

Punschen - nyckeln till framgång

Arrak, socker, citronsaft, vatten och te. Fem ingredienser, fem som i "Panch" (pantj) på Hindi ett språk som talas i Indien - ett av länderna som Sverige hade ett livligt handelssamarbete med på 1700-talet genom Ostindiska kompaniet. Från Indien importerades den hett eftertraktade arraken som för snart 300 år sedan blev hjärtat i den ursvenska punschen. Beställde du punschen på krogen på den här tiden fick du själv bestämma hur de fem ingredienserna skulle fördelas. Arrak i sin tur härstammar från arabiskans "araq" som betyder saft eller sprit. Arraken är en spritdryck som framställs av sockerrörsmelass, och tillverkas i framförallt Indien, men också i Sri Lanka och på Java. Idag dricker svensken en femtondel av vad våra förfäder gjorde bara för drygt hundra år sedan men för Kristina Anerfält-Jansson blev punschen vändningen som gjorde hennes och maken Richards verksamhet lönsam. En härlig vårdag möter hon upp på en solig infart i laxrosa fleecetröja, svarta arbetarbyxor och vita löparskor. Det pageklippta, mörka tjocka håret förstärker hennes flickaktiga utseende och det verkar osannolikt att denna späda kvinna skriver spritbrännare på visitkortet. En bred uppkörsbro leder till den stora lada där paret tar emot besökande och Kristina visar stolt rader av bord och glas som badar i solljus som sirligt strilar in mellan de glesa planken i väggarna. Ladan är förberedd för morgondagens provning där över 100 dryckesglada gäster väntas. Hennes telefon ringer ideligen och hon får om och om igen beskriva vägen hit till Lohärad Söderby strax utanför Norrtälje där hon tillsammans med maken Richard driver Norrtälje Brenneri. Vägverket gör det svårt för oss småföretagare genom att förbjuda skyltning vid vägarna, säger hon uppgivet. Vi har försökt flera gånger att skylta från E18 så att kunderna hittar hit men det tar inte mer än ett par veckor så har de plockat ner dem. För nio år sedan arbetade Kristina Anerfält - Jansson som omsorgschef i Norrtälje kommun. Hennes föräldrar som var lantbrukare i Lohärad var i 80-års åldern och tyckte det var hög tid att Kristina med familj tog över: Nej tack, sa jag ideligen. Vi är inga bönder! Vi visste inte vad vi skulle göra, det var inte kul, fortsätter hon medan hon med raska steg går in i köket. Trots vetskapen om att lantbruk inte var ett alternativ gnagde föräldrarnas oro i Kristina och en resa med väninnorna till Åland blev vändningen: Vi hade bokat ett besök på Tjudö Vingård på Åland. Den kille som visade oss runt var så livfull och entusiasmerande att jag blev helt tagen och tänkte "det här kan vi göra på gården". Så jag ringde till Richard, som tänkte direkt. Att starta sprittillverkning i Sverige är ingen lätt match med de alkoholrestriktioner som råder. Tack vare sin bakgrund inom kommunen visste Kristina vilka trådar hon skulle dra i, och makarna kom ändå igång relativt snabbt: Det var så få igång med den här typen av verksamhet i Sverige då så vi ville handla direkt för att kunna dra fördel av det. Med stor hjälp av bland andra länsstyrelsen, ett litet EU-stöd samt det egna sparkapitalet kunde makarna sätta sin första mask 2002. Kristina hade då med hjälp av eldsjälarna på åländska Tjudö både införskaffat panna, och hunnit med att praktisera hos en prisbelönt österrikisk destillatör. Men succén lät vänta på sig: Vi destillerade på frukten direkt och gjorde sprit som tilltalar den central- och sydeuropeiska dryckeskulturen, eftersom vi lärt oss göra på det sättet. Det verkade inte passa den svenska smakpaletten helt enkelt. Vi har en tradition av den rena, smaksatta spriten här i Sverige, så det vi gjorde till en början

