**GING:** Her er Ging-flaskene til Antoinette, som blant annet er til salgs hos Knutstad & Holen.

**MATPYNT:** Thomas Mølstad sammen med Hanne Nygaard og Hege Wikstrøm hos Kutt & Kriss. Snart skal de pynte en brud – med mat.

ere har meldt seg

# fram i «skipet»

lar seg gjøre, uten at en trenger å henge store kjøttpølser i håret på den som skal gå håroppvisning i Vikingskipet, sier Wikstrøm og humrer.

Uten å røpe for mye, så vil i alle fall bruden bli pyntet med korn, i tillegg til en rekke andre lokale landbruksvarer.

– Vi skal bruke det vi har av råvarer fra nærområdet vårt, lover Wikstrøm.

Thomas Mølstad fra Hamarregionen Reiseliv liker det han hører:

– Kjempetøft! Her får vi en ny utnyttelse av lokale matvarer. Kanskje vi skaper en ny trend? Vi satser uansett på at denne hårvisningen, som skjer på lørdagen, blir veldig populær.

> Jeg har høye forventninger. Jeg håper å bli kjent med andre gründere fra området
> **ANTOINETTE BOTTI**

### Dette skjer

**– Hva kan vi vente oss i Vikingskipet?**

– Mye! Her kommer det blant annet Kjetil Holen med en stand hvor det blir 300 kg sjømat rett fra havet, mellom 30 og 50 forskjellige arter som folk kan ta på, lukte på og lære om. Det er både store produsenter som Nortura og Tine, og småskalaprodusenter som kommer med produkter, forteller Mølstad.

– Også blir det mange aktiviteter. Det skal avvikles et ekte bryllup inne på stand inne i Vikingskipet. Barn kan for eksempel ta minitraktorlappen, og voksne kan lære å dele lam og gris. Det er et stort område med mikrobryggerier, og mange Mjøsgårder skal vise fram sine produkter.

– Ellers blir det levende dyr, store landbruksmaskiner, forskningsstasjoner, smoothieopplæring, pølseforedrag og en hamburgerskole. Også får man se de hotteste mattrendene i Europa. Her kan jeg røpe at en to-tonns smoker skal lage pulled pork til de som besøker Vikingskipet.

**OPTIMIST:** Oddvar Hemsøe tror på ny rekord i oppmøtet til Lutefiskfestivalen. **FOTO: JO E. BRENDEN**

# Satser på ny lutefiskrekord

**Flere spisesteder med i arrangementet og mer et moderne påmeldingssystem gjør at festivalsjef Oddvar Hemsøe våger å håper på ny festivalrekord.**

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

I forrige uke åpnet Lutefiskfestivalen for påmeldinger. Nytt av året er at gjestene forhåndsbetaler hovedretten på nett.

– Ved å forhåndsbetale så unngår vi det vi opplevde i fjor, at noen ville sikre seg plasser nok ved å booke flere plasser enn det viste seg at de trengte. Det skapte et unødvendig arbeid for oss, sier Hemsøe.

Festivalen blir i år større, både i innhold og i geografisk størrelse. I Hamar skal spisestedene Hamarstua Spiseri, Stallgaarden/Bykjelleren og Victoriahaven stå for måltidene.

– Pepperkværna er historie, men heldigvis får vi med oss Dag Henning Andersen i år også, og han vil sørge for måltider på Schwenkes vinkjeller der påmeldingene strømmer på, opplyser Hemsøe.

Festivalen vokser i år ut i både Løten, Stange og Ringsaker, for nå er også Bryhni Søndre, Simenstad gård, Kilde gjestgiveri og Hoel gård med på festivalen. Flere av stedene vil ha egne musikalske eller kulturelle opplevelser.

Årets festival tjuvstarter med et matfaglig seminar for mat- og kjøkkenfaglig personale tirsdag 29. oktober, med et program som avsluttes på Atlungstad Brenneri.

Onsdag blir det kickoff for inviterte gjester på Gregers, hvor det skal serveres smaksprøver. Deretter blir det åpen kveld med festivalens egne utgave av «Rorbua».

Som i fjor blir det på torsdagen bok- og kulturaften på Gravdahl bokhandel, før man fredag serverer lutefiskmåltider og kulturelle innslag på spisestedene.

De som vil ta en fest kan velge å avslutte fredagskvelden med Kåre Spon Danseorkester på Gregers.

Også lørdag blir det lutefiskmåltider og et musikalsk høydepunkt på Gregers.

– Mange synes det er kjempespennende at vi lager et slikt arrangement i Innlandet. Derfor kommer TV-produksjonsselskapet Tellus Works til å lage innslag fra festivalen, som blant annet skal vises for millioner av amerikanske TV-seere neste år. Og festivalen vil bli presentert i et program som skal vises på TV2 neste høst.

**– Hvor ser du for deg å ta denne festivalen?**

– Vi gjør oss noen tanker, men vi får ta en ting av gangen. Først skal vi arrangere Lutefiskfestivalen 2014. Vi både håper og tror at vi kan by på mye spennende framover, sier Hemsøe.

# Rica akvevittsted

**Rica Hotel Hamar blir torsdag 18. september autorisert serveringssted for norsk fatmodnet akevitt.**

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

Det skjer under arrangementet «Taste of Olrud», og den offisielle autoriseringen skal foretas høytidelig av Norske Akevitters Venner (NAV).

Under det lukkede arrangementet vil Rica fortelle om konseptet «Taste of Olrud», som foreløpig er hemmelig.

Og visepresident Hans Christian Bangsmoen skal kåsere om norske akevitter. Det skal i løpet av kvelden også framvises en buffé av lokale råvarer smaksatt med et utvalg av norske fatmodnede akevitter.

Norske Akevitters Venner (NAV) «er en kulturorganisasjon som skal utvikle kunnskapen om de norske akevittene, skape synergi mellom norsk mat og akevitt, og ikke minst øke antallet gode møter rundt bordet», heter det.