



NORSK EPLEFEST

LAURDAG 26. SEPTEMBER 2026



Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

TRAVLE TIDER: Fruktpakkeriet Telefrukt har hektiske dagar om hausten. Cerasela Elena Pascaru er ein av fleire fast tilsette i bedrifta.

FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen



LEIAR

Ein hyllest til fruktbygda

Kvar haust samlar me oss til ein av dei absolutt flottaste tradisjonane me har i kommunen vår: Eplefesten på Gvarv. Det er ein fest som fortener hyllest, og ein takk bør gå både til dei modige og kreative initiativtakarane og alle dei fantastiske eldsjelenes som står på og gjennomfører arrangementet år etter år. Eplefesten er mykje meir enn berre ein triveleg marknadsdag – den er rett og slett ein viktig identitetsskapar som løftar ei tradisjonsrik og stolt næring litt ekstra fram i lyset.

Eplefesten set eit velfortent fokus på alle dei som driv dei gamle og tradisjonsrike gardane i bygda, og på dei nye kreftene som tek tak, har tru på framtida, plantar nye frukttre og finn nye nisjar i bransjen. Både saftpresseriet Epleblomsten og fruktpakkeriet Telefrukt melder om auka mengder eple, noko som viser at fleire vil dyrke frukt og ser den store verdien av lokal matproduksjon. Mange lokale bønder satsar millionar og legg uendeleg mykje krefter ned i å skape kreative og unike opplevingar knytt til fruktnæringa – opplevingar det går gjetord om langt utover våre eigne kommunegrenser.

Både sider og annan drikke frå Midt-Telemark blir selde på Vinmonopolet over heile landet, dei vann høgthengande prisar år etter år, og blir til og med servert med største sjølvfølgje på Det kongelige slottet. Sjølv om me har nokre store motorar som går i bresjen for næringa og gjer det skarpt, er det utruleg gledeleg at også dei mange mindre produsentane får merksemda dei fortener.

Fruktnæringa er ein sektor som er utruleg viktig for oss som bur i Telemarks største landbrukskommune. Me har all grunn til å vere stolte av og identifisere oss med fruktbygda og det den representerer: hardt arbeid, dyktige folk og nydelege, kortreiste produkt. Naturleg og rein mat er i høgste grad ein trend i tida, og me er så heldige at me får det her me bur. I den nyetablerte lokalmatbutikken og hos mange fine gardsutsal kan me faktisk boltre oss med den.

Den årlege Eplefesten i september er ein fest for heile næringa, og ein måte å samle innbyggjarane på. På Gvarv kan me møte rundt eplesmaking, kunstutstillingar, musikk og ein yrande Bondens Marknad, som også trekkjer folk langvegs frå. Me skal vere stolte av næringa og heile fruktbygda!

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@boblاد.no
Epost: annonse@boblاد.no

Opningstider: Kl. 09-15.

www.boblاد.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 forbeheld 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



Bøblad arbeider etter «Vær Varsom-plakaten» sine reglar 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



TIL SIDER: Epla på treet er Bramley seedling som Ingeborg Lindheim brukar til sider. Pusen heiter

Is-sider tren

Via ein komplisert prosess blir eple som elles ikkje blir brukt, til is-sider hos Lindheim Ølkompani.

Marta Kjøllesdal

marta@boblاد.no - tlf. 976 88 692

– Det handlar om tannin, seier Ingeborg Lindheim.

Ho og mannen Eivin Eilertsen eig og driv Lindheim Ølkompani og fruktgarden Lindheim på Gvarv.

Mykje av det dei dyrkar foredlar dei vidare til ulike typar drikke, med og utan alkohol.

Det gjer at dei også har ein del eplesortar som Ingeborg meiner rett og slett er er litt vonde å ete, men dei har andre kvalitetar.

Viktige i vin

Dei som er interesserte i vin, har nok høyrte om tannin eller garvestoff. I vin bidreg dei til

farge, bitterheit, snerp og ein viss grad av aroma, ifølgje Vinmonopolet.

Blant dei «vonde» epla er eitt som mange har i hagen, Dolgo, som er eit prydeple. Ein annan sort er Bramley seedling.

– Dette er eple som er ganske fæle å ete, men dei har mykje tannin i skalet. Det gir ein annan karakter på sideren. Tannin er viktig for å gi ein sider som ikkje er for søt og for syrleg, seier Lindheim.

Ho legg til at i England dyrkar dei fleire sortar av denne typen eple til sider.



r Pernille.

ALLE FOTO: Marta Kjøllesdal



PRYD OG NYTTE: Dolgo er eit prydeple, men gjer også god nytte på Lindheim til bestøving av andre eplesortar, og til is-sider.



NEONFARGA: Eplesorten Rosette gir det Ingeborg Lindheim kallar neonraud eplemost.

g syrlege og bitre eple

Blir til is-sider

Syrleg og bittert er ord som Lindheim trur folk kanskje ikkje tykkjer er så positive, men slike smakar er viktige når det skal lagast sider. Her kjem tannin inn.

Ingeborg forklarar at dei som driv med vidareforedling til drikke vil ha frukt som gjer at drikke får samansett og interessant smak.

Alle eple har søtsmak og syre, men dei treng også tannin.

– Prydeple har mykje skal og mykje tannin per frukt. Dessutan er det veldig mykje høgare konsentrasjon av sukker og syre

i desse små i forhold til sortar som Gravenstein og Aroma, seier eplebonden.

– Desse epla brukar me til å produsere is-sider, fortel Lindheim om Dolgo.

Ho forklarar at dei frys ned eplemosten i kar på 1000 liter og tinar den opp att. Det som siv ut under tining er konsentrert most.

– Til slutt sit ein att med ein isklump og ein veldig konsentrert most, forklarar ho.

Treng mykje eple

– Prosessen med å lage is-sider på Dolgo er svært krevjande og

ein treng mykje eple, seier Lindheim.

Dei har rundt 900 tre med Dolgo til sider. Dolgo blir også brukt til bestøving og blir planta inn i rekkjene med eple som går til friskkonsum, det vil seie til å ete som dei er.

På Lindheim plukkar dei også epla frå desse trea som står rundt om i hagane som bestøvingstre, og hjå nokre naboar.

Ingeborg forklarar at av eit vanleg eple får ein kanskje 70–75 prosent saft når ein pressar det. Av Dolgo får ein kanskje 50 prosent.

Frå heile hagen får dei eit par tusen liter most. Det igjen gir

nokre hundre liter som blir til is-sider.

– Men det blir så verdifulle dropar. Dei går inn på eikefat, fortel Ingeborg.

På Lindheim har dei drive med dette i fleire år og nokre av is-sidrane har lege på eikefat i fire år. Andre har lege i tre og to år. Vanlegvis ligg dei på to ulike eiketønner.

– Me kjøper inn fat me trur kan vere interessante for å lagre sider på. No har me 15 fat som det har vore ulike ting på, som portvin, solbærlikør og tokayer. Kvart år tappar me også to eller tre tønner is-sider, fortel ho.

FAKTA

Sider og most

- Sider er vin laga på eple
- Most er rein, ugjera råsaft

Kjelde: Store norske leksikon på nett

– Drikke som har vore på eikefatet gir kanskje ein liten smaksnyanse, og så er det eikesmaken, seier Ingeborg Lindheim.



Frå fem til 22 faste

Meir teknologi og større volum krev sitt, derfor satsar Telefrukt på større fagkompetanse og fleire faste stillingar.

Veronica Irmelin Ellingsen
redaksjon@bobl.no

– Aukande volum og fleire maskiner betyr at me har eit større behov for kompetanse. Det går ikkje an å berre troppe opp her og plukke eple lenger. Ein må lære seg maskinene og kunne dei skikkeleg for å fikse småfeil og liknande, seier dagleg leiar ved Telefrukt, Martin Holtskog.

Han fortel at på berre tre år har Telefrukt på Gvarv vakse frå å ha fem faste tilsette til heile 22 personar i fast stilling.

Berre i produksjonen har tallet på faste tilsette gått frå ein til 15, samtidig som verksemda har redusert bruken av sesongarbeidarar.

I tillegg har pakka volum auka kraftig.

Auka volum

Totalt sett har det blitt færre folk i arbeid etter kvart som fleire maskiner har kome på plass, men Telefrukt har i staden valt å prioritere faste tilsetingar.

– Me har vesentleg færre på kvart skift, men det er da i hovudsak faste tilsette som har eigarskap til maskinene, klarer å fikse ting og får maskineriet til å gå smidig. Det er bra for oss, bra for produsentane og bra for dei tilsette, forklarar Holtskog.

Han peikar på at ordninga òg bidreg til mindre slitasjeskadar hjå dei tilsette.

At dei vant kontrakten på å pakke 1900 tonn importerte eple er òg vesentleg for at dei har gått over til heilårsdrift, og dermed fått behov for mange fleire faste tilsette.

Vil ta fagbrev

Ein av dei 15 faste tilsette i produksjonen er Cerasela Elena Pascaru, som arbeider som produksjonsoperatør.

Ho kjem opphavleg frå Romania og var i utgangspunktet sesongarbeidar i Midt-Telemark i sommarferien ved sida av studia.

I 2021 valde ho og kjærasten å flytte til Noreg før ho var ferdig med utdanninga.

Eigentleg sende ho ein søknad til Pizzagarasjen, men då ho hørde om Telefrukt frå ein annan rumenar, tok ho kontakt for å få seg ein sesongjobb der



FRUKT: Cerasela Elena Pascaru har jobba på Telefrukt i fire år og trivst godt med arbeidet.

sidan paret var busette på Akkerhaugen.

– Etter to år fekk eg fast jobb, og eg kunne ikkje tenkt meg å ha nokon annan jobb, seier Pascaru nøgd.

Ønsket hennar er å vekse i gradene hjå Telefrukt med tida, og å ta fagbrev.

Går ti kilometer om dagen

Pakkerommet til Telefrukt er ruvande, og Pascaru fortel at ho heile tida må vere på farten og følgje med på alle delar av anlegget.

Det inneber om lag ti kilometer gåing om dagen på jobb, noko som tilsvarar ein stad mellom 15 000 og 20 000 skritt.

– Du må vere i alle hjørne og i

kontakt med alle delar av drifta, forklarar ho.

Arbeidet går ut på å styre og operere maskinane. For tida jobbar ho med plommehandteringa, noko som vil seie å ta imot, sortere, kvalitetssikre og pakke plommer for vidare sal i den norske marknaden.

