



NORSK EPLEFEST

LAURDAG 27. SEPTEMBER 2025



Bøblad
lokalavis for Midt-Telemark

FULL FRES I FRUKTHAGEN: Polske Ada Lagorska jobbar som fruktplukkar i hagen til Øivind Øygarden på Nesodden.
FOTO: Øystein Akselberg



LEIAR

Synleg næring

I år blir det arrangert eplefest på Gvarv for 20. gong. Mykje har skjedd sidan oppstarten, og endringar har blitt gjort undervegs. I dag står Norsk Eplefest støtt som ein solid og mangfaldig organisasjon som både trekker folk, skaper samhald og identitet og set fokus på ei viktig næring i Midt-Telemark.

Ifølgje dei som var med på oppstarten av Norsk Eplefest var det ikkje så mykje optimisme å spore i fruktnæringa på starten av 2000-talet. Ønsket var å dreie denne retninga ved hjelp av ein festival som kunne synleggjere fruktproduksjonen og skape positiv energi og synergieffekt for denne næringsgreina i regionen.

Ideen var å skape opplevingar i ein festival der fruktnæringa var i tett samspel med kunst og kultur, og løfte festen opp på nasjonalt nivå der ein kunne vise fram Midt-Telemark som den store fruktprodusenten som området er. Gjennom 20 år har det skjedd ei formidabel utvikling, og ein kan trygt seie at arbeidet har gitt frukter.

Å jobbe med festivalen og alt rundt er fortsatt viktig. Eplefesten synleggjer fruktnæringa, og stadig fleire byrjar å forstå at me snakkar om eit av dei største epleområda i landet. Sjølv om marknadsdagen er ein fest for alle slags folk er den også viktig for å løfte fram fruktprodusentane og utvikle næringa vidare.

Gjennom Norsk Eplefest har det blitt skapt viktige nettverk gjennom Fruktbygda, der dei som er i næringa kan drive produktutvikling, profesjonalisering og utvikle næringa gjennom fellesskap og samarbeid. Det igjen skaper samspel med andre attraksjonar i regionen. Og ved å spele på kvarandre blir ein enda sterkare både i forhold til produksjon og turisme.

Mange av fruktprodusentane har vore langt fram i skoa tidleg og har utvikla førsteprodukt som eplemost på kartong og kjølelager som gjer at norske eple kan bli lagra lenger. Det har vore mykje nyplanting dei siste åra, og i dag er det er flust av kreative og hardtarbeidande fruktbønder som er med på å skape ein boost for næringa. Det blomstrar nå i fruktmiljøet i Telemark.

Utviklinga blant bønder og produsentar har også ført til større bevisstheit for dei som bur i Midt-Telemark.

Epleproduksjonen har vore der i alle år, men nå slår me alle oss på brystet og viser til Fruktbygda og alle dei gode opplevingane me finn der. Fruktbygda er noko me er stolte av!

Hilde Eika Nesje

Hilde Eika Nesje
Ansvarleg redaktør

Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

Ansvarleg redaktør: Hilde Eika Nesje

Adresse:
Postboks 104, 3833 Bø i Telemark
Besøksadresse: Bøgata 69
Tlf. 35 95 19 45
Mob. 406 24 528
Epost: redaksjon@bobl.no
Epost: annonse@bobl.no

Opningstider: Kl 9-15.

www.bobl.no
pdf-versjon: buyandread.com

Avfotografering eller gjenbruk av stoff, bilete og annonsar utan avtale er ikkje tillatt. Innsendt stoff blir til vanleg ikkje honorert med mindre anna er avtalt. Bøblad forbehold seg retten til å publisere innsendt stoff også i vår nettutgåve.
Org nr.: 842 831 032

Bankgiro: 2630 05 04360
Trykk: Nr1 Trykk AS, Larvik

P Bøblad arbeider etter «Vær Varsom-plakaten» sine regler for god presseskikk. Om nokon kjenner seg råka av urettvis presseomtale, oppmodar me om at ein først tek kontakt med redaktøren. Ein kan også ta kontakt med Pressens Faglige Utval, (PFU), som er eit klageorgan oppnemnd av Norsk Presseforbund. PFU handsamar klager mot pressa i presseetiske spørsmål.
Adresse: Rådhusgata 17, Postboks 46 - Sentrum, 0101 Oslo.
E-post: pfu@presse.no
Tlf: 22 40 50 40

Lokkar med eikefat på auksjon

Gamle kubbestolar, ei golvklokke, fine måleri og ikkje minst eit stort eikefat er nokre av gjenstandane folk kan sikre seg på auksjon.

Øystein Akselberg

oystein@bobl.no - tlf. 906 38 453

Eplefest på Gvarv betyr mange små arrangement i det store. Eit av dei er ein spennande auksjon midt i eplefest-kjerna. På marknadsdagen laurdag 27.

september skjer det bokstavelige tala saker og ting med base i Gvarv fruktlager midt i hovudgata. Der har dei lokale karane Tor-

stein Lindheim og Aslak Gunnheim over tid samla forskjellige objekt til ein auksjon som dei krydrar eplefesten med.

Dette gjer dei i regi av Bø Rotary til inntekt for prosjektet Polio Pluss, som er eit arbeid for å overvinne sjukdommen.

Med Gates på laget

Med på laget er The Gates

Planlegg for



SUKSESS: Sveinung Sauar og driftsleiar Hege Aasen Haug fortel at bedrifta hadde sitt beste år no

Nesten halvparten av dei norske epla blir til most. No skal Epleblomsten investere for å kunne ta unna alt i Midt-Telemark.

Marta Kjøllesdal

redaksjon@bobl.no

– Det var «all time high» i bedrifta si historie, seier Sveinung Sauar om fjoråret. Han eig halvparten av bedrifta,

den andre halvparten er eigd av Telefrukt.

I 2023 gjekk firmaet Epleblomsten med 2,4 millionar kroner i minus. I fjor var det snudd til 3,2 millionar kroner i pluss etter skatt. Det er ein dif-

feranse på over fem millionar kroner.

Sauar planlegg eit endå betre resultat i år, og neste år ligg det an til nye investeringar for å ta imot meir eple og dermed få endå høgare omsetning.

Rein, ekte og naturleg

Eplemosteventyret starta i 2003, for vel 20 år sidan, på garden Sauar like ved Sauherad kirke.



Foundation. Den sikrar at for kvar einaste krone som kjem inn på auksjonen blir det lagt på to til.

Rotary International har lang tradisjon i arbeidet med å stanse sjukdomar, og kampen mot polio har vore ei viktig sak i mange år.

Sjølve auksjonen vil bli koordinert med kulturprogrammet til Eplefesten og vil skje i ulike bolkar i løpet av laurdagen.

– Me har fått inn ulike saker,

store og små, men kan forsikre at det blir mange veldig fine ting som vil vere svært ettertrakta, seier Lindheim og Gunnheim, som høvesvis er primus motor og initiativtakar og auksjonarius.

Mange fine ting

Av fine ting på auksjonen kan ein nemne gamle kubbestolar frå Årås gard, rosemåla av Trygve Slette-meås, ei stor golvklokke, måleri av kunstnaren

Terje Grøstad, fine skinnstolar og eit 500 liter stort eikefat bruka til siderproduksjon.

– Me har fått inn ei samling på tre bøker av erotiske eventyr av Sigrid Bø og Jarnfrid Kjøk. Forfattarane har donert desse til auksjonen og kjøpar kan også få eit eige foredrag av forfattarane om dei ønskjer, fortel Lindheim.

Han legg til at tittelen på bøkene er «Syndige folkeeventyr» og «Lekamslyst».



TRILLAR I GANG AUKSJON: Helge Kaasin (f.v.), Vigdis Olafsen, Torstein Lindheim og Aslak Gunnheim lovar action på fruktlageret.

FOTO: Øystein Akselberg

vekst og investering



okon sinne i fjor.

FOTO: Marta Kjøllestad

– Me såg at den typen rein, ekte eplejuice var på frammarsj i Europa. Rein, ekte og naturlege skulle gjennomsyre heile produksjonen, seier Sauar.

Han fortel at Epleblomsten var aller først med «bag in box», posane med most i pappkartongar, slik ein den gongen først og fremst fekk vin i.

– Me var blant dei første i daglegvarehandelen med ufiltrert most, seier han.

Sauar meiner most med fiber får meir smak. Dessutan må ein bruke tilsetjing for å få heilt klar juice. Det er ikkje rekna for eit tilsetjingsstoff fordi det ikkje blir med vidare, men han vil likevel ikkje ha det.

– Me har vore klare på at me ikkje vil ha noko tilsetjingsstoff, seier Sauar.

Telefrukt har levert eple til Epleblomsten heile tida. I tillegg til storkunden Telefrukt har dei

rundt 50 andre kundar, som er bønder som får pressa eple her og får ferdig produkt med eigen etikett på.

Prøvar nye produkt

Hos Epleblomsten testar dei ut nye smakar for å vere aktuelle, sjølv om Sauar trur at det først og fremst er eple som saman med appelsin er det store innan juice i butikk.

– Det har blitt meir av testing etter at me fekk inn Ole Martin Sundsvalen som produkt- og kvalitetsleiar, seier Sauar.

Sundsvalen er utdanna kokk og jobbar med mange gode smakar.

Etter 2023 har dei redusert talet på produkt dei leverer. Sauar forklarar at det var eit dårleg år og det kostar med for mange varelinjer. Dei har no åtte typar pluss produkt dei lagar for andre.

– Eple og bringebær har vore ein suksess, seier Sauar.

Eit nytt produkt er «Berga». Det er Bama sitt produkt som Epleblomsten har utvikla. Som namnet tilseier bergar dei frukt som framleis er god, men ikkje vil halde seg lenge nok i butikk.

– Eg hadde ikkje trudd eg skulle presse druer, sitronar, lime og ingefær, seier Sauar smilande.

Det gjer han altså no. Berga blir selt til storhushald via Bama.

Utan tollvern

– Den store konkurrenten vår er importert juice, seier Sauar.

Han viser til at dei leverer totalt utan støtte og tollvern. Det er toll på juice, sjølv om det var meiniga at dei skulle ha eit tollvern.

Sauar forklarar at tolltariffen er slik at om ein tek ut fruktkjøtet først og får mosten eller juicen blank, og deretter tilset fruktkjøtet igjen, er det ikkje lenger juice i tolltariffen. Da kan den importerast utan toll.

Sauar meiner andelen av norsk juice burde vore endå større.

– Den er under 10 prosent i daglegvarehandelen. Me har smaken, kvaliteten og opphavet, det er norsk og lokalt. Me har alt utanom prisen, seier Sauar.

– Mellom 40 og 50 prosent av alle epla som blir produserte her i landet går til press. Det er alltid frostskeidar, hagl og slikt, forklarar Sauar.

Skryt av Norgesgruppen

– Bama og Norgesgruppen får stort sett bare kjeft. Me har samarbeidd med dei i snart 21 år og er veldig imponert over det ansvaret dei tek for norsk produksjon. Dei er med på kampanjar og plasserer produktet rett i butikken. Utan det gode samarbeidet hadde me ikkje hatt ein sjanse, meiner Sauar.

Han fortel at Epleblomsten er den desidert støste produsenten av eplejuice i landet, og at dei sel berre til Norgesgruppen.

– Det har vore bevist. Då me starta prøvde me oss på alle kjedene og det var berre Meny (i Norgesgruppen) som slapp oss inn. Når dei andre spør no seier

me nei. Sjølv om dette ikkje er eit kjempeviktig produkt, vil dei differensiere seg frå kvarandre og her er eit produkt som kan gi meirverdi. Dei får mykje kjeft, men eg kan med handa på hjarte seie at dei er med på ein vesentleg betre måten enn dei andre, seier Sauar.

Vil passere 50 millionar

I dag er det ni fast tilsette og ni ekstrahjelpere i sesongen ved Epleblomsten.

– Me har godt driv og planlegg store investeringar til neste år. Det er ikkje formelt vedteke, men det blir truleg investert for sju-åtte millionar i utstyr. Det er for å ta imot dei store mengdene med eple. For sju-åtte år sidan tok me alt frå Telefrukt. Det har me ikkje gjort dei siste åra, men det er dit me skal, seier Sauar.

