

Fett % 18 – 24

Fiskes Mai – juli

Litt modnet

Lett saltet

Fermentert et par døgn

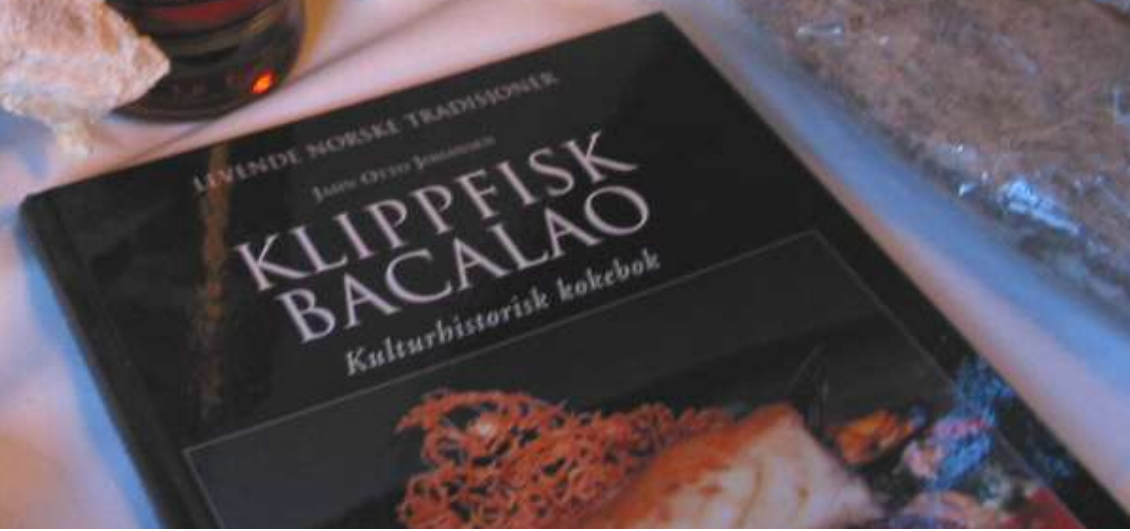
Fryses og sendes ut av landet







Spesialakevitter til norsk tradisjonsmat
Kortreist mat og lokale småprodusenter



Lysholms Bacalao Aquavit





- Magert kjøtt trenger kraftig tilbehør som øker smaksraften



God Gamal Smaladram





Lysholms Sodd Aquavit

Sommerakevitt med bløte vaniljetoner



Det er ikke tilfeldig at

OST

ofte nytes sammen med et glass god

VIN

OST - EN LYKKE OG VELSIGNELSE

Sagnet forteller at Guden Apollon kom til menneskene
for å spre lykke og velsignelse.

Et av godene han skapte, var osten.

Det er tydelig at han forsto sin oppgave...



Vin populært

Rødvin
vanligst

Rødvin større
enn hvitvin

Jevnfør
akevitt
tradisjonsmat



**Moden ost og akevitt
"umami"**





- **Norske
Akevitters
Venner
Førstehjelps
koffert**

Diverse hjelpemidler til
kunnskapsformidlingen

DVD, CD, glass, krydder, fatstav , krus,
brosjyrer, akevittguider,



Akevitruten

- en reise i mat, historie og opplevelser

Akevitruten er et arrangement- og eventselskap som har spesialisert seg på arrangement med fokus på akevitt, god mat, godt drikke og unike steder. Vi tilbyr skreddersydde arrangement og reiser for grupper som inkluderer servering, overnatting, transport, aktiviteter og opplevelser. Vi samarbeider tett med våre utvalgte aktører på ruta, samt andre tilbydere i bransjen. Reiselivet opplever en stadig økt etterspørsel etter temareiser med mat, drikke, kultur og historie på programmet. Akevitt er alt dette på en gang! Det er Norges nasjonaldrikk - og ingen produkter i verden har en lignende historie som den norske linjeakevitten. På Akevitruten fokuserer vi på akevitt sammen med de gode matopplevelsene. Lokale råvarer, god kvalitet og ikke minst trivelig og engasjert vertskap er viktige kriterier for å skape en god ramme rundt et vellykket arrangement.

VELKOMMEN TIL VELSMAKENDE OPPLEVELSER!



Akevitruten ble startet i 2005 og drives av Stine L. Borgersen som er daglig leder.

ØL ER IKKE BARE PILS



Bitterhet fra humle

Fruktighet fra gjær

Sødme fra malt

Øl passer alltid til mat!



Riedel glass for norsk
aquavit



Norsk Fatmodnet
akevitt glass



Shot glass



Dansk "spiss" glass





Hron Dege
Cognac
Produced in
France



SHOTS
1999-2007
Produced in France

SHOTS
1999-2007
Produced in France

AQUAVIT / DRAMMEGLASS
PRODUSERT VED
HADELAND GLASSVERK
1883 - 2007

IKKE RØR
GJENSTANDENE

SHOTS
1999-2007

SHOTS
1999-2007





Det perfekte akevittglasset



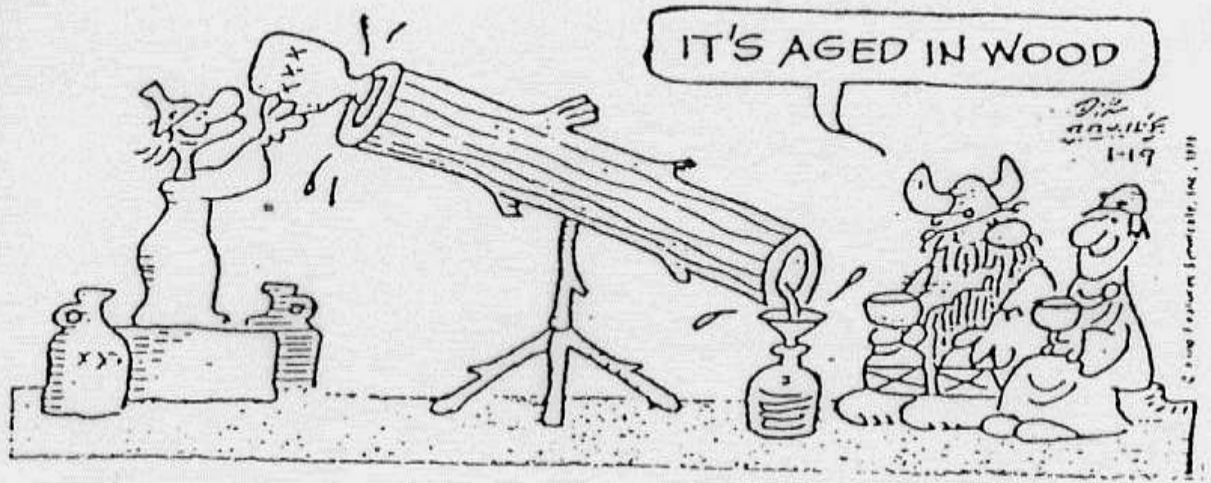
400 år med dansk ulagret akevitt fra fryser – 100 år med svensk akevitt fra fryser – 500 år med ubrukelige akevittglass – fyllestatus og ukultur - Norge søker nå beskyttelse for Norsk akevitt innen EU regelverket. Den beskyttelsen får vi !



HAGAR THE HORRIBLE

THIS IS GOOD STUFF - VERY SMOOTH

HOW DO YOU DO IT?



Bill
Gardner
1-19

© 1969 by Bill Gardner, Inc., 1971



Viktig å få kokkene med på laget