Jubileumsberetning 1989 - 2014

Foreningen til Akevittens Fremme

Innhold

Innhold 2

Presidenten har ordet 4

I anledning Foreningen Til Akevittens Fremme's 25-års jubileum 5

Hva er akevitt? 6

- Krydder og produksjon 6
- Historie 6
- Akevittkategorier 8
- Servering 8
- Dagens akevitter 8

Foreningen Til Akevittens Fremme 9

- Ideen om en akevittforening blir til: 9
- Stiftelsesmøte 10
- Konstituering 10

Vedtekter for Foreningen Til Akevittens Fremme 11

- Statutter pr. januar 1989 11
- Gjeldende vedtekter pr. 1. januar 2014 12

Det første styret 14

Presidenter perioden 1989 - 2014 14

Styrets sammensetning i jubileumsåret 2014 14

- Klubbens medlemmer i jubileumsåret 15

25 års klubbliv 16

- Besøk til/av andre akevittklubber 16

"Pølsemøte". 19

Hvor møtes vi? 19

Samarbeidet med Vinmonopolet/Arcus 19

Samarbeid med andre foreninger 20

- Throndhjems Aquavit Club 20
- Aquavitae Hlidir 20
- Andre akevittforeninger 21

Testing av akevitt 21

Ambassadører for foreningen 22

Foreningens jubileer 23

- 10 års jubileum i 1999 23

20 års jubileum i 2009 23
Egen akevitt 23
Svelvikstrømmens aquavit 23
Svelvikstrømmen Fiin Aquavit 25
Svelvikstrømmen Jubileums Aquavit 26
Svelvikstrømmens XXV Jubileums Aquavit 26
Redaktør: 28

Presidenten har ordet

Det er med en viss stolthet jeg i dag setter meg ned og reflekterer over tiden som har gått. Ikke en egen stolthet, men en stolthet over at det er mulig å samle 12 mann fra starten av foreningen til å møtes 4 ganger i året for å spise og drikke godt.
Det var jo bare litt "løsprat" i en pause på en dugnad som satte det hele i gang.
Det var Bengt og undertegnede. Og så skulle vi invitere 5 mann som så igjen skulle invitere med seg en mann. Alle disse skulle like akevitt, det var tanken bak foreningen. Og så skulle de kunne drikke denne edle drikk UTEN å måtte krangle med nabomannen rundt bordet. Dette har vi lykkes i. Vi var en harmonisk gjeng på 12 mann fra starten av. Etter hvert økte vi til 14, så ble det 18. I de siste inntakene av nye medlemmer har vi valgt å få inn medlemmer som er mellom 40 og 55 år, dette for å få ned gjennomsnittsalderen på medlemmene. For en del år siden, ble det på et årsmøte vedtatt at foreningen IKKE skulle "dø" etter at de opprinnelige 12 medlemmene hadde gått ut av tiden.

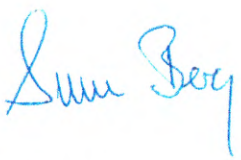
Jeg vil også benytte anledningen til å si takk til dere som sitter hjemme 4 fredager i året. Det er klart dere synes det hadde vært mer artig å ta en hyttetur eller liknende på de dagene. Men vi lever bare en gang og litt "guttegreier" må vi jo ha lov til når det foregår på denne måten. Relativt uskyldig og i nabolaget.

Noen tanker om fremtiden bør jo også komme på trykk i denne spalte.
Det er klart at det nå er tid for å få "de unge" inn i styre og stell. Det skal også skje. Sakte men sikkert skal de ta over det vi andre har startet og de skal få drive det videre på deres måte, dog med "vaktsomme" blikk fra den eldre garde. Det skal og bør også for fremtiden være en forening for "folk flest".
Det har aldri vært personens økonomiske ståsted som har vært lagt til grunn for å bli medlem i foreningen, men det å kunne nyte et godt måltid og noe godt i glasset sammen med venner. Da følger også den gode samtalen etter og den er verdifull for et godt kameratskap.

Det at vi har tatt inn yngre medlemmer, vil ikke si at det skal bli en senior og en junior avdeling. For å si som en tidligere president i foreningen sa det:" Det fine med de unge er at de henter oss på "heimen" når det er møte i foreningen,
Og fyllekjøring med rullator er fortsatt ikke ulovlig".

Til slutt vil jeg si takk til dere alle sammen for at dere har stilt opp gjennom alle disse årene og vært lojale ovenfor det å møte opp til foreningens møter.

Svelvik, 13. november 2013



Sverre Berg
President og stifter av foreningen

I anledning Foreningen Til Akevittens Fremme's 25-års jubileum

Throndhjems Aquavit Club ble etablert 5. februar 1988. Noen herrer i den gamle stiftsstaden var svært sinte og frustrerte på slutten av 80-tallet. Å tilby trondhjemmerne løitens og hyller renset for Jørgen B. Lysholms Linjeaquavit var ingen genistrek. Det var rett og slett en grov fornærmelse og provokasjon. Dette var bakteppet for at herrene, med Jan Markus Pedersen i spissen, samlet seg på Øvre Singsaker denne mørke februarkvelden. Bordet var pyntet på en meget spesiell måte - med sort duk, sorte servietter og sorte lys. Det var en dyster kveld da Throndhjems Aquavit Club vokste frem. Kampen for Jørgen B. Lysholms Linje samt andre edle aquavitprodukter med opphav fra Trondheim kunne starte.

Omtrent samtidig skjedde noe som ett år senere skulle føre til etableringen av "Foreningen til akevittens fremme" - med blant andre Sverre Berg i spissen. En forskjell mellom de to etableringene var det. I Svelvik var det vel først og fremst kjærligheten til de edle dråper som var drivkraften. Men vi må være klar over at entusiasmen bak stiftelsen på Øvre Singsaker også hadde sin opprinnelse i forholdet til produkt og smak. Ikke minst kombinert med en sterk aquavitkultur, tradisjon og historie i Trøndelag.

Etter hvert gav den harde innsatsen resultater. Produktene kom på plass, og smilet kunne igjen bre seg over aquavitelskende trønderansikter. Ikke minst da vi fikk vår egen Throndhjemsaquavit i anledning 1000-årsjubileet i 1997. I seg selv en imponerende prestasjon.

To år skulle fremdeles gå før Sverre og Trond våren 1999 kontaktet Jan Markus med et hyggelig brev. I forbindelse med markeringen av 10-årsjubileet ønsket de å "se seg litt om". Det første møtet fant sted under en fantastisk sommerfest på Anders Haarbergs lager / fabrikk. Med god mat og drikke, prat og sosiale aktiviteter med basse og slengtau varte festen til langt utpå morgenkvisten. Noen opplevde å pådra seg skader - sannsynligvis som følge av slurv i oppvarmingen. Skadene ble vel neppe godkjent som yrkesskader, men idrettsskader er jo heller ikke å forakte rent statusmessig.

Vennskapet, det sosiale og faglige samarbeidet har siden utviklet seg videre. Vi har utvekslet ambassadører. Begge foreninger har gode relasjoner til Arcus v/ Halvor Heuch og hans etterkommere i bransjen.

En spesiell hilsen overbringes fra Jan Markus Pedersen. Etter 25 år som President og mannen bak stiftelsen ble han utnevnt til TAC's første Æresmedlem under jubileumsturen til Island.
Samtidig hilser vi fra alle medlemmene av TAC med de varmeste gratulasjoner.
Vi setter stor pris på våre venner i Svelvik.
Gjennom forbrødring, vennskap og fortsatt samarbeid via de edle dråper, skal vi videreføre aquavitens tradisjoner og ikke minst dyrke produktets smak, kultur og historie.
Til lykke med 25-årsmarkeringen og DEN NORSKE AKEVITTENS FREMTID.

