

## Hvordan kan kulturarv gi Simenstad gard verdi som reiselivsprodukt?

Norges teknisk – naturvitenskapelige universitet – NTNU

Bacheloroppgave i Kulturminneforvaltning mai 2022  
Peder Braastad

Veileder: Kristoffer Eliassen Grini



# Innholdsfortegnelse

Forord .....	2
Kapittel 1: Innledning .....	5
1.1 Hospiteringsperioden.....	5
1.2 Tema og problemstilling .....	7
1.3 Metode og oppgavens oppbygging.....	8
Kapittel 2: Definisjon av sentrale begreper .....	10
2.1 Kulturarv .....	10
2.2 Autentisitet .....	10
2.3 Bærekraft .....	11
2.4 Vern gjennom bruk.....	12
Kapittel 3: Om Simenstad .....	14
3.1 Tilbakeblikk - Bakteppe til Simenstad .....	14
3.2 Kulturminnevern blir trendy.....	15
3.3 Refleksjoner rundt bruk av kulturarven i opplevelsesprodukter .....	16
Kapittel 4: Undersøkelser .....	16
4.1 Dramaturgi som virkemiddel.....	16
4.2 Analyse av sanselighet .....	20
4.3 Gjesteundersøkelse .....	22
Kapittel 5: Avsluttende betraktninger .....	24

5.1 Faglighet kontra seriøsitet .....	24
5.2 Konklusjon .....	25
Kilder.....	28
Vedlegg 1 Intervju med gjester .....	30
Vedlegg 2 Arrangement på Simenstad .....	36
Vedlegg 3 Kulturarv som bakgrunn for matkonseptet .....	39

# Forord

Mjøsområdet er kjent for å være av et av de beste jordbruksområdene i landet med store gardar og mange husmannsplasser. Storgardsmiljø på Hedmarken har fortsatt en fordums sus over seg med ærverdige, gamle bygninger med herskabelig atmosfære. Hva er definisjon på en storgard? Begrepet storgard kan knyttes til størrelsen på areal med jord og skog eller størrelsen på våningshus og driftsbygninger. Her definerer jeg storgard som en gard med store hus inkludert mange festrom, altså luksusrom. Flere av gardene rundt Mjøsa har valgt å være besøksgarder. Dette er en måte å vise fram og ta vare på den rike kulturarven på.

Simenstad gard i Ringsaker har budt på mat- og kulturopplevelser helt siden garden åpnet for gjester i forbindelse med under OL-94 på Lillehammer. Garden arrangerer selskaper for privatpersoner og næringslivet, temafester og workshops. Vertinne Brit har utviklet egne nisjer med mat knyttet opp mot historiske tradisjoner, høgkvalitetsprodukter som det koster mye å levere på den måten vertskapet ønsker. Familien står ved et generasjonsskifte og jeg, Peder Braastad, vil overta neste år. Foreldrene mine kommer til å bidra mye den første tida, mens jeg finner mine satsingsområder.

Simenstad har stor grad av autentisitet. Ektheten er kjernen i attraktiviteten. Bygningene er fra lutten av 1700-tallet. Det meste av interiøret har fulgt garden. Dekorasjons-malingen fra 1790 og 1860-1870 er sentral når vi har omvisning. Mange verdsetter det som er opprinnelig, og interessen for dette ser ut til å være økende. Valget mitt om å studere kulturminneforvaltning, har sammenheng med at jeg er vokst opp midt i kulturarven. Jeg ønsker å bo på garden, og er glad i å dele miljøet med andre. Utdanningen min innen reiseliv og kulturminneforvaltning har knyttet meg enda nærmere stedet.

Da jeg skulle velge bacheloroppgave, var derfor valget om å finne tema tilknyttet Simenstad naturlig. I oppgaven vil jeg ha fokus på hvordan kulturarven på garden kan være vår viktigste ressurs med matkulturen som basis i konseptet. Oppgaven har med en liten rapport fra hospitering på Maihaugen i februar måned 2022. Her handler det også om matkultur.