Årets sesong for plommene har lege greitt på prognosen, og Telefrukt har levert om lag 220 tonn ut i butikkane, ifølgje Holtskog.

Nå når plommesesongen går mot slutten, skal Pascaru over på arbeid med eple frå både Chile og Noreg.

Stort press i eplemarknaden

I tillegg til plommer og eple handterer Telefrukt òg pærer og morellar.

I år var morellsesongen noko dårlegare enn i fjor, og Holtskog reknar med at dei leverte om lag 10 til 15 prosent mindre i år. Det tilsvarer rundt 250 tonn morellar.

– Kvaliteten på frukta var derimot svært god, for den opphavlege prognosen var eigentleg 15 til 20 prosent lågare enn i fjor, seier han.

Det er enno litt tidleg å konkludere om pæresesongen, men Holtskog reknar med eit samla volum på rundt 120 tonn. Det er likevel epla som utgjør hovudtyngda hos pakkeriet, med eit forventa volum på rundt 4 200 tonn.

– Eplesesongen er godt i gang, og det er eit enormt press i marknaden. Det har vore ein

kanonsommar på Austlandet og dårlegare i vest, noko som påverkar modningstidene på alt. Når eg ser på epla her, er dei rundt to veker tidlegare ute enn til dømes i Hardanger, fortel Holtskog.

Han meiner det er ein stor fordel for heile næringa, fordi lokallaga får selt seg tomme for dei tidlege sortane før vestlandsepla kjem for fullt.

– Dermed unngår ein krasj og toppar i marknaden, og tilbodet blir meir spreidd utover. Samstundes får butikkar over heile landet tilgang til mange ulike sortar på same tid, noko som gjev fine utstillingar i butikkane. Det er veldig bra for heile fruktsaka, avsluttar Holtskog.

tilsette



ALLE FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen



EPLER: Martin Holtskog er dagleg leiar ved Telefrukt. Han fortel at det er enormt trykk på epla i marknaden.



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

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



Serverer ein fyldig kulturmeny

Heilt sidan starten i 2006 har kultur vore viktig ingrediens i Norsk Eplefest. Slik er det også i år.

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

På Kjernehusetorget laurdag 26. september er det kulturprogram med musikk og dans.

I Gamlegata kan ein treffe

frivillige lag og organisasjonar, som har stands og aktivitetar.

På Galleri Nyhuus kan ein sjå separatutstilling med bilde av Anne Kristin Hagesæter, som er årets eplefestkunstnar.

I Nes kyrkje kan ein laurdag morgon, før marknaden opnar, høyre musikk og lyrikk ved Johannes Sundsvalen, Bruno Hageman og Ivar Solbu og vandre gjennom frukthagar frå kyrkja til sentrum med Inger Lise Eriksrud Bergan som guide.

Fylkesordførar Terje Riis Johansen opnar arrangementet på Kjernehusetorget i år.

Så følgjer underhaldning med Bø janitsjar, Midt-Telemark Soul Children, Eplebandet med Johanne Møllerbråten og barnekor.

Sagavoll-elevar og Dancecrew Kjernehuset dansar og elevar frå Midt-Telemark kulturskule syng. Tom Arne Møllerbråten er programleiar.

Deretter får Johanne Møllerbråten og bandet hennar scenen

aleine, for å spela konsert i nærmare ein time.

Eplefesten startar elles alle-reie torsdag med Eldres eplefest på Bø sjukeheim, Furuheim og Sauherad bygdeheim. Her blir det allsong med Demenskor og eplekake.

På Skulens eplefest fredag er det utdeling av eple på Folkestad skule, Bø skule, Gvarv skule og Bø ungdomsskule og framføring av Eplesongen av Jon Solberg.



KULTUR PÅ TORGET: Midt-Telemark Soul Kids og Eplebandet på Kjernehusetorget i 2025. FOTO: Marta Kjøllesdal, arkivfoto

Kjem heim til festen



Johanne Møllerbråten (30) har vore på Norsk Eplefest frå ho var lita. Derfor er det ekstra stas å skulle opptre der.

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

Artisten kjem heim til Gvarv med band og debutalbum når ho på marknadsdagen laurdag 27. september opptre på Kjernehusetorget.

For Johanne Møllerbråten er det ekstra stas å spela på Norsk Eplefest.

– Eg har vore på eplefesten sidan eg var lita og har også vore med og syngje i eplebandet. Det er eit koseleg arrangement, seier Johanne.

Nå kjem ho til eplefesten med eige band. Der spelar sambuaren Torjus Gravir Klykken bass, Sindre Bakkåker står for trommer og Herman Wildhagen spelar gitar og pedal steel.

Sleppkonsert

Johanne kjem heim til Gvarv ei veke etter at ho har gitt ut debutalbumet. Dette blir hennar fyrste konsert etter platesleppet, og dermed kan ein kalle det ein sleppkonsert.

Albumet har fått tittelen «Ta meg med dit du skal». Det inneheld låtar på norsk, alt skrive og produsert av Johanne sjølv.

Fleire av låtane på plata er med kor. På eplefest-konserten får ho korhjelp av mange heilt unge songarar, nemleg Midt-Telemark Soul Children.

– Det blir gøy. Det er ikkje så ofte ein kan ha med kor på scenen på låtar som har kor på plata, seier Johanne.

Mange med på reisa

I siste runde av tv-program-

met The Voice deltok Johanne Møllerbråten, mellom anna med hennar eiga song «Liten egoist». Ho var ikkje så lenge med, men lenge nok til at mange noterte seg den dyktige artisten.

– Veldig mange har blitt med meg vidare på reisa, og eg merkar på konsertar at mange kan låtene. «Liten egoist» har nå 450 000 strøymingar i min versjon, og The Voice sin versjon har også om lag 400 000 strøymingar, fortel Johanne.

Sidan 2024 har ho gitt ut åtte singlar, tre nå i seinare tid. Etter The Voice har ho hatt fleire konsertar, mange rundt om i Telemark.

Den «offisielle» sleppkonserten for albumet blir i Oslo 5. november. På nyåret skal ho også spela i Bergen og Trondheim.

– Eg føler at eg har landa veldig i musikken min. Eg har så drivkraft nå, og håper bare å få spela meir og meir, seier Johanne.

Song om Midt-Telemark

Så mykje driv har ho for tida, at ho er i full gang med å spele inn album nummer to før debutalbumet er ute. Igjen med eigenkomponerte låtar og tekstar på norsk. Plata er spela inn i studio til kjærasten Torjus, og litt i eiga stove på Valle Hovin. Ho produserer også sjølv og gir ut på eige selskap.

– Kva skriv du om?

– Albumet er ei reise frå byen og kjærleikssorg til bygda og kjærleiken. Det er klassisk tematikk om kjærleik, men også om stader, fortel Johanne.

Ho har tidlegare skrive ein song om heimkommunen, men den er ikkje med på plata. Låten «Midt-Telemark» blir å høyre på Kjernehusetorget under eplefesten, lovar Johanne Møllerbråten.

PLATESLEPP: Johanne Møllerbråten er plateaktuell i haust. Fyrste konsert etter sleppet blir heime på Gvarv. FOTO: Even Lundefaret



Sparebanken DIN og Drangedal Sparebank har slått seg saman til Telemark Sparebank.

Me er stolte hovudsamarbeidspartnar for Norsk Eplefest!

Norsk Eplefest vart arrangert for første gong i 2006. Sidan den gong har festen teke ulike former og fasongar, men kjernen har alltid vore feiringa av årets avling – akkurat som Sparebanken DIN og Drangedal Sparebank no har slått seg saman og vakse fram til Telemark Sparebank.

Våre lokale rådgjevarar **Nora**, **Lena** og fleire står klare til ein prat om kortreist bustadlån, betingelsar på forsikring og rettleiing i sparing.

Ta kontakt med oss allereie i dag.



Nora Landvik Næs

Mobil: 468 38 806
nona@telemarksparebank.no

Lena Stadskleiv

Mobil: 452 93 797
lest@telemarksparebank.no

...og fleire lokale rådgjevarar i Telemark Sparebank



Satsar millionar og by

Saftprensa køyrer i gang ny sesong på Sauar gard. Her er mykje nytt i maskinrommet og heilt nytt design på den mest kjente merkevara.

Øystein Akselberg

oystein@bobl.no - tlf. 906 38 453

Epleblomsten er eit saftpresseri med adresse i Sauheradvegen på Akkerhaugen. Garden finn du i nabolaget til Sauherad kirke og Sagaplant.

Bedrifta starta opp i 2003 og har i år ni faste tilsette, i tillegg til åtte sesongtilsette.

Epleblomsten rundar i år fleire milepelar, med store investeringar i maskinhallen og nytt design på den største salsartikkelen til bedrifta.

Dagleg leiar Sveinung Sauar og nestleiar Hege Aasen Haug fortel at det er sesongstart og at epla har byrja å strøyme på. Samtidig skal bedrifta ta i bruk nytt produksjonsutstyr.

Stor investering

– Det er hektisk her nå, dessutan er me inne i ei innkøyringsfase med nye maskiner, seier Sauar.

Han peikar på at dei gjer desse investeringane for å møte den store auken i epleproduksjonen i regionen.

– Den er dobla dei siste seks-sju åra, og veksten fortset. Me investerer ni millionar kroner på nye maskiner, som er den største investeringa i bedrifta nokon sinne, seier Sauar.

Hos Epleblomsten har dei på plass ny produksjonsline for både ”bag in box” i treliters kartong av rein eplemost og ein ståpose som har den gode blandinnga av eple og bringebær.

Utstyret er sett saman av maskiner og utstyr både frå Italia, Frankrike, Austerrike og Noreg.

Doblar kapasiteten

Epleblomsten har dobla kapasiteten i produksjonslinja frå pasteuriseringsmaskina og vidare. Maskina varmar opp eplesafta til 80 grader, før den blir tappa og fordelt på posar.

Pasteuriseringsmaskina skal ha ein kapasitet på 3000 liter i timen, medan ny pakkemaskin skal klare 15 treliters kartongar i minuttet.

– Maskinene er bygd for å kunne køyre dobbelt så fort, seier Sauar.



NYTT DESIGN: Etter 22 år med same design på kartongen, kan dagleg leiar Sveinung Sauar og nestleiar Hege Aasen Haug vise fram Akselberg

Ute i produksjonshallen møter me produksjonskoordinator Ole Martin Sundsvalen og driftskoordinator Jan Erik Børstad.

