

Asola - glemt industrihistorie fra Oslo

SJOKOLADEFORMER: Thorbjørn Jensen har tatt vare på flere av sjokoladeformene fra tidlig 1900-tallet. Asola skulle kvitte seg med alt det gamle da de flyttet til nye lokaler i Vestby i 1965.
FOTO: HILDE KRISTIN GRØNLUND



Asola – glemte industrihistorie fra Oslo

Hvem stod bak kjente merkevarer som Egg Cognac, Cavalér og Banansjokoladen? Hvordan foregikk produksjonen av sjokolade, karameller og marsipan på 50-60-tallet?

TEKST: HILDE KRISTIN GRØNLUND

Asola Chokoladefabrikk var mindre enn Freia, Nidar og Bergene, men grunnleggeren var med på å starte tre fabrikker i Norge.

– Det var en opplevelse å vokse opp på en sjokoladefabrikk, sier Thorbjørn Jensen.

Faren hans var produktutvikler og sjef på Asola i Oslo.

Jobbet seg oppover

– Du kan si at etter at jeg begynte på skolen, på folkeskolen og før det, så gikk jeg gjerne ned på fabrikken. Fatter ville gjerne lære meg alt mulig da innenfor sjokolade, eller det vil si det faget. Sjokolade, karameller. Alt du kan tenke deg som ble laget på en sjokoladefabrikk, forklarer Thorbjørn.

Hjalmar Jensen hadde gått hele linjen oppover med 25 år på Freia, 10 år på Kielland og så hadde han en dropsfabrikk i to år som ble solgt til Asola. Ruben, som han populært ble kalt, fulgte med. Først ble han formann for hele støpe- og dekkeavdelingen på Asola, og etter noen år ble han fabrikkssjef. Han ble godt likt.

– Han ble jo også spurt en gang, husker jeg, om han ville ha disponentjobben, men det var han ikke



FRA TYSKLAND: De tyske formene som ble brukt på Asola kan åpnes og lukkes. Etter at sjokoladen hadde stivnet, ble den slått ut av formen.
FOTO: HILDE KRISTIN GRØNLUND

Jeg tror han snappet opp en god del de åra på Freia.



Thorbjørn Jensen (om faren sin)

interessert i. Disponent, altså, nesten samme som direktør da. Ikke interessert. Han skulle ikke gå rundt i no' dress og bare prate tull. Han skulle jobbe med sjokolade han.

Produktutvikling på laboratoriet

Faren hadde frie tøyler til å utvikle nye typer produkter. Proses-

sen foregikk på laboratoriet hvor han blandet mindre enheter i boller og skrev opp forholdet ut fra mengden han jobbet med. Skulle han lage 100 kg, så ganget han opp deretter. Thorbjørn husker at Asola startet med en ny type sjokolade som kunne brukes som konfekt. Han og faren hadde lyst til å lage noe nytt, så de eksperimenterte med marsipan og konjakk. Konjakken gjorde at marsipanen ble veldig myk, og den ble kalt for Bols. Men den ble for dyr å produsere.

– Jeg tror han snappet opp en god del de åra på Freia, og ikke minst på Kiellands dropsfabrikk,



KONTOLL: Noen asola-ansatte rundt kontrollbordet i 1966.

og så hadde han dette her med at han ville. Han ville lage noe. Lage noe fint, lage noe godt.

Asola ga bort veldig mye som gaver til samarbeidspartnere og leverandører til fabrikkene, for eksempel Vinmonopolet, som de kjøpte sprit og brennevin av som skulle i forskjellige konfekter. Da Thorbjørn var 10-12 år, husker han at faren fant på at han skulle lage kjempestore klokker i marsipan

som skulle gis bort i gave. Marsipanklokkene var dekket med sjokolade med marsipan formet som granbar nedover sidene. Det ble en skikkelig suksess.

Egg Cognac og banansjokolade

Når de var på laboratoriet, kunne faren si: «Kan du gå ned og hente litt fondandkrem så skal jeg prøve noe nytt». Fondandkremen er en omstendelig laget krem som kan

være hvit eller farget, og som man finner i de fleste sjokolader, forklarer Thorbjørn. Faren prøvde ut forskjellige typer sjokolade og fant ut om de fungerte eller ikke.

