



Norsk akevitt – på sporet av en fatmodnet historie





Hvem, hva, hvor og når

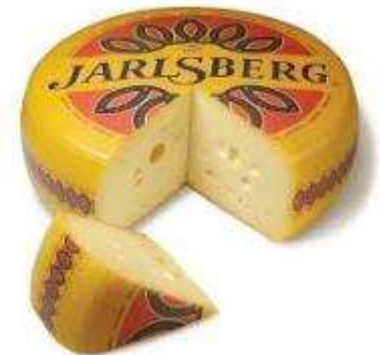
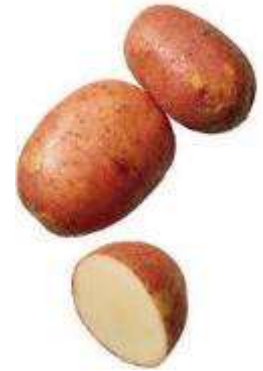
Lars Ole Ørjasæter, daglig leder

1531 – 1807 – 1999 – 2013



Norsk akevitt

- Potetsprit
- Fatmodninig
- Utflagging?
- Potetgeriljaen...
- Varemerke
(1805 – 1807 – 1830)





En president...



- **VIN**monopolet
- Et alkoholproblem?
- Mat og drikke
- Brennevin til mat
- Kulturorganisasjonen





EU, EØS og lovverket

- Produksjonsmonopol til 2005
- Peer Gynt?
- Lars Peder og Norges lover
- «Norsk akevitt»





Den italienske vinkjelleren...

- Med lua i handa...
- Ekte matopplevelser?

Culinary experience

Every day our hotel offers a unique culinary experience. A 4-course menu is served every evening **based on local food – game and vegetables** in session. Our hotel **has a wine cellar** that offers wines from different regions and varieties. A wine menu can be ordered – to suit the menu of the day.

- Wienersnitzel og løvbiff



- Autoriserte spisesteder
- NorgesGruppen/Asko
- Produsenter

Agder Brenneri, Arcus, Gavin og Egge

- Grossister

Det Norske Brenneri, EuroWine, Kannestein DA,
Moestue, Rosmersholm, Vømmel & Dram,
Ystad, XQ New Norwegian Aquavit, Aass Bryggeri

- 40 NAV-regioner



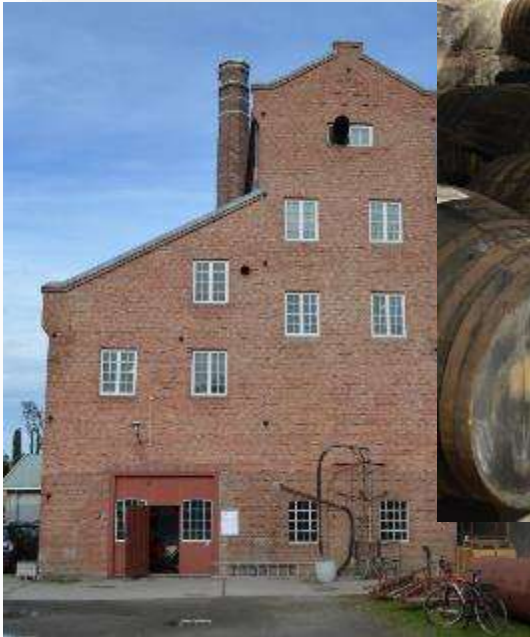
Bygningsarven

- Château Hasle



Bygningsarven

- Atlungstad brenneri





**NORSKE
AKEVITTERS
VENNER**



Jeg vil nok heller have
et Glas Brændevin;
thi det er fortiligt at
drikke Øll...

**Takk for
oppmerksomheten!**