



BAREKSTEN

Stig Bareksten er opprinnelig bartender og norgesmester i klassen flairing (2003). Men hva er flairing?

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: DET NORSKE BRENNERI

Klokken er 12.00 presis, en regntung dag i midten av november. Innenfor en staselig entré venter et halvtomt lokale med mørkt interiør og mange små bord. En annen verden. Tidligere Victoria bakeri og konditori som åpnet i 1910, men som etter hvert flyttet ut av sine gamle lokaler og lukket dørene for godt i en nabogård en gang på 1980-tallet. En institusjon på Oslos vestkant. Det snakkes lavt ved bordene. Ingen bergenser å høre. Ikke et ruskete skjegg å se. Stig Bareksten er ikke kommet. Ingen har sett ham ennå. – Sett deg ned så lenge, sier serveringsdamen. – Kaffe? Jeg takker nei, leter frem spørsmålene, børster regnet av jakken og finner et bord som egentlig er reservert for andre. – Ikke bry deg om det, sier hun. – Sikker på at du ikke skal ha en kopp kaffe?

The Broker

– Det er samboeren, Hilde Haverstad,

som driver dette stedet. Kontoret mitt er i etasjen over. Bareksten betyr at han har all verden med tid. – Den daglige driften her nede er hennes ansvar. Vi overtok The Broker i 2013. Pusset forsiktig opp, reparerte knust speilglass og sørget for at de ulike delene av lokalet hang bedre sammen. Vårt avtrykk er først og fremst blitt menyen og drikkeseddelen. Du tukler ikke med en institusjon som dette. Interiøret er dessuten fredet. Det bygges ikke slike lokaler lenger, og det finnes knapt noen igjen av dem i byen. Det er en signatur. Det har vært servering her sammenhengende siden 1896. Bogstadveien har jo endret seg kraftig de siste årene. Det er spisesteder og kafeer alle steder. Mye rask mat og mange trendy lokaler. Vi endrer oss også, men langsomt. Og hele tiden innenfor de rammene som stedet gir, og det er på mat- og drikkefronten at gjestene merker det. Dessuten er vi trofaste mot enkelte prinsipper, slik som at all mat skal lages

fra bunnen av, og vi benytter lokale, i betydningen norske, råvarer. Så langt det er mulig. Spisekartet vårt strekker seg fra det vi kaller fjølmat (oster, spekemat og flatbrød), egg og bacon til Chèvresalat og Bouillabaisse (fransk fiskesuppe). Av interesse for deg serverer vi også en sjuretters øl- og akevittmiddag, riktignok for grupper. Og så hamburgeren vår, da, selvfølgelig. Den er vel i grunnen signaturretten.

En touch av samtiden

Gjestene? Vel, de er fra 20 til 80. Det er mange stamgjester som dukker opp til faste tider. Dernest har du dem som er nysgjerrige på drikkevarene våre. Akevitt, selvfølgelig, men ikke bare som en solitær drikk, men som ingrediens i drinker. Cocktails er igjen i vinden. Yngre mennesker har gjenoppdaget en gammel tradisjon. Klassikerne er tilbake, men som alltid når gamle fenomener dukker opp, er det med en touch av samtiden. Tradisjon og fornyelse går hånd i hånd.

Agder brenneri

– Akevittinteressen min fikk vel kanskje en brå start. Jeg er jo bartender og så vel ikke for meg en fremtid som destillatør og akevittprodusent. Etter at vi kjøpte Agder brenneri, er jeg nå i Grimstad tre dager i uken for å følge opp driften. Vi, det er Odd Nelvik, tidligere sjefredaktør i bladet Se og Hør, som jeg møtte i 2010 og Kjetil Holta som er kommet inn som profesjonell investor. Med ham kunne vi heve ambisjonsnivået mange hakk og altså kjøpe vårt eget destilleri. Dessuten har vi flinke folk i styret. Ole (Punternvold) trakk seg ut av bedriften 1. juli i år. Siden vi tok over, har vi bygget nye produksjonslinjer, utvidet lagerkapasiteten, presset 400 tonn epler og produsert 60 000 flasker akevitt. Men lykken har stått oss bi – vi fikk en sveitser, Fabian Widner, som opprinnelig hadde jobbet for et ysteri i Hemsedal. Fantastisk. Tenk deg en mann, ryddig i hodet, som kommer og peker og som sier at slik og sånn må det gjøres. Han snakker

