

## Svart Gull

Brødreparet Per Olav og Anders Stenberg frå Etne kjem til Fugl Fønix Fest med sin kortreiste Cola-brus!

Ein snowboard-skade vart katalysatoren for at dei to herrene brukte påsken 2016 til å tenke ut en bigeskjeft som inneholder sukker. I kjølvannet av oljekrisen har mange satt hodene sammen for å utvikle nye bærekraftige forretningar som kan bringa skatteinntekter og kulturelle utskielser til den oppvoksende slekt – mange av dem pekt ut som «den nye oljen». Per Olav Stenberg øynet en kullsyreholdig mulighet, men programmereren har ikkje «quit your day job!» i sikte. «Det var mest for å ha noe å gjøre, siden broren min ikkje kunne stå på snowboard. Og siden «alle» brygget øl, tenkte vi at det var på tide at noen prøvde seg på brus, forteller Per Olav Stenberg, initiativ-tager og eksportør av kulørt gull.

Produksjonen av brusen foregår fra industri-kjøkkenet på Fugl Fønix Hotell i Etne, og ambisjonene inneholder lite sukker. «Dette er bare for gøy. Vi fant noen oppskrifter vi kunne gå utifra, og har gjort endringer underveis i prosessen. Nå selges Svart gull på Bøker og børst i Stavanger, og vi håper å få noen flere utsalgssteder etter hvert, forteller Stenberg.

Svart gull, populært kalt «den nye oljen», er den første varianten fra brødreparet. Det kan bli flere sorter med tiden, men Stenbergene skynder seg sakte. – Vi tenker på å eksperimentere med andre smaker, men vi har egentlig aldri hatt noen plan. Nå lager vi nok til at det ikke blir utsolgt, men vi ser på mulighetene for å produsere større parti på en mer fornuftig måte.

