

Fra potet til akevitt.

Tradisjonen tro møter vi sommeren i fellesskap, telepensjonistene fra Glåmdal, Hamar og Lillehammer/Gjøvik. I år sto Hamar lokalforening som vertskap, og samlingen var lagt til ærverdige Atlungstad Brenneri, som etter nærmere 170 år fortsatt sørger for et like ærverdig fludium.

De fleste av oss ble storligent overrasket over at hele prosessen foregår med gammelt utstyr. Alt er totalt fritt for datastyring.

– Strømbrudd eller hacking, det rammer ikke oss, fortalte vår engasjerte guide Kari mens hun viste oss rundt fra potet-mottak til korking av flasker med de gylne dråpene.

Opprinnelige maskiner, vekter, destillasjonsutstyr og tønner er fortsatt i bruk. Plutselig får vi assosiasjoner om Kjell Aukrusts Reodor Felgen.

Det er nesten ikke til å tro. Etter at potetene har vært gjennom en lang og møysommelig prosess, så står det altså en gjeng og korker hver eneste flaske og setter på etiketten med millimeters nøyaktighet.

Det ble et utrolig interessant besøk. Det er umulig å huske alt vi ble fortalt, så vi føyer til et lite klipp fra Atlungstads hjemmeside.

I 1855 gikk en rekke gårdbrukere i Stange sammen om å stifte Atlungstad Brænderi. Rent vann var viktig til flere av brenneriets prosesser, fabrikken ble derfor lagt ved utløpet av Fjetreåa. Beliggenheten ved Mjøsa var viktig for å lette varetransporten, som på grunn av dårlige veier helst foregikk til vanns.

Atlungstad Brenneri var en av landets ledende brennerier i siste halvdel av 1800-tallet og frem til avviklingen av den industrielle spritproduksjonen på Atlungstad i 2008. Brenneriene i Mjøsregionen spilte en sentral rolle i utviklingen av den norske akevitten. I dag er det en viktig oppgave å holde brennerianlegget på Atlungstad ved like og videreføre kompetansen i brennerifaget.

Atlungstad er det eneste historiske brenneriet i Norge der det en periode på året er i aktiv drift. Du kan følge potetens gang gjennom brenneriet fra potet til produktet vi er så stolt over; norsk fatmodnet akevitt.

Bygningen ble oppført av rød teglsten fra lokale teglverk, i 1864 ble brenneriet rammet av brann. De gamle murveggene kunne brukes på nytt og i 1866 ble brenneriet gjenoppbygd.

I 1911 ble brenneribygningen utvidet, og anlegget består nå av potetmottak, et 15-meter høyt sprit- og destillasjonsapparat, frørenseri og akevittlager.

I 2011 kjøpte Atlungstad Brenneri AS anlegget fra Norske Potetindustrier. Samme høst ble det igangsatt prøveproduksjon på nesten 12.000 liter sprit. Brenneriet ble opprettet som industrielt kulturminne i 2013, og i samarbeid med Arcus AS ble produksjonen av akevitt startet opp igjen i 2014.











Medlem i Vin-
brennevinlever
forening (VBF)



WSC
SILVER
91 points

Aquavit
FESTIVAL
«Norges beste juleaquavit 2023»
Vinningspris i premie
Atungstad Juleaquavit
Aldrig med Håndkerkebløtt







Tekst: Gunhild Skoglund
Foto: Ola Heensåsen