

## 2021 Buran Norsk Whisky

Markabygda er kanskje ikke den mest sentral plassen i Trøndelag, spesielt når en tenker på at vår første riksvei på et vis var langs land, både i fjord og til havs. Men dersom en tenker på de naturlige tråkk mellom dalfører må en nok si at nettopp Markabygda var en av de mest sentrale punkter her i Midt-Norge. Det har vel til alle tider opp mot vårt eget århundre, vært et sterkt bånd mellom Stjørdalen og Skogn, på linje med mellom Meråker og Inndalen. En del romantikk har utspunnet seg i åsene mellom disse dalfører og det er ikke så få som har «funnet seg kjerringa» respektivt. Og det har vært en lykke som hindret problematikken rundt innavl innen avskjermede områder. Stjørdalingene fyrte seg nok opp på stjørdalsølet før de dro på kvinnfolkjakt nordover. Skogn og Markabygda var vel så familiære med maltøltradisjonene, og Markabygda var meget sterkt tilknyttet inn- og utskipningene fra kaiene i de ulike buktene i Skogn. Kanskje var det nettopp den veien den første smak av whisky kom.



I dag produseres det whisky i Markabygda, nemlig på Buran gård. Men før vi kommer til de edle dråper, la oss ta med noen linjer om gårdens eiere de siste 200 årene. Jon Henriksen Venset, f. 1796 giftet seg med Berit Olsdr Buran og de overtok Buran i 1816. Nåværende trønderlåna på Buran ble trolig bygd av dette paret. Alt ble kanskje ikke like enkelt, og de ga opp gården i 1828 og solgte den til Ole Iversen Gressetgjerdet (1776-1859). To av hans sønner, Iver og Peder, overtok etter hvert gården, men sleit med sine forpliktelser - og i 1851 måtte panthaverne overta. Så på kort tid var det flere familier som på sin måte ikke lyktes

særlig bra med Buran. Den ene nevnte sønnen, Peder, f. 1812 - flyttet med sin familie til Trondheim. Og det er muligens han som bygde seg et lite hus i Innherredsveien som gikk under navnet Buran, og i ettertid ga navn til strøket. En Erik Olsen hadde Buran fram til 1860. Da solgte han gården til John Mortensen, f. 1822 på Tynset. Flere slektninger fra Tynset syntes å ha kommet nordover, så i 1865 bodde hele 12 stk i rom tilhørende Buran, som alle var født i Tynset. Mortensenfamilien reiste fra Buran, og i 1874 ble gården kjøpt av Laurits Hågensen Hallan, f. 1846, gift med Riborg Langås. Laurits hadde vært noen år i Amerika før han giftet seg. Laurits ble sinnssyk, og Riborg solgte gården i 1887 og reiste med barna til



*Kjelen er produsert i Portugal av gode kobbersmeder (alembic still) og er av samme type som de skotske pot stills*

Amerika. Laurits ble satt på en 10-årig forpleiningskontrakt med den nye eieren, Ole Andresen (1851-1935). Han var gift med Mette Oline Støring. Ole Andresen var byggmester. Han bygde flere kirker: Vikna, Skjærstad i Salten, Okkelberg i Hegra og kirken i Markabygda i 1886. Sønnen Peder O. Andresen, f. 1886, overtok Buran i 1910. Han ble gift med Lina Olsdtr Frigård (1886-1955) fra Hegra. Peder var meget aktiv i bygdens offentlige styre og stell, med flere perioder i kommunestyret og formannskapet. Dessuten kunstnerisk begavet, en meget flink portrettmaler og tegner. Hans sønn Ole P. Andresen overtok Buran i 1948, gift med Gunnvor Opem, f. 1917 fra Stjørdal. Disse er da foreldre til dagens eier: Peder Angel Andresen, f. 1955, og mannen bak dette kapitlets tittel.

Whiskyen som lages på Buran i dag, blir omtrent tilvirket på samme vis som for 200 år siden. Den gangen ble whisky eller spriten også produsert fra malt. Gården Buran var muligens den siste gården som hadde eget brenneri. Virksomheten opphørte trolig da oldefar til dagens eier overtok gården i 1887. Røykmaltet som er meget hard røyket, blir produsert på Blomset gård i Skogn av Peder sin tremenning Johan Friberg. Ali i tråd med eldgamle tradisjoner fra Stjørdal, og er sterkt bundet sammen med de steder som gjennom generasjoner har hatt sine sånnhus. Ordet «sånn» er et gælisk lånord, opprinnelig «sorn», og betyr røykovn.



Dagens eier av Buran, Peder Angel Andresen, er gift med Ann Sissel Jørgensen fra Lånke. De har fem barn til sammen fra tidligere forhold. Peder har gjennom hele sitt liv vært sterkt engasjert i norske verdier og tradisjoner, og vet hvor sårbare vi er. Gjennom mange år har han vært opptatt av whisky, og puslet i det små - men med solid *research* både her hjemme og i Skottland. Kjelen til Peder ble for noen år siden utlånt til *Himmelblå*, en norsk serie produsert av NRK Drama. Serien ble hovedsakelig innspilt på Ylvingen nord av Brønnøysund.



**Tirsdag 10. juni 2025. Anne Sissel Jørgensen (nesten 100 % blind) og Peder Andresen på Buran, sammen med førerhunden Raja**

Det har vært ganske så kravfullt og strevsomt å legge forholdene til rette gjennom utstyr og lokaler. Maltwhisky må lagres minimum tre år før den kan selges. Og opp i alt dette skal en overleve gjennom annen virksomhet. Etter flere år med studier, prøving og testing, tok Peder initiativet til å danne et formelt aksjeselskap den 29. august 2002, med seg selv som styreleder og største aksjonær. Våren 2019 ble det gjennomført en rettet emisjon. Aksjekapitalen ble økt og selskapet har nå 12 aksjonærer.



