



VERTSSKAP: Ellen og Knut Nyhus trekkes fram i nyutgave av suksessrik reisehåndbok.

Kongsvold får skryt

ANBEFALT: Gull verdt, sier Knut J. Nyhus ved Kongsvold Fjeldstue om svært rosende omtale i nyutgaven av den anerkjente britiske reisehåndboka **Rough Guides**.

– Vi fikk brev fra Rough Guides i London her forleden. Vi visste ikke engang at de hadde vært på besøk hos oss. Dette er helt topp, sier bestyreren som driver fjellstua sammen med kona Ellen.

I brevet skriver publishing director **Martin Dunford** at Kongsvold har blitt spesielt anbefalt i *The Rough Guide to Scandinavia*, utgitt i april 2006.

FAVORITTSTEDET

– Rough Guides er en av de mest suksessfulle og mest respekterte reisehåndbøker i verden, med over 250 guidebøker som dekker hver avkrok på alle kontinenter. Vi har rykte på oss for god skrijving, nøyaktighet og ærlighet og for å trekke fram det aller beste av hva en destinasjon har å tilby i form av hoteller, restauranter, kaféer og aktiviteter. Vi lister opp en mengde steder selvsagt, men bare et fåtall kvalifiserer til en spesiell anbefaling av denne typen. Ditt etablissement er med som en av forfatternes absolutte favorittsteder, skriver **Martin Dunford** – og sender med en plakat som sier «*Rough Guides Recommends*» som han håper Kongsvold henger opp ved inngangsdøra.

– Det er første gang vi har fått brev om at vi er tatt med i en så prestisjetung sammenheng. For noen år siden ble vi presentert i et italiensk magasin som oversatt heter «*Det mystiske nord*». Året etter var det fullt med biler fra nord-Italia på parkeringsplassen her, illustrerer Nyhus.

«DELIGHTFUL AND EXCELLENT»

I den nye skandinaviske utgaven av *Rough Guides* er Kongsvold Fjeldstue ført opp som en egen attraksjon på linje med Dovrefjell Nasjonalpark. «Bare 12 kilometer fra

Hjerkinn ligger vidunderlige Kongsvold Fjeldstue som tilbyr noe av den mest sjarmende overnatting du kan få i Norge», heter det i omtalen der det videre står: «Middag blir servert i en ekselent restaurant med rimelige priser».

Nyhus legger ikke skjul på at han er stolt over rosen og sier det er veldig viktig for Kongsvold Fjeldstue å få et slikt kvalitetsstempel. Men også noe å strekke seg mot i tida framover.

I en test i *Dagbladet* i vår ble *Rough Guides* kåret til verdens beste reisehåndbøker.

– Det er ingen som får betalt for å føre oss opp i denne reisehåndboka, skribentene står helt fritt. Derfor er slik omtale ekstra mye verdt, poengterer Nyhus.

Ærverdige Kongsvold Fjeldstue har plass til 74 gjester, og om sommeren er det fullt belegg.

– Det er ikke fullbooka ennå, men det blir det i sommer også, sier Nyhus.

HØYFJELLSMAT

I likhet med Arne Brimis Fossheim og Bernt Stiansens Stattholdergården er Kongsvold Fjeldstue med i kjeden «*De historiske hotell og spisesteder*». Det betyr et ekstra fokus på kjøkken og matservice. Den nye kjøkkensjefen **Erik Græe** har noe å strekke seg etter fordi maten på Kongsvold har fått toppkarakter før.

Kongsvold Kro åpnet denne uka. Der er det litt mer lettvent og enkelt – og bare å stikke innom for en matbit når som helst.

I spisesalen derimot må de som ikke overnatter på Kongsvold bestille på forhånd. Ellen og Knut retter også oppmerksomheten mot de ansatte og særlig de som kommer på sommerjobb.

– Mange kommer igjen år etter år, og det har etter hvert blitt en fast gjeng som gjør en kjempejobb, sier Knut J. Nyhus.

PS! I forrige utgave av *Rough Guides for Norge* fikk Oppdal følgende syrlige omtale: «an uninspiring crossroads town»...

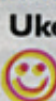
● **INGEBRIGT BJERKE**

ingebrigt@opp.no

Stem på nettet!

www.opp.no

Fylkestinget sier mot Frps stemmer ja til å gå videre med å få E6 i Sør-Trøndelag prosjektfinansierte. Det betyr bompenger skal det bli ny E6. På opp.no derimot er flertallet mot en bomløsning, men det er jevnt. 51 prosent sier nei etter at det avgitt over 10.000 stemmer.



Ukens opptur og nedtur

Trondheim vil ha OL til Midt-Norge i 2018. Det tenner OL-ilden i Tromsø og Oslo.

Slakterier slaktes for dårlig hygiene og møkete sauslakt. Her må det kjøres vask på ullprogram!