

LANSERINGSFEST PÅ LOKALPUBEN



Ungkarsøl fra Bygland

Sveikadden er første øltype ut for det nyetablerte Bygland Bryggeri. Lanseringsfesten ble avholdt på Bjoren Brygge pub i Bygland.



Torkjel Austad (til venstre) og pubsjef Jan Tore Leifsen så begge ut til å være storforneuede med lanseringsfesten i Bygland.



Sveinung Skjevraak heller seg et glass med gardsøl fra Bygland Bryggeri.

Å smake på det lokale ølet var alltid et høydepunkt for Torkjel Austad, som har bodd på tre kontinenter og reist til over seksti land. Nå har han gitt Bygland sitt eget tradisjonsøl.

BYGLAND

– Det er en så stor glede som det går an, sier pubsjef Jan Tore Leifsen.

På Bjoren Brygge pub fylles lokalet sakte men sikkert opp. Lørdagskvelden er satt av til lanseringen av Bygland Bryggeri og ølet Sveikadden; for uinvidde, setesdølsk for en ungar over 30!

Stemningen er god på bygdepuben.

TO KASSER TIL COOP

Noen timer tidligere samme lørdag møter vi Austad på den lokale dagligvareforretningen på Ose. Her leverer han to kasser av ølet til butikksjef Vigdis Beisland.

– Han holdt foredrag på Ose matmarknad i sommer. Da sa jeg at han måtte holde av litt til oss, forteller hun.

– Det er tøft at han har tatt på seg et sånt prosjekt. Selv om han bor i Oslo, har han jo røttene sine herfra, sier Beisland.

Med mor fra Austad, på andre siden av Otra, og far fra Helle i Valle har Austad slektstreet i orden.

Han vokste opp i Kristiansand, men fa-

milien tilbragte de fleste helger og ferier på hytta i Austadheia.

BRYGGET PÅ JOBB

– Hvordan kom du på ideen om å starte med ølbrygging?

– Da jeg var student i Australia og begynte å reise rundt i verden var det gøyeste jeg visste å smake på lokalt øl, svarer Austad.

Hos sin tidligere arbeidsgiver var de en gjeng som kjøpte inn fat og kran og begynte å brygge til interne fester.

– Da begynte jeg å tenke på å brygge på egenhånd også, noe tradisjonsrikt norsk, forteller kristiansanderen.

Etter å ha prøvd seg på mjød, som han presiserer er honningvin og ikke øl, våknet gründeren i Austad etter å ha lest boka «Norsk gårdsøl» av Lars Marius Garshol.

– Det var jo akkurat dette jeg hadde sett etter. Så da fikk jeg tak i norske gjærstammer, bedre kjent som kveik, som er kultiverte og ikke produsert i laboratorier. Nå finnes slike gjærstammer bare i Norge, Litauen og Russland. De gamle vikinglandene, sier Austad.

600 LITER

Høsten 2017 gjorde han alvor av bryggeridømmen. 600 liter gårdsøl, basert på ferske einerkvister fra Austadheia i Bygland og kveik fra Voss, ble brygget på Ego Brygg-

hus i Fredrikstad.

Resultatet ble fordelt på 1800 0,33-litersflasker.

Størsteparten av gårdsølet, nærmere 70 kasser, forsvant til ølkjeden Gulating med utsalg over hele landet. De resterende seks kassene ble fordelt med to til Coop Ose og fire til Bygland Brygge Pub.

– GODKJENT

Tilbake på Bjoren Brygge treffer vi kameratene Sveinung Skjevraak og Tellef Lundén.

– Det var på tide at Bygland fikk sitt eget øl, sier de.

De blir bedt om å vurdere resultatet.

– Et godkjent øl med mye og frisk smak. Det er et lite forbedringspotensiale, men det har sikkert med å gjøre at han bruker vann fra Glomma. Bruker han Ose Water blir det terningkast 6, humrer kameratene.

En som neppe er nøytral er Andres Helle, Torkjel Austads far.

– At han skulle bli gründer hadde jeg ikke sett for meg. I allefall ikke ølbrygger. Men jeg har nok gitt ham interessen for historie, sier den stolte faren.

Ølgründeren selv vandrer fornøyd rundt og snakker med kjente og ukjente. Kveldens offisielle program med folkemusikk, foredrag og quiz er over, og Austad kan bare nyte resten av kvelden.

TØFT MARKED

Men tør han satse sikker jobb i Kahoot i Oslo for usikker jobb som fulltids ølbrygger i Bygland?

– Det er jo drømmen å gjøre mer ut av det! Men man skal brygge mye for å leve av det. Så det blir nok heller en bryggeripub enn et rent bryggeri i så fall, svarer Austad.

– Så sliter jeg nok med å få familien med meg til Bygland. Kona kommer fra Tokyo og mener selv Oslo er i det minste laget rent størrelsesmessig, humrer gründeren.

Han er klar over at konkurransen om ølhundene er tøff.

– Markedet nærmer seg mettet for alle de mange mikrobryggeriene som har poppet opp de siste årene. Det er derfor jeg har gått for et øl som er litt annerledes. Den tradisjonsrike og lokale forankringen skiller seg ut, mener Austad.

