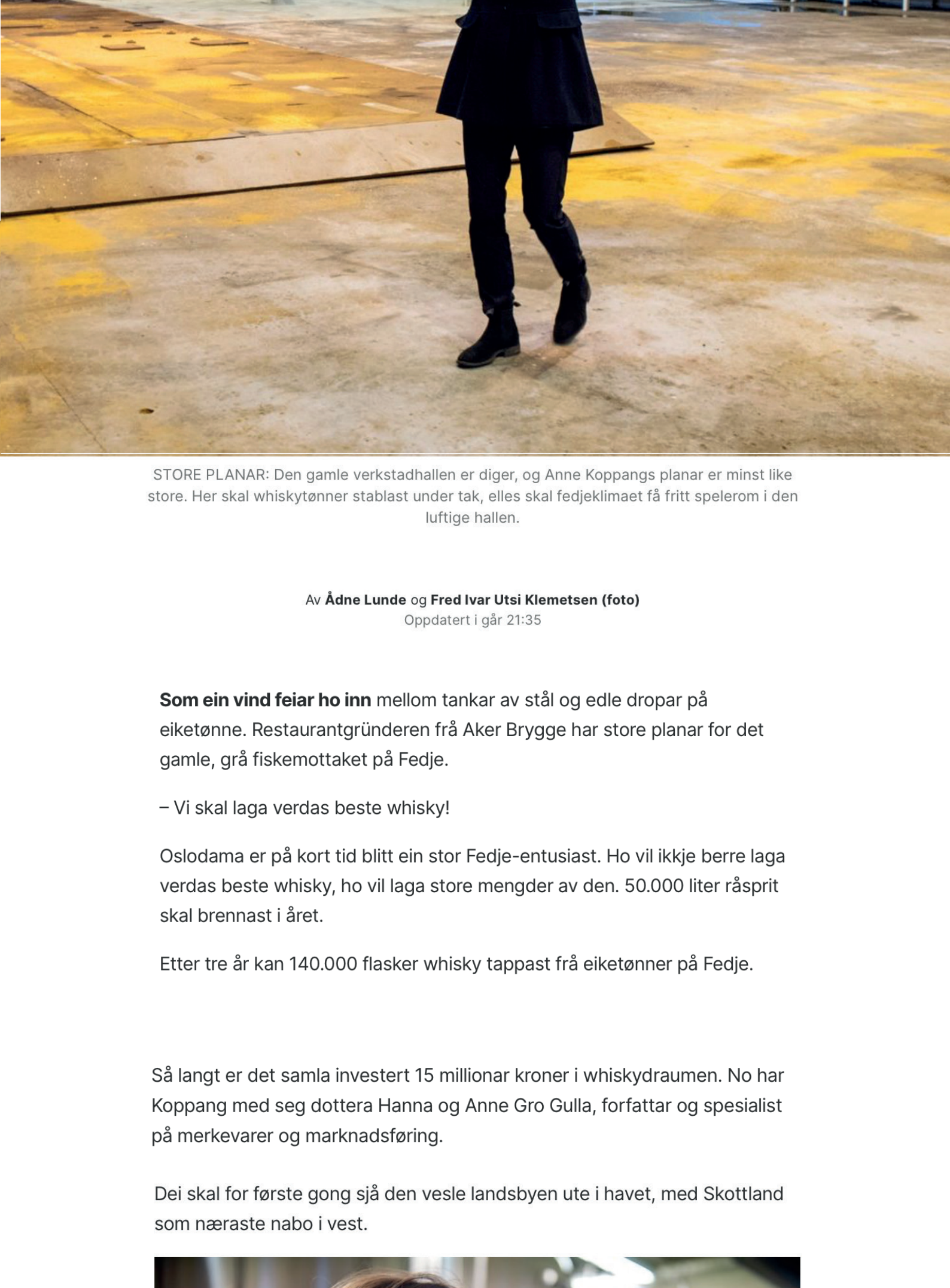


Her skal gründerane inn med 45 millionar på Fedje. Dei vil selja whisky til India.

Ut med sild, pale og laks. Får Anne Koppang det som ho vil, blir whisky den nye fisken på Fedje.



STORE PLANAR: Den gamle verkstadhallen er diger, og Anne Koppangs planar er minst like store. Her skal whiskytønner stablast under tak, elles skal fedjeklimaet få fritt spelerom i den luftige hallen.

Av **Ådne Lunde** og **Fred Ivar Utsi Klemetsen** (foto)
Oppdatert i går 21:35

Som ein vind feiar ho inn mellom tankar av stål og edle dropar på eiketønne. Restaurantgründeren frå Aker Brygge har store planar for det gamle, grå fiskemottaket på Fedje.

