HEDRES: I tre dager skal lutefisken hylles på restaurantene i Hamar og på Gregers. **FOTO: GUDRUN HOFFMANN OG ULLA WESTBØ**

IKKE MEKTIG: Ølbryggeren har satset på et lutefiskøl som ikke skal være for mettende til et festlig lutefiskmåltid. **FOTO: JO E. BRENDEN**

RETT SMAK: «Øl til lutefisk» fra Atna er det offisielle «samarbeidsølet» mellom Lutefiskfestivalen og Atna Øl, – Vi har k Per-Arne Lennart Davidson, Lutefiskfestivalens daglige leder Oddvar Hemsøe og kokk og matformidler Charlotte Mohn

● Klart for Hamars første lutefiskfestival ● Venter fulle hus på fire restaurante

Laget eget lutefiskøl til

I går startet historiens første lutefiskfestival i Hamar. Og festivalen har fått sitt eget lutefiskøl.

FESTIVAL

JO E. BRENDEN
jo.brenden@ostlendingen.no
908 82 098

Lutefiskfestivalen i Hamar ble sparket i gang i går kved med rorbuaften med tidligere ordfører Einar Busterud som «ordstyrer».

Lutefiskmåltidet skal hedres. Fram til lørdag skal det serveres lutefisktallerkener for over 800 festivaldeltakere på Hamarstua, Pepperkværna, Stallgården/Big Horn og Victoriahaven.

Og i forrige uke kom overraskelsen: Atna Øl har laget et eget «Øl til lutefisk» til festivalen – som av minibryggeriet betegnes som «et lyst ale, med assosiasjon til bjørk og lut av aske».

Ikke mektig

– Å komponere et godt øl som passer til lutfisk er komplisert, for det er ikke bare fisken men skal ta hensyn til. Også tilbehøret er viktig når det gjelder å finne fram til rett smak. Det blir ekstra utfordrende for når det kommer til lutefisk er egentlig alt lov: Erterstuing, brunost, honning, bacon, sennep, hvit saus, smeltesmør ... Lista er lang, sier kokk og matformidler Charlotte Mohn Gaustad og legger til:

> Det hadde vært fristende å si ja til alt, men vi må begrense oss litt det første året
>
> **ODDVAR HEMSØE**
> **Daglig leder Lutefiskfestivalen**

– Jeg er opptatt av at smaken på ølet ikke skulle være for tungt og bastant, og ikke for mektig. Man skal kunne kombinere måltidet med en flaske øl og litt akevitt til.

Hun har sammen med Kjetil Holen fra fiskebutikken Knutstad & Holen kommet med innspill og faglig bistand overfor Atna Øl gjennom hele prosessen med å komme fram til ølets smaker og karakter.

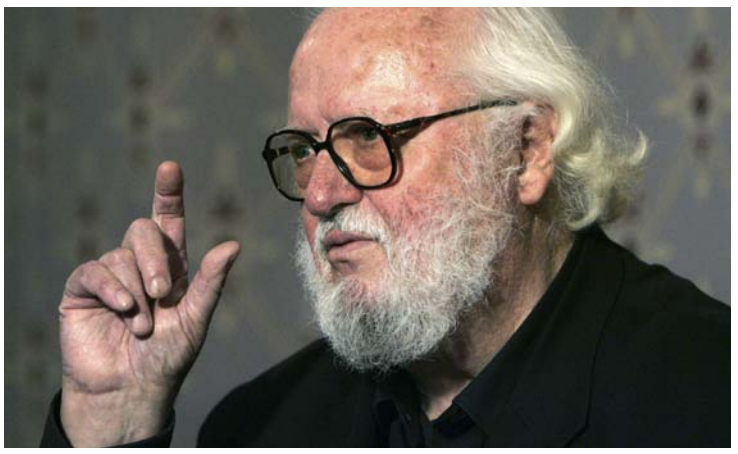
Daglig leder Sverre Oskar Øverby er glad for innspillene fra festivalens fagpersoner:

– Charlotte har helt rett: Du skal bli mett av maten, og ikke ølet. Derfor er ølet blitt ganske lett, samtidig som det har sin

ommet fram til et øl som er lutefiskfestvialen verdig, sier daglig leder hos Atna ØL AS, Sverre Oskar Øverby, styreleder Gaustad. **FOTO: JO E. BRENDEN**

ELSKER LUTEFISK: Kokk og matformidler Charlotte Mohn Gaustad liker lutefisken servert på «enklest mulig vis».

PIN: Oddvar har på seg egen Lutefiskfestivalen-pin, med årstallet hektet på under. **FOTO: JO E. BRENDEN**



LUTEFISKVENN: Jahn Otto Johansen regnes for en av landets største lutefiskfans. Han kommer. **FOTO: KNUT FALCH, SCANPIX**

r ● Hyller lutefisken på Gregers ● Vurderer å utvide festivalen neste år

ny lutefiskfestival

spesielle karakter.

– Å lage øl til festivalen var et oppdrag helt i vår ånd, i og med at vi ønsker å gå i en retning der vi lager flere øltyper spesialtilpasset norsk tradisjonsmat.

Styreleder Per-Anders Davidson mener også festivalen har fått et godt spesialøl:

– Vår entusiastiske brygger, Oskar Stenbakken, har en unik evne til å se ølen i sin sammenheng. Det har blitt et veldig riktig øl til et lutefiskmåltid.

– Og hadde det ikke vært for lutfisken, så hadde det kanskje ikke vært noe Atna Øl. For det var nettopp over et hyggelig lutefiskmåltid at ideen om å brygge øl på Atna ble født, skyter Øverby inn.

Ølet skal selges på de fire festivalrestaurantene, på Gregers og på CC Hamar. I tillegg til et utsalgssted i Trondheim.

Johansen kommer

Ideen om en lutefiskfestival o Hamar ble født for to år siden.

– Responsen var formidabel, og festivalen er åpenbart kommet for å bli, sier daglig leder Oddvar Hemsøe, som reiser rundt i byen med en Lutefiskfestival-bil av typen Volkswagen Beetle, som vekker oppsikt. På jakka henger en lutefiskfestivalpin formet som en fisk og festivalen er markant på nett og på sosiale nettverk.

Lutefiskfestivalen kunne ha vært mye større, men festivallederen er opptatt av å gjennomføre og tenke større på et senere tidspunkt:

– Flere spisesteder har den siste tiden ytret ønske om å bli med på festivalen. Det hadde vært fristende å si ja til alt, men vi må begrense oss litt det første året. Nå skal vi først gjennomføre denne festivalen, så har vi noen planer for neste års festival som vi skal presentere etter hvert, sier Hemsøe.

I tillegg til matserveringene skal i kveld det avvikles foredrag med Knut Faldbakken og Tor Karseth på Gravdahl. En av dem som kommer til festivalen og vil holde innlegg er kanskje landets største lutefiskforkjemper, Jahn Otto Johansen. Han har uttalt: «Det må være noe i lutefisken som frambringer det gode i oss».

Festivalen besøkes også av Halvor Heuch (Arcus), Petter Nome (Bryggeri- og drikkevareforeningen), Kjetil Holen, Knut Faldbakken og Tor Karseth. Jan Erik Vold, Kåre Virud med flere besøker festivalens kulturelle «hjemmearena», Gregers, i kveld. I morgen spiller Kåre Spon Danseorkester og lørdag blir det Hedemarkens Sønner på formiddagen og The Real Funkbook på kvelden på Gregers.