

Erfarenen i matvegen



KLAR FOR SOMMER: Ellen og Knut J. Nyhus har sommermenyen klar. Nå mangler bare sommerværet.

I snart 300 år har det vært servert mat i matsalen på Kongsvold. Nå har stedet blitt tatt opp i Matvegen.

KONGSVOLD: 35 av 47 medlemsbedrifter i «De historiske hotel og spisesteder» er kvalifisert til å være en del av Matvegen.

Forplikter

– Vi kommer i godt selskap og det forplikter å være med i Matvegen. Men en må hele tiden ha noe å strekke seg etter. Vi må retter oss opp å strekke oss slik at vi kan forsvare plassen vår, sier Knut J. Nyhus.

Sammen med ektefelle Ellen Nyhus driver han Kongsvold Fjeldstue.

For å få være med i Matvegen må stedet som plukkes ut oppfylle seks kriterier. Spisestedet må blant annet alltid ha en dagens meny basert på lokale råvarer der noen av rettene forteller om geografisk tilhørighet.

Sommermeny

Kongsvold Fjeldstue presenterte sommerens meny onsdag og den viser at ekteparet Nyhus tar dette med tilhørighet alvorlig. I en sjurretters middag er lokale råvarer representert i alle rettene.

Vin og mat

Et annet kriterium er at vinlisten skal være samstemt med menyen. Vinentusiast og vimportør Svein Hellerud fra Red and white hadde med seg tolv viner til prøvsmaking. Nyhus sørget for å bruke hans kompetanse da

sommermenyen ble presentert.

Kongsvold Fjeldstue er med i organisasjonen «En smak av Trøndelag». Markedsføringsorganisasjonen består av 26 medlemsbedrifter. To av dem i Oppdal, Kongsvold og Oppdalsporten.

– I tillegg til å drive markedsføring driver vi også med kompetanseheving i medlemsbedriftene. Vi møtes fire ganger i året og ideen er at vi bygger nettverk og lærer av hverandre, sier prosjektleder Stig Rimolsrønning.

Prøvesmakere

Det var deltagerbedriftene i «En smak av Trøndelag» som fikk æren av å være de første som fikk smake sommermenyen på Kongsvold.

I historiske omgivelser ble det servert lokale råvarer som kal-



TIPS: Knut J. Nyhus i samtale med vimportør Svein Hellerud (t.v) og Svein Magnus Gjørwik fra Matakademiet.



SMAK AV FJELL: Tradisjonelle lokale råvarer tilberedt på utradisjonelt vis. Rein fra snøhetta servert med pastinakk og potetklubb.



SMAK AV TRØNDELAG: Ragnar Krogstad ved Oppdalsporten og Knut J. Nyhus ved Kongsvold Fjeldstue er begge med i organisasjonen «En smak av Trøndelag».

dvellaørret, knutshørype, rein fra snøhetta og selvfølgelig muskus. Fjellmandel fra Oppdal er også en naturlig del av menyen på Kongsvold.

Justeringer

– Vi er godt fornøyd med den menyen vi har fått til. Under prøvsmakingen fikk vi også noen tips til justeringer vi kan gjøre for å få det enda bedre, sier Knut J. Nyhus.

Han fikk mye skryt for menyen etter måltidet. Kjøkkensjef Michael Lundmark har lagt mye arbeid i å finne fram til de gode smakene.



VIN: Et måltid er ikke komplett uten en vin som passer til. Det mener i alle fall vinentusiast Svein Hellerud.

TRUDE INNERDAL