Planen er også at omsetninga i 2026 skal passere 50 millionar kroner.

I rekordåret 2024 var den på 41 millionar kroner og budsjettet for i år er på 44 millionar kroner.



GODE SMAKAR: Ole Martin Sundsvalen testar ut gode smakar. Han er utdanna kokk og har jobben som produkt- og kvalitetsleiar.

FOTO: Marta Kjøllestad



Pakkar halvparten

Noregs største fruktpakkeri har investert stort i nye kjølebygg, nytt solcelleanlegg, nye moderne pakkelinjer med bruk av kunstig intelligens og ny teknologi.

Øystein Akselberg

oystein@bobl.no - tlf. 906 38 453

Bedrifta Telefrukt AS på Gvarv er inne i ei hektisk tid. Her blir det tatt imot morellar, plommer og eple i det som ser ut til å bli ein god sesong.

Det betyr at i lokala til Noregs største fruktpakkeri og fruktlager jobbar det nå rundt 50 menneske. Nokon er faste i heilårsarbeid, andre er sesongarbeidarar.

100 tonn dagleg

Telefrukt på Gvarv pakkar halvparten av alle eple som blir produsert i Noreg i dag. Bedrifta har kapasitet til å pakke 100 tonn eple på ein dag, om alt klaffar.

– I tillegg pakkar me rundt 18.000 sekspakningar med utlandsproduserte eple til Bama kvar einaste dag, seier nestleiar på Telefrukt, Jan Tinghaug.

Han legg til at det handlar om Pink Lady frå Chile. Det betyr at 1600 kasser med Pink Lady går ut til butikkar i Bama-systemet dagleg.

Nye moderne pakkelinjer

Tinghaug har mange nyheiter å vise fram, både innan sortering, pakking og lagring av frukt.

Bedrifta har ei heilt ny pakkelinje for norske eple. Ved hjelp av kunstig intelligens og ny teknologi blir eple vurdert, sortert og fordelt til ulike former for pakking.

Epla går deretter til posar eller brett, alt etter kvalitet og storleik. Maskina fordeler dermed frukta til riktig pakkemaskin.

– Ny programvare med bruk av kunstig intelligens og mange kamera vurderer epla. Me er i startfasen, men har allereie systemet i full sving, seier Tinghaug.

Han legg til at maskina også passar på å leggje eple på plass i brettet med den finaste raude sida opp og stilkene i riktig vinkel.

– Me veit at forbrukaren handlar ut frå det ein ser i butikken. Så dette er viktig. Jobben me gjer her er å vidareformidle den gode kvaliteten på lokalpro-



HEKTISK: Sjølv med hjelp av moderne teknologi og kunstig intelligens blir det hektisk pakkearbeid for dei tilsette ved Telefrukt på Gvarv.

duert frukt, forsikrar Tinghaug.

Likevel går ikkje alt automatisk. På nokre stasjonar er det svært hektisk aktivitet blant folk som sørger for både innmating og at pakkinga går som den skal. Her blir frukt i kassar og pallar rulla ut på lager i stort tempo.

Store investeringar

Telefrukt har investert og utvikla bedrifta på fleire felt dei siste åra. Eigarar av bedrifta er Bama med 45 prosent, Coop med 10 prosent og eit lokalt produsentlag med 45 prosent.

Anlegget på Gvarv har nå to nye kjølebygg, frå 2018 og 2024, med 26 kjølerom for langtidslagring av frukt, såkalla smart-fresh-lagring som held epla fine til 1. juni året etter at dei er hausta.

Bedrifta har også fått nytt solcelleanlegg med 1600 panel, som dekkjer 80 prosent av straumforbruket. Telefrukt har eit stort straumforbruk, blant anna til 40 kjølerom.

Tarifførn på plass

Tinghaug fortel at dei er nøg-

de med at Telefrukt investerer både i tilsette og i anlegg.

– Bedrifta har innført tarifførn som sikrar dei tilsette god løn. Me har 22 heilårstilsette som gjer at bedrifta i vintersesongen kan gjere nødvendig reinhald og vedlikehald før pakking av importfrukt startar på våren, seier Tinghaug.

Allereie frå mai går det slag i slag mot den lokale fruktsesongen. I år kom morellsesongen i gang allereie 7. juli.

Politikarar på besøk

Nyleg inviterte Telemark bon-

delag fleire politikarar til å vere med til Telefrukt, der dei fekk informasjon og omvising.

Han peika på at Telefrukt gjennom sine nye kjølebygg har forlenga sesongen betydeleg med ny lagringsteknologi, og at ein no har frukt på lagring heilt fram til 1. juni.

– Me testar også ut lagring heilt fram til 1. august, det vil seie lagring av eple i nesten eitt heilt år, sa han.

Politikarane var opptekne av posisjonen til norskprodusert frukt og konkurransen frå utlandet.



av alle norske eple



varv.

ALLE FOTO: Øystein Akselberg

Det blei mellom anna peika på at matvarekjeder pressar igjennom utanlandsk frukt til den norske marknaden.

– Pakking av Pink Lady frå Chile gjev oss inntekter som medfører at me kan investere i teknologi og anlegg til beste for lokale produsentar og fruktbønder, svarte Tinghaug.

Han la til at denne pakkinga likevel ikkje går på bekostning av handtering av lokal frukt.

Viktig for fruktmiljøet

Ifølgje Telefrukt er det eit

stort potensiale for å auke den lokale epleproduksjonen i Midt-Telemark. Men ettersom marknaden for norsk frukt er metta, er det ikkje fornuftig å auke produksjonen. Det handlar meir om å gjere den norske forbrukaren meir bevisst på norsk frukt.

– Me opplever også at matvarekjedane er blitt flinkare til å ta inn norsk frukt, seier Tinghaug.

Posisjonen til Telefrukt var også tema under politikarbesøket.

– At Telefrukt er bygd opp i Midt-Telemark har hatt alt å seie

for at det er ei stor lokal fruktnæring. Det skapar eit miljø som gjer at fruktbøndene har kunna satsa stort på denne næringa, sa Trond Bergskås, tidlegare styreleiar i Telefrukt.

Politikarane lurte òg på om frukta frå Midt-Telemark er betre enn frukt frå Hardanger.

– Me fokuserer på samarbeid med Hardanger-miljøet og seier at all norsk frukt er like god. Konkurransen med Hardanger er ikkje problemet, men heller import av frukt frå utlandet, svarte Tinghaug på det.



OMVISNING: Nestleiar Jan Tinghaug har omvisning for fylkes- og stortingspolitikarar frå Telemark.



PLOMMER: Her går det i pakking og sortering av plommer. Det er eit intenst arbeid.



DRIFTSLEIAR: Ruben Paduret (31) har jobba ved Telefrukt i elleve år og er nå driftsleiar. Han er både høgt og lågt i bedrifta når det er på det mest hektiske.



MIDT I FRUKTBYGDA: Telefrukt AS ligg plassert mellom frukthagar i ei driftig fruktbygd.



Eplefest for unge og eldre

Når Norsk Eplefest inviterer til fest og feiring av eplet, skal både små og store innbyggjarar i kommunen få smake.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Torsdag 25. september er det Eldres eplefest, og her er alle velkomne. Da stiller kultursjef Hil-

de Pedersen, kordirigent Jorid Vale (bildet), organist Bruno Hageman og Demenskorset Midt-Telemark opp på Furuheim bo- og aktivitetssenter, Sauherad bygdeheim og Bø sjukeheim med korsong, allsong og eplekake. Dei har med seg Sauherad bygdekvinnelag og Bø bygdekvinnelag, som står for kake og kaffi. Fredag er det Skulens eplefest og skuleelevene sin tur. Jorid Vale

og ordfører Siri Blichfeldt Dyrland besøker da Folkestad skule, Bø ungdomsskule, Bø skule og Gvarv skule, der dei delar ut eit eple til kvar elev. Også på skulane blir det synging, og da står Jon Solbergs «Eple-ein, eple-to, epletre!» på repertoaret. Dette blir også ei øving før eplefesten på Gvarv laurdag, der alle barn i Midt-Telemark er inviterte til å synge eplesongen.



FEST FOR ALLE: Jorid Vale på sjukeheimen i Bø.
FOTO: Unni Buverud

Lokal mat freistar

– Dette er ein veldig smart måte å få ut lokale varer, og det er viktig, seier Kristian Solbakken.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

– Her var det mykje godt å finne, seier Kristian Solbakken frå Rauland.

Bø blad møter raulendingen i lokalmatbutikken i Stasjonsvegen. Han tar eit stopp i Bø sentrum etter å ha køyrt dotter si på toget.

– Eg har lese om butikken på Facebook og måtte innom å sjå. Dette verkar som ein veldig smart måte å få ut lokale varer på, og det er viktig i dag, seier Solbakken.

Besøket blei meir enn å sjå. Solbakken kjøpte med seg fleire pakker kjøt frå Flatland gard i Øyfjell.

27 produsentar

Dagleg leiar i Lokalmat Telemark Bø, Britt Irene Salomonson, fortel at butikken har 27 produsentar som er medeigarar og leverer produkt til butikken.

Det er produsentar frå heile fylket, som representerer eit breitt utval lokalproduserte varer. Her er alt frå mjølkeprodukt til kjøt, fisk, frukt og grønsaker, alt dyrka eller laga i Telemark.

Fleire av varene er frå lokale produsentar i Midt-Telemark, mellom anna kjøt frå grasfôra høglandsfe på Høyom gård på Akkerhaugen, frukt- og bærbasert drikke frå Nordre Nes gard på Gvarv og Lien gård på Akkerhaugen, blomster frå Oppistugu på Aase og bakst frå Heimebakeriet Anne Underberg.

– Mykje god mat

Lokalmat Telemark blei i sommar



ØYFJELL-KJØT: Kristian Solbakken var glad for å finne kjøt frå Øyfiell.

FOTO: Gro B. Røiland

tildelt 200.000 kroner i landbruks-tilskot frå Innovasjon Norge. - Me sel mat frå mange små aktørar, og det er det som gjer at me skil oss ut. Eg har ete så mykje god mat sidan eg byrja her, seier Salamonsen, og legg ut om pizza med botn frå Lega i Rauland og pasta carbonara med tørrsalta og speka bacon frå Hopes tradisjonsmat i Skien.

Butikken opna 11. juli, og Salamonsen fortel at dei heldt budsjettet fyrste månaden, trass i store utgifter ved oppstart.

– Det er me veldig fornøgde med, men me må jobbe på for å vera levedyktige. Me ser at mange er interesserte i lokal mat, seier Salamonsen.

I butikken to ettermiddagar

Butikken er sjølvbetent, utan folk på jobb store delar av tida. Både inngang og kassesystem er basert på digitale løysingar, der kundane brukar telefonen for å kome inn i butikken og betale for varer.

Det kan by på utfordringar for nokre kundar, og framover vil Salamonsen vera i butikken to ettermiddagar i veka.

– Eg blir her torsdag og fredag. Dette er eit forprosjekt, og me har lært masse. Me skal evaluere før jul, om det er liv laga, men eg har trua, seier Salamonson, som tenker at det på sikt kan bli fleire lokalmatbutikkar både i Telemark og landet elles.



SKINNFELL OG KJØT: Britt Irene Salamonsen med skinnfell frå sau. Kjøtt frå den same sauven er å finne i frysedisken. Det gjeld å nytte alle delar av dyret. FOTO: Gro B. Røiland



ANNE VALEN NÆSS: «ELLEVILT OG ALVORLIG»



EPLEFEST PÅ NYHUUS

MALERIER, EPLEFESTKUNSTNER 2025



**GALLERI
NYHUUS**

Velkommen til salgsutstilling, 26. september - 12. oktober

Åpen fredag – søndag kl. 12 - 18. Salg av kaffe og kaker, gavebutikk, gardsbutikk

Åpning fredag 26. sept. kl. 17. Kunstneren er tilstede.
Musikkinnslag. Kveldsåpent til kl. 21

Lørdag 27. sept. 10 - 18

Utstilling, eplealg, gardsbutikk, gavebutikk.

gallerinyhuus.no

nyhuusgard.no



Nyhusvegen 9
3810 Gvarv
Tlf. 4040 4787, 4767 9816

FRUKTBYGDA.NO



20 år med eplefest p

Wenche Hvattum var fersk direktør i Midt-Telemark-regionen da ho fekk ei stor utfordring i fanget.

