

AKEVITT: DET ER KLART FOR NYSKAPNING PÅ ÅRETS LUTEFISKFESTIVAL

Her skapes lutefisk-akevitten

Seks menn og en kvinne sitter rundt bordet med fire glass foran seg og nesa nedi minst ett av dem. Det er akevitten til årets lutefiskfestival som smakes fram.

STANGE

Geir Vestad
915 29 690 / gve@h-a.no

Stedet er Atlungstad brenneri. Da sier det seg selv at det er en god slump Atlungstad akevitt i glassene. Men hvor mye, og hva mer, er det bare destillatør Halvor Heuch som vet.

Bortimot utallige er akevittene han gjennom årene har skapt som sjefdestillatør på Arcus. Denne uka tok han turen til Atlungstad brenneri med materiale til det som under årets lutefiskfestival i Hamar skal lanseres med tittelen «Akevitt til lutefisk».

Så et lag av folk med sans for fisk og akevitt ble invitert til å finne fram til den mest egnede smaks kombinasjonen. Ville de kanskje ha en akevitt med tydeligere karvepreg? Og var det noen som vil ha mer eller mindre koriander?

KUN 200 FLASKER

Rundt bordet sammen med Heuch satt Dag Henning Andersen, Torgeir Hagen, festivalsjef Oddvar Hemsøe, Oskar Stenbakken, Kjetil Holen og Else Braseth – daglig leder på Atlungstad.

Men hva de smakte seg fram til slags smaks kombinasjon, får vi ikke vite før fredag 31. oktober, da de første lutefiskmåltidene under årets festival skal serveres.

Og den eneste måten til å få smake «Akevitt til lutefisk», er å



HALVOR HEUCH: Mannen som framfor noen har skapt den norske akevitten i sin nåværende form. FOTO: TROND LILLEBO



PRØVING: Halvor Heuch hadde med ulike prøver til det som i nærmeste framtid blir den nye akevitten til lutefisk. FOTO: TROND LILLEBO

gå på et av de åtte spisestedene som i år er med på festivalen. For akevitten skal produseres kun i 200 flasker, forteller Heuch, og selv om de tappes av Arcus, skal ingen av dem selges over disk på polet.

På den annen side utelukker ikke Halvor Heuch helt at det eventuelt senere kan bli aktuelt å produsere et større kvantum, som

da vil kunne selges på polet. Til sammenligning produseres det til rakefiskfestivalen i Valdres 3000 flasker rakefiskakevitt, og de selges stort sett alle på polet på Fargernes.

Så hva kan en vente av den nye lutefiskakevitten?

Ifølge Halvor Heuch må den inneholde karve, ellers kan den ikke kalles akevitt. Han regner også med at det vil bli brukt fenikel og koriander. Og så spør det hvor mye Atlungstad-akevitt som brukes. For det blir ingen ren Atlungstad-akevitt. Men en del blir det, for det ligger i kortene, lover Halvor Heuch.

Se **VIDEO** på: h-a.no



AKEVITTSMAKING: De som smaker seg fram til akevitt til lutefisk er destillatør Halvor Hemsøe, ølbrygger Oskar Stenbakken på Atna øl, som i fjor brygget

Historisk begivenhet

For første gang siden 1926, er det nå lagt opp til at det igjen skal produseres og tappes akevitt på Atlungstad brenneri.

STANGE

Geir Vestad
915 29 690 / gve@h-a.no

De første flaskene er allerede tappet; det skjedde da det nylig ble produsert 400 flasker «Jubileumsaquavit» for Nes Almanning i anledning almenningens 100-årsjubileum.

Etter 1926 ble det kun produsert råsprit på Atlungstad, før nå. Ikke rart brennerimester Asbjørn Holstad kaller det «en historisk begivenhet».

Og slik småskalaproduksjon av akevitt, er noe som det legges opp til at det skal bli mer av på Atlungstad.

– Det er mange som vil markere en stor begivenhet med en spesiell jubileumsakevitt, og det har vi nå muligheten til, sier daglig leder Else Braseth, som sier dette vil bli en viktig del av konseptet deres.

” Akevitten skal produseres kun i 200 flasker, og selv om de tappes av Arcus, skal ingen av dem selges over disk på polet.