– Her er mykje sensorstyrt. Det handlar om å bli kjend med maskinene, men me har trua på at dette skal bli bra, seier dei to karane.

Ny design etter 22 år

Epleblomsten har hatt same design på treliterskartongen sin i heile 22 år.

– Det er eit heilt nytt design som blir å finne i butikkane i desse dagar. Me har gjort dette i samarbeid med Bama. Den nye

kartongen er meir fargerik og tidsriktig, seier Aasen Haug.

Sauar må likevel innrømme at det gjer litt vondt å endre eit design som dei har hatt i 22 år.

– Me vil at kartongen også skal vise fram det reine, naturlege og ekte, akkurat som produktet våre, seier Aasen Haug.

Doble skift

Bedrifta på Akkerhaugen går inn i høgsesongen med å køyre doble skift i produksjonen.

– Her går det i eitt frå sju om morgonen til 22 på kvelden, seier Sauar.

Han reknar med at produksjonen vil ende på nærare 1,2 milli-

onar liter i år, medan leigepressinga, som er ein aukande del, vil ende på rundt 200.000 liter.

– Med mykje nytt i maskinparken har me budsjettert med ein produksjon omtrent som i fjor, og så vil me auke seinare år, seier han.

Toppsesongen er to månader i september og oktober, men blant anna som følge av langtidslagra frukt frå Telefrukt på Gvarv varar pressesesongen heilt fram til påske.

Folka på Epleblomsten erfarer at eplesesongen i år vil bli bra, både i mengde og kvalitet, men at innhaustinga er litt sein på grunn av at både mai og juni var litt kalde.

FAKTA

Sauar gard

Epleblomsten såg dagens lys i 2003.

Etter å ha fundert på kva ein skulle bruke den store låven på Sauar gard til, landa ein til slutt på idéen om å starte eit saftpresse-
seri.

I debutsesongen blei det pressa cirka 25.000 liter eplemost på garden. Talet på liter har auka betrak-
teleg og per 2025 blei det pressa nær 1,2 millionar liter.

nyter design



den nye kartongen. Den er det Hege som held.

BEGGE FOTO: Øystein



SAUHERADVEGEN: Like ved Sauherad kirke ligg verksemda Epleblomsten.

PROGRAM NORSK EPLEFEST 24. – 26. september 2026



TORSDAG 24. SEPTEMBER

EPLEFEST FOR ELDRE – ALLSANG MED DEMENSKORET, Jorid Vale, Gro Bratsberg og Svein Erik Fiskodde.

10:30 Bø sjukeheim, Bø

12:00 Furuheim, Gvarv

13:30 Sauherad bygdeheim, Gvarv

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

FREDAG 25. SEPTEMBER

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

Eplesangen av Jon Solberg.

Folkestad skule, Bø ungdomskule, Bø skule, Gvarv skule.

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

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

18: 00: UTSTILLINGSOPNING - ÅRETS EPLEKUNSTNAR

Anne Kristin Hagesæter

GALLERI NYHUUS. Opning ved ordførar Siri Blichfeldt Dyrland. Musikkinnslag.

LAURDAG 26. 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.

13:00 - 13:45 OMVISNING PÅ TELEFRUKT

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 Kjernehuset, Gvarv bakeri og hos fleire av utstillarane.

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

12:00-13:00 OPNINGSARRANGEMENT, KJERNEHUSTORGET

• Opning ved Fylkesordførar Terje Riis-Johansen

• Musikk og underhaldning (Bø Janitsjar, Midt-Telemark Soul Children m.fl.)

• Eplesangen av Jon Solberg med skulebarn frå heile Midt-Telemark kommune og Johanne Møllerbråten

• Songelevar frå Midt-Telemark kulturskole.

• DanceCrew Kjernehuset

• Epledans fra Sagavoll

• Programleiar Tom Arne Møllerbråten med Eplebandet

14:00 - 14:45 KULTURPROGRAM KJERNEHUSTORGET

Konsert med Johanne Møllerbråten med band

Midt Telemark Soul Childen som koristar

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

• Open kafé Kjernehuset

• Salg av eplekake/plommekake med krem og kaffe.

• Lokala fyllast med ulike aktivitetar, som orgelbygging, fellessang, stand, bruksalg, buttonsleging for barna mm.

VELKOMMEN



SKAP DE STORE ØYEBLIKKENE PÅ NORSJØTUNET

Drømmer du om et selskap i vakre omgivelser – med god plass, ro, utsikt og helt for dere selv? På Norsjøtunet får dere akkurat det.

Norsjøtunet ligger vakkert til med panoramautsikt over Norsjø. Her får gjestene en opplevelse som føles høytidelig og avslappet på samme tid.

Eksklusiv tilgang

Ved større arrangementer har dere hele Norsjøtunet for dere selv. Ingen andre gjester, ingen forstyrrelser – bare dere og deres nærmeste i et privat og stemningsfullt miljø.

Overnatting på stedet

For gjester som kommer langveisfra, eller for dere som ønsker å gjøre feiringen til en hel helg, tilbyr vi gode overnattingsmuligheter rett på tunet.

Mat – flere gode løsninger

- Dere kan lage maten selv – kjøkkenet er fullt utstyrt og klart til bruk
- Vi kan hjelpe dere med å finne en god cateringløsning som passer deres behov og budsjett

- **Bryllup**
- **Konfirmasjon**
- **Dåp**
- **Jubileer**
- **Firmaarrangement**

- Selskapslokale inntil 100 personer
- Møtesal inntil 150 personer
- 44 sengeplasser
- Stort kjøkken + kjølerom
- Lokalet lar seg enkelt tilpasse - perfekt også for mindre, varme og nærværende selskaper



www.norsjotunet.no
post@norsjotunet.no
Tlf. 41 44 90 50 (Jarl Olav Rugtveit)



MARKNADSSJEF: Kristin Snipstad har ansvar for å fylle sentrum med liv og handel denne eine dagen i året.

ALLE FOTO: Gro B. Røiland

– Stor dag for Gvarv

Det ligg an til bra liv i sentrum og mykje handel på eplefest-laurdagen. Logistiken er det Kristin Snipstad som står for.

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

– Det er veldig morosamt, og eg har blitt kjent med så mange i nærmiljøet gjennom marknadsdagen, seier Kristin Snipstad.

Ho er totning, busett på Gvarv sidan pandemien og tilsett som spesialkonsulent ved Nome og Midt-Telemark landbrukskontor.

Ho er også sekretær for styret i Norsk Eplefest og har på tredje året ansvar for marknadsdagen under eplefesten.

I år er det påmeldt 52 utstillarar, noko som er svært bra. I fjor var det 48 og året før 44 utstillarar.

Snipstad fortel at mange kjem tilbake år etter år.

Svært godt sal

– Tilbakemeldinga frå utstillarane er at dei har svært godt sal.

Det gjer at mange kjem tilbake år etter år, seier Snipstad.

Eplefesten har ikkje konkrete tal på korkje besøk eller sal, men anslår besøket til å ligge rundt 3000 på ein dag. Inntrykket seljarane formidlar er at folk kjem for å handle.

Tidlegare måtte publikum betale inngangsbillett. Det er det slutt på.

– Me trur at det kjem fleire folk når det er gratis å kome inn. Det gjer også marknadsdagen meir tilgjengeleg, seier Snipstad.

I år som tidlegare vil ein finne mykje handverk av skinn, ull og tre, samt norskprodusert mat, bakevarer og drikke.

Seljarane kjem frå heile Tele-

mark, men også frå Vestfold og Agder. Mange er veteranar, som bestiller plass på same stad som før. Andre er nye på marknaden.

Gamle og nye

Blant nykomarane er AFKAS frå Tinn som sel UTV og ATV, keramikar Martha Bjelland Bø er med for fyrste gong og Ellas sanking med urter og anna grønt frå Tønsberg er ny.

Mange lokale frukt- og matprodusentar er med, og fagmiljøet innan frukt er godt representert. Både landsbrukskontoret og Telefrukt produsentlag har stand.

– Det er fantastisk å ha med Telefrukt produsentlag, her kan

folk smake på ulike eplesortar og det er superpopulært. Utan produsentlaget ville det ikkje vore det same, dette er jo ein eplefest, seier Snipstad.

Dugnadsløft

Norsk Eplefest er eit stort dugnadsløft, med mange frivillige. Sauherad IL stiller med dugnadsfolk, og på Sauherad frivilligsentral og møteplassen Stikk Innom vil det vera matsal og aktivitet.

Snipstad trekker fram Sagavoll folkehøgskole som viktig samarbeidspartnar. Elevar ved Sagavoll jobbar frivillige på mange felt, frå å lage Eplesprell i Gamlegata med leikar for barn

til å vakte fotgjengarane som kryssar fylkesvegen.

Også i år lagar Sagavoll-elevane epletavle, som er eit bilde ”måla” med eple i mange fargar. Den skal opp på stasjonsveggen ved marknadsplassen.

Stor dag

Kristin Snipstad set stor pris på Norsk Eplefest og marknadsdagen, også som innbyggjar.

– Dette er ein stor dag på Gvarv. Etter at det også blei aktivitet i Gamlegata, skjer det noko i hele Gvarv. Er veret fint, blir folk verande her kjempelenge. Mange reiser langt og gjer ein dag ut av det, seier Kristin Snipstad.



HER BLIR DET FULLT: Kristin Snipstad gler seg til å fylle stasjonsområdet med salsbuer og fleire tusen folk.



PLOMMER: Marianne og Vidar Valen er blant veteranane på marknadsdagen. Dei kjem med mykje godt laga av plommer.



Bli kjent med lokalavisa di!

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

Bestill på boblad.no eller møt kann på
Norsk Eplefest laurdag 26. sept.



Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

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



Endelig eplefest!

