

DET SKJER PÅ ATLUNGSTAD

– *Kjør på, karer. Det er nå eller aldri. Var det slik det foregikk?*

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: JONAS JEREMIASSEN TOMTER

13. desember 1920. Det er svarte natta, men stjerneklart. Folksomt. Kulden biter. Det lukter gamp og svette mannfolk. Kommandoer ropes ut. Det haster. En etter en kjører hestene med slede opp foran døråpningen til spritlageret på Atlungstad Brenneri i Stange. Melkespann og alle slags beholdere fylles opp med sprit og kjøres avgårde. Hver andelshaver får så mye som eierandelen gir ham rett til. De som har langt å kjøre, mellomlagrer på Fjetre gård like i nærheten. Før dagen gryr, er spritlageret på Atlungstad Brenneri tømt. Ikke en dråpe igjen. Produksjonsmonopolet har innhentet Hedemarkens brede bygder. Bøndene er ute, staten er inne. Vinmonopolet har overtatt destillasjonen. Et tidsskifte.

Memory of the World

13. desember 2018. Det er gått 98 år. Historien har beveget seg fra alvor til skjemt. Et bevis på at hedmarkingen er handlekraftig når han bare får tenkt seg om. Det humres rundt bordene når den fortelles enda en gang. Datoen er en milepæl. Verdt å minnes. Men anledningen til at et 40-talls gjester har benket seg rundt bordene i den nye restauranten på brenneriloftet, er også en annen. Straks skal Cæcilie Stang fra Statsarkivet på Hamar entre podiet for å bekjentgjøre at stiftelsesdokumentet til Atlungstad Brenneri fra 1855 er blitt en del av Norges dokumentarv. Hva det er? Det er det norske bidraget til UNESCOs Memory of the World (MoW), opprettet i 1992 for å synliggjøre og redde kulturarven. Dokumentet er det eneste i sitt slag fra norske brennerier, sier hun. Deretter drar hun høydepunktene i brenneri-historien igjen. Folk klapper og er begeistret.

Alle sanser

– Vi er blitt et levende brenneri med helårsdrift, sier Ole Volden-Sandersen, – ikke bare et rent museum. Her kan du følge poteten fra den leveres der nede og til vi taper den på flaske der borte. Han peker i retning av et glassbur, avlåst, hvor det står paller med tomflasker og en tappemaskin. Ruller med etiketter og en rad med fylte flasker viser hvilke norske akevitter som er unnfanget i disse lokalene de siste årene. – Ingen andre steder i Norge kan du se dette. Ingen kulturminner kan tilby så mye lukt og smak, som her. Alle sanser stimuleres. Det er unikt. Og vi har bare begynt. Hit skal du kunne komme for å spise, for å oppleve teater og musikk, foredrag og seminarer eller bare sette deg på bryggekanen og skue utover Mjøsa. Og du skal kunne invitere med deg venner på et matkurs, sier Ole. – Et senter for mat- og drikkekultur må kunne tilby matkurs. Og det er et slikt senter vi skal bli.

De lange linjene

Historien om Atlungstad Brenneri starter i 1855. I siste halvdel av 1800-tallet var brenneriet ett av landets ledende, sentralt plassert som det var mellom potetfårene på Hedemarken. Dette var ved de tider da hedmarkingene sto for rundt 60 % av spritproduksjonen her til lands. I naboskapet lå konkurrentene tett: Sælid Spritfabrik i Vang ved Hamar, Løiten Brænderi i Løten og Strand Brænderi ved Moelv osv. Det var mange flere av dem, men Atlungstad holdt koken, selv etter brennerirasjonaliseringen i 1957. De siste årene fungerte det som reservebrenneri for HOFF

Norske Potetindustrier på Gjøvik. Men da hadde anlegget sakkert akterut.

Den frivillige innsatsen

– Det var allerede i 1990 at tanken å etablere brenneriet som et museum ble sådd, men først i 2010 begynte ballen virkelig å rulle, sier styreleder i Atlungstad Brenneri AS, Per Harald Grue. – I 2011 var selskapet en kjensgjerning med lokale og nasjonale interesser på eiersiden. I 2013 fikk anlegget status som et teknisk-industrielt kulturminne, og siden den gang er anlegget tilført 19 millioner i tilskudd til istandsetting fra Riksantikvaren, fortsetter Grue. – Men, like imponerende er den frivillige dugnadsinnsatsen. Atlungstad Brenneris Venner ble etablert i 2012 og har siden da nedlagt nesten 10 000 dugnadstimer. Det tilsvarer en verdi på rundt fire millioner kroner. I tillegg to millioner i blanke kroner. Seks i alt. Bare så det er sagt.

