



Det er den ekte smaken av fjell-Norge, Ellen og Knut J. Nyhus byr gjestene sine i sommer. Kongsvold Fjeldstue er kvalifisert til å være med i Matvegen. (Foto: Vidar Heitkotter)

Kongsvold med på «Matvegen»

EKTE: Kongsvold Fjeldstue på Dovrefjell er kvalifisert til kvalitetsmerket «Matvegen». 35 av de 47 medlemsbedriftene i De Historiske Hotel & Spisesteder i Norge, oppfyller kriteriene.

Av Vidar Heitkotter
vidar.heitkotter@gd.no
Mobil: 911 63 733

DOVREFJELL: Smaken av moskus og fjellørret, fjellmandel og fjellkvann, imponerte oldermann i Trondheim-kokkenes mesterlag, Svein Magnus Gjønvik, da fjellstuevertskapet Ellen og Knut J. Nyhus, Dombås, presenterte sin sommermeny.



Fjellfisk fra Kongsvold-kjøkkenet. Fjellsmaken imponerer de 26 medlemsbedriftene i prosjektet En smak av Trøndelag. (Foto: Vidar Heitkotter)

Smaken av moskus og fjellørret

Stor utfordring

- Toppers! Kort og godt. Det var tilbakemeldingen Kongsvold fikk da 26 medlemsbedrifter i prosjektet «En smak av Trøndelag» var invitert til generalprøven på Dovrefjell. Gjønvik, som representerte Matakademiet i Trondheim, ga vertskapet og kjøkkensjef Michael Lundgren akkurat de tilbakemeldingene som er viktige foran en ny sommersesong på Norges Tak.

- Å få være en del av «Matvegen» er en stor utfordring. Vi må hele tiden strekke oss til det ytterste. Det er en tung, men også inspirerende bær for sommeren, sier fjellparet på fjellstuen, Ellen og Knut Nyhus. Når turistene kommer for å oppleve ekte, vill natur, skal de også få smake på det ekte Norge. Nyhus er stolt av de gode, lokale råvarene som benyttes.

- Dessverre kommer turistene til illeluktende fettkokerier på veikroer og kafeteriaer. Alle må bli flinkere til å tilby norske, lokale smaker. Opplevelsen av

Norge skal komme like mye gjennom maten som gjennom naturen turistene ser.

Glad og stolt

- Nettopp dette er tanken med prosjektet «Matvegen», sier vertskapet på Kongsvold, som er glad og stolt av kvalitetsmerket de er tildelt av fagkomiteen i De Historiske Hotell & Spisesteder.

Nå er Kongsvold-gjestene garantert at en historie også skapes gjennom måltidene. Da Kongsvold-kjøkkenet disket opp sin lokale smak av fjell-Norge, var det 26 kollegaer fra Oppdal til Grong som takket for en kjempeopplevelse. Når også Dovrefjell nå er plassert på «Matvegen», kan turister og andre reisende få lokale norske smaker hele vegen fra sør til nord, fra øst til vest. 13 av 19 fylker er representert i prosjektet.

Etter en samling over to dager er Kongsvold Fjeldstue fer-

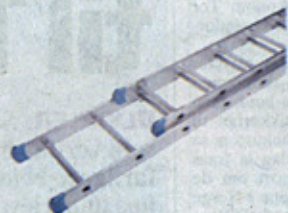
dig med sin generalprøve.

- Samarbeidet med medlemsbedriftene i «En smak av Trøndelag» er verdifull. Vi kan alltid bli bedre. Vi har hele tiden nye mål å strekke oss mot, sier Nyhus, trygg på at kjøkkenstaben har gjort de riktige valgene foran turistseongen.

Hvert år siden 1720, har det vært servert mat i spisesalen der vertskapet fikk sin plass på «Matvegen» onsdag kveld. Den omfattende restaureringen av Kongsvold Fjeldstue pågikk over ti år fra 1970-tallet. Knut J. Nyhus har et langt og nært forhold til fjellstuen. Det var mens hans foreldre drev stedet, Miljøverndepartementet ble med på moderniseringen. Kongsvold rundt 1900 var modellen for restaureringen. Stedet, med sine 20 særpregede hus, er et blitt et praktfullt anlegg for fjellfanter og fintfolk.

PRISKRIG I BYGGEVAREBRANSJEN

VÅRE PRISER TÅLER SAMMENLIGNING
SE FULLSTENDIG PRISLISTE PÅ WWW.BYGGMAX.NO



STIGE
Utskytbar 5,9 m.
799⁰⁰



ISOLASJON
50 mm. Lambda 40, pr. m².
099



TERRASSEBORD
Klasse 1, NTR AEL 26X120, pr. m.
13⁹⁰
(26X120, pr. m. 97)



OLJEMALING
Hitt 10L
299⁰⁰

BYGGmax

BARE BILLIGE BYGGEVARER

Hamar
Øvermarka 12