



SIDER: Frisk leskedrikk av råstoff frå frukthagar i Ulvik.

Sprudlande Hardanger i stettglas

Omsider omsider til våren ein gong, eller ørlite seinare, hadde sideren i ståltankane på Lekve putra seg ferdig under gjærlåsen. I juli får Hardangersider frå Ulvik omsider hylleplass på Polet.

ARNE HOFSETH
RUNE SÆVIG (foto)

arne.hofseth@bt.no

– Sideren er litt uberekeleg slik. I ein tank var han utgått i månadsskiftet april-mai i fjor. Ein annan var ikkje ferdig før i juli, seier Nils Lekve til Bergens Tidende.

Vågestykke

Bonden med 5000 frukttrær på eigen grunn og leigd nabojord, har kasta seg ut på eit uvøre vågestykke; å utvikla siderlegging frå kjelarsyssel til småindustri.

– Og han er kome ned på beina. Sider frå Hardanger Saft og Siderfabrikk er ettertrakta vare. Norsk lovgjeving gir smale distribusjonskanalar, før avtalen med Vinmonopolet vert sett i verk frå 1. juli.

No vert det meste levert til hotell og restaurantar med skjenkerett.

Dei kjøper sider både i 0,75 liters flasker av «frostig» glas, og på fem liters plastdunkar.

– Flaskene er stilige når det skal serverast ved bordet. Dunkane er vel så praktiske for hotellfolka når forfriskande sider vert servert som aperitif – frå serveringsbrett med iskjenkte glas, forklarar Lekve.

Årgang 2005

Partiet som snart kjem på Polet, er laga av eple frå hausten 2004, sommerred, gravenstein og aroma. Safta stod til gjæring i fjor



FORFRISKANDE: Hardangereple i flytande form, snart også som polvare.

vinter, og sideren tappa i fjor vår og sommar. Han held 10,5 volumprosent alkohol, er litt søt og ørlite grann musserande.

Til hotella tilbyr Lekve også ein langt meir musserande versjon. Den er tilsett kolsyre.

Polprisen blir rundt 150 kroner flaska. Stort billigare kan det ikkje gjerast med norsk kostnadsnivå, alkoholavgift og moms.

– Vi tevlar vel først og fremst med utlandsk vin, først og fremst kvitvin, vil eg tru,

seier Lekve. Og han reklamerer uhemma for svalande og forfriskande sider til uteplassen i sommarvarmen.

Tusenvis av flasker

Men det kjem dagar etter dette, og sider frå eplehausten 2005 er snart i ferd med å gå ut.

Saft- og siderfabrikken på Lekve er utstyrt med fire fermenteringstankar på 2500 liter kvar. Tre av dei kan det leggest sider i. Den fjerde må stå tom til væska skal tømmast over, i prosessen. Årsproduksjonen er med andre ord 7500 liter, nok til 10.000 flasker. Men sidan ein del av sideren vert tappa på dunkar, blir flasketalet tilsvarande mindre.

– Har du planar om utviding?

– Ikkje konkrete. Men det er heilt klart at eg alt har eit plassproblem. Utstyr til tapping, korking og etikettering er meir plasskrevjande enn eg hadde tenkt. Plassituasjonen er særleg merkbar når eg har busslastar med hotellgjester innom. Utflukt til siderfabrikken har vorte populært når hotella på Brakanes har kurs og konferansar, fortel Lekve.

Vi tvilar ikkje eit sekund.

Alkoholfri profitt

– Siderprosjektet har vore svært interessant og lærerikt, seier Lekve. Fruktdyrking og siderlegging hadde han greie på frå før. Men entreprenørskap er mykje meir, ikkje minst sal og marknadsføring, og ei papirmølle nesten over all forstand.

– Stundom lurar eg på kva som er poenget. Mange av dei papira eg produserer blir ikkje lesne av andre enn meg sjølv og berre ein byråkrat, sukker han.

Om siderprosjektet har vore aldri så interessant, er det produksjonen av eplesaft som sikrar økonomien i Lekve sin fabrikk. Safta er no på plass i mange butikkar, og det er den som sikrar verksmda det økonomiske fundamentet, slår han fast.



INSPEKSJON: Nils Lekve passsar på sidertankane sine som ein smed. No er det ikkje lenge til 2006-årgangen, med eple frå hausten 2005, er utgått.

TIT Salg!

Årets nyheter er på vei. Vi trenger plass i butikken, derfor har vi salg på utstillingsmøbler fra verdens ledende produsenter.

Teatergaten 35, Engen
Tlf: 55 31 57 08 Fax: 55 31 48 93
E-post: info@titnett.no - www.titnett.no