Trondheim, 25. november 2013
Med vennlig hilsen

Birger Andreas (Bias) Myrstad
President TAC

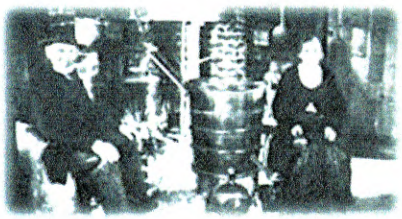
Hva er akevitt?

Akevitt er et skandinavisk brennevin («det nordiske nasjonalbrennevinet») med rundt 40 volumprosent alkohol, som kan være klart eller ha en gylden farge. I Norge er akevitten laget på potet, mens nabolandene produserer akevitt på korn. Poteter blir most og gjæret, og blir så destillert. Råspriten blir deretter rektifisert før den settes sammen med krydderdestillat og vann. Deretter venter fatmodningen, som er spesiell for de fleste norske akevittene. Betegnelsen akevitt stammer fra det latinske *aqua vitae*, som betyr «livets vann».

Krydder og produksjon

Akevitten får sin karakteristiske smak fra krydder som destilleres sammen med sprit og vann for å bli blandet med rektifisert potetsprit. Karve er det viktigste krydderet, og skal i følge EUs regelverk være hovedkrydder. Annet krydder kan også blandes inn for å sette smak, for eksempel anis, stjerneanis, dill, fennikel, kardemomme, vanilje, koriander, sitronskall og pors. Ifølge samme regelverk skal spriten være basert på landbruksprodukter som korn eller potet, og det ferdige produktet skal ha en alkoholstyrke på minst 37,5 volumprosent. I Norge benyttes utelukkende poteter i spritproduksjonen, og lovverket krever minimum 95 prosent norske poteter for å kunne kalle produktet «Norsk akevitt». Det andre kravet til denne betegnelsen er fatmodning i minst seks måneder.

Historie



Rekonstruksjon av destilleringsapparat for produksjon av juleakevitt (*julbränvin*) i Sverige på 1800-tallet.
Hjemmebrenning der ble forbudt i 1855.
Foto: Julius Ejdestam:
De fattigas Sverige / Nordiska muséet

«Festmiddag i Framheims stue», kolorert glasspositiv av Olav Bjaaland, Sverre Hassel, Oscar Wisting, Helmer Hanssen, Roald Amundsen, Hjalmar Johansen, Jørgen Stubberud og Kristian Prestrud som fester med akevitt i Hvalbukta i Antarktis 1911/1912

Foto: Nasjonalbiblioteket

Danske smørrebrød med sild og makrell servert med øl og snaps, deriblant akevitt. Foto: 2008

Man vet ikke hvor lenge det har blitt laget akevitt i Norge, men den første gangen den ble nevnt skriftlig var i 1531. Den 13. april dette året sendte Eske Bille, en danske som var høvedsmannen på Bergenshus, en pakke til Olav Engelbrektsson, den siste erkebiskopen i Norge, som da bodde på Steinvikholm slott ved Stjørdal. Pakken inneholdt:

> *«nogit Watn som kallis aqua vite och hielper samme watn for alle haande kranckdom som ith menneske kandt haffue indvortes och udvortes.»*

Akevitten Engelbrektsson fikk, var ikke den samme som den som drikkes i dag – den var basert på korn og ikke potetsprit, og var urenset, det vil si med en stor andel fusel.

Christopher Blix Hammer

Christopher Hammer er kalt de norske akevitters far. Han ble født på Gran på Hadeland i 1720, og studerte mange år i København. Han tilhørte opplysningstiden, og var opptatt av å få spredt kunnskap blant vanlige folk.

Han skrev mange bøker, fra almanakker til lærebok om potetdyrking. Men hans viktigste verk var nok en Kjemisk-Økonomisk Avhandling om Akevitter og Norske Bærtinktur fra 1776. Dette er en lærebok i destillasjon og smakssetting av kornbrennevin. I boken finnes et vell av oppskrifter til forskjellige typer Aqua Vita. Han betegner selv sine brenneviner som "de Hammerske Akevitter".

Christopher Hammer var opptatt av selvberging, og mente at de brenneviner han hadde eksperimentert seg fram til var minst like gode som de utenlandske. Han ønsket å gi norske bønder mulighet til å lage et brennevin som kunne måle seg med utenlandsk druebrennevin og genever, og spare landet for kostbar og unødvendig import.

Akevittkategorier

Akevitt deles gjerne inn i to kategorier, lyse og brune:

Lys akevitt eller *Taffelakevitt*, er akevitt som enten er ulagret eller lagret på gamle eikefat i en relativt kort periode, typisk 3–6 måneder. Akevitten har derfor ikke fått farge fra treverket og er lys eller klar. Taffelakevitt har gjerne utpreget kryddersmak, fortrinnsvis av karve.

Brun akevitt har fått farge etter å ha blitt lagret på nyere eikefat – eller vært lagret i flere år, noe som trekker farge ut av eikestavene. Smaken er ofte noe rundere enn taffelakevittens. Det finnes også brun akevitt som ikke er fatmodnet. Denne er tilsatt sukkerkulør for å få ønsket farge; de fleste kommersielle akevitter fargejusteres med sukkerkulør. Unntaket er blant andre «single cask». De fleste brune akevitter som er fatmodnet, produseres i Norge, og ifølge regelverket som trådte i kraft 1. mars 2011, må all akevitt som skal betegnes «Norsk akevitt» modnes i minst seks måneder.

Linjeakevitt er ingen egen akevittype, men har fått navnet «linje» etter tradisjonen med å sende eikefat med akevitt med skip til Australia og tilbake igjen. Akevitten har dermed passert ekvatorlinjen to ganger. Kontinuerlig bevegelse, høy luftfuktighet og vekslende temperaturforhold bidrar til akselerert modning, noe som ikke oppnås når akevitten lagres på et fatlager.

I 1805 dro «Throndhjems Prøve» til Batavia (Indonesia) med norske handelsvarer. I lasten var det også noen fat med norsk potetsprit. Brennevinet ble ikke solgt, og fatene ble med tilbake. Da skipet kom hjem før jul i 1807, oppdaget en at det brennevinet hadde endret karakter. Markedsføringen av «Linie Aquavit» begynte ikke før rundt 1830. Dagens linjeakevitt, Løiten Linie og Lysholm Linie, sendes fortsatt tur–retur Australia med skip fra Wilh. Wilhelmsen som transportør, og Lysholm Linie er Arcus' fremste eksportprodukt.

Servering

Akevitt serveres gjerne bar eller sammen med øl, men den kan også brukes som en ingrediens i miksede drinker. Drikkes den bar, serveres den ofte til tradisjonsmat som er røkt, saltet, speket eller gravet, som ved julemiddagen. Akevitt bør serveres i tilpassede glass eller små tulipanformede glass. Noen foretrekker å drikke akevitt godt avkjølt, noe som gjør at den mister noe av smaken.

Korrekt serveringstemperatur er etter smak og behag, men i Danmark og Tyskland foretrekker de fleste å drikke akevitten sterkt avkjølt. Dette fjerner de «rå» elementene i akevitt som ikke er fatmodnet. Akevitt skal drikkes romtemperert, denne regelen er nærmest ufravikelig.

Dagens akevitter

Det finnes i dag nærmere 80 akevittyper som blir produsert i Norge. De fleste bruker forskjellige oppskrifter (resepturer), forskjellig lagringstid, og forskjellige krydderblandinger. Løiten Linie, Gammel Opland, Lysholm Linie og Simers Taffel regnes som de fire klassiske. Gilde Non Plus Ultra har blitt sammenlignet med konjakk på grunn av egenskapene den har fått gjennom tolv års fatlagring.[2] Norsk

akevitt har sin egen venneforening, Norske Akevitters Venner, som i 2012 hadde 6777 medlemmer.[3] Norske entusiaster feirer den 13. april som «Akevittens dag».

