

# Snart kan vi skåla i björkchampagne

**Fransmännen har fått allt om bakfoten. Riktig skumpa ska göras av björk.**

Det är bråda tider i den nya fabrikslokalen på Frösön i Östersund. 1 000-tals liter björksav är på väg från björkar runt Storsjön. Saven ska omvandlas till champagne om några månader.

– Det är mycket att stå i just nu, säger Peter Mosten, vd på Björksavsprodukter i Åre.

**Men champagne? Hur kom du på den idén?**

– Jag kom i kontakt med det här första gången 1987, när jag fick möjlighet att titta i ett unikt arkiv.

Den unge studenten Peter Mosten fick tillfälle att titta i kemiingenjören och innovatören Gunnar Jegrelius kunskapsbank, som änkan Rut Jegrelius skänkt till eftervärlden.

– Han var en pionjär när det gäller grön kemi i hela Nord-europa. Han har samlat kunskap om hur man kan utveckla produkter från naturen på ett

bra sätt. Med så låg hälso- och miljöbelastning som det bara går.

Peter Mosten utbildade sig till ekoingenjör, kemist och toxikolog. Men har hela tiden gått och klurat på en idé om björksav inspirerad av Jegrelius kunskapsbank.

– Jag har utvecklat idén vidare de senaste fem åren och tänkte att det här skulle man kanske kunna kommersialisera på något sätt.

Peter Mosten arbetade i tvättstugan och köket.

– Jag har utvecklat det här hemmavid, till min frus fasa. Det har varit många misstag och många års slit och släp. Men nu har jag hittat rätt form.

Nu har fabriken satt igång i lokaler vid den nedlagda flygflottillen F4 på Frösön. Alla tillstånd som krävs för tillverkning av alkoholprodukter är sökta och beviljade. Än så länge är det bara två anställda som ska försöka få färdigt 5 000 flaskor björkchampagne till nyår.

– Ambitionen är att anställa fler. Intresset är så fruktansvärt stort att de flaskor vi tän-

ker tillverka i stort sett redan är slut.

För svensk skogsindustri kan detta också vara en ny nisch, menar Peter Mosten.

– Förut har man betraktat björk som ett ogräs, men det här kan vara ett nytt sätt för skogsägare att få en framtida inkomst.

**Hur smakar björkchampagnen då?**

– Det är en frisk och härlig smak. Det smakar inte som vanlig champagne, men det finns de som säger att den smakar som att gå i in i en björkskog. Den passar väldigt bra till den jämtländska maten som rökt röding, rökt renkött och älgkött. Det här kan vara ett sätt att marknadsföra svensk mat, menar Peter Mosten.

**Härje Rolfsson**

040-601 64 82 • harje.rolfsson@rlfmedia.lf.se

**Fotnot:** Gunnar Jegrelius kunskapsbank är nu tillgänglig i Jegrellus forskningscenter, som sedan den 1 januari 2006 är en permanent verksamhet inom Jämtlands läns landsting.



*Peter Mosten hoppas att det ska skålas i björkchampagne till nyåret 2006-2007.*

*– Satsningen i år är 5 000 flaskor. Det är för att testa hur marknaden tar emot produkten. Sen ska vi skala upp produktionen. Vi har utrymme att tillverka 70 000 flaskor per år.*

FOTO: DENNY CALVO