



Heuch (foran), på venstre side av bordet tidligere restaurantsjef på Pepperkværna Dag Henning Andersen og Torgeir Hagen – tidligere styreleder på Atlungstad og nå i styret for lutefiskfestivalen. Fra høyre øl til lutefisken og fiskehandler Kjetil Holen.

FOTO: TROND LILLEBO



**PÅ FAT:** Bak godt låste dører på Atlungstad brenneri ligger ca. 30 fat, hver på 500 liter, med akevitt som driver og godgjør seg, forteller Else Braseth.

FOTO: TROND LILLEBO

## Åpen dag på søndag

**Søndag er det klart for Atlungstad-dagen på Brenneriet. Samme dag starter årets brenning.**

### ■ STANGE

Brenningen skal skje helt fram til 24.10. Og i denne perioden er det omvisning på ettermiddagen hver torsdag, lørdag og søndag.

På den åpne dagen søndag er det også et kulturprogram som holdes i den ombygde fløyen på brenneriet. Ikke minst er det skjedd en større ombygging av det gamle malteriet. Her er det ryddet

og vasket, nye møbler er på plass, og en tradisjonsrik bardisk fra Arcus er også på plass.

– I malteriet vil vi etter hvert kunne tilby servering og bespisning til opptil 60 gjester, forteller Else Braseth.

På den åpne dagen søndag blir det blyant annet underholdning av Lillebror Vasaasen og Oline Sofie Bakkom, Halvor Heuch og Thor Gotaas har foredrag, Tor Karseth synger og Helge Bryhni vil fortelle om Hedemarken lasskjørerforenings turer fra Atlungstad til Røros.

### FAKTA

#### Ombygging

■ Atlungstad har tidligere ikke hatt altfor gode fasiliteter for publikum. Men ombyggingen har sørget for en kraftig utbedring. Blant annet er det gamle inngangspartiet nå glasset inn. Det sørger ikke minst for at inngangspartiet er blitt langt mer publikumsvennlig. Også foran det gamle potetnedkastet vi kjelleren er det montert glass. Anretningsskjøkken, utstillingslokale og toaletter er også i ferd med å komme på plass.