Her er noen av våre biter:



Tilslørte bondepiker



Eplekake og softis



Fersk svinekam fylt med epler og sviker m/surkål



Smaksprøver fra cateringmenyen i uteteltet fra kl 12-16

Prøv også vår
Eplegryte
av **svinekjøtt**
m/hjemmelaget
potetstappe

www.aarneskafeteria.no

Aarnes Kafeteria

Aarnesgruppen



Ellt te hågån og åkern fær du hos Fimex på Gvarv

Treng 'kje å gå over bekken etter vatn



Hørtevegen 2, 3810 Gvarv
www.fimex.no





ANNE KRISTIN HAGESÆTHER

«SEND LYSET INN»



MALERIER OG GRAFIKK, EPLEFESTKUNSTNER 2026



**GALLERI
NYHUUS**

Velkommen til salgsutstilling, 26. september - 11. oktober
Åpen fredag – søndag kl. 12 - 18. Salg av kaffe og kaker

Åpning fredag 25. sept. kl. 18 ved ordfører
Siri Blichfeldt Dyrland. Kunstneren er tilstede. Musikkinnslag
ved Øyvind Sundsvaen. Kveldsåpent til kl. 21



EPLEFEST PÅ NYHUUS

Lørdag 26. sept. 10 - 18

Utstilling, eplesalg, gardsbutikk,
gavebutikk.

gallerinyhuus.no
nyhuusgard.no



Gardsbutikken er åpen hver dag
hele året kl 08-18.
Gavebutikken hver lørdag kl 10-16
+ utstillingsperioder.



Nyhusvegen 9
3810 Gvarv
Tlf. 4767 9816, 4040 4787



VIL HEIM: Trond Magnus Haugen, styreleiar for Norsk Eplefest, fortel at ungane som har flytta heimanfrå vil heim til Eplefesten.

FOTO: Marta Kjøllesdal

— Festen gir identitet

Trond Magnus Haugen har overtatt som styreleiar for Norsk Eplefest på Gvarv. Han meiner festen byggjer identitet.

Marta Kjøllesdal

marta@bobladd.no - tlf. 976 88 692

— Hadde eg vore eplebonde, hadde eg hatt det travelt no, smiler Trond Magnus Haugen.

Han er bonde i fruktbygda, men dyrkar altså ikkje eple. Derimot er han styreleiar for Norsk Eplefest på Gvarv, eit verv han tok over etter Mette Haugholt i fjor.

— Då eg fekk spørsmålet, tenkte eg at det må eg seie ja til, seier Trond.

Som ein annan type bonde er våren mest travel for han.

Trond håpar likevel at eplebøndene har tillit til ein leiar som sjølv ikkje driv med frukt.

— Ein del av grunnen til at eg takka ja til styrevervet er at eg tykkjer at Eplefesten er viktig, legg han til.

Trond meiner denne festen betyr mykje for bygda fordi ein løfter fram fruktdyrkinga som noko ein er stolt av.

Kjem heim til Eplefesten

Den nye styreleiaren trur Eplefesten er med på å skape blest og merksemd langt utover bygda, og at alle som har med næringa å gjere kan vere stolte av jobben dei gjer.

— Ungane mine har flytta heimanfrå, men dei vil gjerne heim til Eplefesten, seier han.

Og når det kjem frukt frå Telemark på den kanten av landet som dei bur, blir dei glade og stolte, fortel Trond.

— Ja, det er vel fordi det kjem heimanfrå, seier Trond.

Selje og byggje identitet

— Kva tenkjer du er viktigast med Eplefesten: å selje eple der og då, eller å byggje identitet?

— Begge deler. Eg veit at ein del utstillarar sel mykje eple og eplerelaterte produkt. Då ser ein kor viktig det er å stille opp på marknadsdagen, sjølv om ein eigentleg skulle ha vore heime og hausta, seier Trond.

Han meiner at epleprodusentane faktisk bør vere på Eplefesten, og viser til Bondens Marked, der det er eit krav at bonden sjølv stiller opp.

Trond trur det har betydning at epleprodusenten og dei som kjem for å kjøpe møter kvarandre. Det er ein måte å byggje merkevare på.

Kulturdelen viktig

Styreleiaren ser òg på kulturde-

len av arrangementet som viktig. Den delen av festen har ein løfta opp att, og Trond fortel at ein har eit breitt tilbod for å nå mange menneske.

— Er det til dømes eit kor der, kjem det plutselig 100 personar meir, påpeikar han.

Han understrekar likevel at ein ikkje skal misse det som er kjernen i arrangementet.

Gjer som i fjor

— Festen i fjor var så bra at me satsar på same vêr og det same arrangementet i år. Folk var veldig fornøgde, både utstillarar og publikum, seier Trond.

For to-tre år sidan gjekk styret bort frå å ha Eplefesten på eitt lukka område ved stasjonen. Den vart da fordelt med utstillarar på marknadsområdet ved stasjonen, kultur på torget ved Kjernehuset og mulegheit til møte med lag og foreiningar i Gamlegata.

— Det har ført til at no er det mange folk som går i det som for nokre år sidan var ei bakevje i Gamlegata, seier Trond.

Styreleiaren meiner at dei i fjor hadde ein god balanse av utstillarar. Då han snakka med dei etter festen, var det mange som hadde selt alt dei hadde med av varer.

Trond viser til at mange utstillarar kjem lange vegar og må ha ein grunn for å kome.

— Godt vêr er ikkje noko ulempe, understrekar han.

Tidleg påmelding

Det er omtrent like mange utstillarar i år som i fjor. Ein har premiært tidleg påmelding, men om det er det som har vore avgjerande veit ikkje Trond.

Sekretariatet har likevel aldri før opplevd at det har vore så mange påmelde så tidleg.

Årets fest er altså lagt etter malen i fjor, men styret har diskutert om ein skal reise på andre liknande arrangement for å få ny inspirasjon.

— Ei må våge å tenkje litt nytt, understrekar styreleiaren.

For å halde på særpreget stiller dei krav til kven som slepp inn med utstilling. Dei

har i nokre år opna for bilar, men Trond håpar at utstillarane rettar seg inn mot nyttekøyretøy i år.

Samarbeidsprosjekt

— Det å involvere andre for å skape engasjement er noko me tenkjer på, seier Trond.

Han viser til samarbeidet med Sagavoll Folkehøgskole som eit godt eksempel.

Eplefesten samarbeider også med blant andre Sauherad idrettslag, som får betalt for å vere med på å rigge.

Trond understrekar òg at arrangementet heller ikkje hadde gått utan hjelp av Landbrukskontoret i Midt-Telemark.

— Festen er ein dugnad, seier styreleiar Trond Haugen.



SMAKSPRØVER: Eplebonde Ole Terje Sannes deler ut smaksprøver på Eplefesten.

FOTO: Marta Kjøllesdal, arkivfoto



Ida og Jorid puttar

Ida og Jorid har felles interesser i mat og kultur. Begge brukar gjerne eple i maten og har fleire tips å kome med.

Gro Birgitte Røiland

gro@bobl.no - tlf. 930 22 398

– Eg kan ikkje tenke meg matlaging utan eple, seier Jorid Vale (70), som har vakse opp i ein eplehage på Nesodden på Gvarv.

– Søteple, jordeple og bygg er sjølve urmaten. Og alt det kan me dyrke i Noreg, seier Jorid.

Ida (42) frå Froland i Agder er ikkje oppfostra på eple som Jorid. Men med gamle og nye frukttre i hagen på småbruket Solbakken, der familien har budd sidan 2015, har eple blitt ein viktig ingrediens.

– Eg oppdagar stadig nye måtar å bruke eple på, det kan puttar i det meste. Til dømes er det godt med masse eple i indisk gryte, seier Ida.

Salt mat og søt mat

Me møter Ida og Jorid på kjøkkenet heime hos Ida på Hørte. Ingen av dei er utdanna i kokkefag, men begge har stor glede av og mykje kunnskap om matlaging, både salt mat og søt mat.

Jorid er kjent som sjava på Evju bygdetun, lærar i grunnskulen, songlærar i kulturskulen og leiar av Demenskolet Midt-Telemark. Ho har undervist om, laga og servert kortreist og ureist mat til uendeleg mange barn og vaksne. Frå jord til bord er hennar valspråk.

Ida er utdanna dansar, og kom til Midt-Telemark som danselærar på Sagavoll folkehøgskole. Ho har jobba som danselærar i mange år, og er nå nyttilsett danselærar i Midt-Telemark kulturskule.

Ida har alltid likt å bake og hatt ein draum om å starte kafe. Ho var ein av fire vener som i 2024 starta møteplassen Bø bakgård & basar, som heldt opent i eitt år.

I sommar opna ho den sjølvbetente Bakstebua heime i Rukarvegen 47 på Hørte, med rykande fersk gjærbakst. Her kan ein på laurdagar finne Idas kanalknutar fylt med bær, frukt og anna godt.

Eple i slåbrok

På slektsgarden Østgarden eller Østre Kyrkjestugu hos familien



KORTREIST OG GODT: Ida Ytreland og Jorid Vale likar å laga god mat med kortreiste ingrediensar.

Vale var det alltid eple i kjellaren og på matfatet, både søteple og jordeple. Eple var noko dei åt både til kvardag og fest, til mat og dessert. Det har Jorid tatt med seg vidare.

– Eg må ha eit eple kvar dag, og eg har alltid eplejuice som eg brukar til all slags matlaging, fortel Jorid.

Ein av dessertane ho har med seg heimanfrå er Tullas eple i slåbrok, kalla opp etter mor hennar.

Slåbroken er laga av tertedeig. Ein stikk ut kjernehuset i eplet, sett det på tertedeigen og fyller holet med brunt sukker og kanel. Pakk deretter inn eplet,

steik det i omnen på 200 grader i 20-25 minutt og server med is eller piska krem.

Ein annan søt og enkel godbit som Jorid anbefaler, er epleskiver steikt i ein god porsjon smør med eit strø av sukker og kanel.

– Søteple har både sødme og syre, derfor kan ein bruke det til så mykje i matlaging, seier Jorid.

Rosa eplemos

Smuldrepai er ein av Idas favorittar. På kjøkkenbenken har ho alltid ståande ei krukke med «crumble», smuldrer, laga av havregryn, kveitemjøl, smør, sukker og kanel. Denne blandinga brukar ho i alt frå smuldrepai

og tilsærte bondepiker til kanelknutar.

I bakverket puttar ho frukt og bær etter sesong. Tidlegare i sommar var det rabarbra og jordbær, deretter blåbær og nå er det eplemos som fyller baksten.

Eplemosen til Ida er rosa som ein prinsessedraum. Eitt kilo eple, ein desiliter vatn og ein desiliter sukker er alt som skal til for å lage eplemosen, som passar til alt frå pålegg til kakefyll. Fargen får ho fordi ho kokar epla med skalet på og mosar med stavmiksar.

Det er noko Jorid nikkar anerkjennande til.