selvfølgelig flytende tysk og er en europeer av legning. Han kan alt som jeg ikke kan. Dessuten har vi sesongarbeiderne, de som kommer sammen med eplene, inntar sin plass, tar imot og følger det siste eplet ut døren igjen. Varemerket Fuhr fulgte også med på kjøpet. «Fuhr Fino – etter kino» – som det het. Norsk fruktvin. Åkrene med rabarbra var en gang et landemerke for Grimstad. Og så vinkjelleren som de nå skal sette bulldoseren i, den norske vinproduksjonens svar på Atlungstad Brenneri. Han prøver å rydde opp i skjegget. – Fuhr Cascade med champagnekork i plast. Alkoholfri, avslutter han. – Morsomt. Tenk at noe slikt har overlevd.

For 15 år siden

– Akevitten, sier jeg. – Du begynte bra, men havnet i Grimstad. Hva er det med akevitten som fascinerer? Hva gjorde deg til produsent? Det går litt tid. En telefon må besvares og kaffe skjenkes. Dessuten trengs det snus for å klarne hjernen.

Av merket General. En svart boks, der tommeltott og pekefinger graver opp en passe klump. Den formes av fire fingre til en pris som trykkes lett og legges på plass under overleppen. Diskret, nesten umerkelig. Vi begynner på igjen. – Mitt møte med akevitt ble en bratt læringskurve, starter han. Jeg drev med whisky-smaking, men fikk plutselig en henvendelse om å gjøre det samme med akevitt. Min kunnskap var vel av en, skal vi si, temmelig overfladisk karakter. Jeg har alltid vært opptatt av brennevin, men her var jeg på tynn is, men jeg samlet sammen stoff og smakte meg gjennom et utall akevitter. Dermed var det gjort. Selve foredraget gikk bra; det var mange medlemmer fra Norske Akevitters Venner der. Jeg besto vel testen og fortsatte videre på egen hånd med dypdykk i norske akevitter og deres historie. For å gjøre en lang historie kort, førte denne reisen meg til Grimstad og Ole Punternvold. Heller ikke han var så gammel i faget den gang. Dette

er jo 15 år siden, og vi møttes vel egentlig på hans planer om en norsk whisky.

Arvesølvet

Og det var vel gjennom dette bekjentskapet at tanken om en egen akevitt modnet. Vi lanserte «Arvesølvet» sent på høsten i 2011. Vi tok litt i og produserte 40 000 flasker. Responsen oversteg alle forventninger. «Grunnen til at vi har fått en slik mottagelse, tror jeg først og fremst skyldes den gode smaken, men også at vi er en uavhengig aktør med stort fokus på kvalitet og håndverk», uttalte Bareksten den gang. Det Norske Brenneri var en nykomling som for alvor introduserte den nye tiden, der staten ikke lenger hadde produksjonsmonopol. Det ble priser og oppmerksomhet. Så kom Eivind Hellstrøm med sin akevitt i 2012. Den ble en barrierebryter. En rund og lubben flaske med trekork, med et innhold som Hellstrøm selv beskrev som «en elegant, finstemt akevitt med harmoniske krydder- aromaer, der sitruspreget skulle være med på å dempe karvesmaken». I 2012 dukket også Arvesølvet Juleakevitt opp i hyllene. – Puntervold hadde jo produsert en del akevitter, før vi kom på banen, men ingen av merkene hans hadde fått, skal vi si, en nasjonal status – altså en distribusjon over hele landet. Med Arvesølvet skrev vi norsk brennevinshistorie. Plutselig var ikke Arcus lenger alene på den nasjonale scenen. Det tror jeg ble begynnelsen på en bra utvikling for både dem og akevitten. Konkurransen gjør at en skjerper seg, men jeg tviler på at vi ble tatt særlig alvorlig til å begynne med, men det har jo endret seg.

