

UKE 29 2011

ANNONSEBILAG 23. JULI 2011

# EiendomsMegler

## BOLIGAVISEN



# Egen vining

## Gründer med vinproduksjon i Lyngdal

side 4 og 5



Det er deilig  
å være dansk  
i Norge

side 2



Norwegian wood  
Brillemote  
med tresmak

side 3

# Dejlig, dansk design

Danmark har markert seg sterkt på designfronten siden 1950-tallet og har skapt ikoner som i dag er kjent over store deler av verden. I Norge øker interessen for dansk møbeldesign stadig.



Formsterk design og praktisk funksjonalitet har gjort at flere danske møbelklassikere har fått en kultstatus opp gjennom årene. Mange av dem er like aktuelle i dag som da produksjonen startet for over et halvt århundre siden.

- Vi opplever at stadig flere kunder blir bevisst på design og kvalitet. Bruk-og-kast mentaliteten er på vei ut. Mange ønsker å investere i noe som varer heller enn å kjøpe møbler som må byttes ut om fem år, forteller Annemette Oftedal Ernst, interiørkonsulent på Møbelgalleriet i Stavanger. Hun trekker særlig fram de yngre som en voksende kundegruppe.

- Vi ser at 2. generasjon nå kommer til oss for å kjøpe møbler de selv vokste opp med som barn. De tenker langsiktig, og er i økende grad bevisste på at møblene skal være både estetisk vakre og funksjonelle. Fordi mange av klassikerne har blitt designikoner som de fleste kjenner til, er det trygge kjøp som man vet ikke går av moten. Dessuten er det også en sikker investering, siden møblene synker svært lite i verd, sier hun.

De klassiske danske møblene er kjent for deres form og funksjon, enkelhet og komfort. Annemette beskriver stilen som tidløs, funksjonell og preget av kvalitet. Hun påpeker at designet er forankret i tradisjonelt håndverk preget av tre. Hennes kollega, Renate Byberg, mener at nettopp det er en av grunnene til at dansk møbeldesign er så populært i Norge.

- Det er noe vi nordmenn forbinder oss med. De fleste av oss har vokset opp med tre og naturmaterialer. Det er enkelt og delikat, sier hun.

- Dessuten passer designets lune og varme formspråk godt til hvor vi befinner oss rent geografisk, legger Annemette til.

Her er en oversikt over noen av de mest kjente og kjære danskene.

## HANS J. WEGNER - Y STOLEN

Hans J. Wegner er kjent for sin forkjærlighet for naturmaterialer. Hans møbler er i like stor grad funksjonelle som de er formsterke. Hans design har vunnet priser verden over, og flere av hans stoler er fast inventar på noen av verdens mest prestisjetunge museum. Hans mest kjente og solgte stol er Y stolen fra 1950. Det produseres årlig ca. 17 000 eksemplarer av Y stolen, hvorav Danmark omsetter halvparten.



## ARNE JACOBSEN - SYVERN, SVANEN OG EGGET

Arne Jacobsen var en av dansk møbeldesigns store revolusjonister. Han designet alt fra et stort hotell til et lite dørhåndtak. Det var på Royal Hotel i København at noen av hans mest kjente møbler først ble introdusert. Svanen og Egget (1958), som i dag blir ansett som møbelikoner, ble designet spesielt for dette hotellet. Som en motvekt til hotellets rene og harde linjer, er begge stolene preget av myke og skulpturelle former.



Et annet av Jacobsens ikoner, er Syveren. Stolen, som ble designet i 1955, er en av de mest solgte stolene i dansk møbelhistorie.

## PIET HEIN - SUPRELLIPSBORDET

Piet Hein mestret det meste. Han var arkitekt, matematiker, lyriker og ikke minst designer. Han var kjent for sin sans for å kombinere poesi, geometri og form for å skape et harmonisk uttrykk i sitt design. Det estetisk og det funksjonelle ble vektlagt i like stor grad.

Suprellipsbordet, inspirert av en rundkjørelse i Stockholm, er en av hans mest kjente design. Arne Jacobsen assisterte ham med designet av bordets ben.



