



Samarbeid mellom bønder har gitt økt omsetning

Lokalprodusert mat har blitt veldig populært de siste årene. Likevel er det mange bønder som har det tøft økonomisk, og gårdsbruk blir lagt ned.

Min oppfatning er at det ikke holder å være en "gammeldags" bonde nå til dags. Skal man få endene til å møtes så må man itillegg være grunder med forretningsans.

Jeg har møtt tre bønder i Ulvik som har funnet sin nisje.

Disse var i utgangspunktet var konkurrenter trosset dette, og gikk sammen i et samarbeid for å øke turismen til bygda. Eplebøndene i Hardanger begynte å merke større konkurranse fra nabofylket Sogn og Fjordane.

De tre nabogårdene gikk i samarbeid om å starte Norges eneste saft og sider rute. Med en forventet økende cruise trafikk ville de ha en attraksjon til turistene.

Gårdene ligger på samme åskam, og det er gangavstand mellom dem.

Ulvik saft & cideri, Syse gård og Hardanger saft & cideri er tre fruktbønder som har forskjellige satsingsområder, men likevel gikk i samarbeid om å starte siderruta.

Ulvik saft & cideri. Første gård vi besøkte var Ulvik saft og cideri. Torbjørg Austrud og Asbjørn Børshei kjøpte gården på 30 mål i 2001. Gården er fulldyrka. På gården har de også moreller. Itillegg til frukt driver de osteproduksjon. Ulvik Frukt & Cideri ligger på gården Hakastad i hjerte av Ulvik.

Det er 20 eplesorter på gården, men eplebonden har forkjærlighet for Aroma og Discovery epler. De har også engelske og franske gamle eplesorter som er egnet til siderproduksjon.



Ulvik saft og cideri er en liten bedrift som satser på kvalitet istedenfor kvantitet. De har gårdsbutikk som har samme åpningstider som andre butikker. Itillegg til juice har to typer sider på vinmonopolet. Han selger også eplejuice til en rekke eksklusive restauranter i Hordaland,

men også til Fruktlageret i Hardanger.

Askobinsyre tilsettes rett etter tapping for at juicen skal bli blankere. Enzymer kan også tilsettes for å få klarere juice/sider og itillegg få mer væske ut av produksjonen.

Produksjonslokale kjelleren er bygd om til ett lite og intimt produksjonslokale som består av kjølerom/mørkerom og produksjons rom. Her lagres, moses og forvelles 35-40 tonn frukt årlig. Prisen på presset eplejuice har økt etter forespørselen fra forbrukeren. I 2010 var den på 0,5 øre literen mot 4 kroner nå.



Lagt til rette for besøkende. For noen få år siden bygget de ett smaks rom hvor besøkende får informasjon om eplesortene som er brukt i de forskjellige produktene, og litt om hvilke matretter de egner seg til.

På gården tar de imot grupper fra 10-40 personer. Prisen er 150 kroner og inkluderer smaksprøver.

Eplebonden har tydeligvis forkjærlighet for sitt yrke, for her er kvaliteten høy og alle smakte forskjellig. Fellesbetegnelsen for dem var at de alle smakte utrolig godt. Ett godt alternativ til vin til maten.

Grunnen til det er at eplene ble veldig store og litt for fort modne. For å få det beste utbytte er jordsmonnet viktig for kvaliteten. Trærne trives også best i skråninger.

Test og dom av eplejuicene

Alle juicene har navn etter eplesorten. Alle juicene var litt søtere i år enn tidligere år.

Iden Er den sureste juicen. Den har likevel en rund og frisk smak. Muligens er det rabarbra i den, men det er en yrkeshemmelighet. Den passer godt til fisk og skalldyr.

James Grivi er også en syrlig juice, men litt søtere enn den forrige, og derfor også mer egnet for barn.

Gravenstein er det eple som bøndene i Hardanger er mest kjent for utenfor landegrensen. Den har vært i landet siden 1792. Den er rund og søt på smak.

Discovery Söt juice som passer perfekt til dessert.