Uten markedsføring

Ole har vært daglig leder her, siden han etterfulgte Else Braseth på vårparten i 2017. Han i sin tur hentet inn kokken Tom Vidar Guneriussen. Det skjedde på vårparten i fjor. Guneriussen er mat- og drikkesjef. De kjenner hverandre fra før og vet hva begge er gode for. – En naturlig utvikling, sier de om at de nå har etablert eget kjøkken som står for serveringen på Atlungstad. – Vi holder til midt i matfatet på Hedemarken. Antall besøkende til brenneriet vokser fra år til år, fra 2 400 i 2013 til 7 000 i 2017. I 2018 ble brenneriet besøkt av 11 000. Til nå har veksten for en stor del skjedd uten markedsføring. Det er særlig redaksjonell omtale, jungeltelegrafen og arrangementene



våre som har gjort oss kjent i nærområdet. Men potensialet er stort.

Mulighetene er uendelige

– Det er en stor og økende etterspørsel etter å benytte brenneriet til arrangementer, møter, firmatreff og selskaper, sier Ole. – Dessuten har vi startet med søndagsbuffeter her. Stort sett folk fra Hamar-regionen foreløpig, men godt besøkt. På brenneriloftet har vi nå innredet både et restaurant- og selskapslokale, samt et fullt utstyrt restaurantkjøkken. Det gir muligheter. – Og det gir oss anledning til å drive produktutvikling, supplerer Guneriussen. – Etablere en egen vareserie for eksempel, med geleer, krydderblandinger etc. til utsalg her hos oss. Unikt for Atlungstad Brenneri og Stange. Akevittgelé, for eksempel, sier han. – En egen, skal vi si litt rustikk akevittgelé som går godt til både ost og kjøtt. Hva ellers? De kikker på hverandre over bordet: Røyke kjøtt med anis og karve? Maltrøkt ørret? Karamellpudding krydret med karve, stjerneanis, einebær og kanelstang. Mulighetene er mange.

Samarbeid med naboene

Vi samarbeider med lokale produsenter og tar mål av oss til å bli et utstillingsvindu for det som skjer på mat- og drikkefronten på Hedemarken. På kjøkkenet vårt bruker vi

skikkelige råvarer, bare norsk, og så lokale som mulig. Og vi tar sesongene tilbake. Vinteren er i så måte en utfordring for oss. Konseptet innebærer at Guneriussen bare til en viss grad vet hva han skal servere fra dag til dag. – Kommer an på hva jeg får fatt i, sier han. – Hva leverandørene har å tilby. Borti vegen her har jeg Louise Gjør på Fredheim gård. Hun har gårdsutsalg og egen grønnsaksproduksjon. Med henne samarbeider vi mye. – Selv om Stange vestbygd er på vei til å bli en merkevare, har området til nå manglet kokken som kan foredle råvarene som produseres her, sier Ole. Men det retter vi på nå. Vi har de beste forutsetningene for bær og grønnsaker og utvalget som dyrkes her vokser fra år til år. Også økologisk landbruk er stort på Stange med gårder som Fokhol og Alm østre.

Den yngre garde

Det er mye vi ikke har snakket om, sier jeg. – Museumsbiten for eksempel. Den delen som forteller historien uten å være i bruk. Samlingene som finnes her fra brenneriet og fra Arcus. Vit at skapene her ute rommer aldersstegne akevitter som vi vanlige polkunder bare kan drømme om. En annen gang?

– En annen gang, sier Ole Volden Sandersen, – men få med at vi har som mål at 80 % av de som kommer til Atlungstad Brenneri skal like akevitt, vite hva det er, hvordan den produseres og kjenne de historiske røttene når de reiser herfra. Skal vi la det bli det siste ordet?

– La oss det. ■

Dette skjer på Atlungstad våren 2019

20.mars: Matkurs med fokus på lam
31.mars: Atlungstad søndagsbuffet
10.april: Matkurs: Kommer tilbake til tema
28.april: Atlungstad søndagsbuffet
8.mai: Matkurs: Kommer tilbake til fokus
10.mai: Museumsnatt – 8 museer i Hamar og Stange lager kveldsarrangement
14.mai: Vinkurs: Prosecco og rosé – vinkurs for vinglade mennesker
25.mai: Første åpne omvisning på brenneriet
26.mai: Atlungstad søndagsbuffet