



Som flaskene fra Hoel gård viser, var det ikke så nøye med hvilke etiketter man klistret på utblandet råsprit i gamle dager.

I potetfylket Hedmark har man opp gjennom tidene kunnet skue like mange brenneritårn som kirkespir. Dette avspeiler en folkelig tradisjon hvor poteten – i tillegg til å være middagsmat på vikende front – også er utgangspunkt for mer for-edlede varer. Og da tenker vi ikke på potetgull, men på "aqua vitae" – livets vann.

For mange nordmenn er akevitt det de tok litt for mye av under forrige julebordsesong, noe som gjerne medfører kortversjonen av manisk-depresjon, samt sen

frokost. Nytes derimot dette gylne brennevinet med alkoholprosent rundt førti prosent på riktig vis, er det en sann vederkvegelse for folk til bords. Akevitten renser spiserøret, skjerper smaksløkene og kan i passe mengder ha en svært gunstig effekt på folks omgangsform.

Kreative krefter i Hedmark fylke har sett for seg at omegnens mattra-disjoner og rike kultur for brenning er noe for feriebilister og bedrifter som vil kombinere bilturer, møter og seminarer med utvidet kunnskap om akevitt. Derfor skreddersyr Akevitttruten – www.akevittruten.no

– opplegg som gir betraktelig rikere smaksopplevelser enn den bensin-stasjoner og veikroer gir. Og det er uten tvil trendy å kunne noe om mat og drikke i dag. Å si at du foretrek-ker ketchup fra Heinz imponerer ikke lenger godtfolk over tolv.

Mange akevitttruter

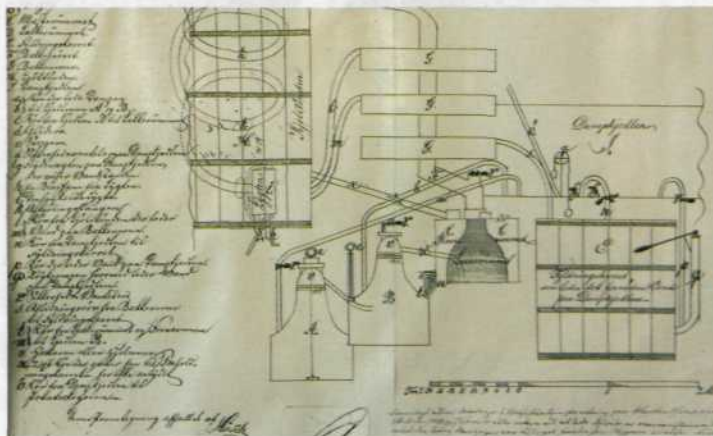
Akevitt er også trendy, og via vei-nettet i Hedmark kan du suge inn viten omkring produksjonen av dette brennevinet, inklusive urtene og kryddersammensetningene som gir de forskjellige smaksnyansene.

Det er mange alternative reiseru-ter å velge blant. I samarbeid med Akevitttrutens daglige leder og pri-mus motor, Stine Borgersen, har vi gjort et lite utvalg, for selv å kjenne på skrotten hva landets største po-tetfylke kan fylle tallerken, glass og kropp med.

Ettersom rutene ofte går innom fylkets storgårder – noen av en slik herskapelig klasse at Toppen Bech og hennes TV-team har rent ned dørene hos dem – iklær vi oss en Jaguar XJ Super V8. Diger og direktørblank, støttet opp av tjuetommers hjul, får Jag'en selv bla-



Sorknes golfbane er nærmeste nabo til en av Akevittrutens stoppesteder, Norlandia hotell på Rena.



På sporet av nasjonal drammen

Særlig i Hedmark kan poteten brukes til alt. Det erfarte vi med smil og bil på Akevittruten.

TEKST: GEIR SVARDAL FOTO: EGIL NORDLIEN

serte storbønder til å vippe capsen fra Felleskjøpet bak i nakken for å ta et overblikk. "Jasså, ja. Storfolk til gards?"

Serverer 25 pers.

Da Atlungstad brenneri ved Mjøsa i Stange i 1922 fikk beskjed fra hovedstaden om at Vinmonopolet var en realitet, sto det en god del hundrelitersdunker med flytende godterier på lager. For å holde klåfingra alkobyråkrater unna, iverksatte brenneriet en plan for å forsinke folkene fra Oslo, og i løpet

av en helg ble varene spredt rundt store deler av bygda.