Marta Kjøllesdal

redaksjon@bobl.no

– Eg tek utan blygsel æra for oppstarten, seier ho muntert over telefon frå Østfold, der ho no har busett seg.

Wenche Hvattum fortel at det var det første året hennar som direktør i Midt-Telemark Næringsutvikling, seinare Midt-Telemark og Nome Utvikling (MTNU).

Lite optimisme i næringa

Dei arbeidde med ein ny næringsplan, og det var om å gjere å finne eit kraftpunkt i alle dei tre kommunane Bø, Sauherad og Nome som ein kunne jobbe vidare med.

I år er det 20. gongen at Norsk Eplefest blir arrangert på Gvarv. Ei som var svært sentral då arrangementet starta opp var Wenche Hvattum.

Dei siste åra før ho flytta frå området er kanskje Hvattum mest kjend for å drive vingarden Lerke-kåsa saman med Joar Sættem.

– Frukt var sentralt i Sauherad, men det var ikkje veldig optimisme i fruktnæringa då. Eg såg den trengde eit løft, minnest Hvattum.

Avhengig av Sommarland

Den tidlegare MTNU-direktøren fortel at ein også hadde hatt eit reiselivsprosjekt før ho starta i jobben. Det avslørte ein del svake punkt, blant anna at turismen hang veldig på Sommarland.

Det å finne fleire attraksjons- og marknadsføringspunkt for å nå ut til turistar var ein viktig del av arbeidet.

– Det var naturleg å ta utgangspunkt i frukt, å få marknadsført den meir og skape optimisme. Då kom ideen om at ein kunne arrangere ein festival, eller lage arrangement som kunne synleggjere fruktnæringa og skape optimisme og energi, forklarar Hvattum.

Til Sverige for å lære

Hvattum kjente til eit arrangement, Eplets dag, i Kivik i Skåne.

Ho fekk forankra ideen i styret, og samla ei gruppe sentrale personar som dro til Sverige for å sjå på festivalen. Dei likte det dei såg.

Dei som reiste var Jorid Vale, Halvor Holtskog, Sveinung Sauar, som nettopp hadde starta Epleblomsten, og Svein Børte frå Telefrukt.



VIKTIG ARENA: Marknadsdagen sett saman av næring og kultur er viktig for å løfte Norsk Eplefest. Her er tidlegare dagleg leiar av Tr

– Me ville at opplevingsnæringa skulle vere synleg. Og ikkje minst kunst og kultur som stod blomstrande og sentralt i Sauherad, og for så vidt i heile Midt-Telemark, seier Hvattum.

Ho viser til at ein også blant anna jobba med ein felles kulturkatalog.

Eit nasjonalt prosjekt

Det vart sett saman ei arbeidsgruppe og etter kvart tilsett ein prosjektleiar. I dag er det Pål Kleffegård som leiar MTNU. Før han blei tilsett var det Jorid Vale som var prosjektleiar.

– Kva ønskte ein å oppnå?

– Ei større optimisme i fruktnæringa og større synlegheit.

Hvattum seier det primært var to hovudmål og mange små tiltak

som skulle underbygge dette. Ein ville også skape næringsutvikling, nye produkt, og stoltheit.

– Det skulle ikkje vere ein byggedag, men eit nasjonalt prosjekt. Derfor vart namnet Norsk Eplefest, seier Hvattum.

Blant det ho kallar tiltak for å gjere Eplefesten nasjonal var utdeling av Gulleplet. Det skulle gå til nasjonale mottakarar for å nå utover det lokale. Ein av mottakarane var prinsesse Märtha Louise.

Eplebarn og eplemost

– Har ein lykkast?

– Me var på god veg og fekk mykje fin omtale og god blest. Det var fleire prosjekt som var med å bygde opp under det, seier Hvattum.

Ho viser til kåring av lan-

dets beste eplemost. Det fekk landbrukskontoret ansvaret for, og denne kåringa er noko som framleis eksisterer. I dag er det organisasjonen Hanen som har ansvaret for denne kåringa.

Dei kåra også årets eplebarn og Norges største eple, der gjerne Telemark og Hardanger kiva om å vinne.

– Me fekk masse gimmick. Ordførarane stilte villig opp.

Eitt år hadde dei også konkurranse om nye epleprodukt og foredla produkt. Mie Dahlmann Jensen, som i dag driv Hyllest, vart nummer to med denne ideen.

Det vart også arrangert ein næringskonferanse knytt til eplefesten i fleire år. Hvattum forklarar at det var for å hente inn kunnskap og inspirasjon.

Nettverket Fruktbygda, der ei rekkje produsentar har gått saman for å skape felles identitet og fremje næringa, har sprunge ut av dette arbeidet.

Meir enn ein byggedag

Hvattum fortel at det var viktig å engasjere folk slik at Eplefesten kunne stå på egne bein. Det skulle ikkje vere prosjekt heile tida.

For eksempel har galleria teke over årets kunstnar. Epletavla var det Sagavoll Folkehøgskole som fekk ansvaret for. Hvattum tykkjer også det er fint at ein framleis driv med eplevandring.

– Min visjon var at det skulle vere meir enn ein byggedag. Det å ha ein omsetningsarena er viktig, men for å skape blest og utvikling må ein ha noko meir,



å Gvarv



elefrukt, Bjørg Hesthag, på plass med eple frå frukthagane.
FOTO: Gro B. Røiland, arkivfoto

meiner Hvattum.

Ho håpar at ein med eit slikt arrangement kan løfte næringa slik at den er synleg, og viser til at dette er eit kraftområde for frukt. Men ho peikar òg på at fruktbøndene i Midt-Telemark ikkje er åleine og at konkurransen er hard.

Kultur må med

– Det skjer mykje på drikkefronten, også når det gjeld produkt. Det har kome mange nye aktørar som er synlege på nasjonalt nivå, seier Hvattum, som trur at det å knyte fruktnæringa mot kultur og oppleving vil vere med på å gjere det mindre sårbart.

– Ein har fantastiske aktørar som er i stand til det, seier ho.

Initiativtakaren meiner òg at dersom ein skal nå det som er

målet med Norsk Eplefest, skape stoltheit, synleggjere næringa og gjennom det inspirere til innovasjon og utvikling, er det viktig å oppretthalde ambisjonen om at det skal vere ein festival som går utover det lokale.



HENTA INSPIRASJON UTE:
Primus motor for fruktfesten var i si tid Wenche Hvattum.

FOTO: Privat

PROGRAM NORSK EPLEFEST 25. – 27. september 2025



TORSDAG 25. SEPTEMBER

EPELFEST FOR ELDRE – ALLSANG MED DEMENSKORET, Jorid Vale og Bruno Hageman. Kultursjef i Midt-Telemark kommune Hilde Pedersen.

12:00 Furuheim, Gvarv

13:00 Sauherad bygdeheim, Gvarv

14:30 Bø sjukeheim, Bø

Eplekake og kaffe ved Bø og Sauherad bygdekvinnelag. Alle er velkomne.

FREDAG 26. SEPTEMBER

SKULEN SIN EPLEFEST - Norsk Eplefest deler ut eit eple til kvar elev.

Eplesangen av Jon Solberg. Ordførar Siri Blichfeldt Dyrland og kulturarbeidar Jorid Vale. Folkestad skule, Bø ungdomskule, Bø skule, Gvarv skule.

11:00-15:00 EPLETAVLA SKAPAST AV ELEVAR FRÅ SAGAVOLL

STASJONBYGNINGEN PÅ GVARV. Alle er velkomne til å kikke på monteringa

17:00 OPNING AV GALLERI NYHUS

EPELFESTKUNSTNAR Anne Valen Næss med utstillinga Ellevilt og alvorlig. Opning ved ordførar Siri Blichfeldt Dyrland. Musikkinnslag.

LAURDAG 27. SEPTEMBER

10:00 OPEN KYRKJE, Nes Kyrkje

Musikk og lyrikk ved Johannes Sundsvalen, Bruno Hageman og Ivar Solbu, under altertavla som har inspirert logoen til Norsk Eplefest. Arrangør Sauherad og Nes sokn.

10:45 EPLEVANDRING Vandring i kulturlandskapet frå Nes Kyrkje.

På fruktbare stiar frå Nes kyrkje, til Aslaksborg ved Norsjø, gjennom frukthagar opp til Galleri Nyhuus, over Tinghaug, ned Erik Werenskiolds veg til Gvarv sentrum.

Arrangør og vegvisar Inger Lise Eriksrud Bergan med dametrimmen i Sauherad idrettslag.

10:30, 12:30 og 13:30 OMVISNING PÅ TELEFRUKT FRUKTLAGER

Påmelding frå kl. 09:30 ved faghjørnet, marknadsplassen i Gvarv sentrum.

11:00 – 16:00 MARKNADSDAG PÅ GVARV Stasjonsområdet og Gamlegata

Fruktnæring og naturbasert næring med lokalmat og handverk. Frivillige lag og organisasjonar skaper liv og aktivitetar i Gamlegata. Servering og sitteplassar ved Kjernehurstorget, Gvarv bakeri og hos fleire av utstillarane.

10:00-14:00 OPEN BRANNSTASJON

Brannstasjonen på Gvarv er open for alle som vil sjå

11:00 - 16:00 EPLESPRELL MED SAGAVOLLELEVAR, VED KORNMAGASINET

12:00-13:00 OPNINGSARRANGEMENT, KJERNEHUSTORGET

- Opning ved Fylkeskultursjef Maja Foss Five
- Musikk og underhaldning (Bø Janitsjar, Midt-Telemark Soul Children, m.fl.)
- Eplesangen av Jon Solberg med skulebarn frå heile Midt-Telemark kommune
- Presentasjon av Epletavla ved Sagavoll folkehøgskole.
- Elevar frå Midt-Telemark kulturskole.
- Dansegruppe frå Gvarv
- Programleiar Tom Arne Møllerbråten med Eplebandet

14:30 - 15:00 KULTURPROGRAM KJERNEHUSTORGET

AUDUN – konsert med bandet til Audun Rørmark som har gitt ut plate og er på turné.

11:00- 17:00 "STIKK INNOM-KYRKJA PÅ TORGET"

- Open kafé Kjernehurstorget
- Salg av eplekake/plommekake med krem og kaffe.
- Lokala fyllast med ulike aktivitetar, som orgelbygging, fellessang, stand, bruksalg, buttonsleging for barna mm.

13:00-14:30 OG 15:00 AUKSJON til inntekt for bekjempelse og utrydding av polio i verden. Ved Bø Rotary.

Arrangerast ved FRUKTLAGERET, GVARVGATA.