Mor, som er daglig leder for Simenstad Kultur AS, har vært tett på undersøkelsen. Hun blir heretter benevnt som Brit, vertinne Brit, vertinnen på Simenstad eller Brit Skurdal Braastad. Far benevnes som Gisle Braastad.

Trondheim 10. mai 2022

Peder Braastad

# Kapittel 1: Innledning

## 1.1 Hospiteringsperioden

I februar måned 2022 var jeg så heldig å ha en hospiteringsperiode på Maihaugen, Norges største friluftsmuseum, som rommer over 200 hus fra 1200-tallet og fram til i dag. Museet ble grunnlagt i 1887 av tannlegen Anders Sandvig, da under navnet «De Sandvigske Samlinger». Grunnet sitt arbeid som tannlege, var Sandvig ofte på reise oppover Gudbrandsdalen, og han fikk da øynene opp for kulturminnene som var i ferd med å gå tapt i distriktet. Hestelass med gjenstander fra Gudbrandsdalen var blitt kjørt ut av landet for å stilles ut på museer i Sverige. Derfor begynte Sandvig å kjøpe opp gjenstander fra bøndene i Gudbrandsdalen når han var på sine mange reiser.

Jeg både observerte og deltok aktivt i ulike arbeidsoppgaver og fikk innblikk i hva et museum steller med. Førstekonservator Kristina Skåden var min kontaktperson gjennom hospiteringen. Hun hadde som mål å gi meg en bred innføring i museumsarbeidet, og var raus med å involvere meg. Jeg ble kjent med de forskjellige menneskene og arenaene som hørte til i et så stort anlegg. Midt i oppholdet fikk jeg være med museumsbøndene på Maihaugen i fjøset på storgarden Jørstad samt en dag med gammeldags skogsdrift. Museumsbøndene er to karer med bakgrunn fra landbruket i Gudbrandsdalen som sitter med stor kunnskap om dyrehold og gårdsdrift fra det gamle bondesamfunnet. Jeg var også med og observerte giuing av skoleklasser i Sigrid Undsets hjem Bjerkebæk. Jeg var også med som statist under filminnspilling og fotografering der det ble presentert nordisk festmat. Bildene skal brukes i høst i en utstilling museet skal forberede i forbindelse med et stort samarbeidsprosjekt som beskrives nedenfor.

### Matprosjektet

Hovedfokuset i hospiteringsperioden var et større matprosjekt som Maihaugen ved Kristina Skåden har ansvar for. Prosjektet har tittelen «Food Lessons: Kulinarisk arv som en ressurs i bygging av "Matnasjonen Norge 2030<sup>1</sup>". I 2010 ble mat for første gang registrert på UNESCOs immaterielle verdensarvliste. Det er ingen norske produkter eller retter på listen så langt.

---

<sup>1</sup> Oslo met, U.Å

Interessen for det nordiske kjøkken, teknikker, råvarer og retter har imidlertid hatt et kraftig oppsving de senere årene. Prosjektets mål er å vise fram vår mangfoldige mat- og drikkekultur på innovative og spennende måter, samt stimulere til bedre samspill mellom tradisjoner og nye impulser. Hypotesen er at den kulinariske arven kan være en ressurs med tanke på identitetskapning, merkevarebygging og markedsføring av matnasjonen Norge. Dette arbeidet har vært knyttet opp mot en kommende nordisk utstilling som heter «MAT, mer enn et måltid», et samarbeid mellom de tre museene Den Gamle By i Aarhus, Regionsmuseet Kristianstad i Kristianstad og Maihaugen i Lillehammer. Utstillingen, som er sterkt inspirert av den britiske utstillingen «FOOD: Bigger than the Plate», har som mål å formidle at mat ikke bare er mat, men også i.<sup>2</sup>