I dag er Atlungstad brenneri blitt reservebrenneri. Det betyr at når de tre brenneriene som er i drift til daglig ikke klarer å dekke etterspørselen, så forlater driftsleder Asbjørn Holstad stedets praktfulle akevittmuseum og vandrer inn i nåtiden. Da fyres det opp. Tonnevis av poteter skamkokes (ti kilo til en liter sprit) og tilsettes enzymer og gjær. Lesken kjøles deretter ned og pumpes over på spritapparat, der damp skiller 96 prosent alkohol fra dranken.

Har du lyst til å besøke stedet, kan brenneriet ordne enklere servering for opptil 25 personer. Fra høsten 2006 kan dessuten en eventuell visitt kombineres med golfspilling – da åpner nemlig en tilliggende golfbane.

Niretters

Fra Atlungstad er ikke veien lang til neste stopp, Staur Gjestegård, med aner helt tilbake til år 1000. En allé av søylepoppel fører ned til et praktsted for den som ønsker seg et annerledes kurs- og konferanse-

senter, omgitt av 850 mål dyrket mark, og med to kilometer egen strandlinje ved Mjøsa.

Staur Gjestegård har 25 rom, og det koster rundt 2500 kroner døgnnet for helpensjon. Maten kreeres av ingen ringere enn mesterkokk Tommy Østhagen, og han flesker gjerne til med niretters middager.

Utdrikningslag bør for øvrig tenke seg nøye om før de booker seg inn her, siden det henger malerier helt opp i millionklassen rundt omkring. Og barnebursdager er hel-

Atlungstad brenneri ble bygd i 1855.
Påbygget i tre kom til i 1941.



På Staur gård ble vi tatt vel imot av eneste faste ansatte, daglig leder Roar Kvangraven. På gården henger blant annet dette maleriet – signert selveste Christian Krogh.

Elisabeth Lund (til v.)
og Kitty Lossius har sommerjobb
som tidsriktig kledde guider
i ruinene av Hamar domkirke.



men denne cateringen serverer mat som flere enn fotsvette pilegrimer kan bli salige av. Vann i munnen à la Niagarafossen svelges unna, der vi sikler oss nedover menyen.

Det trivelige vertskapet på Gillund tar også imot godtfolk til overnatting, og stedets ombygde stabbur er åsted for kulinariske krumspring. Hva med å kombinere aquavitgravet ørret med skøyte-EM i Vikingeskippet?

Vi fyrer opp Jaguarens 4,2-liters V8'er, og lar 400 kompressormatede hestekrefter kombinert med den ypperste, skinnkledde komfort bringe oss over i en annen del av Hedmark fylke, Nes. Luksuslismousinen til vel halvannen million kroner bringer ikke vårt neste be-

kjentskap synlig ut av fatning, men så snakker vi da også om Per Eilif Sandberg på Hoel gård.

Aktiv Volvo-buss fra 1929

Han byr ikke bare på omgivelser og bygninger som kan ta pusten fra en leilighetsvant byfant; gården har også egen brygge for Skibladner, samt etter sigende verdens eldste aktive Volvo-buss (1929), en Chevrolet 1928-modell og en Bentley fra 1958 til å hente sine gjester med. Jaguar XJ? Jojo, greit nok...

Sammen med kona Vigdis ordner Sandberg opplegg – lunsj, middag, selskap, andre ting – for bedrifter så vel som grupper av private. Hovedgården kan benyttes, eller det

ombygde grisehuset med gårdsmuseum og en bar som inneholder en sjelden samling av akevittflasker. Vil du bare svinge nedom for å titte, og kanskje få litt kulturhistorie, blir du ikke jaget fra gården.

Røykerom!

Synet av Skibladner på vei inn mot brygga skylles ned med en skvett Gilde Non Plus Ultra. Fotograf Nordlien tar Jaguaren tilbake til Hamar, mens undertegnede går om bord. Her får vi servert hjuldamperens egen spesialitet, Skibladnerakevitten. Den har riktignok ikke seilt over ekvator, men har derimot passert fylkesgrensen mellom Oppland og Hedmark minst 500 ganger



Store Gillund gård fristet oss blant annet med akevittmarinert, grillet hellebarn.

i løpet av en sommer; Skibladner passerer denne grensen flere ganger på sin vei over Mjøsa. Akevitten avnyttes i Herresalongen, med brede stoler tilpasset høy sigarføring.