Rød Ingrid Marie Eple kommer fra Danmark(18-1900 tallet) Den er litt syrlig, men barnevennlig.

Aroma er den sorten som er mest vanlig og gjenkjennelig på smak.

Aroma med svartsurbær En spennende kombinasjon som var veldig god. Den røde fargen var veldig fin. Den passer godt til kjøtt og er ett meget godt alternativ til rødvin.

På vinmonopolet Hardanger frukt & cideri ga ut to typer sider som er i hyllene på en rekke vinmonopol.

Tradisjon er en musserende sider med 5,6 % alkohol. Den er laget av 70% Aroma men også gamle eplesorter.

Gravenstein er laget av gul gravenstein. Alkoholprosent 5,4. Begge siderne er tørr/medium.

Syse gard.

Gro og Hans Uglenes tok over gården i 2006. Gården har vært i familien i 5 generasjoner. De

har laget sin egen nisje hvor merkevaren er de selv. Mange ønsker å komme til oss for å få ett innblikk hvordan en gård fungerer.



Gårds utsalg og selskapslokalet.

Kjøkkenet er bygd om til næring, slik at de kan produsere mat.

På Syse gard kan de ta imot opptil 70 gjester på omvisning og middag. Skjenkebevilling på både vin og sprit har de i selskapslokalet.

De har ett gårds utsalg, og her finner du alt fra lammekjøtt, syltetøy. og tørkede eple som snacks.

De har epler, moreller, pære og sauer på sitt gårdsbruk som er på 35 mål.

Itillegg produserer ost.

Hardanger saft og siderfabrikk

Den tredje gården driver storproduksjon av eplejuice, sider, eplelikører og eplebrennevin.

Gården er på 50 dekar, men itillegg kjøper han epler fra andre produsenter for å dekke forbrukerne sitt ønske.

Nils Lekve som er driver gården selger også eplejuice fra gården, men satser størst på å selge til direkte til butikker og vinmonopolet.

På vinmonopolet har han både likør og brennevin med eplesmak.

Destileringsapparat For å lage likør må han selvsagt ha ett eget destillasjonsapparat. Nils var tydelig stolt over destileringsapparatet sitt, og stilte seg fint opp for fotografering.



Ett av tipsene ha ga til oss var å fryse ferskpresset eplesaft. Når du tar den opp av frysen igjen vil væsken dele seg. Den mørkeste brukes i likøren, og de resterende 20 % blir brukt til neste produksjon.

Utnyttelse av råvarene En eplebonde som satser så å selge eplejuice i store kvantum, er avhengig av å skvise ut så mye av råvarene som mulig for å ha sjanse å nå frem til kunden i butikkene. Han konkurrerer med de andre billige produktene som er i butikkene. Ingen ting blir derfor kastet, og han skviser ut hver eneste dråpe han kan få utav eplene. Av 100 liter moste epler klarer han å produsere 75 liter sider.

Den blanke væsken som blir liggende igjen etter nedfrysingen av sideren klare væsken blir brukt i neste produksjon. Det samme gjelder sprit med fus smak/lukt.

Enzymer blir også tilsatt under produksjonen. Grunnen til dette er at enzymene både klarer væsken og man får mer utav produksjonen.

Eplebrennevin

Det er tidkrevende å lage eplebrennevin. Først skal den destilleres for så bli lagret på eike-tønner i 3 år. Noen av tønnene er nye og andre har blitt brukt til vinproduksjon tidligere. Brennevinet får både smak og farge av å ligge på eike-tønnene.

Det går med 3 tonn epler for å fylle en tønne.

Før tapping av sider på flasker blir temperaturen i metallfatene senket til -1 mot 0 grader. Med ett toppmoderne og dyrt anlegg klarer de å tappe 900 flasker i timen.

Eplejuicen som blir solgt i butikkene blir kun solgt i kartonger.

Selskapslokale Denne gården kan ta imot 90 gjester, men kjøkkenet har ikke kapasitet til å lage mat til mer enn 80. Det må leies inn kokk til hvert arrangement hvor gjestene ønsker å spise. Han har også full skjenkebevilling. De har flest besøkende i mai- juni.