I løpet av perioden jeg var på Maihaugen, skulle Kristina Skåden holde et foredrag for Venneforeningen på museet og fortelle om matprosjektet. Jeg fikk i oppgave å finne fram bilder og gå gjennom alle årbøkene til Maihaugen fra 1920-tallet og fram til i dag for å finne artikler, som har berørt temaet mat i vid forstand. I den forbindelse fikk jeg et innblikk i hvordan samlings- og forvaltningssystemet Primus blir benyttet. Ut over dette så har hovedfokus mitt under hospiteringsperioden vært knyttet til tematikken matpraksiser på Maihaugen. Jeg fikk også delta på møte med partene som arbeider med seterprosjektet «Eit skigardsdele – frå stølskultur til hytteindustri». Dette er også en del av matprosjektet og handler om hvordan museer som samfunnsaktører kan bidra til økt fokus på samarbeid mellom seterdrift og hytteiere.

### **Simenstad og matkulturen**

Matprosjektet på Maihaugen har altså store vyer om revitalisering av vår kulinariske arv i forbindelse med næringsutvikling og verdiskapning, og er et eksempel på hvordan et museum kan ha nye perspektiv. Som vi skal gå nærmere inn på, har Simenstad lang erfaring med hvordan mat- og drikkekultur kan formidles på innovative måter. Matprosjektet jeg ble kjent med der, opererer med en hypotese om at den kulinariske arven har et stort potensial i produkt- og tjenesteutvikling, og kan være en ressurs med tanke på identitetskapning, merkevarebygging og markedsføring av matnasjonen Norge. Overfører vi hypotesen her til gardsmiljøet vi nå skal

---

<sup>2</sup> Oslo met, U.Å

gå inn i, vil vi se at den kulinariske arven allerede er basis i et konsept der kulturarven er aktivisert. Dette skal vi nå dykke ned i.<sup>3</sup>

## 1.2 Tema og problemstilling

I denne undersøkelsen ønsker jeg å gå tettere på Simenstad som kulturminne og reiselivsopplevelse. Etnolog Magne Rugsveen, avdelingsdirektør på Domkirkeodden, Anno Museum, beskriver Simenstad gard slik:

*«Simenstads forretningside legger beslag på det meste av bygningsmassen, noe som er nødvendig for å få et helhetlig og troverdig tilbud som er økonomisk bærekraftig. Simenstad er en finstemt balanse mellom konsept og kontekst. Konseptet Simenstad Kultur AS er utviklet i en tradisjonell bygningsmasse der kvaliteten framstår i både interiører og eksteriører. Simenstad gard som drives som tradisjonell gard og med de beboelseshus som har vært på garden i de siste 225 årene. Eierne har på en flott måte vist at det går an å ta vare på historiske bygninger gjennom å bruke bygningene til gardsturisme, som her er mat- og kulturopplevelser.»<sup>4</sup>*

I denne oppgaven ønsker jeg å gå nærmere inn på det Rugsveen beskriver. Utgangspunktet var ønsket om å finne et tema som er reelt, altså at det er hentet fra virkeligheten. Som sønn på Simenstad og medhjelper, er jeg tett på reiselivsdelen på garden og aktiv med i utviklingsarbeid her. Aktivisering av kulturarv pekte seg ut. Tema for undersøkelsen vil være knyttet til hvordan Simenstad gard bruker kulturarven og autentisiteten som attraksjon. I en tidlig fase av oppgaveskrivingen formulerte jeg problemstillingen slik: «Hvordan kulturarven kan gi en tilleggsdimensjon til opplevelsen av Simenstad som reiselivsprodukt». Dette ble feil, da kulturarven, kulturhistorien er selve premisset for driften av aktiviteten her. De fleste arrangementene på Simenstad har så sterk relasjon til kulturarv, at uten kulturarv - ingen arrangement. Problemstillingen blir derfor slik:

### **Hvordan kan kulturarven gi Simenstad gard verdi som reiselivsprodukt?**

---

<sup>3</sup> Falk, E & Feldborg, 2013

<sup>4</sup> Simenstad gard bnr, 138 -1 i Ringsaker kommune. Dokument til Ringsaker kommune i forbindelse med byggesak 2022.