En viss norskøstet konjakk serveres også med spesiell glede om bord. Sverre Braastad var nemlig fra Gjøvik, og tok Skibladner da han i 1899 utvandret til Cognac i Frankrike. Og som om ikke det er nok – Skibladner har fått dispensasjon fra røykeloven, og har eget røykerom på dekk!

Glasskatedral

Gregoriansk sang i de rette omgivelsene kan sette selv black metalband i sakral stemning. Slik opple-



Hoel gård er en storgård med veteranbiler, lønneallé og egen brygge for Skibladner. Vi ble fraktet til hjuldampere i en Bentley fra 1958.

ves det når en ung guide stemmer i under en omvisning i ruinene av gamle Hamar domkirke.

Å løpe over disse ruinene fungerte tidligere som manndomsprøve for egnens testosteronbomber. I dag er steinveggene pakket inn i en av Europas mest spektakulære glasskonstruksjoner. Sammen blir glasskatedralen og ruinene en publikumsmagnet, bakket opp av en museumspark med blant annet et gedigent brenneapparat, samt en fantastisk urtehage.

På Løiten Brænderi står akevitten sterkt, men siden stedet har vært utførlig omtalt i et tidligere Vi Menn Bil, nøyer vi oss med å nevne den nye kafeen, drevet av Helles Bakeri & Servering. De pro-

filerer akevitt, så vel gjennom sin skjenkebevilgning som utstillinger av flasker, etiketter etc.

Vi får en kraftig matopplevelse med lammeskank og grov potetstappe, etterfulgt av fruktsalat og hjemmelaget is med akevittlikør. Vi minner også på at Løiten Brænderi fyller 150 år, og 1. september gjelder det å være klar – da slippes jubileumsakevitten!

Lag din egen øletikett

Oppover i Østerdalen har vi Rena som stoppested, og tar inn på Norlandia hotell. Den purunge hotellsjefen og kokken Espen Henriksen har mer enn Sorknes golfbane som nabo; over veien ligger Det Lille

På Akevittloftet i gamle Løiten Brænderi styrer Bjørn Roger Akerholt.



På Glåmdalsmuseets utstilling "Gammeldoktoren" kan du se hva legene drev med lenge før dataalderen. Skumle greier!

Bryggeriet, der eks-offiser og jeger Per Walmsnæss bobler om kapp med brygget.

Han kan tilby ølsmakekurs med innlagt elgklocking (det er ikke det samme som å "rope på elgen"). Og i tankene skal det nå brygges Bjønnøl, Gaupeøl og Nøkkenøl. Donorølet kan for eksempel være Caffries, som i Bjønnøl, og så har Walmsnæss sin egen oppskrift for å få sitt eget brygg.

I Det Lille Bryggeriet kan bedrifter være med og utvikle sitt eget øl. Og her har du et originalt gavetips: Mail et bilde til minibryggeriet, ønsk deg en ramme, en bakgrunn og eventuell tekst, og Walmsnæss

Norges eneste
potetkafé
serverer
retter du aldri
har hørt om.
Ræsprisk
med tipper,
for eksempel.



På Gravberget midt i Finnskogen
fant vi en fargerik gladkirke
ganske utenom det vanlige.



Det Lille Bryggeriet på Rena lager øl med navn og aroma inspirert av norsk dyreliv.
Per Walmsnæss serverer gjerne en Bjønnøl, og ønsker du ditt eget øl med egne etiketter, fikser han det også.

lager dine egne etiketter på en
sixpack øl.

Sykdom på sprit

Glomdalsmuseet i Elverum er landets tredje største friluftsmuseum, og absolutt et alternativ til fornøyelsesparker. Vi nøyer oss denne gang med en omvisning gjennom utstillingen "Gammeldoktoren", som tar for seg den allmennpraktiserende doktors liv og levnet i tider som bød på primitive behandlingsmetoder.

Her har besøkende besvimt med gluggene festet på glassruter som speiler sykdom på sprit og legeinstrumenter som sikkert kunne vært brukt til skogsarbeid. Vær glad for likegladsprøyter og moderne narkose; det var definitivt andre boller den gang eter, kloroform eller brennevin var alt som ble budt fram før doktor'n gjøv løs på kompliserte beinbrudd. Vi svelger opplevelsen med en kopp kaffe i museets kafé, Petershagen, der etter sigende Elverums første neger ble vist fram.

