

Brændevinsbrænderen



Karsten Kjer Michaelsens passion er at koncentrere og bevare duften og smagen af sensommerens æbler, pærer og andre frugter i flasker med livets vand - Aqua Vitae.

Det begyndte med en vision om at blive vinbonde, og det er foreløbig kulmineret med prisen Økologisk Guld samt hæderspris fra Det Danske Gastronomiske Akademi for noget ganske andet. Næmlic for brændevin lavet på frugt. Danske dråber, skabt i samme tradition som franskmændenes calvados og eau-de-vie, balkanlandenes slivovits og tyskernes obstler. Og så vidt muligt økologisk.

Sådan er i al korthed historien om Aqua Vitae Sydbyn, etableret af selvlært brændevinsbrænder Karsten Kjer i 2006 ved landsbyen Skårup øst for Svendborg.

Da han for snart 10 år siden sammen med konen og deres tre børn ville realisere drømmen om det lille hus på landet med nogle få

"Jeg er meget fascineret af, at man kan koncentrere sensommerens smag og aroma i et destillat og gemme den i en flaske."

- KARSTEN KJER



tønder land, et par glade frilandsgrise og alt godt fra haven, plantede Karsten Kjer også omtrent 400 vinstokke.

- Jeg har altid været fascineret af vinbønderne i lande som Frankrig og Italien, så det med at lave vin ville jeg også prøve, husker han.

En bristet drøm

Men ak! Efter første høst bristede drømmen om yppig bouquet og raffineret smag i vin fra det sydfynske domæne.

- Da jeg havde høstet druerne, presset saften og lavet vin af den, så skulle min kone jo smage på den. Og så sagde hun, at hun syntes, at jeg skulle sætte et skilt op ved vejen, hvor der skulle stå: "Sur vineddike sælges af fritgående

på Sydfyn



landmand", fortæller Karsten Kjer med et selv-erkendende smil.

Så slog den tanke ham, at selv om fluidumet ikke var værd at drikke, så kunne det måske destilleres og blive til en udmærket brandy. Så Karsten Kjer gik i gang med at brænde brændevin, også kaldet akvavit, som betyder 'livets vand'. Derfra var der kun et kort skridt til at tage den lokale frugt, som Fyn bugner af, ind som råvare.

Perfekt klima for frugt

- Når det gælder almindelig vin, vil vi altid være bagude heroppe i Skandinavien. Uanset hvordan man vender og drejer det, så er vores klima ikke optimalt for druer. Men når det gælder æbler, pærer og blommer, så har vi langt bedre forud-

sætninger. Vi bor så langt mod nord, at frugten her vokser meget langsommere end sydpå, og det betyder, at vores frugt får en meget bedre kvalitet. Heroppe får du en syre, en aroma og en smag i frugterne, som du ikke kan få sydpå - og i brændevin skal der netop være så meget power på frugten som muligt, forklarer Karsten Kjer.

Den velafbalancerede syrlighed finder han især i den gamle fynske æblesort Filippa.

- Filippa har en meget karakteristisk smag, der leder tanken hen på hvidvin, og som sætter sit præg på brændevinen. Jeg er meget fascineret af, at man kan koncentrere sensommerens smag og aroma i et destillat og gemme den i en flaske. Når man så sidder en kold vinteraften, og hælder den smag op i et glas, for at nyde



Brændevinens byggeplads

På sin gård ved Svendborg laver Karsten Kjer ca. 20 varianter af frugtbrændevin. Hvert år sælger han 6000-7000 flasker, som der går ca. 30 tons lokal frugt til at lave. Der går normalt 10-12 kilo frugt til en liter brændevin. Karsten Kjer har også skrevet bogen "Frugtbrændevin - en aquavistisk historie fra Sydfyn" om dansk brændevins fortid. Den fortæller om den danske frugt før og nu og giver en status for dansk frugtbrændevin og dens potentiale for at føje en ny dimension til den århundredlange tradition. Den har også opskrifter med frugtbrændevin til at bruge i dit køkken. Bogen koster 150 kr. i webshoppen på www.aquavitaesydfyn.dk, hvor du blandt andet også finder Karstens Filippa-brændevin til 225 kr. for 35 cl.

den sammen med en kop kaffe, så bliver stuen lige pludselig fyldt halvt op med Filippa-aroma og sommerens dufte, beretter Karsten Kjer.

Frisk æbleduft året rundt

I 2009, da Politiken og Økologisk Landsforening senest uddelte hædersprisen Økologisk Guld i kategorien drikkevarer, var dommerkomiteen også begejstret. Karsten Kjers Filippa-brændevin på fynske, økologiske æbler fik i hvert fald de positive tillægsord til at strømme ud af komiteens gourmetvante munde:

"Fantastisk duft af æble", lød en af dommernes kommentarer - og: "Skål! Vi er meget enige om, at brændevinen skal have guldet".