– Mykje av næringsstoffa sit i

skalet. Det gjeld både søteple og jordeple, seier Jorid.

Suppe med søt- og jordeple

Ein av rettane Jorid har tatt med til Ida, er suppe laga av både søteple og potet. Her serverer ho ei fyldig, fargerik og delikat suppe, full av gode smakar, som ifølgje Jorid skal vera enkel å laga.

Oppskrifta er å kutte opp to delar potet og ein del eple og surre det i rapsolje. Fyll på med vatn til det så vidt dekkjer potet og eple, og la alt koke i ti minutt. Ha i ei teskei gurkemeie for å gi suppa farge, og mos alt med stavmiksar. Smak til med sitron og pepar, eventuelt salt. Server



eple i all slags mat



FELLES INTERESSER: Dei representerer to generasjonar, men deler to store interesser - mat og kultur.



EPLE I SLÅBROK: Tullas eple i slåbrok er ei dessertopp-skrift som Jorid Vale har arva etter mor si.



ROSA MOS: Ida Ytreland kokar epla med skalet på når ho lagar eplemos. Da blir den rosa.

ALLE FOTO: Gro B. Røiland

med riven ost eller ein klatt rømme.

Potet erstattar mjøl som jamning. Når Jorid skal lage tomat-suppe, brukar ho tynne potets-kiver som ho freser i rapsolje, gjerne saman med eit søteple, og blandar i hakka ferske tomatar eller hermetiske. Så brukar ho stavmiksaren og smakar til med eplejuice, salt og eventuelt grøn-saksbuljong.

Ein annan rett som Jorid har funne opp, og som ho for nokre år sidan vann 1. pris for på Norsk Eplefest, er eplekrem. Den passar godt til spekemat og røyka laks eller aure.

Oppskrifta på ein porsjon

eplekrem er eitt eple rive med skalet på, ei teskei peparrot, to spiseskeier lettromme og to spiseskeier gresk yoghurt. Bland det saman og server.

Populær jordeplegraut

Kvar sommar samlar Jorid og hennar medhjelparar på Evju bygdetun 30-40 barn til ei veke med liv og lek som i gamle dagar.

I løpet av fem dagar får barna smaka fem ulike typar graut. Ein av grauttypane er jordeplegraut. Det fall i smak.

– Mange meinte det var noko av det beste dei hadde smaka, fortel Jorid.

Grauten var laga av nypotet, som barna var med og grov opp på Evju. Jordepla blei kutta i skiver og koka med skalet på, i vatn som så vidt dekte. Når potetene var koka, mosa ho dei i kokevatnet, rørde inn litt fint byggmjøl og salt.

– Eg hadde også i ein stor klatt kviteseidsmør, men det treng ein eigentlge ikkje. Server grauten med eit godt smørauge, seier Jorid.

Nå vil ho løfte fram jordeplegraut for fleire. Søndag 20. september trør ho til med søteple- og jordeplesøndag på Evju Bygdetun med lokale rettar, både søte og salte.



EPLESUPPE: Suppe laga av søteple og jordeple. Ei skei gurkemeie gir den fine fargen.



Klimatiltak gjev stør

Morellbonde Trond Bergskås har gjennomført ei rekkje tiltak for å redusere klimaavtrykket på garden sin.

Veronica Irmelin Ellingsen
redaksjon@boblad.no

– Eg trur veldig mange bønder ser klimaendringane frå år til år, inkludert meg sjølv. Utviklinga går så fort at dersom det er noko eg kan gjere, må eg prøve å bidra så godt eg kan, seier morellprodusent Trond Bergskås.

Dei fire siste åra har han gjennomført fleire tiltak for å redusere klimaavtrykket frå produksjonen sin.

Det heile starta med to små elektriske bilar som dei brukar til å frakte morellane ut frå plasttunnelane med.

– Me slapp masse bråk inne i tunnelane, i tillegg til eksos. Dessutan er det lov å tenkje at ein ikkje skal bruke meir av oljen enn høgst naudsynt, seier han.

Store endringar

For fire år sidan begynte dei verkeleg store endringane på garden å skje. Bergskås søkte støtte frå Innovasjon Norge, noko som gav han moglegheit til å montere solcellepanel på låvetaket.

– På ein god dag får me opp til 300 kilowattimar. Det dekker heile produksjonen; kjølevogn, lading av elbilane og alt anna som går på straum, pluss litt til, opplyser produsenten.

Morellbonden fortel at når han ein gong får kjøpt seg ein elektrisk traktor, vil det ikkje lenger vere noko på gardsbruket som bruker fossilt brennstoff.

– Eg trur det er viktig å gjere det ein kan sjølv, slik at fotavtrykket blir så lite som mogleg i den produksjonen ein driv med.

Morellprodusenten fortel at elektriske traktorar egner seg svært godt til fruktproduksjon, då dei ofte jobbar intenst i nokre timar og har god moglegheit til å lade innimellom øktene.

– Foreløpig er det dessverre litt for lite utval av elektriske traktorar på marknaden og dei få som finst er forholdsvis kostbare. Om eit år eller to er me kanskje der at me kan investere i ein slik, seier han med eit smil.

Gjødslings- og vatningssystem

Ein annan stor miljøutfordring



ELBIL: Her sit Bergskås i ein av dei to små elektriske bilane dei gjekk til innkjøp av. Kvar bil kan frakte 25 kasser med morellar.

er bruken av industrielt framstilt gjødsel, òg kalla kunstgjødsel, som blant anna slepp ut N₂O, som er ein kraftig klimagass.

I tillegg inneheld kunstgjødsel fosfor, ein viktig komponent som utvinnast gjennom gruvedrift. Bruken av fosfor kan ikkje halde fram til evig tid, då dette er ein

ikkje-fornybar ressurs, ifølgje berekraftsfondet til Gjensidige.

For å mellom anna redusere bruken av kunstgjødsel har Bergskås investert i eit heilt nytt system for gjødsling og vatning frå Nederland. Også til dette tiltaket har han fått støtte frå Innovasjon Norge.

– Frukttre må ha næring, og kunstgjødsel er ein del av produksjonen, men me må prøve å bruke så lite som mogleg. Dersom du greier å treffe trea med akkurat rett mengde på rett plass, får du utnytta gjødselressursane utruleg godt.

Det er akkurat dette det nye

systemet gjer gjennom presisjonsgjødsling. På garden har dei lagt ut slangar ned langs alle rekkene med morelltre, noko som gjev vatn og næring til kvart enkelt tre. Vatninga og gjødslinga styrer Bergskås enkelt frå sin eigen mobiltelefon.



re og søtare morellar



NYTT SYSTEM: Trond Bergskås viser fram det nye vatnings- og gjødselsystemet på garden, som mellom anna skal redusere bruken av kunstgjødsel.



SOLCELLER: Solcellene på dei to låvane er nok til å gi elektrisitet til heile produksjonen på garden.



MORELLAR: Bergskås har 25 mål med morellar under plast og leverer om lag ti prosent av det totale volumet i landet.

ALLE FOTO: Veronica Irmelin Ellingsen

– Eg kan ikkje seie noko heilt sikkert enno, men sorten Tamara har vanlegvis mykje sprekker i bæra. Det har dei ikkje hatt hos oss i år, sjølv om andre produsentar har opplevd mykje sprekker, fortel produsenten.

Han legg til at han har eit håp om at dei kanskje sparar

200 kilo med kunstgjødsel i løpet av eit år.

– Det utgjer ein reduksjon på 1,5 tonn CO₂-ekvivalentar i løpet av eit år for oss i vår produksjon, seier Bergskås.

Kompost til trea

Morellbonden har tidlegare

vore primus motor i forskingsprosjektet «Jordhelse og berekraftig fruktproduksjon». Målet var å finne ut om kompost kan betre jordhelsa og påverke sjølv fruktproduksjonen i positiv retning.

– Det viser seg at komposten me har lagt ut bind 38 prosent

meir karbon i jorda samanlikna med utgangspunktet me hadde. Det er ein utruleg viktig del av det å drive jorda på ein god og berekraftig måte, fortel han.

Sjølv har han opplevd at morellane har blitt litt større og søtare, samstundes som trea har vore kraftigare der han har nytta

kompost. Tilførselen av kompost har òg ført til eit redusert behov for kunstgjødsel.

– Det kostar nokre kroner å legge ut denne komposten, men det er absolutt verdt det. No har eg bestilt kompost til heile feltet. Det er eit heilt enkelt rekneskap, avsluttar Bergskås.




**Saftig
godt
fra Telefrukt**

Moreller • Plommer • Epler

Telefrukt

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



TELEMARK BEGRAVELSESBYRÅ
NORHEIMS EFTF. AS

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

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
Nyhusvegen 9

Aarnes gård
Strannavegen 300

Sideriet AS
Børtevegen 52

Lokalmat Telemark
Stasjonsvegen 20





NATUR: På alle veggar er det litografi og måleri av natur, sett gjennom Anne Kristin Hagesæther sitt blikk.

ALLE FOTO: Gro B. Røiland

Ein utvalt kunstnar

Ho kjem til Gvarv med mektige fjell og krokete furutre i bagasjen. Det er noko Anne Kristin gler seg veldig til.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

I den flotte gamle møllebygningen ved Grinidammen i Bærum, finn me Anne Kristin Hagesæther (58).

Her er ho ein av mange kunstnarar som har atelier og arbeidsplass.

Atelieret hennar er for tida fullt av måleri og litografi som snart skal opp på veggane i Galleri Nyhuus på Gvarv.

Anne Kristin er årets Eplefestkunstnar, den 22. utvalde kunstnaren sidan Norsk Eplefest starta i 2006. Heilt sidan den gong har ei kunstutstilling vore ein del av kulturprogrammet.

– Eg har vore med på juleutstillingane i Galleri Nyhuus fire gonger før. Det er ekstremt stas at eg nå er bedt om å vera eplefestkunstnar, seier Anne Kristin.

Det betyr at ho skal fylle galleriet aleine, med ein stad mellom 30 og 40 bilde.

«Den evige vokter»

Anne Kristin hentar motiv og inspirasjon ute i naturen, frå nærnaturen ved Grinidammen til vidder og fjell rundt om i heile landet. Ho er opptatt av klimakrise og endringar i natur som ein tidlegare har tatt for uforanderleg.

I atelieret hennar ser me fleire titals bilde av bratte fjell og store vidder, motiv henta frå Vestlandet, Hardangervidda, Hallingskarvet eller Nordland.