## POUL HENNINGSEN - PH5-LAMPEN

Poul Henningsens forkjærlighet for kommunismen og motstand mot klasseforskjeller kom til uttrykk i hans design. Han ønsket produkter som var billige å produsere og dermed tilgjengelige for folk flest. Ett av disse designene var PH5-lampen. PH5-lampen har gjennom flere generasjoner blitt en del av den danske kulturarv, og er ikke minst et designikon i seg selv.

## PETER J. LASSEN - MONTANA REOL

Som svigersønn av Fritz Hansen, Arne Jacobsens møbelprodusent, hadde Peter J. Lassen god tilgang til møbelfabrikken. Som et supplement til fabrikkens populære stoler, ønsket han å designe et oppbevaringsmøbel som gikk i tråd med Jacobsen og Hansens fokus på funksjonalitet. Resultatet ble Montana-reolen, designet i 1982. Reolen finnes i dag i utallige varianter. Med mer enn 40 grunnmoduler, kan du bygge en oppbevaringsløsning etter dine egne behov.

## HOLGER NIELSEN - VIPP SØPPELSPANN

Det danske designhuset Vipp ble grunnlagt av Holger Nielsen i 1939. Nielsen, som jobbet som håndverker, ble bedt av sin kone om å lage en søppelbøtte til hennes frisørsalong. Dette resulterte i designklassikeren Vipp. Den unike bøtten ble raskt lagt merke til av den lokale lege og tannlege, noe som satte i gang en større produksjon. I dag fås pedalbøtten i mange ulike farger og former.



## BØRGE MOGENSEN - DEN SPANSKE STOL

Med funksjonalitet som grunnfilosofi, er Børge Mogensens design preget av enkle og sterke linjer. Med en nesten vitenskapelig tilnærming, vurderte han sine møblers form og bruk av materiale nøye. Hans fortolkninger bidro til at det internasjonale samfunn virkelig fikk øynene opp for dansk design. Etter en reise til Spania i 1958, designet han den kjente spanske stol. Designet, som var inspirert av en gammel islamsk stoltype, er karakterisert av de brede armlenene og bruken av grovt skinn og eik.



Tekst: Sofie Svava Flensted

## Boliger i:

Stavanger	side	6
Stavanger BBL	side	7
Randaberg	side	8
Fritid	side	8

## Se ikke skogen for bare tre

Det norske brillemerket Boe & Sunde har laget solbriller i eksklusivt tre. Hver modell er helt unik og må behandles med ekstra kjærlighet. Det blir lagt stor vekt på særegenhet, detaljer og kvalitet i utførelsen. Woodies-serien er inspirert av norsk folketro og historie. Modellen Huldra er inspirert etter vår alles kjente underjordiske femme fatale, som med sitt vakre utseende og forlokkende vesen stadig er på jakt etter nye bytter. Modellen Huldra fra Boe & Sunde er litt mindre enn de andre Woodies-solbrillene, noe som gjør at den egner seg spesielt til det kvinnelige ansikt.

Mer informasjon på [www.boeandsunde.com](http://www.boeandsunde.com)



## Husmaling – hvor varmt er for varmt?

Sommeren er her, sang Evert Taube for mange år siden. Han har rett gang på gang. Selv om den store poet nok likte best å valse i engen og lytte til på fuglesangen, ble vel også han nødt til å legge fra seg mandolinen og male huset en gang i mellom. Men på tross av at huset skriker etter maling, kan det allikevel være lurt å tenke seg om før man kaster seg på stigen. Kanskje er værforholdene slik at du med god samvittighet simpelthen burde drive dank, la tankene fly og sommeren spille?

Det er solforholdene som bestemmer om jobben burde gjøres eller utsettes. Malermester Rino Ringsrøds råd er å holde seg unna solveggen.

– Underlaget blir svært varmt i solveggen. Maler man på dette blir malingen veldig tynn, noe som igjen går utover kvaliteten. Du får dårlig dekke, forteller han.