Foreningen Til Akevittens Fremme

Ideen om en akevittforening blir til:

Ideen om å starte en egen akevittklubb/gutteklubb ble «født» under en dugnad i regi av Lions Svelvik i 1988 og initiativtakere var Bengt Erlandsen og Sverre Berg.

Invitasjon ble sendt ut med følgende ordlyd:

Vi er to «gutter» i Svelvik som har lyst til å danne en klubb/forening til Akevittens fremme. Kall det gjerne en selskapsklubb, for vi har tenkt oss en gjeng «gutter» som har lyst til å møtes 3-4 ganger årlig for å nyte den «hellige drikk» i godt lag.
Klubben skal være nøytral i alle spørsmål, slik at det er mulighet for alle «skjønnere» av denne edle drikk i å delta. Vi kunne tenke oss en klubb med 12 medlemmer, slik at vi kan avholde hjemmemøter.
Vi synes det er for galt at enkelte tror at denne drikk bare kan drikkes til jul. Vi håper du som mottar dette brevet er «lysten» på å delta i en slik klubb, da vi vet at du liker Akevitt, egentlig bør du kanskje føle deg litt «privilegert» siden det er så få medlemmer som får muligheten til å delta.
Vi har tenkt å få til et konstituerende møte før jul, så da du mottar dette brev bør du svare ja med en gang ellers går muligheten til en annen.
Dette brev er i første omgang sendt til 5 personer. Dersom du sier ja, vil du få anledning til å invitere med deg 1 person. På denne måten samler vi 12 personer inklusive initiativtakerne.
DET SKAL NYTES AKEVITT AV DEN ORIGINALE TYPEN.
Vi håper på et positivt svar fra deg.
TA KONTAKT MED EN AV DE UNDERTEGNEDE OG MELD DEG INN.

Med hilsen
Sverre Berg og Bengt Erlandsen

Stiftelsesmøte

Stiftelsesmøtet ble avholdt 13. januar 1989 hjemme hos Bengt Erlandsen.

Tilstede var:

Bengt Erlandsen	Odd Møller	Arne Holen
Bjørn Pettersen	Sverre Berg	Oddvar Pedersen
Arnfinn Bøe	Tor Arne Rinker	Inge Høyen

Forfall:

Trond Ebbestad	Kåre Andersen	Tom Leireng

Konstituering

Til formann ble valgt:	Sverre Berg
Til sekretær ble valgt:	Inge Høyen
Til kasser ble valgt:	Odd Møller

På konstitueringsmøtet ble følgende saker tatt opp og vedtatt:

Vedtekter: Et utkast til vedtekter ble gjennomgått og enstemmig vedtatt med enkelte justeringer. (vedlagt protokollen)

Kontingent: Kontingenten for 1989 ble fastsatt til kr. 100,-

Planer: Flere aktuelle aktiviteter ble drøftet, bl.a. mulig besøk på Løiten Akevittmuseum. Aalborgs Brænderi's agent bearbeides videre av Bengt.

Følgende merker ble nydt under stiftelsesmøtet:
Løitens Linie, Gammel Reserve, Skåne Akevitt, Aalborg Jubileum og Apoteker Akevitt (Gombos spesial).

Vedtekter for Foreningen Til Akevittens Fremme

Statutter pr. januar 1989

§ 1 Formål

Foreningens formål er å heve kunnskap om og interessen for akevitten blant medlemmene. Være et sosialt forum hvor medlemmene kommer sammen for å nyte denne herlige drikk.
Drive opplysningsvirksomhet, og holde kontakt med produsenter og representanter for disse. Herunder arrangeres ekskursjoner til aktuelle steder for å sikre denne kontakten.

§ 2 Medlemskap

Klubbens medlemstall skal begrenses til 12 personer. Medlemskap oppnås kun etter anbefaling fra to medlemmer.

§ 3 Styret

Klubbens styre består av 3 personer: Formann, sekretær og kasserer.
Styret velges av årsmøtet for et år.
Styret er ansvarlig for klubbens daglige drift.
Interimsordning:
Stifterne av klubben, Sverre Berg og Bengt Erlandsen skal inneha formannsvervet hvert sitt år, de to første driftsår.

§ 4 Klubbmøter

Det skal avholdes minimum 4 møter pr. år. 2 møter i perioden 01. – 30.06. og 2 møter i perioden 01.07. – 31.12.
Møtene avholdes privat hos medlemmene.
Verten har ansvar for gjennomføringen av møtene i samarbeid med styret. Utgiftene til servering på møtene dekkes av klubbkassa.
Det skal kun serveres akevitt som drikke på møtene. Etter nærmere bestemmelse kan øl serveres som tilleggsdrikk ved spesielle anledninger.

§ 5 Kontingent

Til dekning av utgiftene til drift av klubben innkreves en årskontingent som fastsettes av årsmøte.
Midlene forvaltes av styret, og kasserer har ansvar for regnskapet, som fremlegges for årsmøte til godkjenning.

§ 6 Årsmøte

Årsmøte er klubbens øverste organ. Til årsmøte har kun klubbens medlemmer adgang. Alle medlemmer har stemmerett. Ved avstemming har formann dobbel-stemme ved stemmelikhet.
Årsmøte skal avholdes hvert år innen utgang av januar.

§ 7 Ekskursjoner/utflukter

Klubbens styre skal i samarbeid med medlemmene legge opp til ekskursjoner/utflukter til steder som kan fremme interessen for klubbens formål.
Årlig skal det legges opp til minimum 1 utflukt til nærmere avtalt sted.

§ 8 Æresmedlemskap

Æresmedlemskap skal gis til personer som har gjort seg fortjent til det gjennom spesielt engasjement for akevittens fremme. Det er kun klubbens medlemmer som kan utnevnes som æresmedlemmer.

§ 9 Eksklusjon

Medlemmer som bryter klubbens vedtekter kan ekskluderes. Årsmøte kan etter innstilling fra styret ekskludere medlemmer.

§ 10 Endring av vedtekter

Vedtektene kan endres i årsmøte etter forslag fra styret eller enkeltmedlemmer.

Gjeldende vedtekter pr. 1. januar 2014

Statuttene er senere revidert på årsmøtene 26.01.90., 13.02.98., 05.03.99. og ved ekstraordinært årsmøte 30.04.99. og ved årsmøtet 2.2.2001, 3.2.2006 , 6.2.2009, 10.02.2011og sist ved ekstraordinært årsmøte 11.05.2012.

§ 1 Formål.

Foreningen skal være et forum for hygge og sosialt samvær, der medlemmene ønsker å dele sin felles lidenskap for norsk akevitt.
Foreningen skal drive opplysningsvirksomhet, og holde kontakt med produsenter og representanter for disse. Herunder arrangere ekskursjoner til aktuelle steder for å øke kunnskapene om akevitt.

§ 2 Medlemskap

Foreningens medlemstall skal være maks 20 medlemmer. Medlemskap kan oppnås av personer bosatt i Svelvik, som ikke har fyllt 57 år, etter forslag fra et medlem, og uten innsigelser fra foreningens øvrige medlemmer.
Dersom det er flere medlemsforslag, enn antall nye medlemmer som skal velges, skjer utvelgelsen ved loddtrekning.
Eventuelle innsigelser på foreslått medlem, må foreligge skriftlig hos styret innen 14 dager. Det er ikke tillatt med tette familiebånd,(dvs. far, sønn, bror, svigerfamilie)
Medlemskapet opphører automatisk, hvis et medlem er fraværende på møtene i 12 måneder..

§ 3 Styret

Styret består av 3 personer: President, visepresident og kasserer og styremedlem.
Styret velges av årsmøtet for 1 år. Styret er ansvarlig for foreningens drift.

§ 4 Klubbmøter.