Mange av dei skal med til Gvarv. Hit tek ho også med bilde av eit mektig stykke Telemark, nemleg Gaustatoppen. Bildet har fått tittelen «Den evige vokter», og viser Telemarks høgaste fjell innhylla i rosa tåke og skyer.

Gaustatoppen er eit fjell ho kjenner godt.

– Far min voks opp på Rjukan, så eg har gått ein del gonger til Gaustatoppen. Fjellet har ei

heilt anna form enn mange andre fjell, det er flatt og rundt og lik som svevar, seier Anne Kristin.

Over Haukeli

Fascinasjonen for fjell som motiv starta for mange år sidan på ein køyretur over Haukeli.

– Mykje av snøen hadde smelta og steinane stakk opp. Det såg heilt abstrakt ut, som eit todimensjonalt bilde i svart og kvitt, fortel Anne Kristin.

Fjellbilda hennar er ikkje fotografiske, men fleire fjellvande folk har kjøpt bilda hennar og uttrykt at dei kjenner seg igjen.

– Det handlar om kva folk føler når dei er i naturen. Det største komplimentet eg kan få, er når folk kjenner att kjensla av fjell i bilda mine, seier Anne Kristin.

Krokete karakterar

Eit anna kjærte motiv er tre, spesielt furutre. Dei er karakterar i bilda hennar.

– Furutre er så krokete og legg ikkje skjul på kva slags liv dei har hatt. Dei er skakke og skeive og viser om det har vore sju magre eller sju feite år. Kan-skje har dei stått der og tatt av været for eit lite tre ved sidan av.

Anne Kristin Hagesæther er kunstutdanna i England, der ho har tatt både bachelor og master i kunsthøgskulen. Ho byrja si kunstnariske karriere som illustratør, noko ho jobba som i mange år. Så endra ho kurs bort frå oppdragsbaserte illustrasjonar over til å lage dei bilda ho sjølv ville. Det har gått bra.

Sidan 2000 har ho hatt 30 separatutstillingar i galleri og kunstforeiningar over heile landet. Ho har også deltatt i gruppeutstillingar i Noreg, England, Skotland og USA og hatt fleire utsmykkingsoppdrag i kyrkjer og på helseinstitusjonar.

Nå er ho klar for Norsk Eplefest og Galleri Nyhuus på Gvarv.



LITO-LAMPE: Eit litografi har blitt til lampeskjerm, laga av Anne Kristin. Lampa er den fyrste i sitt slag og blir med til Gvarv.



Til gårds!

Ureist og ultralokalt

Velkommen til vårt gårdsutsalg

Vi har åpent 10.00–18.00
mandag–lørdag



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 er åpen kl. 9-18 ut oktober.
Steinovnsbakeriet er åpen tirsdag-søndag
kl. 9-18 frem til og med 4. oktober.



HJELSETH GÅRD

Selvbetjent gårdsutsalg

Ulike potetslag
Beter • Kålrot • Gulrot

Hjelsethvegen 140, Ulefoss
Salg på REKO-ringen i Bø



Hjelseth gård-potetutsalg | Telefon: 913 26 784

Vi har
stand på
Eplefesten!



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

Her har vi Summerred,
Aroma, Åkerø og
Rubinstein avhengig
av høstetid.

Kom innom på tunet
for en lokal og
kortreist handel!

Hilsen fra
Even og Lisa på
Aarnes Gård

Strannavegen 300,
3810 Gvarv.
«Rett ved Aarnes kafeteria»
Telefon 917 97 840

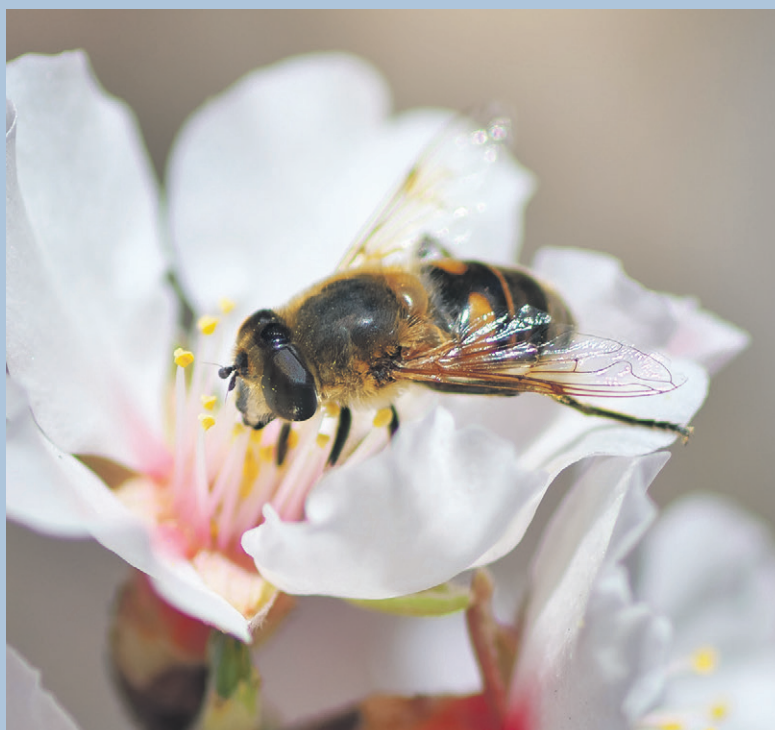


Moland Gård



Salg av
egenproduserte
planter,
grønnsaker,
syltetøy og gelé

Rokkemakervegen 80,
3803 Bø i Telemark
915 65 185
ende01@online.no



GODSAKER RETT FRÅ PRODUSENTEN!



Bø Markise

Ta kontakt for
**GRATIS
BEFARING!**

Vi leverer norskproduserte kvalitetsprodukter for ute- og innendørs solskjerming og har mer enn 30 års erfaring i bransjen.

Kvalitetsprodukter fra Bø Markiseindustri – levert og montert av Mitek.

- Dukskift markiser
- Reparasjon av solskjermingsprodukter
- Individuelle tilpasninger for solskjerming



Gode priser hele året!

post@bomarkise.no Tlf. 35 10 24 00

En del av  mitek-as.no



Trygghet når du trenger elektriker

Hos oss kan du føle deg trygg på at jobben er utført av dyktige fagfolk. Vi har bred kompetanse innen blant annet Smarthus, belysning, solceller, el-kontroll og termografi, og leverer alt av elektrotjenester til private og næring.

Visste du Elfag-elektrikeren garanterer kvaliteten av sine arbeider, materialer og utstyr i fem år?

5 års
garanti



mittek-as.no
Tlf. 35 10 24 00
post@mittek-as.no





UTSTILLERLISTE

Eplefest på Gvarv laurdag 26. september 2026

AFKA AS

Elektriske ATV, UTV og MX-sykler

Andrei Musteata

Sukkerspinn

Ardeo keramikk

Håndlaget keramikk fra eget verksted – kopper, skåler og fat

AsMarGel

Geleer og marmelader

Birdlife Telemark

Informasjon om fugler og deres leveområde

BW-strikk

Håndstrikk og maskinstrikk i 100% ull, alpakka, lin/silke

Bø Blad

Dialektprodukter og abonnement

Dag Arne Oterkjær

Kniver, ostehøvler, ostekniver, salatbestikk mm

De`Signe Botnan

Sydde hatter

DRIV

Tova sitteunderlag, puter, sjal, skjærefjøl, knagger, tørke- og dorullholdere, samt utemøbler

Ellas sanking

Spiselige produkter fra naturen, og sankebøker

Epleblomsten

Eplemost, eplesirup, solbærsmoothie, gløgg, gaveposer og kassesalg

Eventyrmøst

Epler, eplemost, eplegløgg og honning

Faghjørnet

Eplefaglig aktivitet

Filtmakeriet

Tovede, pjonede, heklede luer og strikkede produkter

Forever living

Forever Living kvalitetsprodukter basert på aloe vera

Godt og Hjemmelaget Bakeri AS

Tynnlefser, Krinalefser, Nordlandslefser, Mandelpotetlefser og glutenfrie tynnlefser

Heimebakeriet Anne Underberg

Telemarkskling, mørlefse, potetlefse, flatbrød, honningkaker

Hjelseth Gård

Poteter og diverse grønnsaker

House of Madagascar

Kaffe, te, syltetøy, kurver, gave og interiør fra Madagascar

IDEA Kompetanse

Treprodukter, tennbriketter, bakevarer

Ingar Ekrehagen

Kjøkkenredskaper, grytekluter, knapper, diverse nåler, og norrøne produkter

Joar Hope Reidarsen

Saltet og røyet kjøtt, fisk og ost

Karin Mobæk

Håndstrikkede gensere, luer, sokker, pannebånd mm

Kåsin Gård

Økologisk eplemost, epler, eplestrimler, honning, urtesalt, ramsløksalt og ringblomstsalve

Lauvland

Håndarbeid, kniver og husflid

Lega

Bakevarer og prisvinnende oster

MouseTales

Tekstiler fra små kvinneeide bedrifter

Nina Eriksen

Strikk og tova produkter

Nome vgs, avd Søve

Eplerelaterte produkter fra Søve, og informasjon om kurs

Nordbø gard og stule

Ost, smør, prim

NCF Vestfold og Telemark

Informasjon, og utdeling av glutenfritt bakverk

Oppistugu på Aase

Strikkede alpeluer, epler og eplemost, honning, blomster og saueskinn

Pedro Luis Lopez Bernal

Karameliserte epler og churros

Ramstad baker

Innbakte horn, eplekake, Sarah Bernhardt, cookies, godis

Ren Fryd AS

Håndlagde såper, hud og velvære-produkter med urter, eteriske oljer og tilbehør av naturmaterialer

Ronander Finest Crafts

Eksklusive kjøkkenkniver og grillutstyr

Sagavoll

Informasjon om folkehøgskolen

Skogly Gård

Elgburger, elgpølser, diverse vilt og svineprodukter

Smultringbua

Smultringer

Spekestua

Spekemat og ost

Strikkehønene

Strikkede votter, sokker, gensere, luer, halser, babytøy

Sunanta's Thai Food

Thaimat

Telefrukt Produsentlag SA

Epler

Telemark fermentering

Fermenterte grønnsaker

Telemark Sparebank

Lokal sparebank og hovedsponsor

Tom Karlsen

Saueskinn, tøfler, sokker, treprodukter

Tone Ruud Aasen

Håndlaga smykker og hekla vesker

Ulldotten

Landskapsbilder av ull, montert i glass og ramme. Tova hatter av ull og silke

Ghinea Prințesa Sabrina

Diverse ull og alpakkeprodukter

Valen's heimelaga

Plommesyltetøy, plommegele, dessertplommer, plommegløgg og plommesaft

I tillegg kjem alle utstillarane frå frivillige lag og organisasjonar som skal stå i Gamlegata. Lista er ikkje endeleg og kan endre seg heilt fram marknadsdagen.