Selv om solveggen bør unngås, har du dessverre ingen unnskyldning hvis skyggesidene også trenger et strøk. God maling og god sommer.

Tekst: Inge Kvivik / Ifi.no Foto: Shutterstock.com



## Brasiliansk kaffeis

### Ingredienser

1 dl sterk kaffe el. espresso  
4 ts sukker  
2 dl h-melk  
1 ts pulverkaffe  
1 dl kremfløte  
Fyll 3 dl rosiner  
1 dl rom  
¼ plate kokesjokolade i biter  
1 l fettfattig sjokoladeis

### Tilberedning:

Legg kaffe blandet med melk og sukker i en bolle i fryseboksen til den er stiv. Kjør så den fryste kaffeisen i foodprocessor sammen med kaffepulver. Tiltsett fløten mens maskinen går og iskaffen blir som sorbet. Frys kaffeblandingen igjen og rør et par ganger under innfrysingen. La rosinerne ligge i rom ett døgn. Bland romrosin og sjokolade med den ferdige sjokoladeisen. Rør opp iskaffen og bland inn romisen forsiktig. Blandingen behøver bare så vidt bli marmorert. Frys. Lag kuler som oppbevares i fryseboksen, eller fyll i form eller bolle.



LEDEREN

Benytt sommeren til å forberede salget.

Går du med tanker om å selge til høsten er det et godt råd å gjøre forberedelsene nå om sommeren. Vanligvis fremstår eiendommene penest på denne tiden av året. Det er lyst og godt i været og presentasjonen av din bolig blir god.

Hvis du er ute i god tid har gjerne også megleren din noen gode tips om hvordan du bør presentere boligen, og du kan benytte tiden frem til salget å fikse litt småting. Førsteintrykket når en kommer på en boligvisning er ofte avgjørende for interessen blant de fremmøtte, og da gjelder det om å gjøre det lille ekstra.

Husk også at du må energisertifisere boligen før salg, dette kan du utføre selv. Spør megleren om hvordan du skal gjøre dette.

EiendomsMegler 1 har ikke tatt sommerferie, du er velkommen til å ta kontakt.

God sommer!

Kåre Mæland  
Fag-/kvalitetssjef  
EiendomsMegler MNEF

**Vi har de mest fornøyde kundene**

Hilsen oss i EiendomsMegler 1



**Knut Helge Thompsen var lei storbylivet. Han pakket sakene sine og dro hjem til familiegården like ovenfor Lyngdal i Vest-Agder for å gå på druen, i uttrykkets beste betydning. Selv om han kanskje ikke trør druene selv, satser vinbonden friskt på produksjon av norsk kvalitetsvin.**

Langs veien slynger den funklende Lyngdalselva seg stadig videre mot havet. Over vannmassene henger frodig grønn vegetasjon og varmen i vårsola legger en bedagelighet over landmassene. Det er nesten en kontinental stemning over ferden opp til Kvelland Vingård, rundt en timinutts kjøretur fra Lyngdal sentrum. Og ikke mindre kontinental skal den bli; vi er i ferd med å besøke Knut Helge Thompsen, Sørlandets fremadstormende vinbonde, på hans egen gård i Kvelland i Vest-Agder. Den gamle gården har vært i familien i flere generasjoner, en løe på stedet skal sågar ha stått der helt siden svartedauden herjet. Likevel har aldri området sett maken til grøden som nå er å finne spirende her. En gemyttlig herremann ikledd fiolett skjorte, gul Bavac-hals og lun humor venter utenfor Sørlandets, om ikke landets, mest aspirerende vinprosjekt.

– Velkommen! Knut Helge Thompsen inviterer oss med inn i en mangeårig drøm godt på vei mot oppfyllelse.

#### FRA INTERESSE TIL LEVEVEI

I tillegg til produksjon og import av kvalitetsvin, har Thompsen kafé, vinbar, bespisning, samt selskapslokaler for 60 personer. Han holder konferansevirksomhet i samarbeid med lokale hoteller, hvor allierte med lang erfaring innen Kristiansands gourmetbevertning står for maten.