– Vi skal laga verdas beste whisky!

Oslodama er på kort tid blitt ein stor Fedje-entusiast. Ho vil ikkje berre laga verdas beste whisky, ho vil laga store mengder av den. 50.000 liter råsprit skal brennast i året.

Etter tre år kan 140.000 flasker whisky tappast frå eiketønner på Fedje.

Så langt er det samla investert 15 millionar kroner i whiskydraumen. No har Koppang med seg dottera Hanna og Anne Gro Gulla, forfattar og spesialist på merkevarer og marknadsføring.

Dei skal for første gong sjå den vesle landsbyen ute i havet, med Skottland som næraste nabo i vest.



NASE FOR WHISKY: Feddie Distillery skal, ifelgje Anne Koppang, ikkje laga ein langtidslagra og tung maltwhisky. Ho vil ha han noko friskare, og er mellom anna inspirert av japanske produsentar.

Gulla er alt i gang med å dikta whiskyeventyret om Fedje. Dei edle dropane frå Feddie Distillery skal ikkje først og fremst med ferja til Fastlands-Noreg.

Nei, damene tenkjer stort. India er verdas største whiskymarknad, og det er hit whiskygründerane siktar. Nærmare bestemt mot bryllaups- og restaurantmarknaden.

Styreleiaren i selskapet, Johan Fredrik Aasen, driv alt forretning i India. Det opnar for sjansar i det folkerike og whiskyglade landet.

Tilfellet gjorde at restaurantgründeren, som selde seg ut av restaurantkjeda Olivia for nokre år sidan, kom over Fedje. Ho var ein liten aksjonær i bryggeriet Norbrew.

Bryggeriet, med bergensinvestor Steinar Knutsen som sjef og kjendisar som Arne Hjeltnes, Arne Brimi, Kari Traa og Vegard Ulvang som eigarar, hadde ambisjonar om å bli eit stort norsk bryggeri. Dei hadde også planar om whisky.

I staden enda øleventyret med konkurs.

Men så hadde altså ein av aksjonærane fått augo opp for øykommunen vest i havet. Og skulle det ikkje gå an å få til ein god whisky her?

For kor elles er det like grått, rått og vått, med den same sure vinden?

Jo, kysten av Skottland, der verdas mest kjende whiskydestilleri ligg på rad og rekke.



I GANG: Fedjehvisken får smak og farge på eikefat. Anne Koppang (i midten) jublar over at spriten er komen i tønne. Marknadsfører Anne Gro Gulla (til v.) og destillatør Craig Brownhill.

Anne Koppang kjente på smaken av ein frisk, ny og spennande whisky, og kjøpte konkursbuett på Fedje frå banken.

No skal dotter Hanna og veninne Anne Gro overtydast, blant det blanke produksjonsutstyret og fagtillet i Feddie Distillery. Dei skal inn med pengar.

Men whiskygründing er ikkje billig. Det tar årevis før inntektene kjem. Hos Feddie skal varene ligga minst tre år på tønne først. Mellom 40 og 45 millionar kroner må investerast før ei einaste flaske er seld.

Varelageret vil etter kvart nå ein enorm verdi. Om fire år skal rundt ein halv million liter whisky ligga i tønner på Fedje. Whiskyprofeten frå Aker Brygge planlegg aksjeutviding til sommaren, med eit klart mål:

– Vi skal berre ha kvinnelege investorar. Eg har alt kontakt med nokre gode damer.

– Kvifor berre kvinner?

– Damer likar også whisky. Kvifor ikkje?



FERSKT: Slik er brennevinet ferskt frå destilleriet. Det er fleire års lagring på tønne som gir farge og smak, og etter minst tre år ein ferdig whisky.

Dama som likar whisky har fått med seg den svenske whiskyguruen Jan Groth som fabrikkssjef på Fedje. Groth har meir enn 20 år bak seg i whiskyindustrien i Skottland. Han er med i internasjonale whiskyorganisasjonar, og har dei siste åra jobba i det svenske destilleriet Box. No er han sentral i Koppangs plan om verdas beste whisky.

– Eg har aldri vore med på grunda eit whiskymerke heilt frå byrjinga. Det trigg meg, seier fabrikkssjefen.



BLANKT STÅL: Fabrikkssjef Jan Groth har fått det som han vil i eit nytt destilleri på Fedje.