20:00-23:00 JAZZJAM OG AVSLUTNINGSFEST FOR ALLE

På KJERNEHUSET



Gårdssalgsruta

Epleblomsten
Sauheradvegen 716

Haugane Frukt
Sannesvegen 127

Lien gård
Liagrendvegen 262

NeRø sideri
Hagenveien 27

Jønsi gård
Hagenvegen 29

Kåsin Gård
Sauheradvegen 782

Eventyrmøst
Nyhussvingen 28

Gvarv frukt og bær
Strannavegen 90

Hyllest
Gåravegen 66

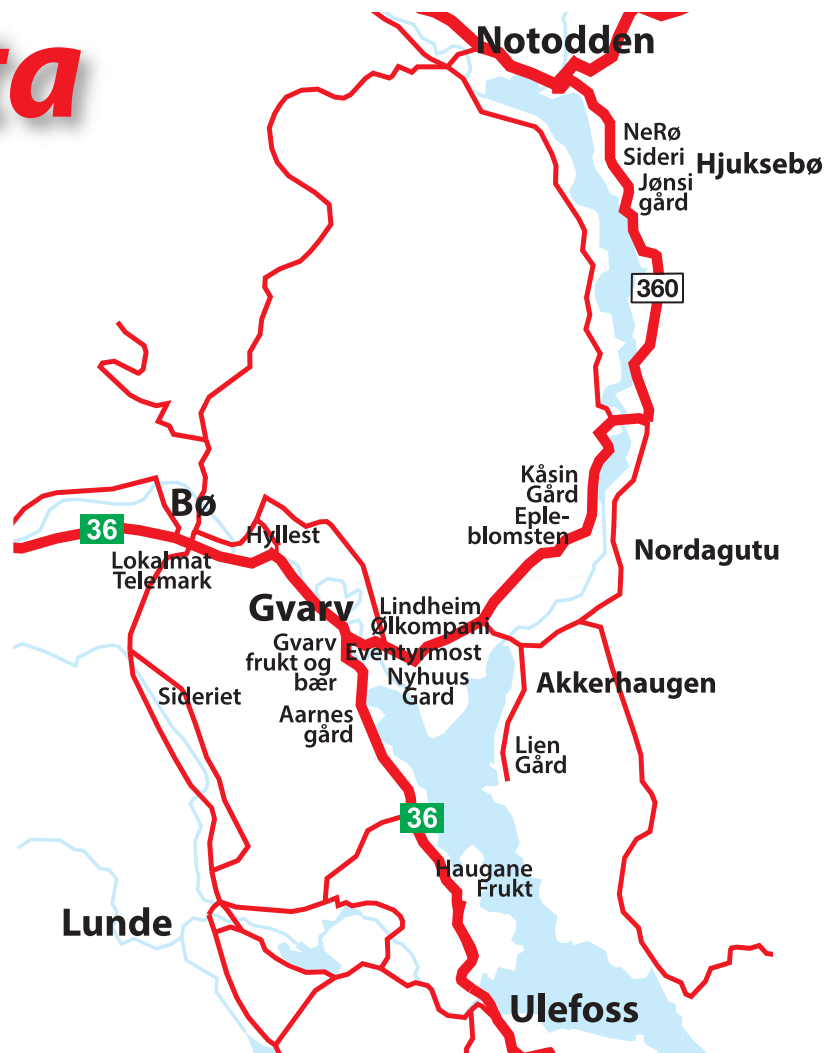
Lindheim Ølkompani
Tinghaugveien 101

Nyhuus Gard
Nyhussvegen 9

Aarnes gård
Strannavegen 300

Sideriet AS
Børtevegen 52

Lokalmat Telemark
Stasjonsvegen 20



Endelig Eplefest

I år har vi Eplefesten på huset – vi har smaksprøver fra cateringmenyen i uteteltet fra kl 12-16

Her ser du
noe av det
vi frister med!


**Aarnes
Kafeteria**



Tilslørte bondepiker



Fersk svinekam fylt med epler og svsker m/surkål

PRØV OGSÅ
Eplefestburger
m/eple og kålsalat
Svinegryte
m/epler og
jordeplestappe



Nystekt eplevaffel





I FULL GANG MED INNHAUSTING: Ranveig Haglund og Tore Risnes driv økologisk eplegard.

FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen

FAKTA

REKO-ringen

- REKO-ringen er ein omsetningskanal for lokalprodusert mat, direkte til deg frå bonde og mathandverkar.
- I Noreg i dag er det over 130 reko-ringar.
- REKO står for rettferdig konsum og hadde sin oppstart i Finland.
- Den blei starta i Bø for fem-seks år sidan.
- Ordninga er basert på frivillig organisering.
- Det er først og fremst matvarer som blir selde, men ein kan også selje andre produkt frå garden viss ein også sel mat.
- I Telemark starta det først reko-ring i Porsgrunn og Skien.
- Berre bestilling og utlevering av varer, ikkje sal på stad viss det ikkje er noko spesielt som skjer.

Skryt av REKO-ringen

Kortreist, lokalprodusert mat har blitt populært, og både produsentar og kundar er glade for REKO-ringen.

Veronica Irmelin Ellingsen
redaksjon@boblad.no

– Det er eit veldig fint konsept. Me får eit ansikt på dei som kjøper, og kundane kan gi oss direkte tilbakemeldingar på produkta våre, seier Ranveig Haglund.

Saman med ektemannen Tore Risnes driv ho Gunheim øko eple. Dei tilbyr økologiske eple frå eigen gard, i tillegg til frosen eplemost.

Dei får mellom anna selt varene sine gjennom REKO-ringen i Midt-Telemark, som annankvar torsdag samlar bønder og småskalaprodusentar på parkeringsplassen bak Bø Bok og Papir.

Der leverer produsentane ut varer som kundane deira har bestilt digitalt på førehand.

Økologisk drift

Haglund og Risnes starta eplegarden som eit hobbyprosjekt ved sida av full jobb. Før leig-

de dei ut arealet, men med optimismen rundt økologisk landbruk sette dei i staden ned epletre.

– Den optimismen varte akkurat så lenge at trea rakk å få eple. Etter det har marknaden vore mykje svakare, fortel Risnes.

Likevel har dei halde fram med økologisk drift.

– Dei siste åra har det vore økologiske eple i butikk, men dei kjem som regel frå Italia. Våre eple blir selde saman med dei som er sprøytebehandla, men i år prøver Bama å få ut meir norsk økofrukt. Me får sjå korleis det går, seier Risnes.

Frosen eplemost

Epla frå hagen på Gunheim blir ikkje berre selde ferske. Dei blir òg pressa til naturleg eplemost.

– Me pressar epla og frys mosten direkte. Juicen er verken filtrert eller pasteurisert, seier Risnes.

Dette har dei fått gode tilbakemeldingar på, særleg fordi smaken av eple kjem tydeleg fram.

Risnes fortel at eplemosten har annan utsjånad og annan smak ettersom den ikkje er pasteurisert.

– Me satsar meir på dette no, og sel eplemosten både på REKO-ringen og til den nye lokalmatbutikken.

Byggjer kunderelasjon

For eplebøndene på Gunheim handlar REKO-ringen om langt meir enn berre sal av eple og eplemost.

I fjor hadde dei ein produksjon på heile 32 tonn eple, men berre nokre hundre kilo gjekk gjennom REKO-ringen. Likevel meiner dei at møtet med kundane gjer ordninga uvurderleg.

– Den viktigaste delen for oss er å få møte folk, byggje relasjonar og høyre kva dei meiner om produkta våre, seier Tore Risnes.

Ranveig Haglund legg til at den direkte kontakten òg har ei tydeleg økonomisk side. Når dei sel gjennom REKO-ringen, slepp dei både mellommenn og matsvinn.

– Me leverer berre det som faktisk er bestilt, og då blir ingen ting kasta. Samtidig får me sitje igjen med heile overskotet sjølve. Det er ei løysing som både me og kundane tener på, seier ho.

Dei legg også til at dei er takksame for dei som tek seg av organiseringen i Midt-Telemark.

Blir brukt

For å bestille frå REKO-ringen i Midt-Telemark må ein vere medlem av Facebook-sida. Produsentane legg ut annonsar i forkant, og kundane bestiller



BRA ORDNING: Arve Berge hentar potet han har bestilt hos Anders Hjelseth, og er svært nøgd med ordninga.

FOTO: Hilde Eika Nesje

ved å kommentere under innlegget. Utleveringa skjer annakvar torsdag.

Administrator Inger Strand Kleiva fortel at ordninga blir stadig meir populær.

– Me ser at etterspurnaden etter lokale varer aukar år for år. Kundane set pris på å snakke direkte med bøndene om korleis maten blir produsert. Og for produsentane er det verdifullt å

møte kundane. Det skaper tillit, seier ho.

Ho fortel at talet på produsentar varierer frå tre til over 20 kvar gong.

– Interessa har aldri vore så låg at me har vurdert å leggje ned. Snarare tvert imot. Salet er spesielt godt om hausten når det er mykje fersk frukt og grønt, og også før jul når folk vil ha lokalmat til høgtida, seier Kleiva.



UTSTILLARLISTE

Eplefest på Gvarv laurdag 27. september 2025

Andrei Musteata

Sukkerspinn

Asmargel

Geleer, marmelade, chutneys

Bente Wold

Strikkede ullgensere, egen design

Birdlife Telemark

Informasjon om fuglevernarbeid

Bø blad

Dialektprodukter, abonnement

Dag Arne Oterkjær

Kniver og treprodukter

De'Signe Botnan

Sydde hatter

Driv

Diverse produkter laget på Driv

Epleblomsten

Foredlede frukt og bærprodukter

Eventyrmøst

Epler, eplemost, eplegløgg og honning

Faghjørnet

Eplefaglig aktivitet

Filtmakeriet

Tovede, pjonede, heklede og strikkede produkter

Forever living

Kosttilskudd, kremer, såper

Godt og Hjemmelaget Bakeri AS

Lefser

Heimebakeriet Anne Underberg

Kling, lefser, flatbrød og kaker

Henry og Kari Lauvland

Håndarbeid, kniver, lisseslips

Hjelseth Gård

Poteter og grønnsaker

Hyllest AS

Økologisk hylleblomstdrikke

IDEA Kompetanse

Bakevarer, tennbriketter, treprodukter

Kåsin Gård

Økologisk eplemost og epler, honning og krydder

Lega

Ost og takkebakst

Leifs vev og munker

Munker, sveler, hjemmevevde tepper

Lindheim

Perler, eplekake

Liv Larsen

Dekorasjoner av naturmaterialer

Løvgren/Serubabel Forlag

Vikingshistorier og middelalder-roman fra Telemark

Midt Telemark Honning

Honning, honningkake, fuktighetskrem

MouseTales

Tekstiler fra små kvinneeide bedrifter

NCF Vestfold og Telemark

Informasjon om cøliaki

Nina Eriksen

Strikkede og tovede produkter

Nome vgs avd Søve

Eplekake, eplemost m.m.

Nordbø Gard og Stule

Ost, smør, prim

Oppistugu på Aase

Blomster, honning, eplemost, epler og strikkeluer

Ramstad baker

Bakevarer, slush, popcorn, kaffe latte

Ren Fryd AS

Håndlagde velværeprodukter

Simoneskåsa &
Telemark Fermentering

Fermenterte grønnsaker og forskjellige gårdsprodukter

Sparebanken DIN

Lokal sparebank og hovedsponsor

Spekestua

Spekemat

Strikkehønene

Håndstrikkede klær

Sunanta's Thai Food

Thailandsk mat

Telefrukt

Epler

Tone Ruud Aasen

Håndlagde smykker og vesker

Tønsberg Hjelpesendinger

Saueskinn, tre- og ullprodukter

Valens Heimelaga

Plommeprodukter

I tillegg kjem alle utstillarane frå frivillige lag og organisasjonar som skal stå i Gamlegata.
Fullstendig produktoversikt finn du på Norsk Eplefest si heimeside
Lista er ikkje endeleg og kan endre seg heilt fram til marknadsdagen.





SIDER OG EPLEMØST: Linda Renate med to av gardens produkt, den alkoholfrie sideren Stødig og ein gardspressa eplemost av Discovery-eple.

FOTO: Øystein Akselberg

Vann pris for sider

Dei er som ny-byrjarar å rekne, likevel stakk folka på Lien gard av med førsteplass i kåringa «Norges beste drikke».

Øystein Akselberg

oystein@bobl.no - tlf. 906 38 453

Lien gard ligg idyllisk til ved Norsjø i Liagrenda ved Akkerhaugen. Her bur Linda Renate og Arild Hellekås saman med fire born, og på garden dyrkar dei både eple og bær, og driv med honningproduksjon.

Familien har også fått på plass eit gardspresseri, der det blir laga både eplemost og sider. Sjølv om dette er ganske nytt, klarte dei tidlegare i år å inkassere gull når Noregs beste drikke skulle kårast.

Prisen fekk dei for den alkoholfrie sideren Stødig, og nå jobbar folka i Liagrenda på spreng med neste «bach» med sider.

Brukar garasjen

Lien gard driftar både eige gardsutsal med lokalproduserte varer, har serveringstilbod og



GARDSFOLKET: Linda Renate og Arild Hellekås.
FOTO: Lien gard

ein koseleg sauna ved Norsjø. I uteserveringa går det i gardens eigen pizza i sommarsesongen.