Tre kom på pallen

Det er bare å ta av seg hatten for arbeidet som blir gjort i fruktbygda.

Hilde Eika Nesje

hilde@boblad.no - tlf. 947 89 450

Kortreist drikke og lokale smakar opplever auka interesse i Noreg.

Det ser ein blant anna i den største, og mest prestisjefylte, årlege konkurransen for norske drikkeprodusentar som driv med lokal foredling av norske råvarer.

– Rekordmange bidrag og høg kvalitet pregar Norges Beste Drikke 2026, heitte det frå organisasjonen HANEN tidlegare i år. HANEN eig og arrangerer konkurransen, som nå også har offisiell NM-status.

HANEN er ein landsdekkande næringsorganisasjon for verksemdar innan bygdeturisme og gardsmat i Noreg. Den har 620 medlemsbedrifter over heile landet, og kjerneverdiar er kultur, berekraft, omtanke og opplevingar.

Tre med pallplass

Midt-Telemark markerte seg i år nok ein gong i Norges Beste Drikke, og under konkurransen i mars blei det klart at det var heile tre produsentar frå kommunen som fekk pallplass i konkurransen:

Kåsin Gård på Akkerhaugen fekk tredjeplass i kategorien eplemost med sitt produkt Eple og Aronia.

Lindheim Ølkompani på Gvarv fekk tredjeplass i kategorien øl for sitt produkt Sour Cherry - Farmer's Reserve.

NeRø Sideri på Hjuksebø fekk andreplass i kategorien issider med produktet NeRø Is-sider.

Sider, øl og most i vekst

I Norges Beste Drikke deltar produsentar av sider, øl, eplemost, mjød, akevitt og anna drikke frå heile landet.

Konkurransen gir ei fagleg vurdering av produkta, og løftar fram det beste som blir laga her til lands.

Fleire kategoriar peikte seg ut i år, ifølgje HANEN:

- Sider frå Noreg held fram med å styrke sin posisjon.
- Norsk øl har stor auke i talet på bidrag.
- Eplemost frå norske gardar held jamt høg kvalitet.

Rekordstor interesse

Årets konkurranse viste tydeleg vekst, ifølgje arrangøren.

Totalt blei det meldt på 353 produkt frå 98 produsentar. Det er ein auke på over 20 prosent frå året før.

– Særleg innan sider og øl ser me sterk vekst. Samstundes held klassiske kategoriar som eplemost, mjød og akevitt eit høgt nivå, opplyser HANEN.

Dette stadfestar ein tydeleg trend, ifølgje organisasjonen:

Norsk drikke er i utvikling, og fleire satsar på lokal produksjon med høg kvalitet.

Vinnarar 2026

Her er førsteplassane i kvar kategori:

- Akevitt: Egerø Dillakevitt - Berentsens Distillery
- Alkoholfri drikke: Eplebrus Discovery - Hardangerbonden/Semje - OmCider



PALLPLASS: Haldis Kåsin og Halvor Kåsin frå Kåsin gard mottar den høgthengande prisen.

BEGGE FOTO: Hanen

- Druevin: Egge Gård One - Egge Gård
- Eplemost: Ringi Discovery - Ringi
- Fruktbrennevin: ØX Morell 2022 - Frati
- Fruktvin: Isplomme 2023 - Skott gård
- Issider: Heldre ISSIDER - Helceland Gard
- Mjød: Cyser/Eplemjød - Honninglos
- Sider: Humlesus - Aga sideri
- Alkoholhaldig sider - Trell - Sandalen Gård
- Øl: Juletre (årgang 2025) - Øls-mia

Resultata viser stor breidde. Både små produsentar og etabler-te aktørar hevder seg i toppen.



PRISVINNARAR: Fleire enn før er med i konkurransen Norges Beste Drikke.

Ein idé som tok heilt av

Etter ein topptur i sommar fekk fruktbonde Mikkel Aanderaa ein idé. Den har vist seg å vera genial.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

På toppen av Bindingsnuten (765 moh.) i Flatdal dukka det i sommar opp eit kjøleskap.

I kjøleskapet kunne turgåarar finne iskald, sprudlande eplebrus, produsert på garden Nordre Nes på Gvarv.

Han som har plassert kjøleskapet på fjelltoppen er Mikkel Aanderaa frå Gvarv.

– Eg såg at ein del folk gjekk

tur opp til Bindingsnuten. Ein gong eg gjekk opp der sjølv, blei eg tyrt og tenkte at så godt det hadde vore med ein kiosk med noko kaldt å drikke, fortel Aanderaa.

– Mest for moro

Som tenkt, så gjort. På grunn av at det er ein DAB- og FM-sendar på nuten, er det straum der. Dermed var det bare å frakte opp kjøleskapet og plugge inn.

I skapet plasserte han nokre boksar eplebrus laga av han og kona Tone Ness på Nordre Nes.

– Eg bar opp to brett å 24 boksar. Det var mest for moro, fortel Aanderaa.

Kjøleskapet blei sett på Bindingsnuten rundt 1. juli. Nå er

det selt over 100 boksar på fjelltoppen.

– Salet har gått over all forventning, seier Aanderaa, som blei litt overraska da plinga frå vippsbetalande kundar byrja å strøyme på.

15 000 boksar

Midt i august var Nordre Nes tome for Eplebrus, og lageret er dermed tomt tidlegare enn i fjor. I løpet av året er det selt 15 000 boksar av denne lokalproduserte drikken.

Snart blir det meir Eplebrus frå Norde Nes å få. Ny ladning laga av årets eple blei tappa i starten av september, opplyser Aanderaa.

Skapet på Bindingsnuten får



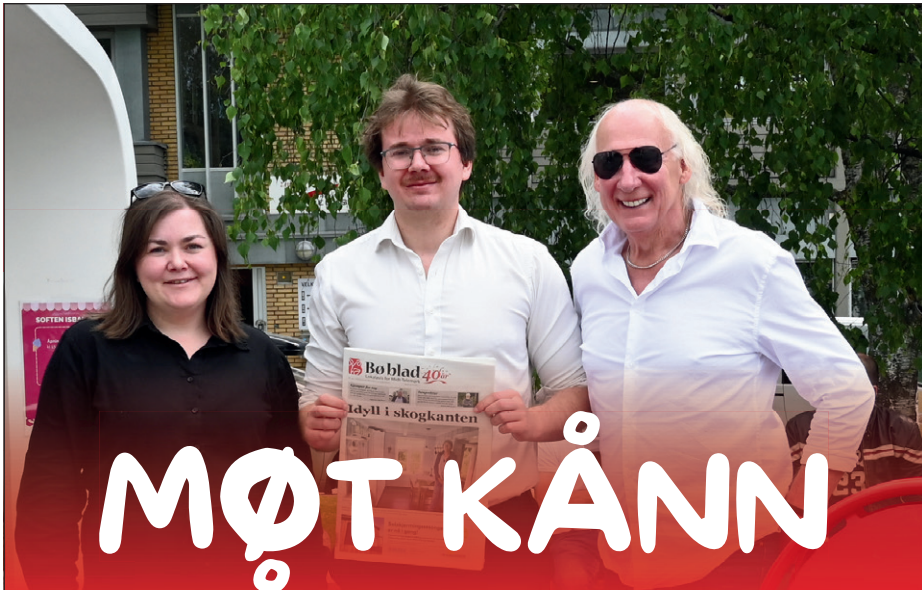
SALSBU: Mikkel Aanderaa har funne ein ny utsalsstad for Eplebrus. Den har slått an.

FOTO: Privat

nytt påfyll før frosten stoppar sesongen, og neste år prøvar han på nytt.

– Det har gitt meirsmak. Ein

skulle hatt dette tilbudet om drikke på andre toppar og, seier den kreative fruktbonden frå Midt-Telemark.

MØT KÅNN PÅ STAND

PÅ MARKNADSDAGEN PÅ GVARV LAURDAG 26. SEPT.

Me sel abonnement
og dialektprodukt!



Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

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 seinst 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

Utstillinger tilknyttet

Norsk Eplefest 2026

26. og 27. september

LIFJELL KUNSTSENTER

Lifjellvegen 375, 3804 Bø
Åpningstider: kl. 12-19

OLAV SKJELDAL

Årnes brygge 59, 3810 Gvarv
Åpningstider: kl. 12-16

GALLERI NYHUUS

Eplefestutstilling med årets
Eplefestkunstner Anne Kristine Hagesæther.
Sted: Nyhusvegen 9, 3810 Gvarv.
Åpent fredag-søndag kl. 12-18
t.o.m. 11. okt.
Fredag 25. sept: Åpning av
utstilling kl. 18 (18-21)



Epleblomsten

SAUAR GARD
EPEMOST FRÅ TELEMAR

Nyt høstens gode smaker!

Vi tilbyr:

- Eplemost av rent eple
- Eple blandet med bær
- Solbærsmoothie
- Eplesirup
- Kassesalg

*Ta vare på smaken av
sesongen – kortreist,
godt og naturlig!*



Epleblomsten as
SAFTPRESSA PÅ SAUAR GARD



Tlf. 402 22 210

www.epleblomsten.no

- Vi setter verdi på Midt-Telemark



Tlf. 907 84 247

E-post: post@byggogtakst.no • www.byggogtakst.no

Våre tjenester:

TILSTANDSRAPPORT FOR BOLIG	Brukes ved salg av bolig
VERDITAKST	Bolig, hytte, tomter
FORHÅNDSTAKST	Prosjekter som skal finansieres
NÆRINGSTAKST	Alle typer næringsbygg
LANDBRUKSTAKSERING	Generasjonsskifte eller salg i åpent marked
ANDRE OPPDRAG	Rapporter ved • Skade, tvistesaker • Andre eiendomsforhold

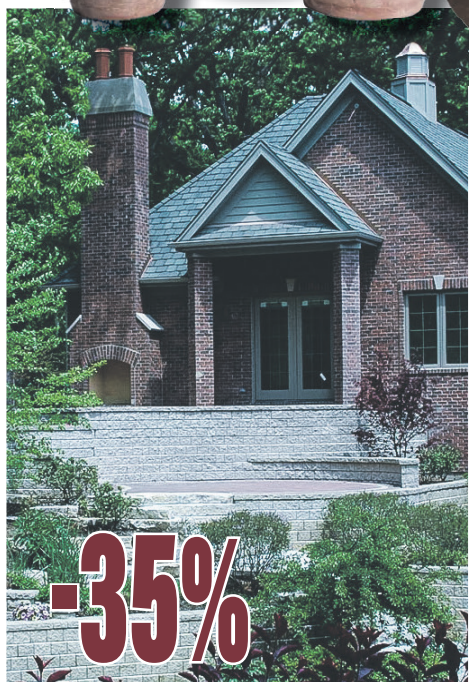
Vi har de nødvendige godkjenninger.