sålde dåligt. Kristina fortsätter ut ur köket över knarrande golvplankor och fortsätter in i nästa rum. Här är trägolvet vackert slitet och väggarna målade i ljust gulgrönt. Gamla, nedsuttna fåtöljer och soffor står utställda kring låga soffbord och gamla målningar och dekaler pryder väggarna. Här ska vi ha ett punschotek, utbrister hon glatt. Vi har fått recept på gamla, svenska punschsorter från vin- och sprithistoriska museet som vi ska tillverka och ha provsmakningar på, fortsätter hon. För det var med punschen det vände. Genom sitt stora nätverk träffade makarna Anerfelt - Jansson ägaren till Blaxta vingård - Göran Amnegård. Han delade med sig av sitt punschrecept och så föddes Roslagspunsch, som blev succé direkt. Vi fortsätter ner i destilleriet som återfinns i källaren på den stora gårdsbyggnaden. Kala betongväggar och ett skinande rent golv som är tomt sånär som på några låror med äpplen, en pall med honung och den vackert blänkande kopparpannan, motorn i verksamheten. Den kostade som en ny Volvo ungefär, säger hon och klappar den ömt. I den här destillerar vi mellan 25 och 35 ton frukt per år. Nästan allt när det är nyskördat dessutom. Utom svarta vinbär och havtorn som vi får fryst, tilläger hon. Förutom de sistnämnda bränner Kristina och Richard på äpplen, päron, fläder, körsbär och plommon bland många andra. Plommonspriten utgör basen i Roslagspunschen och därför extra värdefull. Återigen ringer det i Kristinas telefon. Det är Richard som har en "dofting" ute på Arlanda. - På finlandsbåtarna kan vi ha "tasting" för det räknas inte som svensk mark. Men ingen annanstans får man bjuda på sprit, så då visar vi med dofter i stället, säger hon finurligt. En man i blåställ kliver in och presenterar sig som Samir Kocan. Han är snickare och flitigt anlita på gården. - Jag gör lite av varje och fixar det mesta, säger han medan han fortsätter ännu längre in i underregionerna. Idag ska jag måla om i skattkammaren, avslutar han lurigt och syftar på det rum där all sprit förvaras. Roslagspunschen avnjuts av både studenterna på Handelshögskolan och Timmermansorden men idag är det finlandsbåtarna som säljer allra mest av den söta, gyllene spriten. Rederierna arrangerar bussturer från Stockholm som stannar till några timmar i Lohärad och gästar destilleriet, för rundvisning och provning, innan de far vidare till båten i Kapellskär. Tack vare dessa tillställningar blev Norrtelje brenneri först i Sverige med att få servera alkohol före 11,00 - vilket ofta tillskrivs Grand Hotel i Stockholm. Annars hinner de inte prova spriten innan de måste fara, båten går 11,30, säger Kristina med ett nöjt leende. Väl tillbaka i köket ringer det igen. Nu är det en tonårsdotter som ska hämtas, innan det är dags att gå in och fixa lunch till det nu 90-åriga föräldraparet, som bor i en mindre villa invid bränneriet. I morgon kommer de 120 besökarna som ska sitta i ladan så Kristina har dagen fullbokad med förberedelser. Innan hon kilar iväg över gårdsplanen berättar hon om framtidsdrömmarna som innefattar både skraddarsydd Calvados för enskilda kunder och gigantisk örträdgård på gården. Jag skulle också kunna tänka mig att plocka upp fina svenska snapsvarumärken om Vin- och sprits franska köpare bestämmer sig för att lägga ner dem. Jag har hört att de redan har slutat tillverka femcentiliterflaskorna av många sorter. Hon vinkar farväl och hoppar vigt in i en väntande pick-up. Från destilleriet kommer en smygande doft av arrak - sockerrörsrommen från Indonesien, lagrad på jakarandafat.