Det skal avholdes minimum 4 møter pr. år. 2 møter i perioden 1.1. - 30.6.,
og 2 møter i perioden 1.7. - 31.12.
Eventuelle forfall må meldes til et medlem av styret før møtet.

§ 5 Kontingent.

Til dekning av utgiftene til drift av foreningen og bespisning på medlemsmøtene, innkreves en årskontingentsom fastsettes av årsmøtet.
Midlene forvaltes av styret, og kasserer har ansvaret for regnskapet som fremlegges for årsmøtet til godkjenning.

§ 6 Årsmøtet.

Årsmøtet er foreningens øverste organ. Til årsmøtet har foreningens medlemmer, og de av foreningens hedersmedlemmer, adgang.
Ved avstemming har foreningens medlemmer stemmerett. Ved stemmelikhet har presidenten dobbeltstemme.
Årsmøtet skal avholdes innen utgangen av februar måned.

§ 7 Æresmedlemskap.

Æresmedlemskap kan gis til medlemmer av foreningen som har gjort segfortjent til dette. Utenforstående personer kan gis andre former for hederstegneller æresbevisninger. Disse personene har møterett, uttalerett, men IKKE stemmerett på foreningens årsmøter.

§ 8 Ekslusjon.

Medlemmer som bryter foreningens vedtekter kan ekskluderes. Ekskluderes kan også den som ved sin oppførsel ovenfor andre medlemmer forulemper denne / disse.
Medlemmer dømt i henhold til Norsk Straffelov, kan ekskluderes.

§ 9 Spesielt inviterte.

På spesielle vilkår kan styret invitere utenforstående til et møte..
Vedkommende må bidra med møteinnslag.

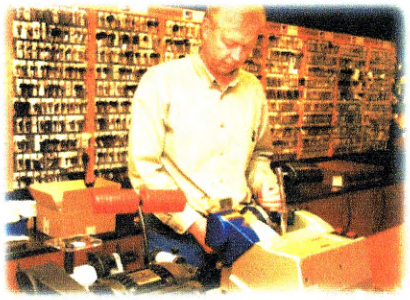
§ 10 Endring av vedtekter.

Vedtektene kan endres etter forslag fra styret eller enkeltmedlemmer på årsmøtet. Forslaget må være hos styret 3 uker før årsmøtet.

Det første styret

Sverre Berg

Inge Høyen



Odd Møller

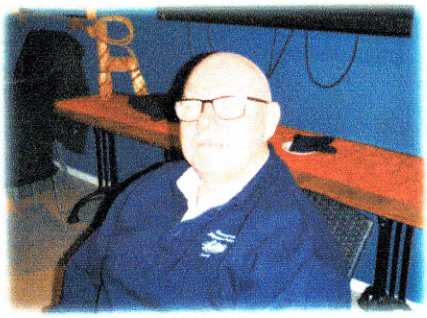
Presidenter perioden 1989 - 2014

1989 - 1993	Sverre Berg
19 94 – 1998	Trond Ebbestad
1998 – 2014	Sverre Berg

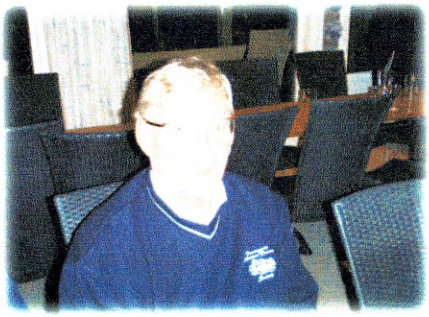
Styrets sammensetning i jubileumsåret 2014

Bak fra venstre: Tor Arne Rinker (materialforvalter), Håkon Rørvik (vicepresident), Tor Arsbjørn Guttormsen (styremedlem)
Foran fra venstre: Arne Holen (kasserer), Sverre Berg (President)

Klubbens medlemmer i jubileumsåret



Sverre Berg



Håkon Rørvik

Arne Holen

Trond Ebbestad

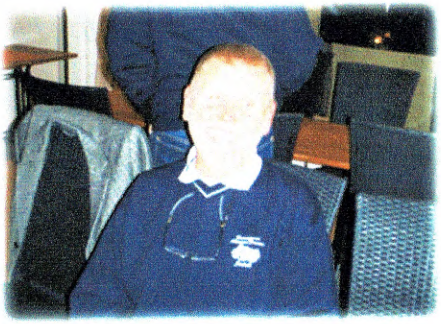
Finn Justad

Roger Nebell

Sven Sjødahl

Thore Steffensen

Bjørn Pettersen



Morten Smedberg

Tor Arne Rinker

Tor Asbjørn Guttormsen

Morten Johansen

Jan Trygve Jensen

Tor Arne Landås

Rolf Nelson

Åsmund Berg Nilsen

25 års klubbliv

Foreningen til Akevittens Fremme i Svelvik, er på alle måter en ren herreklubb, og de fire møtene i året handler både om å smake på akevitter, planlegge fremtiden – og selvsagt også nyte det gode kameratskap. Akevitt er ikke noe man «spøker» med, for det handler om forkjærlighet til den virkelig særnorske akevitt, som det etter hvert er blitt et stort antall av.

Besøk til/av andre akevittklubber

Den første turen til AS Vinmonopolets anlegg på Hasle fant sted i september 1991- Den ble en real suksess. Vi kom inn i minibuss og ble tatt i mot av Halvor Heuch i hovedporten. Vi fikk en skikkelig omvisning og etterpå ble vi bespist med spekemat med tilhørende akevitter. Under denne seansen ble det fortalt om produktene og om historikken til akevitten. Samtlige medlemmer var med.
Formannen overrakte foreningens bordstander til Halvor Heuch som takk for besøket
Dette bekjentskap, som senere er blitt dyrket med andektighet, og etter hvert også følelsen av «tilhørighet», ikke minst siden vertskapet her tydelig også satte pris på den rent faglige interessen som klubbens medlemmer viste for stedets produksjon og import.

På maimøtet (18.05.90) i 1990 tok Bengt Erlands opp spørsmålet om en ekskursjon til Aalborg. Importøren var kontaktet og vil medvirke til å ordne et slikt arrangement, Det var enighet om å avvikle høstmøtet på denne måten og at turen kun var for foreningens medlemmer.

Turen til De Danske Spritfabrikker i Aalborg.

Som alle foreninger så må man på en utenlandstur. Via importøren av "Aalborg Aquavit " fikk vi kontakt med fabrikken i Aalborg i Danmark.

I juni 1994 gikk turen med "Stena Saga" fra Oslo til Frederikshavn. På kaia ble vi hentet av en minibuss og kjørt til Aalborg hvor vi ble tatt surt i mot av en mindre blid dame som også viste oss rundt i fabrikken. Det var en skikkelig nedtur i forhold til den måten vi ble traktert på hos Vinmonopolet i Norge.

Etter omvisning var det smaksprøver. Jeg tar ikke munnen for full når jeg sier at det etter besøket visnet en del blomster i det rommet. Det ble spyttet smaksprøver i de aller fleste blomsterpotter. Det meste av deres produkter var ikke drikkelige.

Når man er på en slik tur, må man selvsagt overnatte på hotell. Det skjedde på et badehotell i Frederikshavn og det er vel ikke til å stikke under en stol at det ble en meget fuktig natt. Turen hjem på "Stena Saga" foregikk i stort sett rolige former.

Turene til Arcus AS i senere tid.

Etter som årene har gått, har kontakten med Arcus ført til at vi har gjestet deres anlegg flere ganger. Noe vi som forening synes er veldig hyggelig.Vi har alltid blitt tatt meget godt i mot. Representanter fra Arcus har også besøkt oss i forbindelse med tidligere jubileer og vanlige foreningsmøter.De "øser" ut sin informasjon til oss om nyheter og alt som er verd å vite. Det setter vi stor pris på og de er alltid velkomne til oss.

Turene til "Throndhjems Aquavit Club" sine sommerfester.

