

Kulinariske fristelser
på Maihaugen:

Suksess

med lokale
økologiske råvarer



Sigfried har med kona Kristin G. Sokollek på laget. Det er mye å passe på og følge opp, og som administrasjonssjef har Kristin fulle dager med å følge opp kundeforespørsler og ellers passe på at kundene følges opp på best måte.

Det tok helt av! Allerede uka etter vi overtok, måtte vi på jakt etter flere folk – både kokker og servitører, forteller en smilende Sigfried Sokollek. – Siden har det gått ”slag i slag”, og vi har økt omsetning og aktivitet gjennom hele året.

I dag er virksomheten blitt en betydelig arbeidsplass med bl.a. fire lærlinger på laget.

Det er nå ett og et halvt år siden hans firma ”Tid for mat AS” overtok serveringsvirksomheten ved Maihaugen. I tillegg til å sørge for god mat og godt drikke på de mange serveringsstedene som hører til museumsanlegget, har selskapet også hatt en formidabel suksess med cateringvirksomheten.

Steinovnsbrød og urtehage

Da vi overtok, trodde jeg det meste dreide seg om det som foregår på kafeen i hovedhuset. Men det er bare en del av den totale serveringsbiten ved museet. Vi har bl.a. en restaurant, en gjestestue og sætra i tillegg til det gamle bakeriet hvor vi lager brød i steinovnen fra 1890. Her produserer vi brød både til egen virksomhet og til utsalget som er åpent i sesongen. I tillegg til dette er også en rekke andre bygninger i bruk i forbindelse med møter og selskaper, og det betyr at vi må legge til rette for bespisning – også på steder hvor kjøkkenfasilitetene er noe begrenset. Enkelte praktiske utfordringer gir det jo, men du verden så morsomt det er! Vi har jo også en helt unik atmosfære å tilby, og mange vet å sette pris på akkurat det. Vi har ofte flere brylluper i helgene i tillegg til markeringer av åremålsdager og andre hyggelige anledninger, forteller Sigfried. – Vi er bevisste på at anleggets egenart forplikter, også når det gjelder mattilbudet. Derfor er jeg opptatt av å bruke lokale og økologiske råvarer så mye som mulig. Det setter også en liten spiss på det hele når vi toppe med litt urter fra museets egen urtehage!

God mat selger

På spørsmålet om hva han tror er årsaken



Museets urtehage gir god tilgang på spennende smakstilsetninger.

til suksessen, svarer Sigfried ”god mat!” Det er viktig å servere mat som smaker, og som får gjestene til å komme igjen. Klarer vi ikke å levere i forhold til de forventningene kundene våre har, så går det dårlig! Får man godt ord på seg, så er det en god drahjelp. Men man må hele tiden levere! En av grunnene til at vi har stor suksess med cateringvirksomheten vår, tror jeg nettopp ligger i det at vi kan tilby et bredt utvalg av god mat levert til avtalt tid. En litt morsom sak når det gjelder akkurat det, er at vi under tvil satte opp en åtte retters meny i cateringbrosjyren vår. Vi trodde ikke denne ville bli særlig etterspurt. Den er nå blitt en bestselger! Denne delen av virksomheten vår øker sterkt, og vi får stadig flere bestillinger fra Hafjellområdet. Men det er viktig å kommunisere det tilbudet man har! Vi har derfor en bred presentasjon av tilbudet på internett, og vi har en egen cateringbrosjyre som vi bl.a. distribuerer gjennom butikker i



Hafjell, forteller Sigfried.
For øvrig arbeider vi nå med å legge forholdene til rette for en enda sterkere satsing på cateringvirksomheten. Vi har bl.a. bestilt en spesialbygget bil med mobilt kjøkken.

Fristende vilt

Høsten er en utmerket sesong for vilt. I tillegg er det lett å selge inn, mener Sigfried. – Mange spør også etter viltretter, og det er noe vi gjerne lager.

Vilt er etter min mening en utmerket råvare som både passer inn i forhold til å ha en lokal profil og når det gjelder å friste med sesongens spesialiteter.

Vilt er også en spennende råvare som gir muligheter for å fokusere på vin, og i den forbindelse skal vi nå få laget en egen vinkjeller. Tenk hvilken fantastisk opplevelse vi kan by på når vi åpner opp for vinsmaking i disse omgivelsene!