– SYKT INTENST

I praksis jobber Austad alene med prosjektet, etter hans tidligere gründerkollega flyttet tilbake til Russland.

– Det er han som har fikset logoen og etiketten, så han blir med litt framover også. Men jeg bør nok få med meg flere.

VIL UTVIDE UTVALGET

For Austad har ikke tenkt å nøye seg med Sveikadden.

– På ingen måte! Jeg har planer om flere tradisjonsøl og vil også brygge sterkøl etterhvert i tillegg til å levere øl på fat for puber og utesteder, sier gründeren.

Og fortsetter han tradisjonen med å bruke setesdalsuttrykk som navn, blir kanskje det kvinnelige motstykket til Sveikadden å finne i butikkhyller i framtida: Møykjèringj.

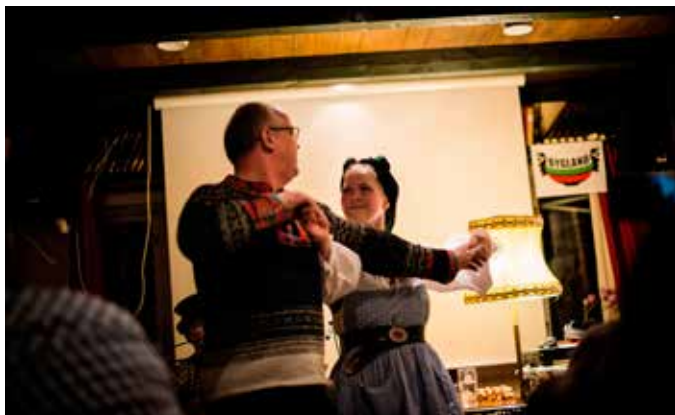
TEKST: **RICHARD NODELAND**

richard.nodeland@fvn.no

FOTO: **JACOB BUCHARD**



Her får de første 24 Sveikaddene plass i kjøleskapet på nærbutikken på Ose. Butikksjef Vigdis Beisland er såre fornøyd.



Far og datter, Kjetil Carolis Jore og Sigrid Kjetilsdotter Jore, framførte både ord, toner og dans på scenen til Bjoren Brygge pub under lanseringsfesten.



God stemning da Bygland Bryggeri arrangerte lanseringsfest på Bjoren Brygge pub en lørdagskveld i mars. FOTO: JACOB BUCHARD

– Ringer noen og spør, løper jeg ned og åpner puben

På «Brygga» møtes alle generasjoner.

BYGLAND

– Jeg holder på så lenge det er moro, sier pubsjef på Bjoren Brygge, Jan Tore Leifsen.

Det er travelt med årsmøte i Bygland luftsportklubb og lanseringsfest. Men høysesong er om sommeren.

– Med rundt 200 gjester blir det virkelig liv med uteservering, konserter og kveldssol, skryter Leifsen.

Før var lokalene og brygga venterom for passasjerene og overnattingsrom for kapteinen til dampbåten Bjoren.

– Det er flest kunder fra Bygland, men folk kommer både fra Evje og Valle, sier pubsjefen.

– På en vanlig kveld har vi folk fra 18 til 70. Vi har alle slags folk her. Det gir meg så mye!

Vinterstid har de åpent hver siste lørdag i måneden i tillegg til kompetorsdagen.

– Det må du få med! Kompene mine går det gjetord om, skryter Leifsen.

Lag, foreninger og privatpersoner kan også leie lokalene.

– Jeg bor rett oppi her, så hvis noen ringer og spør, løper jeg ned og åpner, sier Leifsen.

– VIKTIG TILBUD

Sveinung Skjevraak og Tellef Lunden mener lokalpuben er et viktig for bygda.

–Også for å få ungdommene hjem igjen, mener Lunden.

– Leifsen skal ha skryt for innsatsen han legger ned for å få liv i bygda, legger Skjevraak til.



Pubsjef Jan Tore Leifsen ved Bjoren Brygge trives best når alle generasjoner kan samles i puben hans ved Byglandsfjordens bredder.

Ved bardisken spøker noen av gjestene med at prisen på 60 kroner for ei 0,33 liters flaske øl er noe høy.

– Da kan du betale 80 kroner, kommer det kontant fra Leifsen.

Begge bryter ut i latter.

– Jeg pleier å øke prisen med 20 kroner hver gang gjestene klager på prisen. Da blir det stille, sier pubsjefen.

«DU SKAL HØRE MYE»

Så drar han en historie:

– I gamle dager tok folk Setesdalsbanen til Byglandsfjord, og Bjoren videre. Båten gikk på kryss og tvers mellom bygdene, og hentet også de som skulle til Bygland og handle. Var det islagt måtte man ta beina fatt fra andre siden av fjorden. Det ble sagt at mannfolka aldri sendte med mer penger enn absolutt nødvendig, i tilfelle isen skulle bryte, forteller pubsjefen og bryter ut i latter.

RICHARD NODELAND



Bjoren Brygge Pub ligger like ved Byglandsfjordens bredder i Bygland.



Noen som kjenner deg

Du har kanskje kjent oss hele livet – eller så har vi nettopp blitt kjent. Uansett – vi er der du er.