Det har etter vårt 10 års jubileum vært arrangert flere turer til TAC sine sommerfester. De ble i en årrekke arrangert på et fiskemottak på Heimdal utenfor Trondheim. TAC hadde tidligere en av Norges beste fiskematkokker i sine rekker og han hadde på det fiskemottaket tilgang til kun det beste av råvarer for å lave en helt utrolig god fiskesuppe.

På disse sommerfestene ble det arrangert "Bassemesterskap"!! Et trøndersk ballspill med en oppklippet slange til et sykkeldekk som er knytt sammen på en spesiell måte. Dette vakte vår interesse og flere av våre medlemmer deltok i spillet med vekslende hell.

(Nå skal vi begynne å øve på dette spillet. Vi har "ballen" og da er det bare å trene, for vi blir budne oppover igjen til "mestermøte" på deres sommerfest i juni 2014.)

Turene til Odds landsted i Sandefjord.

Det velges å ta med turene til Sandefjord, selv om det har vært relatert som møter. Saken er den at på de aller fleste av disse møteturene har det vært muligheter for en hel weekend på landstedet til Odd og Mona. Dette har da vært møter på fredag som vanlig og så har det vært en bytur på lørdag før det ble avsluttet med et særdeles sosialt samvær på lørdag ettermiddag /lørdag kveld. Innholdet av disse turene forblir i deltagernes varetekt inntil vi går ut av tiden. Vi hadde det til tider meget hyggelig, noe vi lever lenge på.

Tur til Rolfs nye hytte på Ebbestadvannet.

Vi har også hatt medlemsmøte på Rolf Nelsons nye hytte på Ebbestadvannet. Det ble det første møtet i "skauen" i foreningen. Etter møtet kom pølsekjelen på bordet og stemningen steg. Det var spesielt artig da Roger fortalte at han satt og drakk Cognac til pølsene!!! Han hadde tatt feil flaske i skapet med på turen. Enkelte syklet hjem på natta???? Mens andre gikk arm i bein hjemover i bekkmørket. Et fint møte og en kjempefin kveld på skauen.

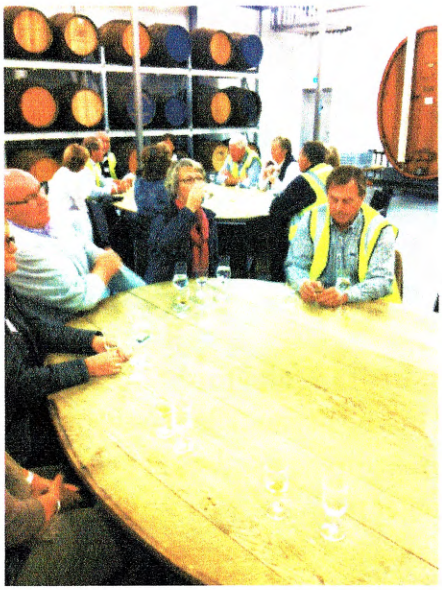
Tur til Kongens By - København.

Foreningen arrangerte også en Københavntur. Deltagelsen var liten. Men turen ble særdeles hyggelig. Vi gikk under navnet "Team Doffen", og "Doffen" var selvsagt Trond. Vi hadde booket tur med DFDS og om bord var det flere kjente, deriblant Rolf og May Britt som skulle til Ærø for å besøke kjente.
Båtturen ned ble meget vellykket. Håkon hadde litt problemer med det ene beinet, men det gikk greit. Det var bare "brekt", så han var løpegutten vår. Han var flink! Haltet avgårde og hentet øl og diverse til alle mann.
Litt sutring var det, men han klarte seg bra. Det er utrolig hva akevitt og øl gjør med smerteterskelen til mennesker. Gutten ble flinkere og flinkere på krykker utover dagen. Vi hadde tilholdssted på puben "Dubliner" i Strøget og derfra gikk vi opp til "Husmannens Vinstue" for en bedre lunsj. Der smakte det meste og det var flaks at vi rakk ferja hjem. En fin tur som bør gjentas. Da med flere medlemmer!!

Spesialtur inkl. ektefeller til Arcus - Gjelleråsen

Fredag 21. september 2012 gikk turen til Arcus sitt nye anlegg på Gjelleråsen, Det var 9 medlemmer og 8 respektive som deltok. Vi var de første som fikk besøke anlegget og vi fikk en omvisning og en bevertning av ypperste klasse. Bla var vi de første som fikk smake på "Årets Juleakevitt 2012". Den var akkurat tappet på flaske. Vi fikk også smake på noen "Singel Cask" akevitter. Foreningens akevittfat ble behørig kontrollert og navn skrevet på.
Etter omvisningen ble vi fraktet ned til byen for en bedre middag og påfølgende tur til Thale og Andre på Bar1 på Aker Brygge. Her ble vi mottatt med åpne armer og vi hadde noen uforglemmelige timer der. En stor takk til dem.
Stemningen hjem i bussen var ikke direkte laber. En fin dag som vi gjerne gjentar.

Bjørn Pettersen signer foreningens akevittfat.



Prøvesmaking

"Pølsemøte".

Det er et møte i året foreningen IKKE har møte ute på en restaurant. Dette for at møtebudsjettet ikke skal bli for stort. Da arrangerer vi et møte med litt "hverdagskost". Dette har stort sett vært foreningens vårmøte, men er altså nå flyttet til høstmøte.

Hvor møtes vi?

De første årene ble møtene holdt hjemme hos foreningens medlemmer., men har siden vært avholdt på «Doktorgården og for tiden avholdes møtene på Restaurant Gamle Frithjof «

Samarbeidet med Vinmonopolet/Arcus.

Som det fremkommer av vår møteprotokoll, så startet brevvekslingen med AS Vinmonopolet relativt raskt. Mest sannsynlig i 1990 / 91.

Da kontakten med AS Vinmonopolet var opprettet sendte vi inn skjema på det vi hadde smakt på siste møte. Vi hadde alltid en blindtest av et merke som kun møteverten kjente til. Det var en romtemperert og en "tæla" utgave.
Vi fikk alltid svar fra Halvor Heuch på våre tester. Han var nok forundret over denne "rare" gjengen i fra Svelvik.
Etter hvert så ble det litt ringing og fortsatt kontakt via brev. Siden har dette bare utviklet seg i positiv retning.
Kontaktpersoner på Vinmonopolet var på den tiden kun Halvor Heuch som var Destillatør og hadde ansvaret for all Akevittproduksjon.
Vi har fortsatt kontakt med ham- selv om Vinmonopolet nå heter Arcus AS.
I ettertid har jo Ivan Abrahamsen kommet til som Produktutvikler, og Øystein Gogstad-Andersen som kategorisjef akevitt. Alle disse har tatt i mot oss på en hyggelig måte.