Av Nils Henrik Sjø



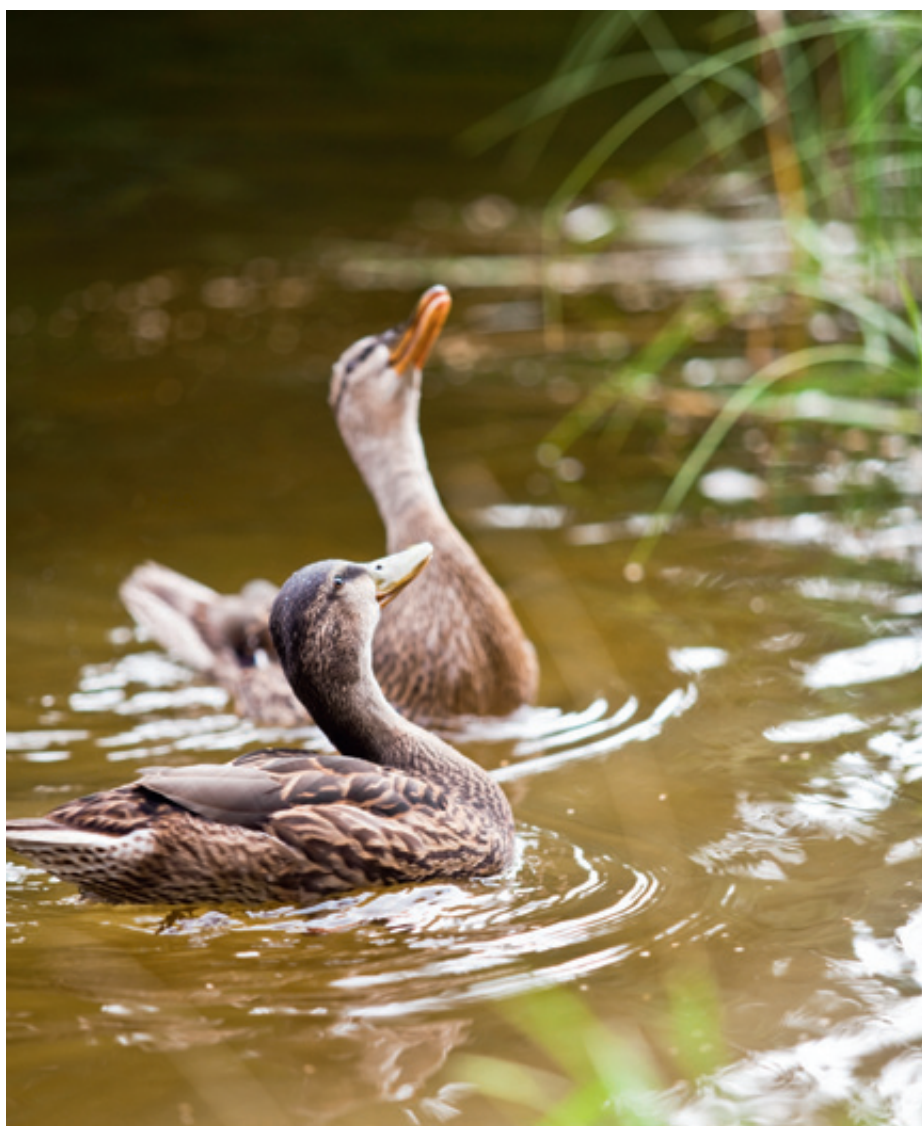
Tid for mat AS

Tid for mat AS er ansvarlig for all serveringsvirksomhet på Maihaugen, fra kafédrift i hovedbygningen til bryllup i Maihaug-restauranten og jubileumsfeiring i Kirkestuen.

Selskapet ble etablert for ca. ett og et halvt år siden, og har ved siden av virksomheten ved Maihaugen en betydelig cateringvirksomhet.

Se mer på:

www.maihaugen/no/Tid-for-mat-AS



Kirken på Maihaugen er et velkjent landemerke og et etterspurt sted for vielses.

