



OLJESUKSESS: Jørgen Lund startet for ti år siden med import av italienske olivenoljer. I dag lever han av oljene.

BEGGE FOTO: JO E. BRENDEN

Jørgen Lund fra Hamar lever av olivenolje-import

Konkurrerer i olivenolje

Olivenolje var for ti år siden en hobby for Jørgen Lund. Nå er hamarsingens oljer overalt i Norge.

NÆRINGSLIV

JO E. BRENDEN

jo.brenden@ostlendingen.no
908 82 098

Jeg er der jeg skal være i livet. Olivenolje var en hobby som ga meg litt inntekter. Så hoppet jeg av jobben i næringslivet for å unngå det store peset og gjøre mine egen greie. Nå lever jeg av olivenoljene mine, sier 54-åringen fra Hamar.

Møter mateliten

Mellom 4. og 5. juni stiller Jørgen med olivenolje fra fire italienske distrikter i den første skandinaviske olivenoljekonkurransen, Copenhagen International Olive Oil Awards.

- Jeg er der som representant for mine fem deltakende produsenter og har plukket ut ol-

L Det vokser ikke et oliventre i Norge, likevel er det jeg som skal opp på scenen

JØRGEN LUND

jer som konkurrerer i kategoriene «lett fruktig», «middels fruktig» og «intens fruktig».

- Oljene helles i et anonymt blått beger som ikke avslører farge, for farge er ikke et parameter i konkurransen. Deretter skal et dommerpanel med svært kompetente folk smake seg gjennom oljene, og man kan vinne gull, sølv eller bronse.

Til København kommer de beste i matbransjen, blant annet Michelin-kokker som skal tilberede måltider med oljene som vises fram.

Og Jørgen skal holde foredrag på engelsk om hans spesielle reise:

- Det vokser ikke et oliventre i Norge, likevel er det jeg som skal dras opp på scenen, sier han og humrer.

Mange nyanser

Jørgen var ansatt i Kodak og



SORTIMENT: Her er Jørgen Lunds seks oljer som er med i Copenhagen International Olive Oil Awards.

bodde i Italia.

- Naboen min, en eldre mann, var som italienerne flest lidenskapelig opptatt av råvarer. Han tok meg med på kjøretur til en produsent hvor han hamstret olivenolje tre ganger i året. Da ble interessen vekket.

For Jørgen handler olivenoljer om smaker og nyanser - på lik linje med de fineste viner.

- Hva skiller en god og en dårlig olivenolje?

- Hva den enkelte liker av smaksinntrykk er subjektivt, mens kvalitet er objektivt. Du må ha en flaske hvor det står navn og adresse på produsent-

ten, for det må være noen som tar ansvaret for kvaliteten.

- Alle olivenoljer har smaksprofiler som kan se ut som mangelkantede stjerner. Når jeg leser en smaksprofil så vet jeg hvordan oljen smaker.

Pendler til Italia

Jørgen etablerte firmaet Olivenlund, laget nettbutikk og kontaktet delikatessforretninger, restauranter og småutvalg i Norge.

- Jeg reiser til Italia ti ganger i året for å holde møter med olivenoljeprodusentene som jeg representerer.

Ti års jobbing har gitt resultater, for nå er han sågar inne i Coops varesortiment, og han har vært med på finne fram til et av Coops premium-produkter i «Smak forskjellen»-serien. Restauranter som Statholdergaarden og Lofoten Fiskerestaurant bruker hamarsingens oljer. Lokalt er han inne på Hamarstua, Knutstad & Holen-butikken og CC Mat.

- Og veien videre?

- Jeg må prøve å holde det på dette nivået, for jeg vil ikke tilbake til det gamle livet: En tilværelse med stress og mas som nesten tok pusten fra meg.