– Det er jo klart, det som kommer på markedet, du ser jo fort om det blir populært eller ikke. Jeg husker, altså Banansjokoladen, det er jo fars oppskrift. Egg Cognacen, de avlange som du kunne bryte opp i fem biter eller hva det var



FOTO: ARBARK

for noe, det var også fars oppskrift og mange flere. Som Cavalér, sier Thorbjørn.

Når Egg Cognac skulle produseres, måtte faren eller en formann være til stede i produksjonen. Det var en av dem som kom med bøtten med sprit og helte oppi. Det var kun til gave de brukte «Cognac» eller «Åddevi» (Eau de Vie), som det også ble kalt.

– Ordentlig sprit eller ekte vare.

Du kan si, hvis det skulle brukes som gave, ble det i mange tilfeller brukt ordentlig konjakk, men ellers så var det ei bøtte med 96 med konjakkessens.

Fetteren til Thorbjørn jobbet også på Asola. Han hadde sin egen måte å lage «10-øresbananen» på.

– Den Banansjokoladen som er i dag, den er ikke halvparten så god som den fetteren min lagde på Asola. Han var spesialist på å lage den, fordi han hadde jobbet med den siden starten. Og han hadde sin egen måte å tilberede skummet. Han lagde satsen til hele greia, kvelden eller dagen før, som stod og godgjorde seg over natta. Det var hans spesialitet som han aldri fortalte noen om. Det var nok en liten prat mellom han og faren, tror Thorbjørn.

Gjorde ting på sin måte

Thorbjørn jobbet på Asola i noen år og steppet mest inn før jul, påske og ved spesielle anledninger. Han var blant annet på «karamellen», som avdelingen het, hvor de lagde drops, sukkertøy og karameller av alle typer. Han var også på krokanavdelingen hvor de lagde krokan og valset det ut i tynne plater som ble dekket med lys sjokolade. Marsipanavdelingen drev han i hvert fall i to år og ved flere senere anledninger.

– Jeg har jukset veldig mye med marsipan, men ikke til det negative. Til det positive. Det var vel bare far min som visste om det, for de lurte jo etter hvert på hvorfor det hadde gått så mye utover mandlene. Jeg fikk beskjed om å lage marsipan. Den gangen var det half and half, altså 50% mandler og 50% aprikoskjerner. Og så kom det etter en stund et direktiv om at nei, nå skal vi kjøre 40-60 da. 40 mandler og 60 aprikoskjerner. Jeg gjorde det omvendt. Og gjerne enda litt mer mandler au, humrer han.

På karamellavdelingen hadde han ansvaret for mengden som skulle produseres. Det kunne hende at karamellen var åpen kun 3-4

Historikk



- 1889: Olaf Larsen (1867-1920) var med på å starte Freia sammen med kolonialgrossist Fredrik Wilhelm Hjort Christensen, men trakk seg ut i 1893.
- 1898: A/S Olaf Larsens Chokoladefabrikk ble etablert. Fabrikken lå i Københavngata 11 i Christiania (Oslo).
- 1899: Bedriften gikk konkurs under Christiania-krakket og lokalene ble senere (1905) overtatt av Anders Bergene, som startet egen sjokoladeproduksjon.
- 1902: Olaf Larsen startet opp igjen for tredje gang i Akersbakken 10 i Oslo.
- 1930: Endret navn til Asola, som er en forkortelse for A/S Olaf Larsen. IFA-pastillen ble lansert. Den var oppkalt etter operasangeren Ivar F. Andresen, som var Larsens nevø.
- 1965: Asola flyttet til moderne lokaler i Vestby.
- 1968: J.L. Tiedemanns Tobaksfabrikk tok over.
- 1974: Den siste Asola-sjokoladen ble produsert.

Dag Andreassen, konservator ved Norsk Teknisk Museum og artikkelen «Asola Chokoladefabrikk A/S». <http://industrimuseum.no/bedrifter/asolachokoladefabrikk> <https://no.wikipedia.org/wiki/Asola> https://oslobyleksikon.no/index.php/Asola_Chokoladefabrikk

timer en dag, for det tok ikke lange stunden å koke en blanding som ble til kanskje 30.000 karameller. Han fikk også et tips i forhold til kokeprosessen.

