



Publisert
04.12.10 19:08

**Thorkild
Gundersen**
Journalist



STERKE SAKER: Vi Menns Inge Lundereng (t.h) fikk smake på eplebrennevinet et par år før tida - han smilte ikke like bredt etterpå.

Spritkongen av Hardanger

– Oi, oi, oi! Sterkt, men godt! Vi tester 73 % sterk, lovlig hjemmebrent på fruktgården til Hardangers spritkonge, Nils Lekve.

På fruktgården Lekve i Ulvik

innerst inne i Hardangerfjorden, treffer vi på selveste spritkongen av Hardanger, Nils Lekve. Han er bonden som i 2004 startet en saft og siderfabrikk på hjemgården sin. Deretter reiste den driftige gründeren rundt i Hardanger til hotellene og presenterte varene sine samtidig som han jobbet med å få drikkevarene sine inn på Vinmonopolet. I 2006 fikk den driftige fruktbonden napp der også.

Sin egen Calvados

Da vi besøker Nils, er fruktbonden i full gang med å produsere eplebrennevin på eikefat. Noe som betyr at lille Ulvik og Norge om snaut tre år – det er lagringstiden Lekve beregner for eplebrennevinet sitt – kan skilte med sin helt egen Calvados. Den vi prøvesmaker er på 73 %, men den blir nok en hel del lavere innen min Calvados står i hyllene på et Vinmonopol i ditt nabolag, flirer spritkongen.

- Veien fram til Calvados på eikefathar ikke vært bare enkel, forteller Nils.
- Reklame for alkohol er forbudt i Norge. Ikke har jeg hatt lov til å selge en flaske til turister som kommer innom på omvisning slik vinbønderhar sørover i Europa heller.
- Og bare det å få kelnerer og servitører til å forstå sider, er også en prosess, fortsetter han.
- Få dem til å foreslå forskjellige typer sider til middagsgjestene sine som passer til kjøtt og fiskeretter som et alternativ til vin.



Fruktbonde med vyer

Spritkongen forteller at han er forbløffet over hva han har utrettet siden 2004. –Jeg drømte ikke om at jeg seks år senere skulle sitte slik i det som i dag, smiler han.

– Jeg er egentlig en vanlig fruktbonde som ville prøve å skape nye verdier både på familiegården og her i distriktet. Da jeg startet opp i 2004, tenkte jeg verken på turisme, reiseliv eller Calvados. Likevel har det gått veien. Sålangt.

I dag har spritkongen to heltidsansatte i tillegg til seg selv, deltidshjelp i høysesongen, han ser busslaster med turister rulle inn på tunet til omvisning med smaksprøver, han har egen restaurant på gården med alle rettigheter, hvor kokken lager absolutt all mat i sider.– Jeg tror ikke det finnes andre steder hvor kokken både koker potetene og marinerer kjøttet og fisken i sider, smiler Lekve.

Sprudlende fremtid

Og – det kan være håp i hengende snøre for salg av en turistflaske med sider eller eplebrennevin til turistene rett fra gårdstunet - for Nils også. Regjeringen er nemlig i gang med å utarbeide nye regler for hjemlig produserte alkoholvarer. Målet med de nye reglene er ganske enkelt at det skal bli enklere for driftige gründere som Nils å selge direkte til kjøper.

– Om loven blir endret slik at jeg kan selge en flaske til turister som er på besøk på gården, er det fantastiske nyheter, rett og slett, sprudler spritkongen av Hardanger, Nils Lekve.