HØST TILBUD STEINSENTERET

Steinsenteret Bø har spisskompetanse på stein og ovner og er ditt lokale senter for oppussing og vedlikehold. Vi har alt du trenger for å løfte stemningen - både inne og ute

Tilbudene gjelder fra 11. til 18. september, med levering senest 30. oktober.



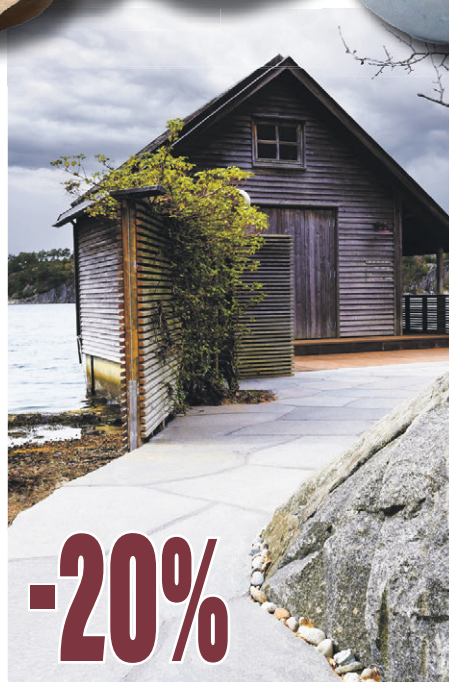
-35%

PISA 2 STØTTEMUR



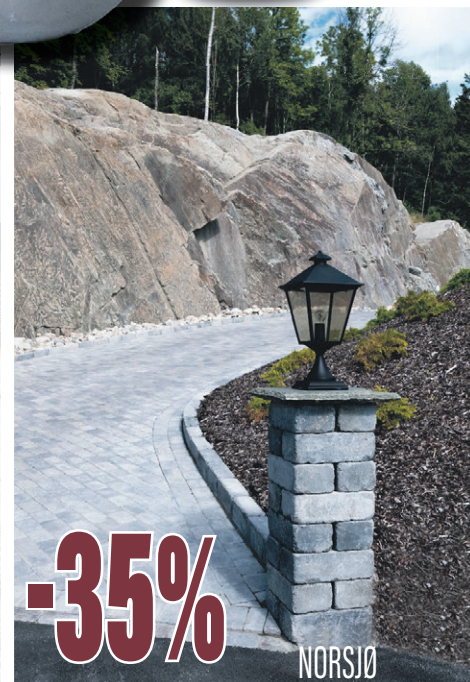
LOKE
før: kr 8879,-
NÅ: kr 4900,-

JØTUL UTEPEIS



-20%

OPPDAL SKIFER



-35%

BELEGNINGSSTEIN



HØST KAMPANJE

Nå får du gode tilbud på utvalgte vedovner og peiser fra Jøtul, Scan og Ild.
Finn modellen som passer ditt hjem, og spar tusenvis av kroner.
Tilbudene gjelder 7. - 26. september



NORSK EPLEFEST

Sponsorer



FARGERIKE
Bø Maling as

CATO REKANES
TRANSPORT



Epleblomsten as
NORICE
SEAFOOD AS

HOLTE
INDUSTRI

Fimex

BEVERØYA
HYTTEUTLEIE OG CAMPING

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

Bø blad
Lokalavis for Midt-Telemark

HAUGERUD
REGNSKAPSKONTOR AS

OPTIKER T. NYHUS

TELEMARK
energi



Telemark
Sparebank



Telefrukt

elektropluss

ALMANKÅS
TELEMARKSBUNADER

Revisorteam

Midt-Telemark
kommune

MIDT-TELEMARK
KOMMUNALE EIGEDOM AS

Bø Auto

SUNDE
Tlf. 35 95 68 80

Rørleggermester'n as

Montér

Storkaas

UTLEIESENTERET
Bø Lift og Maskinutleie AS

farte.no



FRUKT & BÆR

Felleskjøpet
Avd. Bø Tlf. 35 95 41 50

BRØDR. FREBERG AS
Spesialfirma i vanning

Aarnes Kafeteria
Aarnesgruppen

TVEITO MASKIN AS
entreprenør

TT MASKIN AS

Eventyrmøst

MT NU MidtTelemark
Næringsutvikling

BØ HOTELL
TELEMARK BONDELAG

TELEMARK BEGRAVELSESBYRÅ
NORHEIMS EFTF. AS

BØ INSTALLASJON

NORSJØTUNET

Saude og Nes
Skogeigarlag

Vi takker alle frivillige, annonsører
og samarbeidspartnere for innsatsen

www.eplefest.no



**coop
prix**

Gvarvgata 41, 3810 Gvarv

**Lavere medlemspriser
på 100 hverdagsvarer!**



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





EITT ÅR: Lokalmatbutikken i Bø feirar eitt år. Bak f.v. Haldis Kåsin, Anne Underberg, Berit Bjerkestrand, Hanne Kongshem, Ingrid Høvik Dalen og Tone Nilsen. Framme Marta Cundari Valsania og Mikkel Aanderaa. FOTO: Marta Kjøllesdal

Populær lokalbutikk

Det blei musikk, kaker og andre smaksprøver da ein spesiell butikk feira eitt år med drift.

Marta Kjøllesdal

marta@bobl.no - tlf. 976 88 692

Dei tok til å jobbe med ideen i 2024. Då var det alt etablert eit lokalmatutsal på Øvre Verket i Ulefoss.

– Mikkel Aanderaa hadde ideen om at me måtte prøve i Bø, og her var det ledige lokale, fortel Anne Underberg.

Saman har dei to vore i spissen for arbeidet med det som har blitt butikken Lokalmat Telemark i Stasjonsvegen. Det er ein sjølvbetent butikk for lokalprodusert mat, eigd av leverandørane.

Underberg fortel at dei i etableringsfasen var i kontakt med Midt-Telemark og Nome Utvikling (MTNU). Dei fekk etablert eit interimsstyre og engasjert ein prosjektleiar. Så fekk dei prosjektstøtte og kontakta lokalmatleverandørar

som kunne vere interesserte i å vere med.

27 var interesserte i å bli med som aksjeeigarar, og 11. juli 2025 opna dei butikken under nattope. Eitårsdagen blei markert under nattope i Bø sentrum i år, den 10. juli.

Utfordringar med systemet

Butikken er sjølvbetent og Underberg kan fortelje at det har bydd på utfordringar for nokre kundar, både det å kome inn fysisk i butikken og å betale for seg.

Kundar skal ha gått utan å finne ut av systemet. Svinn har derimot ikkje vore noko problem.

– No har me nytt system med skanning og betaling med kort eller Vipps, seier Underberg.

Ho tykkjer det ser ut til at det

nye systemet fungerer betre. Dei har òg fått støtte frå Telemark utviklingsfond til å installere det nye systemet. Midt-Telemark kommune og Nome kommune har også støtta etableringa.

Treng fleire leverandørar

– Me ser at det er liv laga, og me får gode tilbakemeldingar, seier Underberg.

Ho fortel at butikken har fått faste kundar. Ei utfordring er likevel vareutvalet.

– Me er ikkje så mange leverandørar og har jobba med å få fleire. Me har gått utanfor grensene våre, forklarar Underberg.

For å komplettere utvalet i butikken har dei henta inn leverandørar både frå Agder, Vestfold og Buskerud. Dette er for å få inn varer dei ikkje har sjølve. Dei vil gjerne ha endå fleire.

Eit område der dei treng leverandørar er på grønnsaker og ferskvarer i sesong. Dei vil også gjerne ha fisk.

Når det gjeld kjøtt, fruktdrikke

og mjøl tykkjer Underberg at dei er gode. Dei har egg og ost, men ho seier det er viktig å ha eit breitt utval.

Blant dei nye leverandørane som har kome inn er tomatar frå Akkerhaugen og ein leverandør av krydder.

Leveransar av squash og kvitløk er også rett rundt hjørnet.

Frå Vestfold har dei fått ein ny leverandør av smør, blant anna smaksett med kvitløk. Dei har også fått inn meir kaker.

Musikk og kaker

– Kundane er kresne og veit kva dei vil ha, seier Underberg.

Ho trur dei fleste forbind butikken med litt spesielle varer.

Under nattope i sommar var det ope hus i butikken, og ein del av leverandørane kom og serverte smaksprøver. Det var også servering av kaffi og kaker.

– Seniororkesteret frå Kjernehuset på Gvarv kom òg for å synge og spele, fortel Underberg.

Spesiell butikk

– Det er spesielt at me er så mange leverandørar som er med og ønskjer ein slik butikk. Det er også spesielt at kvar leverandør har ansvaret for sine varer, seier Tone Nilsen.

– Vareutvalet er noko av nøkkelen til å få det til å gå rundt, legg ho til.

– Det nærmar seg rundt 40 leverandørar, seier Underberg.

Det er langt fleire enn dei 27 aksjeeigarane som leverer varer hit.

– Alle vil ha ein slik butikk. Då må ein også bruke den, påpeikar Nilsen.

Ho seier det ligg mange timar med dugnadsarbeid bak drifta.

Omsetninga er på rundt 100.000 kroner i månaden og dei involverte forklarar at det går akkurat rundt. Målet er å doble.

– Det er moro å erfare at lokale leverandørar går tomme for varer, seier Nilsen.

Leverandøren av storfekjøtt gjekk tom i februar, medan ein hadde tenkt at det var varer for eit heilt år.



Midt-Telemark kommune ønsker

GOD EPLEFEST

