



De fem arbeiderene på gården er alle fra den polske familien Kopienski. De fulgte med da Merete Hyggen overtok. –Jeg kunne ikke klart dette uten deres hjelp, sier eplebonden.

Tidligere økonom er tilbake på foreldrenes eplegård i Hyggen. Den friske eplemosten får innpass på stadig flere markeder.

Mens vi vandrer rundt i den grønne eplehagen, fylt med røde epler i hver retning, forteller Merete Hyggen historien bak eplemosten. Det å produsere epler i dag gir ingen stor fortjeneste alene. Nedgangen i antall gårdsbruk både i Røyken og i landet forøvrig bekrefter dette. Vi konkurrerer med utenlandske epler og med det kostnadsnivået vi har i Norge sier det seg selv at det blir en utfordring å konkurrere på pris. Jeg har

derfor måtte lete etter alternative måter å drive fruktgården på og sett på hvilke andre inntektskilder og tilleggsressurser gården måtte ha. Å utnytte annensorterings epler til eplemost var derfor nærliggende å gjøre.

Det var for tre år siden Merete Hyggen sammen med ektemann og to små gutter flyttet fra Asker til Hyggen for å overta gården etter hennes foreldre. Gården ligger i sydhelling ned mot Drammensfjorden og har de beste forutsetninger for å dyrke frukt. Her har det vært drevet tradisjonelt jordbruk, skogbruk og steinhuggeri i generasjoner. Merete Hyggen er 6. generasjon til å drive gården videre. Gården har 100 mål med

10.000 frukttrær i tillegg til 1.000 mål skog. Av en totalproduksjon på om lag 100 tonn epler sorteres det ut omlag 20 tonn som klassifiseres som 2. sortering. Selv om etterspørselen etter presseepler er stor fra eplepresseriene, har prisen som har vært tilbudt ligget godt under kostpris. Det var bakgrunnen for at vi bestemte oss for å begynne å produsere vår egen gårdspresset eplemost ifølge den nyetablerte eplebonden.

Mat med sjel

Eplemosten representerer motvekten til det industrialiserte produktet – som er full av dårlig fett, sukker, salt og tilsetninger.



Merete har omsatt 4000 flasker eplemost siden hun starten for ett år siden. Neste år ønsker hun å doble omsetningen.



Merete Hyggen har ikke angret på at hun sa farvel til kontorjobben og satset på eplene på farsgården.

Folk i dag er opptatt av helse, klima, kultur og identitet. Vi savner det autentiske - nå vil vi ha mat med sjel og sporbarhet. Den økende oppslutningen rundt FairTrade, SlowFood og Bondens Marked er gode eksempler på dette. Forbrukeren ønsker lokal kort-reist mat og drikke, gjerne med et særpreg, historie eller en opplevelse, de vil vite hvem som står bak produktet og ikke minst skal den være trygg og ren. Eplemosten fra Hyggen gård passer inn i dette konseptet.

Nye avtaler

Merete Hyggen har fått avtale med Ringi gårdspresseri i Bærum til å presse eplene hennes. En drøy kilo epler blir én flaske eplemost. Etikett og plashette og selv pakkingen forgår inne på det lille kontoret på låven. For den som har lyst på fersk eplemost er det mulig å kjøpe kasser direkte fra gården. Merete har akkurat vært i kontakt med Ultra Asker, som vil selge eplemosten hennes. Eplemosten rykker stadig opp i markedet, og Merete satser nå for fullt. Og eplene vi fikk smake på i den frodige frukthagen var røde, store og gode.