Den mangefasetterte satsningen har fått tilskudd fra både Innovasjon Norge og SpareBank 1 SR-Bank, og nylig har Thompsen gjort en betydelig investering i nytt bygg med gode mottakelsesfasiliteter, samt solrik terrasse med utsikt mot dalens vinranker.

– Det hele begynte så smått for 12 år siden. Etterpå har det bare ballet på seg, medgir Thompsen, der han geleider oss gjennom lokalene med storkjøkken, vinpressingsremedier, samt tilbehør for både produksjon og salg.

#### NORSK DRUEPRODUKSJON – SENT, MEN GODT

Thompsen har nært samarbeid med forskere i Tyskland og Sveits, som jobber med å utvikle druetyper. Han forklarer at druetyper som hurtigmodner i mer tempererte soner vil ofte senmodne med god kvalitet på våre breddegrader, og kan sådan utgjøre essensen i kvalitetsvin produsert under norsk himmel. Forholdene på Kvelland Vingård er ideelle. Vinrankene står i en skjermet helling mellom skogkledde åser, i perfekt vinkel mot solbanen. Dette, kombinert med morenejord og 1200 soltimer om sommeren, gir usedvanlige gode forutsetninger for vinproduksjon.

– Temperatursvingningene, med varmt om dagen og kaldt om natten, gir veldig gode forutsetninger for utvikling av aromatisk fruktsmak i de rette sortene, forteller Thompsen.



Spirende geskjeft: Knut Helge Thompsen dro fra en stabil tilværelse i Oslo for å starte vinproduksjon på familiegården.



Støtte: Med Innovasjon Norge og SpareBank 1 SR-Bank i ryggen er Knut Helge Thompsen i ferd med å få en drøm realisert; vingård med tilhørende kafé, vinbar, bespisning, samt selskapslokaler for 60 personer.

### LANGTIDSVESTERING

For 12 år siden innhentet han klimadata og fikk bekreftet at prosjektet hadde potensial. Enda er prosjektet langt fra ferdig. Vingården består i dag av åtte plan i form av terrasser satt i stein. Planen er ifølge Thompsen å lage åtte til. Da vil vingården bli på over tolv mål.

Nederst finner vi hvitvinsdruene, siden ligger rødvinrankene og aller øverst i skråningen ligger testfeltene.

– Det er en tidkrevende prosess. Det regnes normalt åtte års investerings-tid, fire-fem år før du får avling på stokkene. I tillegg er det mye prøving og feiling, forteller den standhaftige vinbonden.

På tross av dette er det siden 1999 allerede blitt testet over 40 forskjellige druetyper på Kvelland Vingård. Per i dag har Knut Helge Thompsen i den store beplantningen 2-3 rødvinssorter og 2 -3 forskjellige typer hvitvinsdruer groende. Det handler om å finne sorter som er gode planteteknisk, gir en stabil og god avling, gir en utmerket vin, samtidig som de er vinterherdige nok til å overleve det Sørlandske vinterklimaet, ifølge Thompsen.

– Vi gror nå to-tre sorter som modner slik at vi ikke trenger å tilsette sukker i vinen, det er veldig bra, forteller han.

### DRO FRA STORBYEN

Det er noe belevent og uanstrengt over den gode vinbonde, der han trår mellom sine voksende drueranker forgyllt i dalhellingens lune solstråler. Han fremstår som en mann med et vedvarende smil om munnen, og du kan spørre deg om dette er bakgrunnen for, eller resultatet av, at ingeniøren som hadde en stabil og godt betalt jobb innen radiokommunikasjon, lot storby være storby og stabilitet være kjedelig, og flyttet til barndommens trakter for å friste som vinbonde og rennesansemann.

– Jeg jobbet som prosjektleder i Oslo, men kjente på at jeg var lei storbylivet. Jeg har alltid vært interessert i vekst og ideutvikling. Etter hvert skjønnte jeg mulighetene her nede, og øynet en sjanse til å komme meg vekk fra Oslo. Jeg begynte med et testfelt her nede. Da var det gjort, beretter han.