– Me er eit lite gardspresseri og har produksjonen mellom-bels i garasjen i påvente av å bygge eit nytt produksjonsbygg. Det er litt kaos, men me får det til, seier Linda Renate, travelt opptatt og midt i ein periode der ein skal presse og produsere årets innhausting.

På garden ventar ein at årets produksjon vil gje rundt 80.000 liter eplemost og 20.000 liter sider.

Dei får hundre kasser med eple frå eigen hage, i tillegg kjøper dei inn hundre tonn frå Telefrukt. Dei produserer eplemost og sider både med og utan alkohol.

Stødig og elegant

Denne sesongen er Lien gard i gang med tredje årsproduksjon av sideren Stødig, den alkoholfrie rosésider som har blitt så høgt premiert.

– Da me laga den var det fordi me fekk lyst til å prøve oss på ein alkoholfri sider, og me

var veldig nysgjerrige på om me ville få det til, seier Linda Renate.

Ho fortel at den prisvinnande sideren er laga på tre eplesortar blanda med bringebær.

Ein kan definere sideren som ein handverksider som er naturleg gjæra, filtrert og tilsett kolsyre ved flasking.

Flaskene er også verdt ein kikk: Dei er like vakre som siderens flotte farge, og er blitt eit skikkeleg blikkfang.

Hausten 2022 laga gardsfolket på Lien ein første test på



VÅT INNHAUSTING: Etter ein sommar med mykje godt vêr, tek Linda Renate Hellekås ein regnskur med godt humør. FOTO: Øystein Akselberg

berre 1.000 liter av den nye sideren.

– Det tok vel ikkje heilt av, men alt blei da seld ut. Hausten 2024 laga me ein ny batch, og i mars 2025 vann me prisen «Norges beste drikke» i kategorien alkoholfritt. Da blei me utseld med ein gong, fortel ho.

Ny produksjon er på gang, og på Lien produserer dei nå på spreng for å fylle opp hyllene igjen.

– Når det gjeld denne nye suksessen vår aukar me produksjonen til cirka 5.000 liter, kan-skje meir, seier ho.



til GARDS!

Ureist og ultralokalt

Godsaker rett frå produsenten!



Aarnes Gård

Strannavegen 300, 3810 Gvarv.
"Rett ved Aarnes kafeteria"
Telefon 91797840

Eplemost og epler rett fra hagen selges i låvebutikken på gården.

Her har vi Summerred, Aroma, Åkerø, Gravenstein og Rubinstep avhengig av høstetid.
Kom innom på tunet for en lokal og kortreist handel!

Hilsen fra Even og Lisa på Aarnes Gård



Åpen gårdsbutikk, sidersmaking og egen piknikkurv i sommer!

ETBL 2004
LIEN GÅRD
TELEMARK

EPLER, BIER OG BÆR -
Kombinasjonen som gir oss de beste råvarene, som vi foredler med et solid håndverk for å gi deg unike smaksopplevelser.

Book sidersmaking og piknikkurv:
Liengard-telemark.no
Liagrendveien 262, 3812 Akkerhaugen

Velkommen til vårt gårdsutsalg

Vi har åpent 10.00 - 18.00
mandg - lørdag

NeRø

NeRø Sideri på Hjuksebø
Hagenvegen 27, 3683 Notodden
tlf. 95 15 46 55 | nerofrukt.no





Velkommen til

Strannavegen 90, Gvarv




• Stort utvalg av gårdsmatprodukter - nisjeprodukter fra lokale og nasjonale produsenter. • Egenprodusert bakverk fra steinovn.
Sesongåpent frem til 2. november

Gårdsbutikken og bakeriet er åpent hver dag:
September: kl. 10-19 || Oktober: kl. 10-18.



Velkommen til Kåsin Gård's selvbetjente veibod

Økologiske usprøytete epler, eplemost, honning, urtesalt og annet gården måtte ha å tilby.
Boden står ved innkjørselen til Sauheradvegen 782, 3812 Akkerhaugen.
Tlf: 920 58 683 / 911 78 292.




Selvbetjent gårdsutsalg

HJELSETH GÅRD

Ulike potetslag
Beter • Kålrot • Gulrot

Hjelsethvegen 140, Ulefoss
Salg på REKO-ringen i Bø

Vi har stand på Eplefesten!



 Hjelseth gård-potetutsalg | Telefon: 913 26 784



LIV I SENTRUM: Aslaug Norendal (f.v.), Åsne Gotehus Køhn, Sigrid Haukvik og Lisa Dawn Aarnes slår eit slag for liv i sentrum.

FOTO: Gro B. Røiland

Vil skape liv og røre

– Me satsar på den vanlege suksessopp-skrifta med liv og røre på torget, seier Aslaug Norendal.

Gro Birgitte Røiland
gro@bobl.no - tlf. 930 22 398

Når Norsk Eplefest går av stabelen den siste laurdagen i september, er det med marknad og mat, handverk og handel.

Men eplefesten er ikkje bare marknad og mat.

– Det er kjempeviktig at det er noko for alle. Norsk Eplefest er handel, landbruk og kultur i skjønn foreining, og skal vise frukthageita i fruktbygda både innan folkeliv, handel og produksjon. Me håper at folk blir på Gvarv heile dagen, seier Aslaug Norendal, leiar i gruppa med ansvar for å lage kulturprogram til Norsk Eplefest.

Gratis og variert

Festivalen opnar med kultur og avsluttar med kultur.

Fyrste post på programmet er Eldres eplefest torsdag 25. september, siste post er jazzjam på Kjernehuset laurdag 27. september.

På sjølve marknadsdagen laurdag er det kulturprogram heile dagen, og Norendal påpeikar at alt er gratis.

Dei som bles dagen i gang i Gvarv sentrum er musikan-tane i vaksenkorpsset Bø janitsjar. Men før det, er det musikk og lyrikk med Johannes Sundsvaen, Bruno Hageman og Ivar Solbu i Nes kyrkje, under altertavla frå 1661 som har inspirert logoen til Norsk Eplefest.

Etterpå kan ein vera med på vandring i det fruktbare kultur-landskapet frå Nes kyrkje gjennom frukthageane til marknadsplassen i Gvarv sentrum.

Torget ved Kjernehuset

Mens handelen går føre seg på stasjonsområdet, er torget utanfor Kjernehuset hovudarena for kulturprogram med musikk og dans.

Hit kjem fylkekultursjef Maja Foss Five for å opne arrangementet, mens Tom Arne Møllerbråten er dagens konferansier.

Mange lokale kulturkrefter er henta inn for å bidra.

Med på programmet er Bø janitsjar, Midt-Telemark Soul Children, Midt-Telemark Soul Kids, gruppa Dansecrew Kjernehuset og elevvar frå Midt-Telemark kulturskule.

Jon Solbergs eplefestsong, «Eple-ein, eple-to, epletre!», skal tradisjonen tru framførast live. Her er skulebarn frå hele kommunen inviterte til å vera med i koret.

Gamlegata og gatekyrkja

I Gamlegata blir det også liv og røre. Her arrangerer elevane ved Sagavoll folkehøgskole Eplesprell med aktivitetar for barn, og frivillige organisasjonar er inviterte til å delta med stands.

I Gamlegata blir det også sett ut benkar der store og små kan ta ei pause.

Ei kaffi- og kakepause kan ein også ta i gatekyrkja som Sauherad og Nes sokn og Sauherad diakoniforening driv vegg i vegg med Kjernehuset.

Denne dagen kan ein i gatekyrkja bygge orgel med komponist Henrik Ødegaard, eller

ta ein prat med representantar for Kirkens SOS.

Ung kultursatsing

I fjor starta Norsk Eplefest ei ny satsing på unge kunstnarar i regi av Norsk Eplefest.

Ideen er å vera ein pådrivar og søke eksternt finansiering til arrangement av høg kunstnarisk kvalitet, framført av unge musikarar og kunstnarar på eplefesten.

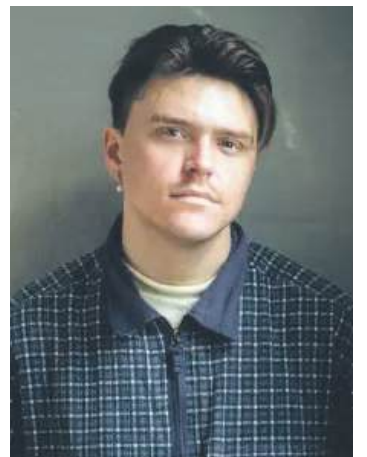
I år er musikar og komponist Audun Rørmark frå Bø engasjert. Han kjem med bandet sitt, og skal spela konsert på torget ved Kjernehuset på dagtid. Om kvelden skal han leie jam på Kjernehuset, som er siste post på marknadslaurdagen.

– Eg er så heldig som er spurt om å bidra. Eg har gode minne frå Norsk Eplefest som barn, og det er hyggeleg å kunne ta del i denne lokale tradisjonen, seier Audun.

Plateslepp

Audun kjem heim til Midt-Telemark saman med bandet sit. Dei seks musikarane møttest da dei for nokre år sidan studerte musikk.

I bandet har han med seg Tuva Halse, Ola Erlien, Gard



UNG MUSIKAR: Audun Rørmark med band spelar på Norsk Eplefest.

FOTO: Lasse Amundsen

Kronborg, Benjamin Gislí og Øyvind Leite.

Audun fortel at konserten på Gvarv er ein av fem konsertar på ein landsomfattande platesleppturne dei skal på denne hausten. Ei veke før Norsk Eplefest slepper han nemleg sitt debutalbum, med sjølvkomponert musikk i popsjangeren.

Audun leier også jammen i Kjernehuset på kvelden. Her er alle velkomne til å ta med instrument og bli med på moroa.



Rett frå jord til bord

Ein dag i haust er klasserommet bytta ut med potetåker og fysisk gardsarbeid for alle elevane på 8. trinn. Det er populært.

Gro Birgitte Røiland
gro@bøblad.no - tlf. 930 22 398

Denne onsdagen i september er det 8c frå Bø ungdomsskule sin tur. Klassa er den siste av seks klasser frå Bø og Gvarv som er med på undervisningsopplegget «Frå jord til bord» gjennom Den kulturelle skolesekken.

Alle elevar på 8. trinn i Midt-Telemark kommune, i år 150 elevar, deltar.

Denne dagen må teoretiske fag vike for gardsarbeid og matlaging, og klasserom er bytta ut med potetåker, tun og eldhus.

I løpet av dagen er det også innslag av yoga, samt gards- og lokalhistorie.

– Dette er gøy, mykje betre enn vanleg skule, fordi det er praktisk og fysisk arbeid, seier Sondre og Eirik.

Gutane er ivrig opptatt med å fylle potetbøttene, saman med resten av elevgruppa. Elevane går laus på oppgåva med stor energi.

Potetene dei haustar blei sett av barna i 2. klasse på Gvarv skole i vår. Nå er det 8. klasse som tar opp avlinga.

Sidan 1990-talet

Opplegget er gammalt, men kanskje meir aktuelt enn nokon gong. På 1990-talet søkte lærar Jorid Vale midlar til eit prøveprosjekt for skulane i gamle Sauherad kommune. Arenaen var da som nå Evju bygdetun, som både er gard og museum.

– Eg laga eit opplegg som eg kalla «Frå jord til bord», fekk kjøpe ein potetåker på rot av naboen til Evju, Asbjørn Dyrud, og inviterte inn alle 4. klassene i kommunen. Da var det mange skular i Sauherad, fortel Jorid.

Det blei suksess. Prosjektet blei utvida og tatt inn som ein fast del av Den kulturelle skolesekken i Sauherad.

Etter kommunesamanslåinga i 2020 har også elevane i Bø fått tilbodet. Framleis er «Frå jord til bord» del av Den kulturelle skolesekken.

Nærheit til jorda

Jorid har alltid brukt mat og matlaging i undervisninga. Det kan



TIL VASK: Potetene får ein grundig vask før dei hamnar i gryta.



