

ÉN AV VERDENS BESTE BARER

– I Oslo? Du tuller. – Nei, jeg tuller ikke. Én av verdens beste barer ligger i Oslo.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: EVA BRÆND



Jeg insisterer. Av og til er jevnaldrende menns mistro og påståelighet ikke til å holde ut. Riktignok høres «Himkok» ut som starten på en dårlig historie litt for sent på kvelden. Men likevel. Jeg gjentar: Én av verdens beste barer finnes i Oslo. Og den heter HIMKOK.

Midt i byen

La oss ta beliggenheten med en gang. HIMKOK ligger i Storgata med inngang fra Youngs gate, midt i Oslo sentrum. I den delen av byen som lenge var temmelig sliten. Der gårdeierne i det lengste ventet på rivetillatelsen for å kvitte seg med rønnene. Så langt gikk det ikke, muligens takket være en gjenstridig byantikvar som så gullet glimre i alt forfallet. Uansett, området vekkes til live igjen. Det gentrifiseres som fagfolk kaller det. På godt norsk betyr det at de tidligere beboerne og butikkeierne byttes ut med andre typer mennesker. Folk som gjerne beskrives som ressurssterke, folk med kontinentale vaner og som har sett og gjort det meste før. De billige butikkene og lugubre restauran-

rantene erstattes av mondene steder og merkevarer. Det skjer i bysentra over hele verden. Også i Oslo.

Broderte sting

Atle Minothi og jeg kommer fra hver vår kant. Inne venter det oss et mørkt og stille lokale. Når sant skal sies, er det lite som virker så trist som en bar på dagtid, når ingen bartender i hvit jakke finnes bak disken, og dagslyset bare så vidt siver inn gjennom vinduene. Monica Berg går litt til og fra disken, mens fotografen hennes gjør seg ferdig. De arbeider med den nye menyen, den som skal publiseres i mars. Nye cocktails. Litt hemmelig foreløpig, men hun viser oss designet. Norske sting, broderi og bunadssøm er utgangspunktet for det grafiske uttrykket denne gang. Eksotisk? – Det er smaken av Norge, svarer hun. – De broderte stingene uttrykker det vi vil formidle. Hun finner frem en gjeldende meny med hjemmestrikket omslag. Begeistring for lokalt drikke, mattradisjoner og kortreiste råvarer har endelig nådd resten av det

”
Enhver bar med respekt for seg selv utenlands har akevitt i utvalget sitt.

MONICA BERG
BARTENDER PÅ HIMKOK

nasjonale arvesølvet. Vi er tilbake til røttene. Eller sagt på en annen måte, det eksotiske finnes rett utenfor din egen stuedør blant dem som forvalter og fornyer en tradisjon. Monica «elsker» folk som Jon Fredrik Skaug på Fannremsgården i Orkdal. Han som kjerner smør på farmors vis og er blitt en føljetong i det trendy helgemagasinet D2.

Cocktails og taptails

Men hva er nå egentlig HIMKOK? Monica svarer: – Vi serverte 270 000 cocktails i 2016 og har eget destilleri, der vi produserer vår egen vodka, gin og akevitt. De 700 kvadratmetrene våre fordeler seg på to etasjer og omfatter også to bakgårder. HIMKOK dyrker sine egne urter, og i 2. etasje finner du en barbersalong, PelsPels. Kombinasjonen er utradisjonell, i alle fall foreløpig, men fungerer bra. Vi deler det samme verdigrunnlaget. I 2. etasje selger vi mest taptails, altså ferdigblandede cocktails som tappes fra kraner, mens cocktails med egen akevitt, tilberedt i shaker av en bartender, serveres her nede i første. Her er det dessuten roligere, og

lokalet gir deg mer av den klassiske barstemningen. Vi har bordservice, og det kan ofte lønne seg å booke på forhånd. Du ser drevne bartender mikse bestillingen din, og vi, hun understreker, – vi vil at du skal smake det du drikker. En cocktail skal ikke være noe du skyller ned.

Alkoholfrie alternativer som sider får du der ute. Hun peker ut mot den overbygde bakgården fra 1837. – Det er vel HIMKOK i all korthet. Vi tror på håndverket, på tradisjonen, på de gode råvarene, på kunnskapene, på det genuine og det eksotiske. Blir det for fullt her, stenger vi døra. På en kveld kan vi fort servere 1000 til 1100 drinker, og vi tiltrekker oss folk i de fleste årsklasser. Å gå på bar skal være en opplevelse, ikke en oppfordring til helgefyll.

The Aquavit Week

Atle har innimellom andre temaer gjort seg ferdig med presentasjonen av Norske Akevitters Venner, om hvem vi er, hva vi vil og hvorfor vi er her. Det siste er åpenbart. Vi vil vite hva som egentlig

UTRADISJONELT

700 kvadratmetre fordelt på to etasjer, som også omfatter to bakgårder. HIMKOK dyrker sine egne urter, og i 2. etasje finner du barbersalongen PelsPels.

foregår «der ute». Men først: Hvem er egentlig Monica? Bartender, selvfølgelig. – En av de beste, skyter Atle inn. – Jeg har jobbet mye utenlands, fortsetter hun – i London, i Hellas, og jeg har en forkjærlighet for akevitt som brennevin. Jeg har kjørt akevittsmakinger mange steder i verden og ser hvilken begeistring og interesse dette brennevinet vekker. Senest i desember, da jeg på vegne av Arcus arrangerte en akevittlunsj under The Aquavit Week i USA på restauranten The Nomad i New York. Vi presenterte et utvalg norske akevitter og serverte en spesialkomponert meny til. Men hvorfor var jeg den eneste fra Norge? The Aquavit Week er et årlig og viktig arrangement. Blant bartenderene er norsk akevitt populært, og enhver bar med respekt for seg selv utenlands har den i utvalget sitt. Men det må jo satses langt mer på markedsføring og tilstedeværelse, enn det vi ser i dag. Norsk akevitt er et flaggskip det er verdt å kjempe for.

