

Ulvikbonde satsar friskt på saft og sider

Han er ikkje skvetten av seg, Nils Lekve (48) i Ulvik. Som fruktbonder flest, har han laga sider så lenge han kan hugsa. Men no vil han gjera næring av det!

Hardanger saft- og siderfabrikk helder nysatsinga. Laurdag var det offisiell opning av anlegget, som ligg på Lekve gard i Ulvik. Som snorklyppar hadde han henta inn sjølvaste matministeren, Lars Sponheim, frå andre sida av Ulvik-bygda.

Han la ikkje skjul på at anlegget er heilt i pakt med framtida han sjølv ser for norske bønder: Dette å skapa spennande nisjeprodukt, ved at råvarene vert foredla lokalt.

1,7 mill kr investert

Lekve fortel at han har investert ca 1,7 millionar kroner for å få anlegget sitt opp og gå. Inne i det flunkande nye driftsbygget har han plassert diverse nyinnkjøpte maskiner og utstyr som han har henta til Ulvik like frå Austerrrike, Frankrike og England.

— Anlegget mitt har kapasitet for å pressa ca 3.000 liter saft pr dag. Det betyr at ca 500 kilo eple vil kunna gå gjennom pressemaskina i timen.

Ute på bœn sin haustar Nils Lekve ca 60 tonn kilo eple kvar einaste haust. Ein del av dette vil han framleis selja på den ordinære eplemarknaden. Men mesteparten vil heretter gå til pressing, fortel han. Og så reknar han med å kjøpa inn ein del, alt etter korleis trongen er.

Gjennom saftpressa

Minst eit par hundre sambyggingar og andre interesserte møtte fram for å kikka på nyanlegget i løpet av laurdagen. Alle desse fekk fordøya



OMSIDER: 10.000 liter sider har Nils Lekve plass for på tankane bak her, men berre halvparten av kapasiteten vert nytta dette første året. Frå kranane nede på tanken reknar han såleis med å tappa ca 5.000 liter velsmakande sider i mars eller april.

informasjonen om anlegg og planar vidare saman med smaksprovar av eple, eplesaft, eplekake og aldri så lite sider — frå ei salsbu rett utanfor fabrikk.

Og ikkje minst fekk dei studera alle prosessar på nært hald, i ma-

skiner der det meste var synleg frå utsida. Frå store kassar med ca 250 kilo innhald vert epla dumpa ned i pressemaskina. Først vert dei knuste, deretter vert tørrstoffet pressa endå mange gonger før det kjem ut som «eplamask» i andre enden av

maskina.

— Det er utmerka dyrefôr. Ein nabo overtek all masken me lagar, kunne Nils Lekve fortelja.

Men ca 75 prosent av eplevekta vert i prosessen pressa til saft. Og det er denne safta som er forret-

ningssideen verksemda byggjer på.

«Pappsaft» i butikken

Av dei 30.000 literane saft Nils Lekve i år skal pressa ut av epla sine, skal 25.000 liter seljast som akkurat det: Saft. Mesteparten pakka i

3-liters kartongar, til forveksling lik Vinmonopolet sine vinkartongar. Desse vil på førehand ha gått gjennom pasteurisering, også dei i ei nyinnkjøpt maskin på fabrikk, slik at vara skal kunna halda seg. Det skjer i same maskina der safta vert tappa i ein 3-liters plastballong — som deretter vert putta i ein pappkartong.

«Pappsaft» frå Lekve har alt fått innpass i ei rekkje butikkar både på Voss og i Hardanger, får «Hordaland» opplyst.

I tillegg skal fabrikk selja råsaft på 5-liters dunkar. Desse må enten frysast ned — eller i løpet av to-tre dagar brukast til eigenframstilling av sider. I så fall kan ein samstundes få kjøpt 30-liters dunkar dette kan tilverkast i, med gjærslås monter!

Dei resterande ca 5.000 liter råsaft har Lekve plassert i to store tankar, kvar på 2.500 liter. Her har han også rørt inn ca 350 kilo sukker i safta, i kvar av tankane, og så er det berre å ta tida til hjelp.

— Håpet er at eg i mars eller april neste år skal kunna ha 5.000 liter med førsteklasses sider klar for sal.

Alkoholinnhaldet vil liggja ein stad mellom åtte og ni prosent.

Produkt med identitet

I fylgje matminister Sponheim sin opningstale, er Nils Lekve ein typisk representant for bondestanden av i dag: Dei tenkjer nytt. Og satsar friskt!

— Nordmenn vert stadig rikare. Men særleg meitarer er det ikkje råd å bli. Difor lyt ein gjera litt andre ting i landbruket enn å levera standardvarer om ein vil auka innteninga. Og dette er faktisk den tre-

dje verksemda eg opnar berre denne veka med eit slikt utgangspunkt. Den første innanfor frukt, likevel!

Foredling av eple, slik det no skjer på Lekve, er elles eit utmerka tiltak i så måte, meinte Sponheim. For framtida ligg i produkt med identitet, sporbarheit og som han sa: at kjøparen ser ansiktet av ein produsent.

Løyve til å selja sin ferdigproduserte sider, direkte frå garden, kunne Sponheim derimot ikkje lova sin sambygging.

— Det vil i så fall krevja at Vinmonopolet vert oppheva først. Og det vil nok ikkje skje over natta, slo han fast, likevel utan å avsløra sitt eige syn på saka.

Til vaoren ein gong

Lekve vil dermed mätta selja sin ferdige sider til hotell og restaurantar med skjenkerett. Noko som uansett ikkje kan skje før til våren, når vara er klar for dei kresne gannar.

— For ingen kjøper sider dei ikkje har smaka på, seier Nils, som likevel ikkje tvilar på at sideren skal verta førsteklasses.

Under opningshogtida på Lekve gard laurdag, fekk grunderen mange fine gævar og helsingar frå sine ulike medspelarar i etableringa av nyanlegget. Blant anna frå Innovasjon Norge, som har bidrege med over ein halv million kroner i tilskot og rentestøtte. Frå Hardanger Sparbank var elles meldinga klar: Banksjefen hadde ingen frykt for pengane han hadde lånt Hardanger Saft- og siderfabrikk. For banken har pant i varelageret!

ROLF TEPSTAD | tekst og foto
rte@avis-hordaland.no



MINISTEREN: Sjølvaste landbruksministeren føretok den offisielle opninga av Hardanger saft- og siderfabrikk. — Eit uvanleg hyggjeleg oppdrag, fastslo Lars Sponheim.



PRESSING:

I maskina her vert epla pressa. Ca 75 prosent vert til saft. Resten, «eplamasket», går som dyrefôr til ein nabo.