AKTUELT: Heilt sidan 1990-talet har Jorid Vale undervist i «Frå jord til bord». Opplegg og tema er stadig like aktuelt.



I POTETÅKEREN: Bøttene fyllest fort når 8c frå Bø ungdomsskule er i potetåkeren.

til dømes vera mykje matte i mat.

– Eg har alltid jobba med å laga mat saman med ungar, og som lærar hadde eg alltid kokeplate i skapet i klasserommet. Ungane må få nærheit til jorda, det er veldig viktig. Dei må få erfare med alle sansar og vera nær elementa. Mange av dei har aldri grove poteter før, seier Jorid, som erfarer at sjølv i ein jordbrukskommune som Midt-Telemark er det

mange barn som veit lite om korleis maten vår blir til.

I løpet av skuledagen på Evju bygdetun får elevane ta opp poteter, som dei etterpå vaskar, kuttar og klargjer til suppe. Dei plukkar også eple frå dei gamle epletrea på tunet.

Poteter, eple og andre planter dei haustar denne dagen, blir til lunsj. 8c får suppe av potet, grønkål, graslauk og eple frå garden, og dei er med

på heile prosessen frå jord til bord.

Også desserten er dei med og lagar. Søtepla blir skrella, kutta og koka til eplemos, og servert til svelene som elevane sjølv steiker.

Vil tilbake

I eldhusveggen finn me elev Leah Furuvik Aaland med ein stor haug graslauk. Ho er veldig fornøgd med dagen.

– Opplegget er spennande og det er interessant å lære om potet. Det er gøy å lære på ein annan måte enn på skulebenken, og så er det gøy at me får mat, seier Leah med eit smil.

Ho vil gjerne tilbake til Evju bygdetun, også utanom skulen, for å laga mat og bidra.

– Eg likar å laga mat og likar å vera frivillig, seier Leah.

Det er Jorid glad for å høyre. – Me treng unge folk, seier Jo-



l på Evju



NYSKRUBBA: Eskil Danielsen og Eivind Leek Haug med nyskrubba poteter, klare til bruk.



ALLE FOTO: Gro B. Røiland

rid, og sikrar seg telefonnummeret til 8.-klassingen.

– Bra for helsa

Kontaktlærer Anne-Berit Johansen følger 8c på «Frå jord til bord» for fyrste gong. Ho har høyrte mykje skryt frå klassene som allereie har vore på Evju.

– Dei har vore kjempefornøgde. Det verkar som eit veldig bra opplegg, og det er veldig bra å kome ut av klasserommet, seier Anne-Berit.

Barne- og ungdomsarbeidar på Bø ungdomsskule, Khan Mohammadi, har følgte alle klassene. Han er begeistra over det han har sett og opplevd.

– Det er eit fantastisk opplegg. Her blir alle elevane inkluderte og det engasjerer alle. Elevane får prøve nye ting, som å plukke poteter, og dei finn ut kor maten kjem ifrå. Dette er bra både for den psykiske og fysiske helsa, seier Khan.

Fiber til folket

Har du behov for fiberbredbånd til din bedrift?

Kontakt Svein for et uforpliktende tilbud!

✉ svein@mtbreiband.no
☎ 35 02 50 50



Midt-Telemark
breiband

VI LEVERER

altibox

mtbreiband.no

sea 1964

Me har elt frå kringlur og brød te kremkakur og småkakur. Stikk innom kånn på Gvarv og opplev et ekte og levans bakeri.

Gvarv Bakeri

Telefon 35 95 53 21
Gamlegata 22, 3810 Gvarv



FAST JOBB I FRUKTBYGDA: Diana og Ruben Paduret trivst godt i Midt-Telemark.

ALLE FOTO: Øystein Akselberg

Viktige arbeidrarar

Sesongarbeid ved Telefrukt på Gvarv har skapt trua på eit godt liv i Midt-Telemark for familien Paduret.

Øystein Akselberg

oystein@bobl.no - tlf. 906 38 453

Diana (24) og Ruben (30) Paduret jobbar begge fast på fruktpakkeriet Telefrukt på Gvarv. Dei er opphavleg frå Bacau i Romania, og har no budd i Midt-Telemark i høvesvis seks og elleve år.

Begge starta som sesongarbeidarar på Telefrukt, men har no hatt fast jobb der i fleire år.

Paret bur på Akkerhaugen og har to døtrer, Iselin på tre år og Ines på fem år. Dei har vald barnehage på Gvarv, for det er mest praktisk for dei.

Ruben kom til Gvarv som sesongarbeidar i 2014, og etter seks år med sesongarbeid fekk han fast 60 prosent-stilling i 2020. Først jobba han ute på pakkelinjene, og seinare fekk han meir ansvar. I dag er han fast driftsleiar.

Diana har vore tilknytt Telefrukt sidan 2019, først som



PINK LADY: På Telefrukt blir det også pakka frukt frå utlandet. Her viser Diana og Ruben fram ei kasse med sorten Pink lady frå Chile.

sesongarbeidar og seinare med fast stilling. No har Diana ei oppsynsrolle for maskina som pakkar importfrukta Pink Lady.

Vanskeleg i Romania

Paret gifta seg i 2019 da Diana var ferdig på skulen som 18-åring. Diana fortel at det var mora til Ruben som sørgde for at dei blei kjende.

– Mor til Ruben likte meg og sende bilde av meg til han. Seinare fekk me kontakt via tekstmeldingar på telefonen, seier Diana med eit smil.

Ho legg til at kontakten oppstod frå ho var 16 år gammal.

Begge kjem frå familiar der

mange har reist frå Romania til ulike land i Europa. Familien til Ruben flytta til Italia og budde der i mange år, før dei flytta tilbake til Romania.

– Allereie som 19-åring byrja eg å sjå meg om etter ein betre betalt jobb og eit betre liv utanfor Romania. Livet i Romania er for mange svært vanskeleg. Eg hadde ønskje om å få ein jobb som gjorde at eg kunne få meg min eigen familie som eg kunne forsørje, seier Ruben.

Ruben sin opphavlege familie frå Romania har busett seg både i England, Spania og Italia, medan Diana sin familie har flytta til Danmark. Nokon bur også fortsatt i Romania.

Både Diana og Ruben skildrar eit Romania der dei elsker folka.

– Det er eit godt og hardtarbeidande folk i Romania, men myndighetene gjer livet vanskeleg for folk med dårlege økonomiske vilkår, seier dei, og legg til at styresettet som har vore gamalt no er i betring.

Eit godt liv

– Eg likte meg svært godt i arbeid på Telefrukt, og håpa å få meir å gjere då eg var sesongarbeidar. Målet var å skape eit godt liv her. No ønskjer me å lære meir om Noreg og språket. Det norske vêret kan vere litt vanskeleg, men det er så veldig vakkert her, seier Diana.

Ho ser også store forskjellar på skulesystemet i Noreg kontra det ho kjenner frå heimlandet sitt.

– Her er det større fokus på barna med meir praktiske og moderne metodar for læring, seier ho.

– Me ønskjer ikkje å reise tilbake til Romania for å busette oss. Me ser for oss framtida her og eit betre liv her for både jentene våre og oss sjølve, seier dei, og legg til at Akkerhaugen passar dei heilt perfekt.

Dei slår fast at eit klart mål er å leggje seg opp sparepengar

slik at dei i framtida kan kjøpe seg sitt eige hus.

Fleire språk

Familien Paduret har fleire språk som skal handterast i det daglege.

– På Telefrukt går det mykje i engelsk på grunn av at folk kjem frå ulike land. Heime snakkar me rumensk fordi det er viktig at jentene vår skal lære seg det skikkeleg. På skulen vil dei lære seg norsk etter kvart, seier Ruben, og slår fast at det er ein viktig basis for dei å lære seg det norske språket godt.

Ruben er som tilsett på Telefrukt med på å sikre eit internasjonalt miljø med sesongarbeidarar frå fleire land, som til dømes Polen, Ukraina og Romania.

– Eg bidreg til at me får inn gode og ansvarlege sesongarbeidarar frå ulike land. I år har eg vore med på å hente hit rundt 40 sesongarbeidarar. Dette engasjementet omfattar også å hjelpe til med bustad og bilkøyring, seier Ruben.

Diana og Ruben peikar på at rumenarar generelt er eit svært sosialt folkeslag og at det ikkje er fritt for at det blir ein del sosialt samvær med sesongarbeidarane som er på jobb på Telefrukt og andre stader i fruktnæringa i Midt-Telemark.



NORSK EPLEFEST

Sponsorer



Telefrukt



FRUKT & BÆR

FARGERIKE
Bø Maling a/s



Sparebanken DN



Felleskjøpet

Avd. Bø Tlf. 35 95 41 50

CATO REKANES
TRANSPORT

elektropluss

BRØDR. FREBERG AS
Spesialfirma i vanning



ALMANKÅS
TELEMARKSBUNADER



Epleblomsten as

NORICE
SEAFOOD AS



Revisorteam

TVEITO MASKIN AS
entreprenør

HOLTE
INDUSTRI



Midt-Telemark
kommune

TT MASKIN AS

Fimex

MIDT-TELEMARK
KOMMUNALE EIGEDOM AS



Bø Auto

MT NU MidtTelemark
Næringsutvikling

BÅRD LANGKAAS TRANSPORT AS
HØRTE, 3800 BØ - TLF. 41 25 00 10

SUNDE
Tlf. 35 95 68 80

BØ HOTELL
TELEMARK BONDELAG

Bø blad
Lokalavis for Midt-Telemark



First Camp
Norsjø



TELEMARK BEGRAVELSESBYRÅ
NORHEIMS EFTF. AS

HAUGERUD
REGNSKAPSKONTOR AS

Montér

Storkaas

BØ INSTALLASJON



OPTIKER T. NYHUS

UTLEIESENTERET
Bø Lift og Maskinutleie AS



**Vi takker alle frivillige, annonsører
og samarbeidspartnere for innsatsen**

www.eplefest.no



Rørleggermester'n AS

www.rorleggermesteren.no

Gjør en ekstra god handel under eplefesten!

SALG
på alle
sommervarer

Husqvarna



Bensin
Kun **199,-**
Uke 39 og 40

Husqvarna 550 XP® G Mark II



8900,-
Uke 39 og 40

VIKINGBAD

**SCANN OG TEGN
DITT DRØMMEBAD
FÅ 25% AVSLAG**



**ALT FRA
VIKINGBAD
25%**
*gjelder ikke massasjebad
Uke 39 og 40



TILBAKE: Dette blir fjerde gongen Anne Valen Næss stiller ut på Gvarv.

FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen

Ellevilt og alvorleg

– Eg opplever livet som eit bombardement, seier Anne Valen Næss.

Veronica Irmelin Ellingsen
redaksjon@bobl.no

Me møter årets eplefestkunstnar, Anne Valen Næss, i Galleri Nyhuus på Gvarv.

Snart blir dei kvite veggane i kunstgalleriet fylte av alle regnbogens fargar. Det mellommenneskelege, musikkinstrument og ein heil flokk med sebraer, vil møte dei besøkande.

– Eg pleier å seie at det ikkje finst grenser, men det må alltid vere balanse, fortel eplefestkunstnaren, som er svært etterspurd i Galleri Nyhuus.

Dette er fjerde gong Næss stiller ut i galleriet til Kari Nyhuus Holtskog og Halvor Holtskog. Årets utstilling har fått tittelen «Ellevilt og alvorleg».

Familie frå Midt-Telemark

Kunstnaren har sjølv familie frå både Bø og Sauherad, og ho har vore her mykje som barn.

Ho voks opp i Sandefjord, midt i musikkmiljøet rundt foreldra. I barndomsheimen var stova

fylt av instrument: både flygel, piano, cello i kroken og mor sin fiolin, og ikkje minst songundervisning. Eit musikkstudium blei derfor eit naturleg val for den unge Næss.

Men livet tok ei ny vending då ho fekk leddgikt, som også påverka kjeven hennar. Ho hadde i mange år undervist i musikk og vore organist, men dette blei etter kvart vanskeleg.