Økende interesse

I 2012 produserte vi 80 000 flasker; i 2013 steg det til 200 000 og innværende år ligger vi an til 300 000 enheter. Vi kommer neppe til å vokse inn i himmelen, men det er fremdeles et stort potensial. Norsk akevitt seiler jo i medvind, ikke minst takket være dere i Norske Akevitters Venner, men også den innsatsen som Halvor Heuch,

Arcus og Agder brenneri har gjort. For egen del vil jeg gjerne også trekke frem Ole Puntervold. Han startet tidlig, og hans småskalaproduksjon(er) av lokale akevitter har etterlatt seg et engasjement og en interesse for akevitt. En interesse som er kommet både oss produsenter og dere som interesseorganisasjon til gode, men også en dame som Berit Rødhyll i Brønnøysund fortjener å trekkes frem. Hun er en entusiast med et brennende engasjement. Alle saker er avhengige av slike folk som henne.

Han fortsetter: – Våre akevitter er jo nyskapingner, men utviklingen skjer innenfor en tradisjon – han henter seg inn igjen. – Vi leker oss med smaken, men svikter ikke fatmodningen eller potetspriten. Den eksplosjonen vi har sett i antall merker, vil nok avta etter hvert, men jeg er ikke i tvil om at man om hundre år vil se tilbake på vår tid som en gullalder for norsk akevitt.

Cocktail

En amerikaner skal engang ha blitt spurt om opprinnelsen til navnet «Cocktail». Svaret lød: «Drink it, and you will find the rooster's feathers growing on you». Mange forbinder vel cocktails med 1930-tallets filmglamour, med elegante shakere og raffinerte glass. Klassikere som Tom Collins, Dry Martini Cocktail, Negroni og Singapore Gin Sling gjenoppstår i stadig nye varianter, og akevitt er godt egnet til nettopp slike drinker. Cocktails deles inn i grupper som Long, Medium size og Short drinks. – Har du historiene, selger produktene, sier Stig Bareksten. – Hva hadde Dry Martini Cocktail, «shaken, not stirred», vært uten James Bond? Første gang på lerret med Sean Connery i Goldfinger (1964). Spørsmålet blir hengende.

– Alle kan lage en cocktail, heter det. Er det sant? – Joda, sier han. – Alle kan utvilsomt lage en cocktail, men ikke alle kan lage en god cocktail. Dette er håndverk og kunnskap, som alt annet. Vanligvis starter en med en base av sprit, for eksempel

vodka, rom, tequila, gin osv. Noen ganger skiftes spriten ut med en vintype som base. Neste trinn er en tilsetning som lager aroma og smak i cocktailen. Det har tradisjonelt vært vermouth, fruktjuicer, vin, egg etc. Disse ingrediensene justerer smaken i forhold til den tredje tilsetningen, som gjerne spisser og gir cocktailen farge. Likører har vært vanlig i denne sammenheng. Det er cocktailen i korte trekk. Til slutt pyntes glassene med fruktskiver, appelsinskall, cocktailbær, oliven osv. For alle drinker gjelder det at det må være en balanse mellom alkohol, bløthet, syre, sødme og temperatur. En drink skal drikkes innenfor et visst tidsrom. Ikke for raskt, men heller ikke for sakte. Her i Norge har vi vel en tendens til å drikke litt for raskt og ikke ta oss tid til å la aromaene modnes i glasset.

Norsk

– Vi begynner å få et godt utvalg av norske drikkevarer. Da er det helt naturlig at vi bruker dem, slik vi benytter norske råvarer i matlagningen. Den norske vodkaen Vikingsfjord, for eksempel. Finfin i drinker. Negroni med norsk gin og tre sorter sherry går veldig bra. Norge er kjent for sine gode bartenderere, og norske bartenderere må bruke norske varer, når kvaliteten ikke står tilbake for utenlandske alternativer.

Flairing

– Flairing, sier jeg. – Hva er flairing? – Har du ikke skjont det? Bartenderen er en sosial aktør. Det er ham filmhelten betror seg til i timene etter midnatt, det er håndverkeren som lager drinken din akkurat slik du vil ha den, det er entertaineren som holder samtalen i gang ved disken. Se for deg baren som en scene. God belysning der bartenderen jobber, dunkel belysning der gjestene sitter. Alle kjenner bartenderen. Flairing er underholdningsbiten av bartending.

Du ville ha oppskrifter? Her, ta med deg disse. ■