Han mener imidlertid at erfaringen som prosjektleder kommer godt med i sin nye tilværelse.

– Det systematiske ved å styre et prosjekt er helt klart relevant, selv om jeg er her alene og må gjøre det aller meste selv. Jeg har egentlig ikke tid til noen ting, ler han.

Noe har han imidlertid fått tid til. Kvelland Vingård har produksjonsbevilgning, i tillegg til å inneha import- og grossiststatus. Lyngdal feiret i 2011 tiårsjubileum som by og Kvelland Vingård formidlet byens offisielle jubileumsvin. Kvelland Vingård leverer i dag fortløpende 20 ulike importerte viner til restauranter på Agder. Her leveres hele spekteret av viner, selv om Thompsen liker best å kunne formidle en smule nybrottsarbeid innen de taktile opplevelser.

– Jeg liker å kunne by på noe folk ikke har truffet på før, medgir han.

### FRITTLØPENDE DRUER

For vinbonden og forretningsmannen Knut Helge Thompsen er det viktig med en bærekraftighet i geskjeften. Solfanger og solcellepanel på taket, og gulvvarme fra fyrkjele er med å gjøre gården fremtidsrettet. Oppe i skråningen vokser urter mellom radene. Andre råvarer til kjøkkenet som frukt, bær og grønnsaker kommer fra lokale produsenter. Det samme gjør hjort, laks og lam.

– Sauen her utnytter vi for eksempel i en flott Kindereggløsning, flirer Thompsen.

– Den er fin å se på, den leverer som kompostprodusent og den gjør seg på tallerkenen.

I testfeltet har Thompsen omtrent en sort druer for hver rad, ellers er det en sort for hver terrasse. Druerplanten produserer optimalt etter 6 til 8 år. Da reduserer han avlingen til to kilo per plante. Han fokuserer på to klaser per skudd og plukker vekk resten, så energien skal fokuseres kun i disse. Nå på første sesong regner han å få ut 100-200 flakser ferdig produkt av 200-300 kilo druer. Høstingen starter normalt i september, alt etter hvordan sommeren og drueutviklingen har vært. Noen sorter har han plantet helt opptil steinmurene, fordi her er litt mer varmeutvikling.

– Det er viktig å bruke alle triks som finnes, her hvor det er så marginalt, flirer han.

Noen fordeler skal dyrkerne av vin så langt nord også få. I tillegg til den sentmodnede, gode kvaliteten, er druene her heller ikke plaget av meldugg eller andre sykdommer, slik at Thompsen slipper å sprøyte avlingene sine.

– Når europeerne får høre at jeg dyrker disse druesortene usprøytet, blir de straks lysende interessert, forteller han.

### SAKTE VOKSENDE MOT FREMTIDEN

Like sikkert som at noen vil anse Kvelland Vingård som et vanskelig prosjekt, er det sikkert at andre synes gården fremstår som et rent eventyr. Selv om ting tar tid her, er vingården ganske bokstavelig i stadig vekst. Knut Helge Thompsen er ikke uten visjoner, han er en mann som vet hvor han vil. Turen fra E39 er kort. Satsninger mot omvisninger, smaking, lunsj, hagelag, busselskaper og turister fra kontinentet på jakt etter det eksotiske ligger i horisonten. Det samme gjør fremstøt mot vinklubber og hageselskaper. For ikke å nevne vinfestivaler.

– Jeg skulle likt å arrangere gourmetfestival her om noen år, medgir Thompsen oppe i utsikten fra vingårdlia si.

Foreløpig har han åpent fredag til søndag hele sommeren gjennom. Alle som ønsker det kan få bestilt seg en fortreffelig lunsj eller middag. Heldigvis har Knut Helge Thompsen en del gode hjelpere, både på kjøkkenet og under innhøsting. Likevel legger han ikke skjul på at han gjerne kunne hatt flere med på laget.

– Ei som var her sa til meg 'du skulle hatt deg ei jente her på gården.' Da jeg svarte 'Jeg skulle hatt to,' ble hun svar skyldig.

Tekst: Inge A. Kvivik / Foto: Kvelland Vingård