Samarbeid med andre foreninger

Throndhjems Aquavit Club

Samarbeidet med Throndhjems Aquavit Club (TAC) startet det året vår foreningen fylte 10 år.
Sverre Berg hadde lest at det hadde blitt åpnet en egen akevitt bar i Trondheim. Det var Norges første rene akevittbar hvor man kun kunne kjøpe akevitt og øl.
Drinker uten akevitt og vin var bannlyst. Dette ble en suksess fra første dag og publikumet var voksne mennesker.
I Dagbladet sto det et bilde fra åpningen Det var bilde av Presidenten i en akevittforening i byen som skjenket Halvor Heuch en akevitt. Jeg tok kontakt med Halvor som vi da hadde kjent en stund og fikk navnet på vedkommende president.
Han het Jan Markus Pedersen og var president i Throndhjems Aquavit Club.
Det er en Club bestående av 35 medlemmer og deres Club hadde blitt stiftet 6 måneder før vår forening og de hadde som mål å bevare Lysholms akevitter i norske polhyller.
Sverre Berg fikk telefonnummer av Halvor og tok kontakt med Jan Markus. Og en bedre "match" kunne vi ikke ha fått. Begge foreningene favner norsk akevitt og begge foreningene besto av bare menn. Perfekt match for oss og dem.
Jan Markus og Sverre Berg avtalte at foreningene skulle møtes. Ved påsketider i 1999 fikk vi invitasjon til deres sommerfest. 9 av 12 medlemmer reiste oppover. Vi var spente. Vi ble tatt i mot og fikk en omvisning i byen i en innleid maxi taxi og etterpå var det et møte på hotell "Fru Schøller" hvor Jan Markus og hans visepresident Ole Kristian Vaagan redegjorde for cluben. I 18 tiden ble vi hentet i buss og kjørt til Heimdal hvor de skulle ha sin årlige sommerfest.
TAC har sine sommerfester med damer og vi kom alene, men det ble en fin fest og en fin opplevelse for alle. Fra den dagen var kontakten satt, og siden har vi også utvekslet ambassadører. Trond Ebbestad og Sverre Berg er ambassadører til TAC og Jan Markus er deres ambassadør til vår forening. Sverre Berg er også tildelt TAC sin høyeste utmerkelse "Sereptas Krukke".
Representanter fra vår forening har ved flere anledninger deltatt på arrangementer i regi av TAC. (Under deres 25 års jubileumsmøte den 11. oktober 2013 ble vi som forening på ny bedt til deres sommerfest den andre fredagen i juni 2014. Vi ble samtidig også utfordret til mestermøte i "Basse". Tor Arne Rinker har ballen, så nå er det bare å øve. Styret håper på god deltagelse og vil ta opp dette allerede på nyåret. Vi kan da gjøre "kupp" på både fly og hotell.)
Nå er Birger Andreas Myrstad valgt til ny president og vi kommer fortsatt til å ha en tilhørighet til TAC

Aquavitae Hlidir

På årsmøte 3. februar 2006 tok Trond Ebbestad spørsmålet om samarbeid med Akevittklubben i Lier.
Inge Høyen ble spurt om å undersøke mulighetene for et nærmere samarbeid med Lier. På medlemsmøte 12. mai 2007 ble det vedtatt å invitere Aquavitae Hlidir til vår forenings lutefiskmøte 16.11.07..
Det har ikke vært kontakt mellom foreningen i de siste årene.

Aquavitae Hlidir er en liten forening (ca. 10 medlemmer) hadde fått laget egen akevitt med lokale urtert plukket i Lier av medlemmene. Foreningen har ingen faste møtedatoer og møtene foregår på en går i Lier-

De har også fått lavet sin egen akevitt med lokale urter plukket i Lier av medlemmene. De har ingen fast (I skrivende stund er vi litt usikre på om foreningen fortsatt består –vi har ikke hatt kontakt med de på en god stund).

Andre akevittforeninger

På vårmøtet 26. mai 2000 besluttet foreningen å melde seg inn i foreningen Norsk Akevitterss Venner. Norske Akevitters Venner (NAV) er en kulturorganisasjon som har som mål å utvikle kunnskapen om de norske akevittene, skape synergi mellom norsk mat og akevitt, og ikke minst øke antallet gode møter rundt bordet. NAV ønsker også å bidra til å gjøre det mer spennende å besøke i Norge

Testing av akevitt

I perioden 1989 – 1998 testet foreningen ut følge akevitter og ga poengvurderinger

Alle poengplasseringer er basert på temperert utgave.
1 er dårlig og 5 er best score.

Dato for test:	**Merke**	**Poeng:**
17.11.89	O.P. Andersen	3,56
26.01.90	Juleakevitt 1989	3,30
18.05.90	Aalborg Havstryger	3,30
19.10.90	Svensk Herregårdsakevitt	2,22
30.11.90	Aalborgs Juleakevitt	1,66
08.02.91	Gammel Reserve	3,70
24.05.91	Harald Jensen	2,81
30.08.91	Original Hanburger	3,25
08.11.91	Angelburger Akevitt	2,33
14.02.92	Løitens 3-stjerners	3,25
27.05.92	Aalborg Jubileum og	3,54
	Løiten Export	3,00
04.09.92	Gammel Reerve	3,11
13.11.92	Juleaquavit «92»	3,55
14.05.93	Malterzerkreuz	1,30
01.10.93	Gammel Reserve	3,12

11.02.94	Gammel Oplandsk	4,30
29.04.94	Cort Adler (privat utgave) Produsert for Odd og Mona Møller basert på nedtegnelser fra 1600-tallet	4,60 Best score!
09.09.94	Gorch Fock	2,60
11.11.94	Juleakevitt «94»	3,90
03.02.95	Ålborg Juleakevitt «94»	1,50
23.04.95	Gilde Non Plus Ultra	3,60
13.10.95	Løiten XXX	3,80
24.11.95	Juleakevitt «95»	3,30
01.03.96	Oppland XXX	3,60
31.05.96	Lysholm No 1	1,70
06.09.96	Lysholm Linie	3,40
22.11.96	Juleakevitt «96»	2,60
14.02.97	Gammel Porsgrund	3,20
23.05.97	Herregårdsakevitt	2,80
19.09.97	Lysholm No. 1	2,30
31.10.97	Drammenakevitt	3,50
13.02.98	Draug	1,50
05.06.98	Gilde Taffel	1,90
13.11.98	Juleakevitt «98»	3,30

Etter 1998 er det ikke blitt ført lignende lister

Ambassadører for foreningen

Etter alt det arbeidet som Jan Marcus Pedersen har lagt ned for å få til dette fellesopplegget så besluttet styret i vår forening å utnevne ham som abassadør for vår forening med virkning fra 14.10.2005. Prisen og bordstand ble overlevert på TAC årsmøte av president og vicepresidenten.

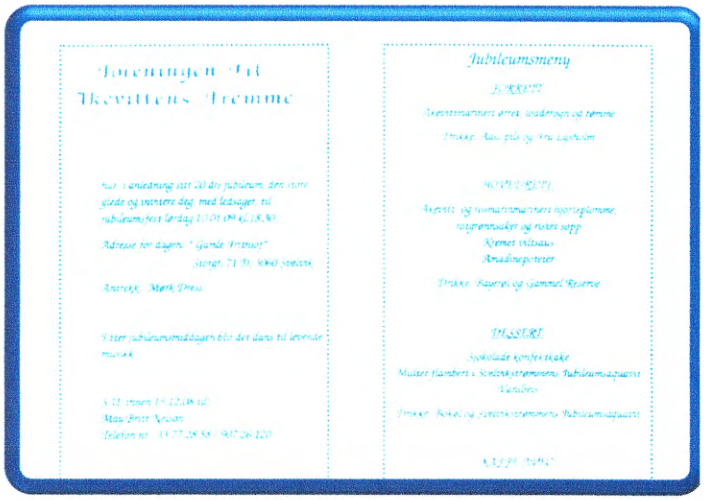
Foreningens jubileer

10 års jubileum i 1999

ble avholdt lørdag 16. januar 1999 med ektefeller og innbudte gjester. (stiftelsesdatoen er 13. januar)
Elias Kremmers Minde. På menyen sto selvsagt Svelvikakevitten

20 års jubileum i 2009

I invitasjonen til foreningens 20 års jubileum i 2009 kan man lese:
Foreningen til Akevittens Fremme har i anledning sitt 20 års jubileum den store glede å invitere deg med ledsager til jubileumsfesten lørdag 10.01.2009 kl. 18.30


Jubileumsmeny

Egen akevitt

Den kanskje viktigste beslutningen som er fattet i klubben siden oppstarten 1989, ble gjort den 14. februar 1997 og vedtaket lyder kort og godt:
«Vi bestemte oss for å bestille vår egen akevitt. Sekretær tar kontakt med Halvor Heuch om saken.»
Positivt svar på foreningens henvendelse om å få produsere en jubileumsakevitt kom 8. august 1997 og styret ble gitt fullmakt til å ta ansvar for opplegget med produksjon og lagring av akevitten.