– Då blei det rett og slett for krevjande. Men så fann eg den vegen her, som etter kvart kom meir og meir til syne. For meg blei det eit nytt og spennande vegval, fortel ho.

Blei anbefalt

Vegen vidare gjekk gjennom ulike kurs og målarlag.

Likevel likte Næss best å arbeide utanfor dei etablerte strukturane, og kunsten hennar blei raskt lagt merke til av profesjonelle kunstnarar. Nokre av dei sende bilete av arbeida hennar til galleri, utan at ho sjølv visste om det.

Slik fekk ho etter kvart ein invitasjon gjennom ein kollega sin kontakt, ikkje noko som er enkelt når ein er heilt ny og ukjend

– Eg har vel eigentleg ikkje trengt å søkje nokon stad sidan,

seier ho, og smiler nøgd.

Samspel trass i ulikskap er ei grunnleggjande utfordring i samfunnet, og det er eit tema som går att i mykje av kunsten til Næss.

Det mellommenneskelege

Ho målar ofte halvfigurative menneskeskikkelser og forenkla landskap i sterke, kraftfulle fargar.

Når ho arbeider i atelieret, høyrer ho gjerne på lydbøker medan ho har fleire bilete gåande samtidig.

Først kjem bakgrunnsfargane, deretter brukar ho kol for å utvikle uttrykket. På den måten blir ord til bilete, og bilete til forteljingar.

– For meg er det augeblinks-bilete frå livet, og derifrå får historia utvikle seg vidare, seier Næss.

Dyrefigurar og musikkinstrument opptre òg ofte i bileta hennar. Særleg piano og sebraer går att. Fascinasjonen for sebraen har ho hatt sidan barndommen.

– Eg synest sebraen ser så sympatisk, roleg og fin ut, og dei går så fint i flokk. Samtidig er den så sta at han nesten er umogleg å temje. Dei samansette eigenskapane, det er noko eg kjenner att hos oss menneske,

for me er òg både samansette og ulike, seier ho.

For Næss er det menneskelege heilt avgjerande. Ho har prøvd å måle andre motiv, men synest ikkje det blir personleg på same måte.

– Mitt høgaste ynskje er at dei som ser bileta mine greier å bruke det dei ser til å skape si eiga forteljing, seier ho.

Ei sterk verd

Anne Valen Næss er fødd med eit fenomen som kallast synestesi, der hjernen blander saman ulike sanseintrykk. For henne betyr det at musikk blir til fargar.

– Det er mykje av dei same sterke fargane eg ser når eg høy-

rer musikk som går igjen i bileta mine, fortel ho.

Men sjølv om kunsten hennar er full av sterke fargar, tyder ikkje det at ho berre lagar «glade bilete». Ser ein forbi fargane, møter ein sjeldan smilande figurar eller lukkelege motiv.

Bileta er skapte ut frå korleis verda kjennest for henne – ikkje nødvendigvis korleis ho ser ut.

– Eg har ikkje noko ynskje om å lage ei polert, vakker og korrekt attgjeving. For det er ikkje sanna eg opplever at livet er, seier kunstnaren.

På opningsdagen får publikum i Galleri Nyhuus også høyre tonar framført av Lise Mette og Tom Arne Møllerbråten.



ER KLARE: Halvor Holtskog og Anne Valen Næss gler seg til utstillinga. FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen



NORSKE Bunader



Øst Telemark dame
fra kr 34.900
Øst Telemark herre
fra kr 25.900



Beltestakk
fra kr 33.900



Vest Telemark dame
fra kr 32.900
Vest Telemark herre
fra kr 23.900

KVALITET

Alle våre materialer er fra norske leverandører som har lang erfaring med å levere stabil kvalitet over tid.

BUTIKKER:

Besøk våre butikker i Oslo, Moss, Stavanger, Bergen, Trondheim, Harstad. Her kan du komme for å se på broderi, stoff, bunaden eller sølv og tilbehør.

HJEM TIL DEG:

Bor du ikke i nærheten til våre butikker så reiser vi flere ganger i året til de distriktene hvor vi ikke har butikk. Her vil det bli mulighet for å se bunader, broderi og måltaking om du ønsker.

Ta kontakt nå!

23 29 66 70

info@norskebunader.no

www.norskebunader.no





Saftig godt fra Telefrukt

Moreller • Plommer • Epler



Telefrukt

3810 Gvarv - tlf. 3595 6464 - www.telefrukt.no

Epleblomsten®

EPEMOST FRA TELEMAR

*Eplemost av rent eple, samt blanding med bær.
SolbærsMOOTHIE og eplesirup.
Kassesalg.*



Epleblomsten as
Saftpressa på Sauar gard

402 22 210 - www.epleblomsten.no

Maxima Helse Trening

Alt under samme tak i Bøgata 28!

- Pilates • Yoga • Zumba • Spinning • Styrke
- Kettlebell • Slynge • Basisball • Step • Tabata
- **NYHET! Pilates Reformer!**
- Apparatshal/nøkkelgym

- Fysioterapi • Kiropraktor • Osteopati
- Samtaleterapi • Logoped

Se vår timeplan på
www.maximahelse.no

Besøk oss på Facebook og Instagram | Bøgata 28

**MaXima
helse**



BØ I HONDRE

18.-20. SEPTEMBER

Handelsstanden i Bø er heilt i hondre,
og har massevis av tilbud!

GRIP SJANSEN, ET UTE!



Sjå spisestadane
som tilbyr
frokost, lunsj
eller middag for kun
kr. 100,- og kr. 200,- !



FOR MEIR INFORMASJON
OG TILBODSAVIS:
www.sentrumsringen-bo.no
f Sentrumsringen i Bø





Stoppa av sensuren

Norsk Eplefest sin logo med Eva og eplet i Edens hage er for dristig for Facebook. Logoen blei stoppa av sensuren.

Gro Birgitte Røiland
gro@bøblad.no - tlf. 930 22 398

Halvor Holtskog, grafisk designer, og Jorid Vale, kulturkoordinator for forprosjektet til Norsk Eplefest, kom opp med ideen. Dei var begge med i 2005 da planlegginga av Norsk Eplefest var i gang. Ein logo skulle vera lokalt fundamentert.

– Den skulle vera knytt til historia og landskapet her, fortel Halvor Holtskog.

Norsk Eplefest skulle gjenspegle både frukt, kunst og kultur i Sauherad. Altertavla frå 1600-talet i Nes kyrkje er det eldste kunstverket som finst i bygda. Her finn ein Adam og Eva i Edens hage, sjølv sagt med eple. Motiv til logo blei derfor ei teikning av Eva med eplet, sterkt inspirert av det 400 år gamle måleriet i altertavla.

Sidan den fyrste eplefesten i 2006 har logoen vore brukt både i samband med å profilere Norsk Eplefest og produkt frå fruktbygda.

Som på altertavla i Nes kyrkje er Eva i logoen naken. Det blei for mykje for Facebook. I samband med deling av eit event på Norsk Eplefest si Facebook-side i vinter, blei den stoppa av sensuren.

Meldinga som kom var at profilbiletet som viser logoen blei «flagga» av Facebook fordi det kunne vera i strid med retningslinene for innhald.

Vidare stod det at biletet kunne vise innhald som gjer det vanskelegare å skape eit trygt samfunn, og at vanlege grunnar til dette er promotering av regulerte varer som tobakk eller legemiddel, at sjølvskading, sjølv-



LOGO-TRØBBEL: Jorid Vale og Halvor Holtskog ved altertavla i Nes kyrkje, som er modell for logoen.

FOTO: Gro B. Røiland

mord eller eteforstyrningar blir diskutert, seksuelt suggererande eller seksuelt eksplisitt innhald og skildringar av vald.

Fjerne brystvortene

Holtskog og Vale stiller seg undrande til at Facebook stoppar logoen, men kan ikkje anna enn å le.

– Eva har sett utover kyrkjelyden i Nes kyrkje sidan 1600-talet, og ingen har reagert tidlegare, seier Holtskog.

For å unngå sensuren og påstanden om seksualisert innhald har han nå gjort ein ny vri på logoen til Facebook.

– Eg har tatt vekk brystvortene på teikninga av Eva. Så får me sjå korleis det går. Å sette bikini på henne vil eg vel synest er

litt tuslete, seier Holtskog.

Blir ikkje ny logo

– Viss Facebook framleis ikkje godtar logoen, er det da aktuelt å laga ny?

– Nei, me lagar ingen ny logo, men me kan laga ein justert ein til Facebook viss det trengst. Det me kan gjera er å bare bruke fjeset og hovudet til Eva, seier Halvor Holtskog.

– Slik at ein bare ser antydning til puppane, ler Vale.

Ho synest det er betenkeleg at ei teikning av ei naken Eva med eple blir sensurert, mens mykje anna ikkje blir det.

– I seinare tid har det vore mykje fokus på kva som passerer på Facebook av hatefulle



FACEBOOK-TILPASSA: Teikninga av Eva med og utan brystvorter.

FOTO: Gro B. Røiland

ytringar. Viss det er KI (kunstig intelligens, red. merk.) som har stoppa ei naivistisk teikning av Eva frå 1600-talet, er det ei ut-

fordring. Da er det ikkje ein sensur som har noko menneskeleg ved seg, det er heilt utanfor vurdering, seier Jorid Vale.

Er du aktiv gårdbruker?

Da kan du ha mulighet for tilskudd til diverse tiltak

Produksjonstilskudd i jordbruket

Søknadsfrist 15. mars og 15. okt.

Regionalt miljøprogram (RMP)

Søknadsfrist 15. okt.

Tiltak i beiteområder

Søknadsfrist fortløpende

Drenering

Søknadsfrist fortløpende

SMIL (spesielle miljøtiltak i landbruket)

Søknadsfrist fortløpende

NMSK (skogkultur)

Søknadsfrist fortløpende, men seinest 20. nov.

Tilskudd til veg, taubane, hestedrift

Søknadsfrist fortløpende

IBU- midler, (Innovasjon Norge)

Søknadsfrist fortløpende

Erstatning for avlingssvikt

Må meldes så snart skaden har oppstått.

Søknadsfrist 31. okt.

Ta kontakt med oss på Nome og Midt-Telemark landbrukskontor, Landbrukets Hus, Brennavegen 30 eller kontakt oss på tlf. 35957770 eller epost: landbruk@intk.no



Nome og Midt-Telemark landbrukskontor
www.landbruketshus.no
– følg oss på facebook

Telemarkfestivalen

Minnekonserter for

**AGNES
BUEN
GARNAS**

Fredag 31. okt. kl 19:00
Sandvin ungdomshus

Billetter i sal via
Gullbring kulturhus





Sparebanken DIN Telemark

Me sjåast på Norsk Eplefest
i frukthovudstaden Gvarv,
laurdag 27. september 🍏

🍏 Me er stolte over å ha fornya sponsoravtalen som hovudsamarbeidspartnar til Norsk Eplefest!

Våre lokale rådgjevarar **Lena**, **Kjetil** og **Stian** står klare med tilbod på kortreist bustadlån, gode betingelsar på forsikring og rettleiing i sparing.

👉 Ta kontakt med oss allereie i dag.

**Lena Stadskleiv**

Mobil: 908 10 248

E-post: lena@sparebankendin.no

**Kjetil Midtbø**

Mobil: 971 20 510

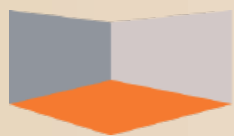
E-post: kjetil@sparebankendin.no

**Stian Strand Paulsen**

Mobil: 970 08 083

E-post: stian@sparebankendin.no





GULVDEAL

MASSIVE SALGSDAGER

ALT PÅ LAGER | HENT GULV SAMME DAG

LAMINATGULV

FRA 99,- M2



VINYLBELEGG

FRA 289,- M2



TEPPEFLIS

FRA 298,- M2



VINYLKLIKK

FRA 299,- M2



PARKETT

FRA 499,- M2



SE HELE VÅRT MASSIVE UTVALG AV GULV PÅ
WWW.GULVDEAL.NO

ELLER BESØK VÅR STORE GULVBUTIKK PÅ NOTODDEN

GULVDEAL AS
HEDDALSVEIEN 28, 3674 NOTODDEN
TLF: 35027100



Utstillinger tilknyttet Norsk Eplefest 2025 27. og 28. september

GALLERI NYHUUS

Eplefestutstilling med årets
Eplefestkunstner Anne Valen Næss.
Sted: Nyhusvegen 9, 3810 Gvarv.
Åpent fredag-søndag kl. 12-18
t.o.m. 12. okt.
Fredag 26. sept: Åpning av
utstilling kl. 17 (17-21)

RUNAUG VENÅS

Gamlegata 17, 3810 Gvarv
Åpningstider: kl. 12-16

LIFJELL KUNSTENTER

– «Understrøm»
Lifjellvegen 375, 3804 Bø
Åpningstider: kl. 13-19

SUNDE

www.sunderenovasjon.no

Tlf. 35 95 68 80

SUNDE - bredde - kompetanse - fleksibilitet!