*Peder Andresen, Peter Bjørgum og Ola Grenne*

Den 18. mai 2021 er selve merkedagen i Buran Norsk Whisky AS sin historie. Dagen etter Norges nasjonaldag, ble de aller første dråpene produsert i destilleriet klokken 20:59. Det kom nok også noen blanke dråper i øyekroken hos Peder den dagen. Buran Norsk Whisky har virkelig kommet på kartet, og snart håper de at den kommer på bordet hos deg også.



Det skal opplyses at familien på Buran har bygd opp et museum, en samling av relasjoner til whisky, øl, kjøkken og ulike miljøfaktorer inne - og driften klarer de uten å søke om hjelp gjennom annonser som dette:

---

# Ordensjente

som er grei og snild og som har kysset og klint minst mulig og har levende interesse for butikkplass kan om en tid få ansettelse. Undskyld, men foto må følge. Bill. mrk. «Mitt ideal» til Lofotpostens ekspedisjon.

---

(Lofotposten, 1936)

*(Annonsene er hentet fra boken «Erfaren jomfru ønskes strax» - av Håvard Mossige).*

## **God plads ledig.**

En ædruelig, pen dame kan faa plads med at skylle og korke flasker. Fri hver søndag under gudstjenesten. Uten ædruelighet og litt skjønhet nytter det ikke at melde sig. Oluf Wexahl.

Telf. 254.

Horten.

(Tønsbergs Blad, 1923)



*Flere rom i läven utgjør et museum, som inneholder gjenstander og rariteter*

*VinArena* skriver at 17 norske destilleri lager whisky i dag, ni av de har ferdige produkter på markedet. Det er Skottland og Irland som er mest kjent for sin produksjon. I Skottland skrives det «Whisky», mens Irland bruker skrivemåten «Whiskey», på linje med England og USA. Irsk Whiskey skiller seg ut fra skotsk ved at bygget blir tørket i røyktette kammer. «Scotch» er rett og slett whisky som er destillert i Skottland. Whisky bruker korn som malt: bygg, hvete, rug og mais, mens «Brandy» bruker frukt, for det meste druer. «Cognac» er oppkalt etter byen i Frankrike med samme navn og er en type Brandy. Men navnet er beskyttet, og i følge Wikipedia kan en Brandy kun kalles Cognac om den er produsert etter bestemte reguleringer.



*Peder Andresen har gjennom Det Norske Brenneri klart å sikre seg eiketønner fra selveste Willett Distillery i Kentucky (foto av flasken: Svein Holmstad)*

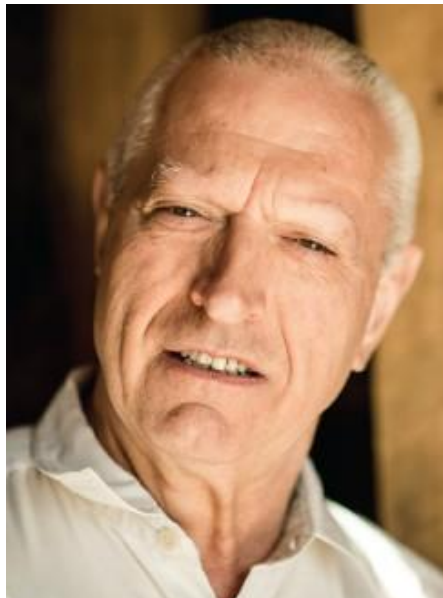
Amerika er mest kjent for sin «Whiskey», som blir omtalt som Bourbon - og må lages av minst 51 prosent mais. Kentucky er selve Bourbon-staten og stedet Bardstown huser de virkelige store, hvorav *Willett distillery* må sies og være for tiden det mest fornemme. Destilleriet ble dannet av Willett-familien i 1936. I dag drives det av familien Kulsveen. Historien om Even Kulsveen er som skjært ut av utvandrerhistorien. Even Kulsveen ble født 12. juli 1946 og vokste opp i Ottestad sør av Hamar. Han dro til sjøs som 15-åring, og på et vis emigrerte deretter ved å gå i land i Amerika. Han ble gift med Martha Harriet Willett, datteren av eieren av *Willett distillery* - som hadde eksistert siden 1936. Men familiehistorien og produksjonen av edle dråper går flere hundre år tilbake. I 1984 overtok de hele bedriften, som i dag igjen drives av Even sine barn: Kristin Martha «Britt» Kulsveen og Even Andrew «Drew» Kulsveen. I 2012 gjennomgikk destilleriet en stor reovering. De begynte med nytt utstyr og egenprodusert bourbon. I dag regnes Willett som en av de beste Bourbon-

destilleriene i USA, skriver det anerkjente magasinet *VinArena*. Willett har mottatt en rekke priser, og det er ventelister hos amerikanske distributører for å få deres produkter. Det er *Willett Distillery* som importerer Harahorn Gin og Høvding akevitt til USA, som igjen gjør at *Det Norske Brenneri* får importere whisky av de. *Buran Norsk Whisky* har gjennom *Det Norske Brenneri* fått tak i eiketønner fra *Willett Distillery* i Kentucky.

Undertegnede besøkte Even Kulsveen og *Willett Distillery* i Bardstown i tre dager i april 2022, gjennom et bidrag med hans familietre. Det var en stor og fantastisk opplevelse. Even sin slekt går tilbake til vikingene, han og jeg er i slekt med hverandre og Even er også i slekt med de berørte i Ridderspranget. Even Kulsveen døde 23. september 2025.



*Willett Bourbon*



*Even Kulsveen (d. 23. september 2025)*