Svelvikstrømmens aquavit.

Svelvikstrømmens akevitt er en spesialakevitt, produsert eksklusivt for "Foreningen til Akevittens Fremme" i Svelvik.
Historien bak denne akevitten, er at det på et medlemsmøte i ovennevnte forening i 1997 ble bestemt at foreningen skulle søke A/S Vinmonopolet om å få lage en akevitt til foreningens 10 års jubileum i 1999.

Det skal også sies at foreningen gjennom alle år har hatt et meget godt forhold til destillatør Halvor Heuch på A/S Vinmonopolet. Dette kan hende
gjorde utslaget på vår søknad. Den 8. august 1997 hadde A/S Vinmonopolet gitt sitt samtykke til at "Foreningen til Akevittens Fremme" i Svelvik skulle få lage sin egen akevitt. Den 14 august 1997 var 2 mann fra styret i samtaler med destillatør Heuch på A/S Vinmonopolet for å sette sammen krydderiene som skulle blandes sammen med akevitten for så å lagres videre på store sherryfat.
Det ble bestemt at vi skulle bruke Drammensakevitt Frantz Tandberg som "stamme" i vår akevitt. (denne fikk delt 1. plass i VM i Akevitt, arrangert i Drammen på Austad Gård i oktober) Dette for at Svelvik har en naturlig tilhørlighet til Drammen. Den akevitten hadde på det tidspunktet vært lagret 36 måneder på sherryfat. Vi ga destillatør Halvor Heuch "frie hender" med hva han ville smaksette akevitten med før videre lagring. Vi i foreningen var rimelig spente da vi reiste til A/S Vinmonopolets anlegg på Hasle for å smake på
akevitten i august 1998. I alles ganer var dette en meget god akevitt. Det ble bestemt at tapping kunne skje umiddelbart, slik at vi hadde flaskene i god tid før jubileet i januar 1999. Noen forsinkelser i tappeprosessen ble det, og i månedsskiftet november/desember 1998 var flaskene tappet. Det vil si at vi tappet kun halvparten av det vi hadde på fatet. Resten skulle vi ikke ha !!! Vi får takke høyere makter for at en lagerarbeider på Hasle tok seg av "skvetten" som var igjen. Dette ble satt til side på et helt nytt sherryfat. Vi tenkte ikke mer på det som var igjen, og tiden gikk.

Vi bestemte oss for å søke om å få lage en ny akevitt i mars 2001. Den 9. mai mottok vi imidlertid brev fra A/S Vinmonopolet om at vi hadde et fat med ca.300 liter akevitt på, og om det ikke var på tide å tappe det snart ??? Så i mars 2002 ble resten av akevitten tappet og den skulle hete: **Fiin gammel Svelvikstrømmen**
akevitt. Den har hatt en total lagringstid på 91 måneder.

Svelvikspostfen

"Foreningen til akevittens fremme"

Svelvikspostfen

Lokalavisen for Svelvik, Berger og Nesbygda

NR. 34 - 81. ÅRGANG TORSDAG DEN 3. SEPTEMBER 1998 LØSSALG KR. 10,-

SOVEPOSER RYGGSEKKER

Svelvik Sykler

Lørdag 12. september kl. 21 - 01

Svelvikspostfen TORSDAG DEN 3. SEPTEMBER 1998 - 9

Og som hjertelig vertskap venter eksperten selv, destillatør Halvor Heuch, straks medlemmene er kommet innenfor de meget godt bevoktede gjerder på Hasle og forer hele delegasjonen forbi hundrevis av flasker, fat og alskens fristelser. Men "gutta på tur", de 12 edsvorne menn, legger knapt merke til det, spente som de er på hva som venter dem.

I GODT SELSKAP
Fatet med de tilsammen 240 liter akevitt ligger i "godt selskap", på en reol sånn litt unna de andre hundrevis av fat. Her er det nemlig

I anledning: "gutta på tur", stående fra venstre: Bjørn Pettersen, Inge Høyen, Finn Justad, Arne Holen, Odd Hollie, Tor Arne Rinke og Tor Asbjørn Gustavsen. Sittende foran, destillatør Halvor Heuch, Sverre Berg, Trond Ekbestad og Even Kastet - foran fatet med Svelvik-akevitt til. De øvrige medlemmene i foreningen, Kåre Andersen og Oddvar Pedersen var ikke med på turen.

Sverre Berg, en av stifterne til "Foreningen til akevittens fremme" er nær andektig da han sammen med klubbens øvrige medlemmer forleden gjestet Vinmonopolets anlegg på Hasle i Oslo, for å teste - direkte fra sherryfatet - akevitten som klubben har fått laget ved Vinmonopolets anlegg - eksklusivt - for klubbens medlemmer. Totalt blir det 175 flasker av denne edle drikk, som er laget slik spesialistene vil ha den. En Avec-akevitt, som selvsagt serveres temperert - kanskje til kaffen...

Eksklusiv Svelvik-akevitt til "12 edsvorne menn"

Den 3. september 1998 kan man lese i Svelviksposten om at, Sverre Berg, en av stifterne av Foreningen til Akevittens Fremme, er nær andektig da han sammen med klubbens øvrige medlemmer forleden gjestet Vinmonopolets anlegg på Hasle i Oslo, for å teste – direkte fra sherryfatet – akevitten som klubben har fått laget ved Vinmonopolets anlegg – eksklusivt – for klubbens medlemmer. Totalt blir det 175 flasker av denne edle drikk, som er laget slik spesialistene vil ha den. En Avec-akevitt, som selvsagt serveres temperert – kanskje til kaffen. Hver av medlemmene kan får kjøpe inntil 10 flasker hver av denne edle drikk.
Antall flasker som ble tatt ut: 175.
Fat et med til sammen 240 liter akevitt har ligget i godt selskap på en reol litt unna de andre hundrevis av fat. Blant tønnene kan man lese at et fat tilhører Roar Dege og et annet er merket kronprinsen.

Svelvikstrømmen Fiin Aquavit

På julemøtet 10. november 2000 "luftet" presidenten muligheten for å lage en ny runde med Svelvikstrømmen akevitt. Det ble besluttet å ta saken opp på årsmøtet. Og på årsmøtet 2. februar 2001 kommer opplysninger om at dersom det skal lages en ny produksjon så må det produseres min. 500 l. (dvs. 60 flasker pr. medlem). Presidenten fikk i oppdrag å undersøke om det lot seg gjøre å få samme antall liter som til første produksjon (ca. 300 l). Dette fikk presidenten enstemmig vedtak om å gjøre. På vårmøtet 11. mai 2001 opplyses det at foreningen har fått svar fra Arcus om at de har en "rest" på 220 liter liggende som fatlagret fra 1997, av samme parti som ble laget forrige gang. Klubben tilbys å bestille restpartiet i mai 2002. Dette ble applaudert og vedtatt av medlemmene
Foreningen ble invitert til Arcus for prøvesmaking 14.03.2002 Arbeidet med utforming av en ny etikett startet opp.
Ifølge medlemsmøteprotokollen kan det leses at Sverre kunne fortelle at *Svelvikstrømmen Fiin* kommer til Svelvik 28. mai 2002. I etterkant viser det seg at det er problemer med leveransen. Årsak strekkode – våre flasker har ikke strekkode og det mangler liming av etikett på flaskene
Når det gjelder den så mye omtalte Jubileumsaquaviten ble det en del "hissige" telefoner og mailer mellom Arcus / Vinmonopolet og presidenten.
Presidenten får bekreftet at varen er tappet for en tid tilbake, men den er ikke etiketert. De har ingen til å gjøre det om sommeren!!! *Forstå det den som vil.*
Det ble 172 flasker på hvert "andelslag". Det vil si at hvert medlem har anledning til å få max 11 flasker hvis alle skal ha sin "kvote". Så får vi se hva som eventuelt blir i "potten" nåe varene er fordelt. HVIS alle skal ta ut 11 flasker, blir det et tillegg på kr. 500,- på hver. Flaskeprisen blir inkl. etikett kr. 500,-. Den har 42 % styrke og har et preg av lang lagring og bør drikkes av "tulipanglass", dvs. Cognacglass for å få frem de rette smakene. (Ref. H. Heuch)
Så da er det bare å vente da, på etiketten altså! La oss håpe at Tor Arne får Rinker hentet de så raskt som mulig.
Den 20. juni 2002 ble den andre utgaven av egen akevitt med navn «*Fiin gammel Svelvikstrømmens Aquavitt*» tilgjengelig. Det var slanten på fatet fra forrige produksjon som er blitt til ny og usedvanlig edel akevitt, atter en gang. Og edelt brennevin er det vitterlig, for totalt siden prosessen første gang ble igangsatt, til fatet ble tappet, har råvarene blitt lagret i ikke mindre en 106 måneder. Dette betyr at denne utgaven av Svelvik Akevitten har fått en annen smak og farge enn den første. Produktet er det samme, nå som første gangs tapping, men på grunn av lagringstiden må den nå kunne