Tveegget sverd

– Hva er akevitt for dagens 20-åringer? Hun sender spørsmålet over til oss, men har svaret selv. – Det handler om kunnskap og tilvenning. Du får ikke unge folk til å drikke akevitt, bare fordi det er en god, norsk tradisjon. De må lære brennevinet å kjenne. De må introduseres for det, og jeg tror cocktailen er en mykere overgang, en mer naturlig inngang til akevitt enn et glass til ribba julekvelden. Det å være en tradisjon kan være et tveegget sverd. Fordelen er at du kan lene deg på den; ulempen at det ikke er smaken eller kvaliteten i seg selv som bestemmer at du drikker den, men rammene rundt. Du drikker akevitt, fordi det alltid har vært drukket akevitt julekvelden. Jeg tror ikke det er en god nok begrunnelse i lengden, og det sikrer neppe suksessen videre. I utlandet, der tradisjonen ikke er den toneangivende, er det nok først og fremst kvaliteten som innkasserer lovordene til norsk akevitt.

La den snakke selv

Monica strever med kaffemaskinen, og en ung fyr kommer henne til unnsetning. – La den snakke for seg selv, sier hun og sikter fremdeles til akevitten. Atle har boret mer i hvordan vi skal nærme oss neste generasjon akevittvenner. De som er yngre enn ham selv. – Som jeg sier, dere må formidle smakene og mangfoldet. Historien også. Den er viktig som bakgrunnskunnskap. Dette handler jo om lokal identitet, om råvarer, erfaring og hånd-



42. BESTE HIMKOK ble høsten 2016 ranket som den 42. beste baren i verden av *The World's 50 best bars* i 2016. To andre skandinaviske barer kom også med på lista. Linje Tio i Stockholm er på 25. plass, mens den anerkjente baren Ruby i København ligger på 44. plass.

verk. Folk er mer bereiste og mer kresne enn tidligere, men også åpnere for det som er unikt. Det er ikke bare museer, restauranter og hoteller som trekker folk, men også berømte barer, nye som gamle, er reisemål for enkelte. Folk vil ha kvalitet, men jeg vil likevel hevde at nordmenn fremdeles tar til takke med for mye, altså klager for lite på det som ikke er bra. Et kresent publikum skjerper kvaliteten. Det du betaler for, skal holde mål.

Destilleriet

– Jeg tipper at 80 prosent av det vi serverer her, er egenprodusert. Destilleriet er bare to år, men vi har fatlagret akevitt. Men jeg produserer min egen sesongakevitt her på HIMKOK. Og her, hun holder frem en flaske – her er en Mesquat basert på agave fra Mexico. Krydret med avokadoblader. Betegnelsen «Mesguavit» er min. Mesken kjøper vi ferdig, men den destilleres her. For hver drink vi selger med denne, går ti kroner tilbake til Mexico som skolestipend til landbruksarbeidernes barn. Samfunnsansvar er en del av vårt forretningskonsept.

Oppskrifter

– Da gjenstår det én ting, sier jeg. – Oppskrifter. På noen cocktails. – Må de være enkle å lage, spør Monica. – Ikke nødvendigvis, svarer Atle.

Bla om for oppskrifter >

”

SAGT OM HIMKOK | FORKORTET:

Himkok er en herlig bar. Ekte drinker i fin-fine omgivelser; baren i første etasje er liten og intim. Man ser rett inn på destilleriet og i en glassrute i gulvet ser man brennevins-tønnene. For oss trøndere er det ekstra morsomt med navnet.

HELLE ØDER VALEBROKK
BLOGGER

EGET DESTILLERI

Bartender Monica produserer sin egen sesongakevitt på HIMKOK. I tillegg produserer de sin egen vodka og gin.





Fire drinker fra Monica

– Her har jeg valgt ut fire av mine favoritter, men som du ser, er det også andre ingredienser enn våre egne. Som nevnt, målet er at 80 % er selvprodusert, men det betyr ikke at vi ikke også bruker andre bra produkter!

”

Du får ikke unge folk til å drikke akevitt, bare fordi det er en god, norsk tradisjon.

MONICA BERG
BARTENDER PÅ HIMKOK

Eple

(forsidebildet)

25 ml eplebrandy
20 ml is-sider
15 ml HIMKOK Aquavit
15 ml fino sherry
15 ml karamelisert eplesirup

Plomme

45 ml HIMKOK Aquavit
15 ml Amontillado sherry
15 ml ferskpresset sitron
15 ml sirup
½ egghvite
20 ml plommeglogg fra Skott Gård



Salvie

45 ml HIMKOK Aquavit
15 ml aprikoslikør
20 ml frisk limejuice
15 ml salvie- og honningsirup
Tørr pæresider



Brunost

30 ml Armagnac
25 ml HIMKOK Aquavit
25 ml Prim Vermouth
10 ml brunostsirup
1 dash Peychaud's Bitter

