

VANT KÅRING

# Beste sider i Hardanger

Nils J. Lekve (49) stakk i helgen av med seieren for beste sider under Frukt og Siderfestivalen i Øystese.

Lekve og «Hardanger Saft og Siderfabrikk» stakk av med seieren etter skarp konkurranse fra siderprodusentene i de seks andre Hardangerkommunene.

Lekve er en av de få som driver kommersiell produksjon av hardangersider, og bedriften setter nå alle kluter til for å løfte den sagnomsuste drikken fra «Norges fruktfat» fram i lyset.

I fjor tok han i bruk et flunkende nytt produksjonsanlegg til 2 millioner kroner på Lekve Gard. En striks alkohollov og et til tider stivbeint regelverk for småskalaprodusenter stopper ikke den entusiastiske Ulvik-gründeren.

## Heve siderens status

– Jeg kjemper på mange måter mot strømmen, men jeg har bestemt meg for at dette skal jeg få til. Foruten ønsket om et bedre økonomisk utbytte av fruktgården, er motivasjonen og drivkraften først og fremst et ønske om å heve siderens status, og få den inn som en naturlig del av utvalget ved norske hoteller og restauranter. Men da må vi sammen jobbe for å kvalitetsikre begrepet «hardangersider», sier Lekve.

Han er allerede i gang med leveranser til restauranter i Bergen og hotellene i Hardanger. Tilbakemeldingene fra markedet er gode på produktet «Tradisjonell Hardangersider».

Lekve prøver også å få sideren lansert som polvare. Store deler av fjorårets produksjon på 5000 liter står klar. I løpet av høsten og vinteren får vi kanskje svar på om sideren havner i Vinmonopolets hyller.

– Hva kjennetegner en god hardangersider?

– For det første skal den være produsert ved naturlig gjæring. Etter min mening skal den ikke være spesielt tørr. Heller midt på treet. Den skal ha smak av epler, det skal lukte friske epler når flasken åpnes, den skal være klar og bruse lett med det samme den tømmes i glasset. Alkoholinnholdet er på nivå med en vanlig rødvin. Sideren skal rett og slett være behagelig å drikke, forklarer Lekve.

– Vi kommer også til å produsere en mer musserende type, legger han til.

– Men hvorfor satse på kommersiell siderproduksjon?

– Dette er noe jeg har tenkt på lenge. Men i løpet av de 2–3 siste årene har prosjektet for alvor har tatt form.

## Grundig forarbeid

Forarbeidet har vært grundig. Det er blitt mange turer til siderdistriktene i Frankrike og England, og fagsamtaler med rådgiveren for fransk siderproduksjon. Selv om erfaringene fra de etablerte produsentene i Europa har vært gode å ha med seg, har han har hele tiden vært bevisst på at det skulle bli en ekte hardangersider.

En moderne og sikker produksjon krever også riktig utstyr. Nils J. Lekve har selv sørget for innkjøp av spesialutstyr, fra blant annet Østerrike.

Flaskevalg og design er heller ikke overlatt til tilfeldigheter. Det tok tre måneder med sonderinger før valget falt på en slank tysk flaske med en spesiell skrukork tilpasset musserende innhold. Etiketten er laget av designeren Liv Jorunn Aga.



HEVET STATUS: Sider-vinner og produsent Nils J. Lekve (49) fra Ulvik har som mål å heve hardangersiderens status som høyverdig drikke ved norske hoteller og restauranter.

FOTO: LARS ARVID OMA

– Det er viktig å velge riktig utstyr. I starten var det tendenser til barnesykdommer, men nå fungerer produksjonsutstyret godt, sier han videre.

## Hemmelige oppskifter

– Hvor stor del av resultatet har sitt opphav i hemmelige oppskifter fra Lekve Gard?

– Aller gårder har vel sine mer eller mindre hemmelige oppskifter på en vellykket sider, men det handler minst like mye

om fagkunnskap. Dette er en såpass ustabil og risikabel produksjonsprosess at man skal vite hva man holder på med, understreker han.

– Hvordan er magefølelsen så langt?

– Magefølelsen er god, men utfordringene er mange. Det som gjør det spesielt vanskelig å få økonomi i dette er at vi ikke får selge direkte til kunden. At gjestene ikke får lov å kjøpe med seg en flaske sider etter et gårds-

besøk stiller mange seg helt uforstående til.

Siderproduksjon er en opplagt nisje, men mange sitter på gjerdet og venter på grunn av regelverket.

Kravet om tilvirkningsløyve, høye gebyrer, og statens krav om bankgarantier gjør det vanskelig for småskalaprodusenter, avslutter han.

LARS ARVID OMA

## HVA SYNES DU OM ÅRETS CIDER?



**Hildegunn Strømme, dommer for Granvin:** Det var en veldig spennende bredde med stort spenn. Variasjon på høyt nivå.



**Erna Konstane Løken, dommer for Ulvik:** Det var et høyt nivå. Årets sider-prøver var klare, fine og gode. De beste jeg har testet.



**Knut Flatebø, dommer for Jondal:** Overraskende bra kvalitet. Veldig god sider. Noen nærmer seg eplevin på smak.



**Eivind Vangdal, dommer for Ullensvang:** Noen var for søte, men det var jevnt over veldig god kvalitet. God eplesmak og markert ettersmak.

## Festival med ambisjoner

Hardanger Frukt og Siderfestival i Øystese er relativt ny på det stadig voksende «festivalmarkedet», men arrangementet har ambisjonene i orden.

Utgangspunktet var å skape blest omkring småskalaproduksjonen i Øystese og distriktet rundt. Det syder av aktivitet, frukt og fruktige safter i frodige Hardanger. De syv kommunene har litt av hvert å by på for fastboende og tilreisende. Fruktdyrkingstradisjonen, som ble innført av engelske munkene for 800 år siden, lever i beste velgående i et fruktbart samarbeid med reiselivsnæringen i området – som alene omsatter for 1 milliard kroner i året.

Mange av de 300 fruktprodusentene er aktive innen nytenking og produktutvikling. Næringslivet arbeider aktivt for å sette Hardanger på kartet som den beste mat- og drikke-regionen med utgangspunkt i lokale råvarer.

– Dette er den tredje festivalen så langt og vi føler at den har en viss betydning for småskalaproduksjon i distriktet vårt. Men denne gangen har vi strevd litt med å skaffe nok utstillere. Matfestivalen «Bønder i byn» i Bergen tappet nok området for ressurser, sier festivalgeneral Kjell Reidar Huus.