Containere: Vi tilbyr et stort utvalg av containere til forskjellig bruk til både private og næring.

Krokbiler: med forskjellige typer flak gjør at bilene våre raskt kan bygges om til å utføre mange ulike oppdrag.

Brøyting: Snøbrøyting på vinterstid utføres på oppdrag fra Veidekke og vi stiller med lang erfaring og dyktige sjåfører!

Tippbiler: Både bil med henger og semi - kan kjøre grus og asfalt til ulike veiprosjekter.

Suge/spylebil: som er topp moderne benyttes til slam- og septik tjenester for både private og næring.

Tunellvask: utføres med vår tunellspyler og sopebil, tar også andre oppdrag ved kapasitet.

Gatefeieing og vårrengjøring: står på planen når snøen har smeltet bort på vårparten.

Vi tar på oss jobben og har utstyret som trengs

Vaskebergvegen 21,
3802 BØ I TELEMARK
Epost: post@sundetra.no



Alt til byggeplassen

Bygg med tillit ved å velge
TBU AS, din **ultimate**
leverandør for alt på
byggeplassen.

Heddalsvegen 41, 3674 Notodden
Tlf 35 01 97 20.



TBU



TELEMARK BEGRAVELSESBYRÅ
NORHEIMS EFTF. AS
JARL OLAV RUGTVEIT

Bø-Sauherad-Nome
Siden 1972

Døgnvakt

35 95 52 80/41 60 38 40
post@telemark-begravelsesbyraa.no

Gravsteinsverksted

For ny gravstein, gravering,
rens eller restaurering.

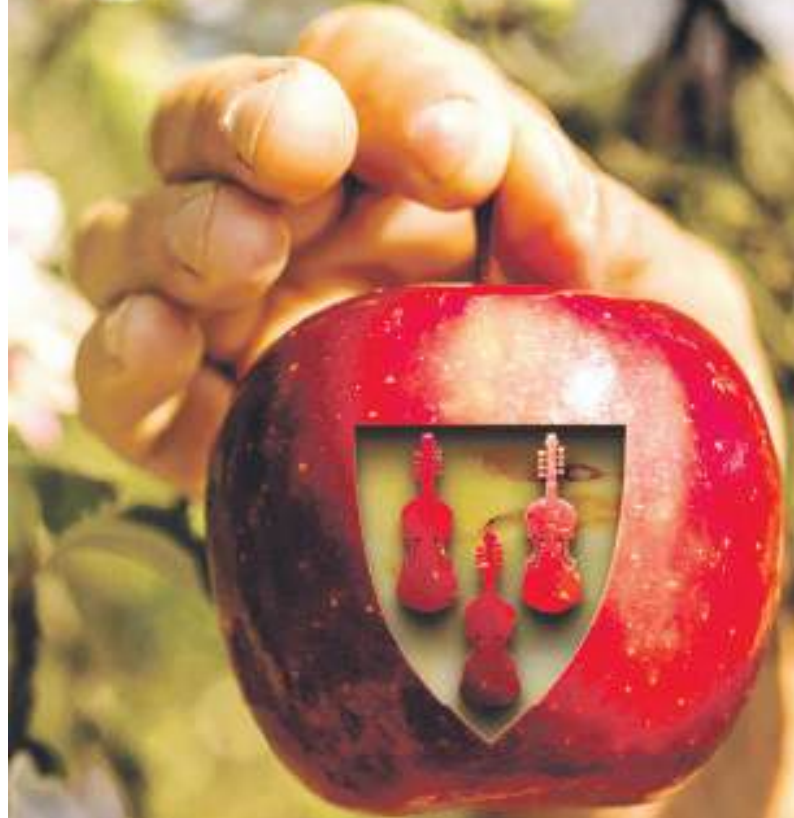


*Vi ønsker å være nyttige medmennesker
i en vanskelig tid*

"Sorger og gleder vandrer sammen.

*Her og til skulle jeg ønske at de skilte lag, slik at jeg kunne følge den ene.
Jeg ville valgt gleden"*

Midt-Telemark kommune ønsker
GOD EPLEFEST



Hos Tre og Portal as får du nå en kvalitetsport fra Hörmann i 9 fargemuligheter uten tillegg i prisen

Ta kontakt for et
uforpliktende tilbud.
Gratis befaring
Tlf. 900 23 178

Garasje-leddport RenoMatic med horisontal profil M

- Garasje-leddport RenoMatic med horisontal profil M
- Isolerte 42 mm tykke seksjoner for høy varmeisolering, utmerket stabilitet og stillegående portløp
- Utvendig med Woodgrain-overflate i 6 farger eller Decocolor-overflate i 3 dekor, innvendig er porten og endevinklene galvanisert i sølvfarge med beskyttelseslakk
- Inkl. overfelt / overfelt 95 mm • Beslagsunderdel i kunststoff sørger for karmens optimale langtidsbeskyttelse
- Mekanisk oppskyvingssikring beskytter effektivt mot innbrudd

Horisontal profil M med Woodgrain- eller Decocolor-overflate



RAL 9016,
Off-white

RAL 9006,
Aluminiumshvit

RAL 9007,
Aluminiumsgrå

RAL 7016,
Antrasittgrå

RAL 8028,
Jordbrun

CH 703,
Antrasitt metallic

Decocolor
Golden Oak

Decocolor
Dark Oak

Decocolor
Night Oak



Salg Montering Service

HÖRMANN

Industri- og garasjeporter

TRE OG PORTAL AS

snekker
Gvarv

Oredalen 11, 3810 Gvarv // Tlf. 35 95 59 00 // post@treportal.no // www.treogportal.no



ALT DU TRENGER

til din frukt- og grøntproduksjon

Fimex er en spesialbutikk for alle som er interessert i det som gror i bakken om det er til husbruk, eller profesjonell produksjon.

Vi leverer til store og små produsenter, samt til deg som kun har en balkongkasse eller to. Vi fører alt av plantevern, gjødsel og andre driftsmidler som er nødvendig får å få en så bærekraftig produksjon som mulig.

Besøk gjerne butikken vår på Gvarv, eller ring oss for en fagprat.



Hørtevegen 2, 3810 Gvarv
Telefon: 95 70 70 00 || epost: post@fimex.no

Innvendig- og utvendig solskjerming

Uansett om du vil skjerme solen på terrassen eller dempe lyset inne i stua, har vi løsninger som passer ditt behov!



• Duoplissé • Plisségardiner • Gardinger • Lamellgardiner • Liftgardiner • Rullegardiner • Persienser • Myggnetting
• Zipscreens • Markiser • Utvendige persienser • Levegger • Pergola

Kontakt oss for en gratis befaring!

post@bomarkise.no Tlf. 35 10 24 00

En del av



mitek-as.no





PROSJEKTLEIAR: Prosjektleiær Ane Cecilie Gremmetsen med solsikke.

FOTO: Gro B. Røiland

Betre fest for alle

Ei ny satsing skal gjera Norsk Eplefest betre for alle. Symbolet er ei strålende gul solsikke.

Gro Birgitte Røiland
gro@boblاد.no - tlf. 930 22 398

Det starta på flyplassen Gatwick i England i 2016. Her blei ideen klekka ut til det som på norsk heiter Solsikkeprogrammet og på engelsk Hidden Disabilities Sunflower.

Bedrifter og organisasjonar over heile verda er medlemmer i Solsikkeprogrammet. Blant andre Ikea, Kroa i Bø, Bø Sommarland, festivalen Tons of Rock og Lego-gruppa. Nå er også Norsk Eplefest med.

Prosjektleiær er Ane Cecilie Gremmetsen ved Nome og Midt-Telemark landsbrukskon-tor.

– Eg har bakgrunn frå hjelpepeleia og er ikkje ukjent med funksjonsnedsettingar. Det har eg fått god bruk for i dette prosjektet, seier Gremmetsen.

Synleggjera det usynlege
Solsikkemerket er eit globalt sym-

bol for å synleggjere usynlege funksjonsnedsettingar.

Armbandet med solsikker eller nøkkelbandet til å ha rundt halsen, viser at ein har ei usynleg funksjonsnedsetting og kanskje treng ei hjelpande hand, forståing eller litt ekstra tid i butikken, på jobb, i kollektivtransport eller det offentlege rom generelt.

– Det er ein moglegheit for å bli sett og respektert, og ei bevisstgjerig om at nokon treng litt ekstra tid. Solsikkemerket kan bety noko for måten me møter folk på. Den vesle tilrettelegginga kan vera så viktig, det gjer noko med menneskeverdet og kan bidra til at ein deltar i fellesskapet, seier Gremmetsen, som har personleg erfaring med usynlege funksjonsnedsettingar i nær familie.

Deler ut armband

Norsk Eplefest vil på marknadsdagen ha ei bu der dei deler ut armband eller nøkkelband med solsikker til dei som vil ha det. Her er det også informasjon å få om Solsikkeprogrammet.

Ein treng ikkje oppgi diagnose for å få solsikkeband. Gremmetsen presiserer at bandet ikkje gir fordelar som rabatt eller at ein går fyrst i køen, det er bare

eit signal om at den som ber det treng ekstra tid og forståing. På marknadsdagen stiller elevar frå Sagavoll folkehøgskule opp som solsikke-medhjelparar.

Som del av programmet vil toaletta på eplefesten vera merka med solsikker, og det blir sett ut fleire benkar enn tidlegare.

– Kjem alle til gode

– Me har fått låne benkar av Driv og har derfor fleire benkar enn tidlegare. Dei kan brukast av alle. Tilretteleggingane me gjer gjennom Solsikkeprogrammet kjem alle til gode, ikkje bare folk med usynlege funksjonsnedsettingar, seier Gremmetsen.

Styret i Norsk Eplefest og frivillige er orientert om Solsikkeprogrammet, og på ei lukka facebookgruppe for utstillarar er det presentert gjennom ein film.

Usynlege funksjonsnedsettingar kan vera midlertidige, situasjonsbestemte eller permanente. Dei kan vera nevrologiske, kognitive, eller knytt til nevro-utviklingsforstyrningar. Dei kan vera fysiske, syns- eller høyrselrelaterte, sensoriske eller innebere vanskar med informasjonsbearbeiding.

Mange har også respiratoriske eller kroniske helsetilstandar som leddgikt, diabetes, kroniske

smerter eller søvnforstyrningar. Ifølgje Solsikkeprogrammet og nettstaden <https://hdsunflower.com/no/> er det globalt ein av

seks som lever med ei funksjonsnedsetting. På verdsbasis utgjer det om lag 1,3 milliardar menneske.



SAL OG PRAT: Eplefesten er sosial og morosam, og med litt tilrettelegging kan den bli enda betre for fleire.

FOTO: Bø blad, arkivfoto



TREKKER FOLK: Fleire tusen besøker Eplefesten på Gvarv kvar haust. FOTO: Bø blad, arkivfoto

Bli kjent med lokalavisa di!

LES BOBLAD.NO
UT ÅRET
FOR KR. 250,-
(399,- med papiravis)

Bestill på boblad.no eller møt kånn på
Norsk Eplefest laurdag 27. sept.



Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

*Abonnementet blir automatisk fornye ved utløp.
Tilbudet gjeld nye privatkunder som ikkje har abonnert på
Bø blad det siste året.*