karakteriseres som en «real dram». Begge er runde i hjørnene, mens denne siste utgaven bærer preg av lang tids lagring.

Antall flasker som ble tatt ut denne gang er 280.

Svelvikstrømmen Jubileums Aquavit

23. august 2005 får foreningen brev fra Halvor Heuch på AS Vinmonopolet om at kan få lage en ny produksjon med akevitt.
Foreningen har nå gått sammen med Throndhjems Aquavit Club og Norsk Aquavitbar No.1 om å lage et felles produkt. Alle parter skal ha sitt navn på flaske og etiketter skal godkjennes av Halvor Heuch før tapping. Det har gjennom våren og sommeren vært hektisk aktivitet i de to foreninger og Jan Markus Pedersen i Throndhjems Aquavit Club har ved to anledninger besøkt Svelvik i sakens anledning.
Det er bestemt at det er Trondhjems jubileum som skal være stammen i den nye akevitten og at den skal tappes på "gammel Oslo flaske". Dvs. samme flaske som GILDE NOU PLUS ULTRA. Styrken skal være 40 % og den skal tappes i april/mai 2008 – dvs. i forkant av vårt jubileum.
Bjørn Pettersen ble utropt til å være "vår mann" når det gjelder formgiving av etiketten. Opprinnelig plan var at det skulle lages en fellesetikett med Trondheim. Det ble det ikke noe av og vi lager vår egen etikett.
Totalt ble det produsert 580 flasker. Våre medlemmer får 12 flasker hver.
Under den tradisjonelle Christoffer Hammers skål på møte 12. september 2008 ble smaksprøve av "Svelvikstrømmens Jubileum Aquavit" behørig nydt.

Flaske nr. 3 var en samproduksjon mellom Throndhjems aquavit club, Norsk Aquavitbar No.1 og Foreningen til akevittens fremme.
Årsaken til dette samarbeidet var at vår forening ikke hadde tilgang til noe fat på Arcus. Det var rett og slett for lite fat og oppdrive i Spania.
Våre venner i Trondheim tilbød da oss å være med på lasset deres, selv om det også på det fatet var en "deleier" som skulle ha dette i en bar til salgs for kunder. Vår andel av fatet var 175 flasker Resten skulle deles mellom TAC og Norsk Aquavitbar No.1. For å få "regnestykket" til TAC til å gå opp, så ble flaskene til "Akevittbaren" supplert med Throndhjemsaquavit på Akevittbarens flasker. Som et supplement kan nevnes at denne akevitten ble solgt på akevittbaren for kr. 225,- for 4 cl!! Det "værste" er at det gikk unna som varmt hvetebrød og de ble raskt tomme for varen.

Svelvikstrømmens XXV Jubileums Aquavit

Den 28. august 2006 hadde Presidenten fått "audiens" hos Halvor Heuch på Arcus AS. Dette møtet dreide seg ene og alene om å få laget en jubileumsakevitt til vår forenings 25 års jubileum i 2014. Presidenten hadde fått klare retningslinjer fra medlemmene: Denne akevitten skulle være vår! Halvor ble overrasket over at vi skulle ha et helt fat. Det dreide seg jo 640 flasker!! Han ønsket et innspill fra foreningen om hva dette skulle smake, og da Den nye akevitten skal være spesiell og ikke "handelsvare". Det ble foreslått at denne for eksempel burder ha et innslag av rom da Svelvik er en gammel seilskuteby. Halvor Heuch fra

Arcus var positivt innstilt til dette forslaget og lovet å bistå så godt som mulig. Foreningen har besluttet at etiketten skal være nogenlunde lik den vi fikk laget til 20 års jubileumsflasken, men med noen andre fargenyanser. Innspillet fra foreningens side var et ønske om en eldre resept, gjerne fra seilskutetiden i begynnelsen av 1800 tallet. Dette mente Heuch lot seg gjøre med urter og krydderier.
Der hadde han en del resepter å ta av som han sa.
Fra da var det bare å sette seg ned å vente på 2014. På høstmøtet samme_år som_ble det tatt opp hva Halvor hadde sagt om antall flasker og hva dette "eventyret" ville koste. Medlemmenes tale var klar.
Vi bestiller. (Vi må bestille 550 l som utgjør ca. 640 flasker. Medlemmene i fellesskap «garanterer» for at vi kjøper samtlige falsker, selv om noen kjøper færre enn sin 1/14 del.
På julemøtet 10. november 2006 vedtas det at Sverre skal sende søknad om egen akevitt til foreningen 25 års jubileum.

Her lærer vi om krydder

På julemøtet 14. november 2008 får medlemmene informasjon om at det er problemer med å få satt 2014 akevitten. Vi må kjøpe eller leie fat. Sverre Berg tror at dette vil ordne seg – vi er gode kunder. Noen andre klubber har egne fat med logo og navnesignatur.
Sverre, Tor-Arne og Håkon har vært på "polet" og ordnet med akevitt til 25-års jubileet i 2014. Stammen i denne akevitten skal være på Gammel Reserve med forsterket krydderbilde. Den ble til etter et møte mellom Halvor Heuch, Ivan Abrahamsen, Håkon Rørvik, Tor Arne Rinker og Sverre Berg.
På medlemsmøtet 18. september 2009 opplyses det om at nå er akevitten satt. Ivan Abrahamsen hos Arcus har foreslått at det skal stå igjen 100 liter til neste akevittproduksjon – da blir smaken bedre.
7. mai 2010 besøker foreningens medlemmer Arcus (gamle produksjonssted) og fikk omvisning av hele anlegget inkl. serving på fatlageret. Det kom forslag om lage en linjeakevitt, men det viser seg vanskelig å få til.
21. september 2012 dro noen av foreningens medlemmer sammen sin bedre halvdel til Arcus nye anlegg på Gjelleråsen og fikk omvisning og selvsagt smake på den nye akevittproduksjonen og andre merker. Fatet vårt ble behørig signert.

Flaske nr. 4 er nå til tapping og er foreningens første akevitt på eget fat og med vår logo på lokket. Bøkkerne på Arcus har gjort et meget bra arbeid med logoen. Faktisk så synes flere at det er det fineste fatet på "Wall of fame" på fatlageret.
Denne akevitten ble lagt på fat i 18. mai 2009, og har således vært lagret i minst 50 mnd samt en ukjent tid før det. Så vi kan trygt si den er vellagret.

Redaktør:

Anne Kjersti Steffensen som ønsker foreningen lykke til med 25 års jubileet.

Svelvik, 2. desember 2013.