Han viser stolt rundt frå rommet der dei digre sekkane med økologisk malt kjem inn og produksjonen tek til. I fleire store tankar blir malt, vatn og gjær til alkohol. Ved første forsøk rundt seks prosent, men med fintuning skal det bli vel åtte. Så går brygget vidare og blir destillert i to store, koparraude tårn i hjarta av destilleriet.

Groth byr på smaksprøvar. Blanke, nydestillerte og med heilt opp til 80 prosent alkohol.

Eit rommeleg eikefat frå Kentucky, USA, som før har lagra bourbon, er no fylt med dyre apparat frå Fedje. Det tronar i rommet framfor destillasjonsapparata. Alt etter brygget månadar har lagringa i denne tønna resultert i både whiskysmak og -farge.



SMAKING: Fabrikkssjef Jan Groth (til v.) kan stolt by på smaksprøvar til Anne Koppang, Hanna Roll Koppang, Anne Gro Gulla og Craig Brownhill. Produksjonen er i gang.

Mor Anne jublar høgt. Dotter Hanne er litt meir reservert, men har god tru på at også ho etter kvart skal få sansen for whisky.

Alt no er Feddie-whiskyen til sals. Ti trettilers fat vert lagt ut for sal i år. Kjøparane må signera ein omfattande kontrakt, og venta tolmogig medan godsakene står og godgjær seg i havgapet.

Svenske Groth har fått med seg to destillatørar i Feddie Distillery. Skotten Craig Brownhill er nyttdanna master of distillery, som sjølvsgatt er ei utdanning på universitetsnivå i Edinburgh. Han flytta til Fedje i november.

– I want to follow the whisky, seier Brownhill. Før han går tungt inn i ei detaljert skildring av prosessen.



EIKETØNNER: Feddie Distillery har henta namnet frå ein gammel skrivemåte som har vore brukt for Fedje.

Sandra Herøy er frå Fedje og gift med ordførar Stian Herøy. Opphavigleg frå Tyskland, sjukepleiar og jordmor med ein master i genetisk rådgjeving.

Men no er det whisky som gjeld. Herøy er omskulert.

Vanlegvis byrjar eit nytt whiskydestilleri med gin. Med det einebærkrydra brennevinet kjem det inntekter raskt. Også i Feddie Distillery har dei planar om gin og akevitt. To apparat står klare, men fabrikkssjef og eigar er samde om at det får venta.

– Vi må konsentrera oss om verdas beste whisky først, seier eigaren.

I februar skal denne produksjonen i gang. Den blir basert på innkjøpt sprit. Og Jostein Husa, [som jobbar som sankar på Fedje](#), er med i prosjektet. Litt einebær må det vera råd å finna, meiner han.



PROSESS: Før destillering er prosessen mykje lik ølbrygging. Fabrikkssjef Jan Groth til venstre.

– Det kunne vera spennande å prøva søl, som vi har mykje av i sjøen her, i ginen for å gi den ein ekstra smak av Fedje, seier sankaren.

Søl er ein bladforma raudalge som veks langs kysten.

– Så må du fortelja om dei andre kule planane, mamma, seier komande whiskyinvestor Hanna.

Og mor fortel om hotellplanar der det gamle, grå fiskemottaket ligg no. Her, midt i hamna i sentrum av Fedje, vil ho få stjernearkitekt Todd Saunders til å teikna eit nytt hotell.

Whiskyhotellet på Fedje skal bli ein attraksjon i seg sjølv. Anne Koppang viser til det verdskjende hotellet Saunders har teikna på Fogo Island i Newfoundland, og drøymar om noko liknande på denne øya.



FOGO ISLAND INN: Hotellet, teikna av stjernearkitekten Todd Saunders, er blitt verdskjend. Fogo Island ligg heilt aust i havgapet i Canada. Foto: Timothy Neesam



WHISKY FØRST: Dei skal i gang med både gin og akevitt, men whiskyen har førstprioritet ved Feddie Distillery. Frå venstre Jostein Husa, Anne Koppang, Craig Brownhill og Jan Groth.

Liv på Fedje, turistar til hotellet. Whiskyturisme er stort. Destillera i Skottland trekte over to millionar turistar til sekkepielandet i fjor.

– Todd Saunders sa, «Anne, please make it happen». Vi skal bygga eit wow-hotell her om tre-fire år, seier Koppang.

– Vi må vel opna for herrar som investorar til hotellet, seier dottera.

– Kvifor det? parerer mora.

Dei er ikkje dei første som har brygga på store hotellplanar i øykommunen. Det er ikkje blitt noko hotell på Fedje så langt.