Maihaugen – en spennende opplevelse

Maihaugen er et vakkert museumsanlegg som ligger i og omkring Lillehammer. Anlegget omfatter de Sandvigske samlinger, dikterhjemmene Aulestad og Bjerkebæk, Postmuseet og Norges Olympiske museum. Grunnlaget for opprettelsen av museet, var tannlegen Anders Sandvigs samlinger av hus, husgeråd og gjenstander fra Gudbrandsdalen som han begynte å etablere i 1887. I 1904 overtok Lillehammer by disse samlingene, og flyttet alt til Maihaugen. Anlegget har vokst år for år siden den gang, og er i dag det største museumsanlegget Norge har utenfor Oslo-området. Vi har årlig rundt 150 000 besøkende, forteller markedssjef Trude Arnesen. – Rundt halvparten av disse er utlendinger. Men vi har også mange lokale gjester som benytter museumsområdet flittig. Vi har et bredt og variert program ved museet, og vi legger bl.a. stor vekt på å legge til rette for barn. Vi kjører derfor flere egne barnearrangementer gjennom sesongen, sier Trude Arnesen.

Som en liten "smakebit" på hva Sigfried og resten av gjengen i "Tid for mat" kan by på, presenterer vi tre av deres vilttoppskrifter:

Vilstragu med høstens rotgrønnsaker og potet- og sellerirot mos til 5 pers

½ kg viltkjøtt av reinsdyr, elg eller hjort i grove terninger
2 stk persillerøtter i terninger
2 stk sellerirot i terninger
2 stk gulrot i terninger
5 stk banansjalott grovhakket
1 l rødvin
½ l viltkraft
1 stk kinesisk hvitløk finkuttet
2 ss finkuttet timian
2 ss finkuttet rosmarin
salt/pepper

Fremgangsmåte:

Brun kjøttet og grønnsakene i en panne. Dryss over urtene tilsett rødvin og kraft. La småkoke til kjøttet er mørt og godt. Smak til med salt og pepper.

Potet- og sellerirot mos

0,5 kg potet grovkuttet
0,5 kg sellerirot grovkuttet
2,5 dl fløte
50 g smør
vann
salt/pepper

Fremgangsmåte:

Kok poteter og sellerirot møre i vann, sil av vannet, mos potetene og sellerirotten med en visp. Rør inn fløten og smøret smak til med salt og pepper.

Dampet reinsdyr indrefilet rullet i pepperbacon til 5 pers

3 indrefilet av reinsdyr
1 pk pepperbacon i skiver
clingfilm/plastfilm
salt

Fremgangsmåte:

Renskjær fileten, dryss på salt, pakk den inn i baconskivene, rull fileten inn i plastfilm og stram til. Dampes i ovnen på 57 grader i 2 timer. Brunes i pannen før servering slik at baconet blir sprøtt.

Potet-, gulrot- og vårløkrøsti

0,5 kg rå revet potet
0,5 kg rå revet gulrot
2 stk vårløk
salt/pepper
smør/solsikkeolje

Fremgangsmåte:

Tørk poteten, gulroten og vårløken under et klede. Bland alt sammen i en bolle Tilsett salt og pepper. Varm opp pannen med smør og olje, lag tynne kaker. Stekes på begge sider.

Kantarellstuing

200 g kantarell
2 finkuttede banansjalottløk
½ l fløte
salt og pepper

Fremgangsmåte:

Brun løken og kantarellene i en kjele. Ha i fløten og la det koke inn til en stuing. Smak til med salt og pepper.

Røkt andebryst med aprikos- og chilli kompott til 5 pers

Rosastekt andebryst

andebryst
salt og pepper

Fremgangsmåte:

Rut andebrystet, legg det i kald panne med fettsiden ned. Bruk så lav temperatur som mulig for å frigi mesteparten av fett. Når fett er sprøtt, snur man brystet for å gi en gylden farge på resten av brystfileten. Salte og peppre, stekes i ovnen på 60 grader i 1 time.

Aprikos og chilli kompott

1 chilli
100 g tørkede aprikos
1 appelsin uten skall
4 ss honning
2 dl portvin

Fremgangsmåte:

Grovkutt aprikosen og appelsinen. Finkutt chillien. Smelt honningen i en kasserolle, tilsett chilli, aprikos, appelsin og portvin. La dette få koke på svak varme til det er mørt og godt.

Glasserte vårgulrøtter

10 stk gulrøtter
3 ss sukker
50 g smør
3 dl vann

Fremgangsmåte:

Rens gulrøttene, reduser vann, smør og sukker til en sirup, legg røttene i kjelen, la trekke noen minutter til de er passe møre.

