

HÅVALDSEN

– Lier? – Asker, svarer Ståle Johnsen. – Jeg henter deg på Asker stasjon. Håvaldsen er hans mellomnavn. Og dette skal handle om nettopp det. Om Håvaldsen.

TEKST: SJUR HARBY

Klokken er ni. Strengt tatt er det i tidligste laget. Ståle Johnsen er morgenfugl og kommer ruslende bortover perrongen, mens Skienstoget ruller videre. – Ståle Johnsen, sier han og rekker frem hånden. – Ståle Håvaldsen Johnsen, presiseres det. Han er nordlending. Opprinnelig fra Sortland i Vesterålen. – Velkommen. Bilen står der borte. Vi rusler bortover, krysser veien, snakker om det fine været dagen har belønnet oss med. Setter oss inn og kjører ut av Asker sentrum. Vi skal til Tranby.

Tranby

Jeg har googlet «Tranby» på forhånd. Det er ikke stort Wikipedia har å si om det vesle tettstedet ved Drammen. Skjønt tettsted? Selv det er nesten å ta for hardt i. Det består, heter det, «i hovedsak av tre boligfelt som ligger i en halvsirkel rundt et lite skogsområde». Utsikt over hele Lierdalen er det, dessuten et bra sportsmiljø. Best kjent er Tranby likevel for kjøpesenteret Liertoppen som strekker seg ambisiøst langs E18, like før veien tipper nedover mot Drammen. Er det mer du bør vite? Vi unner oss et par ting til. Marmorkirken i København, Fredrik vs store byggeprosjekt i Christianstaden hentet i 1740-årene sin marmor fra det nærliggende Gjellebekk. Og Arbeiderpartiets Martin Kolberg og Torbjørn Jagland kommer begge fra Tranby, men kan det bli prisbelønt brennevin ut av noe slikt? For både ginen og akevitten til Ståle Johnsen har høstet medaljer i internasjonale konkurranser.

Kimerud

Kimerud gård. Det er dit veien fører oss. Den ligger på en terrasse og skuer utover et jordbrukslandskap under press. Drammen vokser, Lierbyen også. Ledige tomter fylles opp med eneboliger og blokker. Tunet på Kimerud består av to bygninger. Litt jord

hører med. Der har Johnsen korn og en solid urtehage. Vi skritter over gårdsplassen. Bort til det ombygde fjøset, der kuene har veket plassen for gin- og akevittproduksjon. Gården har også gitt navn til firmaet, Kimerud AS. Et steinkast unna ligger Tranby kirke, og nede i dalen ser vi gården til Marius Egge. Også den er godt kjent for akevittvenner. Ståle Johnsen fører an og åpner døren, men lar meg tre inn først. Vi ser på etiketter og emballasje, på fatlageret og på produksjonslokalene som strekker seg over to etasjer. Han har tre generasjoner med destillasjonsapparater i kobber. Apparater som dokumenterer volumøkning og suksess, men også lange kvelder med prøving og feiling. Vi fortsetter bak den gamle driftsbygningen, ser på utvidelsesplanene og på den gamle låvebrua som foreløpig ikke er til noen ting. Men Johnsen har planer. For med medaljedryss og omtaler øker interessen for varene. Hva jeg tror? – Behold mest mulig av det opprinnelige, svarer jeg. – Det er det du er alene om. Det unike i opplevelsen er det du ikke finner hos alle de andre. Johnsen nikker og vurderer å la stolperekken bli stående likevel. Og den originale lysarmaturen i porselen og glass? Skal han bevare det også? Jeg nikker.

Svigerfar

Men historien starter et annet sted. I 2007. Med den slovakiske svigerfaren, botanikeren Jan Obuch og hans interesse for urter og urtedyrking. Og ikke minst hans bruk av urter i brennevin. Sammen prøvde de seg frem, til å begynne med mest for gledens skyld, men etter hvert kom alvoret. Svigerfaren laget brennevin til husbruk, Johnsen mente at dette kanskje kunne bli til noe mer. Årene gikk, han investerte i bedre utstyr, og i 2016 var de første akevittflaskene klare. – Vi fatmodner, sier han. – Ni måneder.

”

Vi destillerer all spriten gjennom urtene. Det gjør dem godt integrert i smaken.

STÅLE HÅVALDSEN JOHNSEN

ROSENROT-IDYLL: Ståle Håvaldsen
Johnsen og Knut-Einar Søberg fanget
fullt av rosenrot i Vesterålen.
FOTO: TORGEIR SØRENSSEN

FORTSETTER >

ROSENROTTER:

Det er røttene som brukes av rosenroten. Etter høsting reneses de nøye.

FOTO: TORGEIR SØRENSEN

Først tre måneder på brukte sherryfat, deretter tre nye måneder på madeirafat. Til slutt havner akevitten på fine, nye franske eikefat, derav navnet Triple Cask. Også her ligger den og godgjør seg i tre måneder. Dessuten, og her kommer finessen, han gjør en kunstpause – dessuten destillerer vi all spriten gjennom urtene. Det gjør dem godt integrert i smaken. Kjenn etter, sier han insisterende og skyver et glass over bordet – etter en halvtime kan du fremdeles kjenne smaken i ganen. Det noterer jeg meg.