Men om investorane kjem, og nytt hotell blir bygd, må whiskyproduksjonen flyttast. Dette har investoren tenkt på. Ho kjøpte nyleg Fedje mekaniske industrier. Ti mål, stor verkstadhall, kai og andre bygningar for ti millionar kroner.

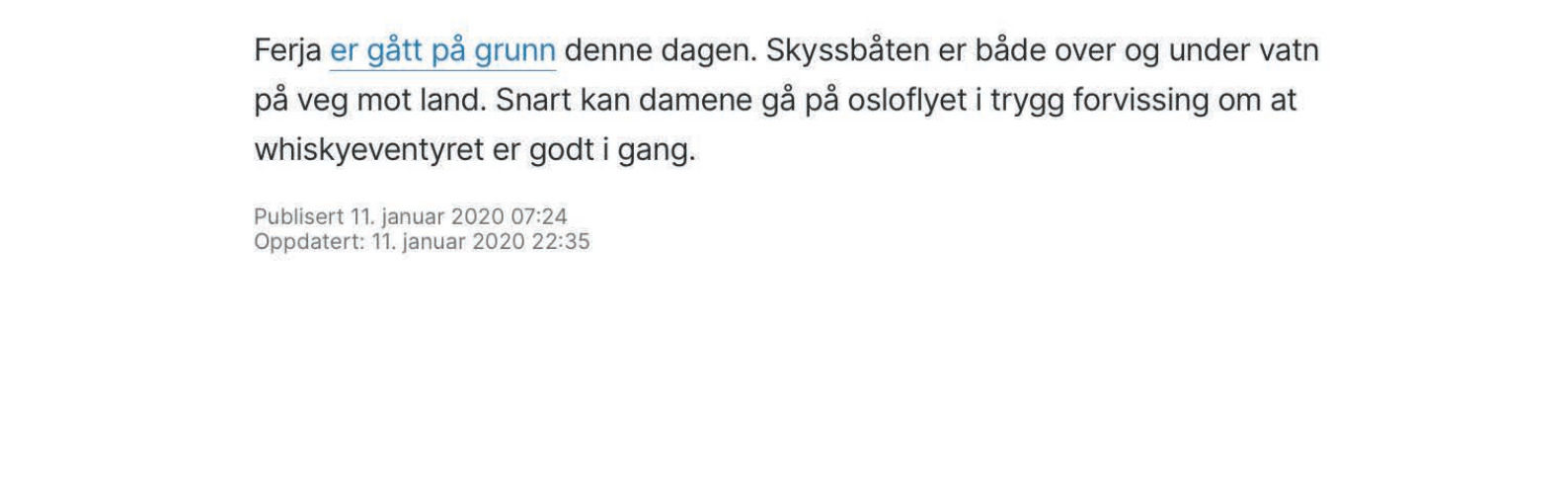


LAGER: Verkstadhallen til Fedje mekaniske industrier, der det tidlegare stort produsert davitar (kranar), blir no whiskylager. Anne Koppang ønskjer elles å opna det store verkstadsområdet for ny aktivitet. Foto: Tor Hævik (arkiv)

Med gründeren i tet legg følgjet ut på ein frisk tur i fedjevinden, over haugen mot industriområdet.

– Her kan vi kanskje få til eit røykhus og røykja malt på økologisk torv, og der kanskje ein tønneverkstad, seier fabrikkssjef Groth på veg ned mot kaien.

Førebels skal spanske tønner gjera nytten. Feddie ventar eit digert lass med eiketønner frå Jerez, der det tidlegare har vore lagra sherry.



LAGRING: Her tek dei bilete av det nye millionhåpet på Fedje. Spriten blir whisky av lang tids lagring på eikefat. Denne tønna kjem frå USA. Frå v.: Sandra Herøy, Anne Koppang, Hanna Roll Koppang, Anne Gro Gulla, Craig Brownhill og Jan Groth.

– Juhu!

Whiskygründeren jublar uhemma då ho kjem inn i verkstadhallen der det for nokre år sidan vart produsert kranar. For sitt indre ser ho høge stablar med tønner langs alle veggjar, langbord, servering og kanskje konsertar. Planar og prosjekt tett som lågtrykka frå vest.

Her skal dei edle varene få smak av salt, våte vindar og heftig fedjvør. Ein norsk maltwhisky frå havgapet.

Ferja [er gått på grunn](#) denne dagen. Skyssbåten er både over og under vatn på veg mot land. Snart kan damene gå på osloflyet i trygg forvissing om at whiskyeventyret er godt i gang.

Publisert 11. januar 2020 07:24
Oppdatert: 11. januar 2020 22:35