Inden de klare dråber kan skænkes i et passende glas, går imidlertid en tålmodig håndværksproces. En proces som Karsten Kjer, der er uddannet arkæolog og indtil videre holder fast i sit job på Odense Bys Museer, stort set har lært sig selv i sin fritid. Ifølge Karsten Kjer er der nemlig ikke lavet frugtbrændevin kommercielt herhjemme de sidste 100 år, og det er derfor sparsomt med fagviden.





» **Æblemos og champagnegær**
Processen, der ender med den færdige brændevin, begynder tre til fire måneder før destillationsapparatet kommer i brug. Først maser Karsten Kjer en mængde æbler - eller hvilken frugt han nu skal bruge - til en grødagtig substans. Den hældes på store gæringstanke af kraftig plast. 800 kg frugtmos kan der være pr. tank, som tilsættes 75 gram champagnegær.

- Champagnegær har den egenskab, at den kan arbejde ved lave temperaturer, helt ned til 5 grader. Jo lavere temperatur, jo længere tid varer gæringen, og jo flere aromaer og smags-

nuancer bliver der trukket ud af frugten og med over i frugtvinen, forklarer Karsten Kjer.

Efter endt gæring hældes frugtvinen på det blanke, kobberskinnende destillationsapparat, hvor vinen varmes op. Så kommer Karsten Kjers evne som brændevinsbrænder på prøve. Han skal nemlig afgøre, hvornår den kære og værdifulde mellemløbssprit, også kaldet hjertet, kommer ud af destillationsapparatet. Kun hjertet, der holder mellem 70 og 85 procent alkohol, bliver til frugtbrændevin. Men først bliver den lige fortyndet med vand til normalt 40 procent.

Helst helt økologisk

I dag er kun omkring en fjerdedel af Aqua Vitae Syd fyns produkter mærket med det røde Ø på flaskerne. Især prisen på de økologiske råvarer er en begrænsning. Men Karsten Kjer satser på, at han med tiden kan øge den økologiske del af sin produktion.

- Det nytter ikke, at man sprøjter vore afgrøder for at få lidt højere udbytte nu, og så om 30 år finder ud af, at man ikke længere kan drikke

grundvandet. Så er der ikke balance i tingene. Karsten Kjer er godt klar over, at økologi ofte bliver forbundet med sundhed - og at nogen vil sige, at det går dårligt i spænd med brændevin, uanset hvor godt det smager. Men Karsten Kjer ser ingen modsætning mellem økologien og de stærke drikke, han fremstiller:

- Hvis økologi handler om at forsage livets glæder, så har det ingen gang på jord. Den har kun en chance for at blive udbredt mere, hvis den er en del af almindelige menneskers hverdag, ligesom et moderat forbrug af alkohol, mener brændevinsbrænderen.

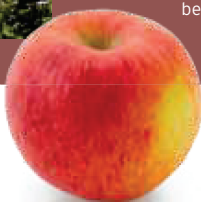
Apropos moderat indtag, så fortæller han, at konen også nyder et lille glas af Karsten Kjers arbejde til kaffen i ny og næ:

- Hun er ganske vist ikke så meget til skarp spiritus, men hun synes bestemt, at det smager meget bedre end min vin. Første gang hun smagte den, så mente hun også, at brændevinen kunne bære et skilt med "gårdbutik". Den kunne vi godt sælge. Og i dag har jeg så fået min egen butik her på gården.

Karstens yndlingsdessert

2 kilo Ingrid Marie-æbler eller et andet godt økologisk spiseæble
Et par spiseskefulde sukker
2-3 teskefulde kanel
2-3 cl Ingrid Marie-brændevin
Lidt vand eller hvidvin
Creme fraiche

Æblerne skrælles, halveres og kernehuset hules ud, gerne så der bliver et hul i midten. De halve æbler fordeles i et ildfast fad. Sukker og kanel strøs ud over dem og sprinkl så med brændevin. Hæld vand/hvidvin i bunden af fadet, så æblerne ikke brænder på. Æblerne bages i ovnen i 25-30 min. ved 200 grader, alt efter hvor faste i kødet du ønsker dine æbler. Tag så æblerne ud af ovnen, sprinkl dem igen med Ingrid Marie-brændevin og serverer dem brandvarme. God økologisk creme fraiche er et must som tilbehør.



Karsten Kjer smager på sin egen medicin - og synes et kort øjeblik at forsvinde ind i en lille verden. Måske en sommereng spækket af blomster, summende bier og med masser af friske æbler på træerne?