Rosenrot

Uten svigerfaren var det neppe blitt noen norsk akevitt, eller for den del, den prisbelønte Kimerud gin. I det kommunistiske regimes dager kunne svigerfaren reise verden rundt som forsker på urter og ugler. Med seg hjem i kofferten hadde han avleggere og frø som ble dyrket frem i dem lokale, botaniske hagen. Da Ståle Johnsen kom inn i familien, ble svigerfar med til Vesterålen, hvor de høstet rosenrot. Røttene ble rensset, kuttet og tørket og senere brukt til brennevin. I dag er den en viktig smakstilsetning i Håvaldsen Aquavit ved siden av karve, kvann, koriander, sitrus, ingefær og mynte.

Til mat?

Han skjenker påfyll i glasset. – Jeg har ikke tenkt mat i det hele tatt, sier han. – Dette er en avec. Du drikker den til kaffen eller uten annet følge i det hele tatt. Men, bartenderen sier den fungerer bra som ingrediens i cocktails. Den er gyllen på farge og kanskje litt søtlig. Mye smak. – Jeg ville lage en akevitt for det utenlandske markedet, fortsetter han. Her hjemme er det allerede mange akevitter å velge mellom, og det store markedet finnes der ute. Derfor satset jeg internasjonalt med én gang. Jeg kom i kontakt med en importør i Tyskland, Haromex, og i deres utvalg er Håvaldsen den eneste norske akevitten. Dessuten er vi inne i Østerrike, Sveits, USA og snart også Kina. – Hvor skal dette ende, sier jeg. – Sannelig om jeg vet, svarer han. I neste uke vet jeg mer. Da ér jeg i Kina.

Natzweiler

Om ikke Håvaldsen Aquavit har alderen, er historien bak gripende nok. Navnet tilhører



bestefaren, Herold Håvaldsen. Han var mannen som før krigen jobbet i Store Norske Spitsbergen Kulkompanis gruver på Svalbard, men som tok seg hyre på en båt etter 9. april 1940 og ble motstandsmann. Den tyske okkupasjonsmakten titulerte ham «agent». Hva som egentlig lå i det, er det ingen som lenger vet. Uansett gikk det galt. Han ble tatt til fange og sendt til konsentrasjonsleiren. Natzweiler-Struthof i Alsace, 50 kilometer sørvest for Strasbourg som én av rundt 500 nordmenn. Hva slags mottakelse han fikk, kan vi ane når vi leser følgende: «Da vi kom ut igjen, var av-identifiseringen et faktum», skriver medfangen Trygve Bratteli i boken *Fange i natt og tåke* (1980).

Det var som å komme naken ut av mors liv og inn i en verden, hvor alle var like. Det var å møte mennesket i dets dypeste fornedrelse og dets storhet. Man kunne ikke slutte noe av titler. Og ikke noe av samfunnsposisjoner. Ingen av oss var noe som helst. Vi var bare NN-fanger.

Halvparten av de norske fangene omkom. Håvaldsen var én av dem. Håvaldsen Aquavit hedrer en mann som i 1944, 24 år gammel, døde i tysk fangenskap.

For hvem?

– Hvem? Hvem som er målgruppen for Håvaldsen?, gjentar Ståle Johnsen spør-

rende. – Jeg tenker at den faller like lett i smak hos 30-åringen, som hos 90-åringen. Møtet med den bare akevitten handler jo gjerne om tilvenning, så jeg tror veien om cocktails er en måte å nå de yngre årsklassene på. Jeg skal gi deg et par oppskrifter fra baren på Grand Hotell i Oslo.

■



HVA ER ROSENROT?

«Den nye vidunderurten» blir den kalt på nettstedet «Urtekilden». Rosenrot eller Rhodiola Rosea som er dens latinske betegnelse, er en virksom urt med lange tradisjoner i norsk folkemedisin. Den vokser vilt over hele landet, bortsett fra i de lavere delene av Sør- og Østlandet. Oftest finner vi den i fjellet. Ikke storforlangende og lett gjenkjennelig.

Tre cocktails med Håvaldsen



PENDULUM

4 cl Håvaldsen Aquavit
2,5 cl sitronsaft
2 cl hjemmelaget Falernum sirup*
1 cl sukkerlake (2til1)
1 ts Amaretto
1 eggehvite
6 dråper Lakrisbitter

Rystes uten is en gang og med is den andre gangen. Filtreres deretter i et cocktail-glass.
Tips: Server med en stjerneanis

*Falernum-sirup: 7,5 dl Blansjerte mandler uten skall | 5 dl grovhakket ingefær
2 ts hel nellik | 2 ts allehånde | 8 stk stjerneanis | skallet av 4 lime | 2 liter sukker
2 liter filtrert vann (jeg brukte Olden) | Rom (her brukte jeg Pusser's navy strength)



AKEVITT-NEGRONI

2,5 cl Håvaldsen
2 cl søt Vermouth
1,5 cl Campari

Røres med is. Server med isbiter og en appelsinskive.



24 KARAT

5 cl Håvaldsen
2 cl sitronsaft
2 cl multepuré
2 cl gulrotjuice
0,5 eggehvite
1 cl sukkerlake (2 til 1)

Rystes uten is en gang og med is den andre gangen. Filtreres deretter i et cocktail-glass.
Tips: Server med en tørket gulrotchips