– Enkelte ganger så kan du til og med i dag få tak i lakriskarameller som er sånn at du tygger deg igjenom dem ganske fort. Det betyr at karamellmassen er overkocht. Kreper. Sukkeret er kokt i stykker, for å si det sånn. Hvis du ikke gjør det, så blir karamellmassen veldig seig. Spiser du vanlige karameller, sitter den mellom tenna. Du får omtrent





1960-TALLET: Sånn så kantina ut i 1966.
FOTO: ARBARK

ikke åpnet kjeften, veit du. Da er den normalkokt som en karamell, men den blir jo veldig seig. Jeg likte det bedre, og det var et tips jeg fikk av en gammel dropsmann som også var en av kompisene til far min i fra Christiania dropsfabrikk. Han ble kalt «Myggen», og han sa: Overkok litte grann. Da blir den etanes. Da går det an å tygge dem. Ja, greit det, sa jeg, og da pleide jeg å overkoke litte grann da. Ikke for mye, men sånn at du likt som lå en 10-12 grader over og med litt lenger koking, ler Thorbjørn.

Engasjert og forut for sin tid

Thorbjørn forteller at faren på slutten av 50-tallet begynte å lage saftposer. Asola kjøpte inn maskiner som skulle pakke plastikkposene som man kunne fryse. Disse ble fylt opp, skråsveiset og kappet. Faren begynte også med tørrsuppe.

– Det første han drev med var fruktsuppe, og så kom dem med grønnsaksuppe. Far min stod jo oppe der og mikset og trikset og ordnet med tilsetninger, alt mulig av tørre grønnsaker og tørr frukt. Dette var lenge før alle andre begynte med det.

I 1965 flyttet Asola fra Oslo og inn i hypermoderne lokaler i Vestby. Alt det gamle skulle vekk. Thorbjørn mener hele settingen var ødelagt siden flere av sjokoladearbeiderne som var spesialister på feltet ikke ble med videre.



VESTBY: I 1965 flyttet fabrikk fra Oslo til Vestby sør for Oslo. Her ser vi den ett år seinere. FOTO: ARBARK

De hadde heller ikke tatt med seg hele produksjonslinjen. Det var bare banansjokoladen som holdt liv i Asola helt på slutten. Faren ble pensjonist i 1968-69, men var inne i bildet helt til 1973-74. Til slutt ga han opp.

– Mye skryt av far min nå, men altså sannheten må vi ha fram, for når far min ikke var på Asola lenger, så gikk det bare rett nedover. Det er ikke bare jeg som sier det, men mange av de gamle arbeiderne som var på Asola, som fulgte med fra Oslo og ut til Vestby - alle sa: Når Ruben sluttet, så var det også slutten på Asola.

Asola ble solgt rett etterpå.

Modernisering

– Det var veldig typisk det som skjedde med Asola, forklarer Dag Andreassen, konservator ved Norsk Teknisk Museum i Oslo.

Behovet for å modernisere og ha plass til nye maskiner gjorde at veldig mange industribedrifter flyttet ut av Oslo, til nærliggende kommuner som Vestby eller enda lenger unna.

– Det skjer i en tid i Oslo da det er mange industriarbeidsplasser som forsvinner, og mye av den håndverksmessige siden av fabrikkpro-

duksjonen blir borte. De får for eksempel maskiner som kan pakke konfektesker, og da slipper man å ha damer som sitter og putter små sjokoladebiter opp i konfektesker. Så det blir nedbemanning på alle fabrikkene.

I og med at eiendomsprisene i Oslo sentrum steg, kunne de selge fabrikkkanlegg eller tomter og få en svær tomt og et nytt fabrikkkanlegg i Vestby. Asola var liten sammenlignet med Freia, Nidar og Bergene. Andreassen mener det spesielle med fabrikkene var han som grunnla den, Olaf Larsen.

– Det som er det interessante er jo opphavshistorien, hvordan han Larsen faktisk startet både Freia og Bergene og av ulike grunner forsvant ut av begge de to fabrikkene og startet for seg selv igjen. Han startet jo tre fabrikker. Så det var på en måte han som startet opp alle de her svære fabrikkene. Sånn sett er det mer personen Larsen som er interessant enn akkurat Asola fabrikkene, for den var ikke spesielt betydningsfull eller spesielt svær, men den hadde jo noen produkter som slo veldig bra an på markedet og som folk husker fremdeles, avslutter Dag Andreassen.