Inn i Finnskogen

Så bærer det inn i Finnskogen med vår XJ Super-V8. En times tid senere er vi på gården Gravberget, som tilbyr bespisning, overnatting, museum og kurs- og konferanselokaler. Her er det bare å komme, men ring på forhånd. Et godt sted å være

også for den som vil ha eksklusive jegeropplevelser, som vil fiske eller for den saks skyld – gifte seg.

Gravberget har nemlig en aldeles fantastisk gladkirke, tegnet av Magnus Poulsson, som også står bak Oslo rådhus. Kirken fra 1955 er en gave til befolkningen fra Borregaard og Kiær Skoger. Den er intim, fargerik og fri for pekefingrer, med smilende engler som sågar hopper tau!

Neste stopp er Arneberg.

"Ræsprisk med tipper"

Noen mennesker velger å foreta dramatiske endringer i kursen. Åse Lund Støen er et godt eksempel. Hun har vært fylkeskoordinator i Oppland og har blant annet studert familiesystem-teori i USA.

Sammen med sin mann Ole Egil er hun i dag vertskap i landets eneste potetkafé, Strandsjø, på Arneberg.

Iført klær sydd av potetsekker serverer ekteparet oss mat vi aldri har smakt før, med navn vi aldri har hørt før. Det siste skyldes ste-

På sherryfat

■ Norske akevitter skiller seg fra andre nordiske og tyske ved at de gjennomgår lagring på brukte sherryfat – noe som setter preg på både smak og farge. Mest kjent er kanskje Linjeakevitten. Den fraktes i skip i gamle sherrytonner, fram og tilbake over ekvator – selve "linjen". Skipets rulling og stadige temperaturforandringer bidrar til å utvikle smaksegenskapene. Tidligere gikk den opprinnelige Akevitruta tur-retur Norge-Australia, mens den i dag er betydelig forlenget.

I hine tørste dage

■ Akevitt er laget med utgangspunkt i poteten. Den første norske hjemmebrenningen baserte seg imidlertid på korn, og siden dette gjerne smakte fusel og pyton, begynte folk å eksperimentere med tilsetning av urter og krydder.

I perioder var drikkfeldigheten utbredt, og det påstås at en avholdtsforening tillot medlemmer som ikke tok mer enn to drammer til frokost. Det ville jo ha gjort store deler av Norges befolkning til æresmedlemmer i dag!

Mens korn var en dyrebar vare å lage sprit av, var det noe annet med poteten. Den feide innover landet på 1800-tallet, og etter hvert oppdaget bøndene at de også kunne lage sprit av denne knollveksten.

Etter hvert slo de seg sammen og startet brennerier. Vinmonopolet ble opprettet i 1922, og bøndene mistet retten til å lage egne brennevinprodukter. Fortsatt står fem brennerier – tre er i drift, to er reservebrennerier – bak ræspritproduksjonen for akevitt. Via Vinmonopolets "finpussingsanlegg" på Hamar sendes spriten til Arcus og den kjente destillator Halvor Heuch, som avgjør dens videre skjebne. Siste: Etter at vi avsluttet jakten på nasjonaldrammen ble den (Arcus) solgt til svenske investorer...

dets særegne dialekt, og vi lærer at "ræsprisk" er en slags potetpannekake og at "tipper" er tyttebær. Og ræsprisk med tipper er virkelig godt, det! Det samme kan vi si om forretten, speket bever, som skylles ned med akevitt servert i uthulede poteter.

Et snev av grøftekant

Aller mest spesielt er likevel noe helt annet vi får leske strupen med, nemlig mjødurtsaft. Den består av mjødur (som ofte vokser i grøftekanter), sitron, brun farin, sukker, sitronsyre og vann, og eventuelt også noen solbærblader. Herlig!

Dårligere smaker det ikke av aperitiften, som består av femti prosent mjødurtsaft, én fjerdedel hvitvin og resten Løitens sommerakevitt. Vil du overnatte, kan Strandsjø blant annet by på to halmhus, med en inneluft du bare kan gispe etter i vanlige bygg.

Tilbake mot Oslo er saken klar som en flaske Simers Taffel Aquavit: Akevitruta er et smakfullt og levende bevis på at Norge har mer enn Statoil og kebab å by på. Med den gode infrastrukturen Lillehammer-OL brakte med seg, ligger alt utmerket til rette for at livets vann kan nytes av mange, og det i autentiske miljøer. Det smaker forresten like godt en sommeraften som på julekvelden!

geir.svardal@hm-media.no