### 1.3 Metode og oppgavens oppbygging

Det er vanlig å skille mellom to hovedtyper av samfunnsvitenskapelig metode: kvantitativ og kvalitativ. I en kvantitativ analyse samler en informasjon som lar seg tallfeste eller uttrykke som et tall. Ved et kvalitativt prosjekt samles informasjon som *ikke lar seg tallfeste*. Datamaterialet er gjerne intervju eller observasjon. I vår sammenheng er spørreundersøkelse ønskelig. Valget falt på intervju med tidligere gjester. Formålet var å kartlegge ulike aspekter rundt gjestenes opplevelse. Vi ønsket å finne ut av hvor viktig kulturarv er for at mottaker skal velge Simenstad. Metoden som benyttes er personlige telefonintervjuer. For å gjennomføre undersøkelsen, engasjerte vi en ekstern person. Dette mente vi ville sikre utdypende og ærlige svar blant respondentene, som i forkant ble informert om at undersøkelsen var konfidensiell. At det var en nøytral part, på oppdrag fra oss som foretok tok kontakt, mener vi ville bidra til å ikke påvirke respondentenes svar i noen retning. Vi regnet med at om vi sjøl ringte til kundene, ville det bli en altfor hyggelig samtale, intervjuobjektet ville vært for høflige og vi ville ikke fått de kritiske vurderingene som er en viktig del av slike undersøkelser.

Sanselighet er ofte brukt som betegnelse på Simenstadopplevelsen. Nyttårsballet, vårt mest ambisiøse signaturarrangement, blir analysert i lys av elementer fra teaterverden. For å kunne sette ord på immateriell kulturarv og sanselighet, vil vi bruke teori og modeller som er til hjelp for å definere og analysere besøksopplevelser der kulturarven er ramme om dramaturgi /regi.<sup>5</sup>

Kulturarv favner vidt. Et besøk på Simenstad gard skal gi en totalopplevelse, derfor måtte undersøkelsen bli nokså bred. Er det fallgruver å gå i? Er det «OBS-område» og mulige feilkilder jeg bør være oppmerksom på? Det at jeg har følelser for stedet gjør meg subjektiv, det er rett og slett ikke mulig å være helt objektiv til et tema en er så tett på. Den nære relasjonen er på den ene siden er en styrke, men nærheten og mine ønsker for stedet kan også være blindsoner når jeg skal analysere Simenstad.

Jeg må bestrebe meg på å forholde meg saklig og analytisk, noe som kan være utfordrende når en har emosjonell tilknytning. Hvordan en opplever verden, kommer an på hvilke «briller» som settes på. Jeg har *ett* «brillepar» knyttet til reiseliv og *ett* annet til kulturminnevern. Før kulturminnestudiet tok jeg en bachelor i «Markedsføring og ledelse av turismeopplevelser».

---

<sup>5</sup> Gjervang, 2015



Reiselivsfolk og kulturminnevernere kan oppleve å ha forskjellig syn på samme sak/tema. Christian Sulheim, som stiftet Norsk Kulturarv, har vært en sentral person innen kulturminnevernet. Jeg valgte å besøke ham i Lom og hadde en lengre samtale om bakgrunnen for etableringen av Norsk Kulturarv og hans tanker om kulturminnevernet i dag. Jeg har valgt å spre Sulheims kommentarer rundt om i oppgava der jeg synes det er relevant.

Begrensninger kreves. Jeg velger å ikke skrive om den økonomiske sida når jeg vurderer på hvilken måte kulturarv er premisset for driften av besøkskonseptet på Simenstad. For eksempel: Hvor mye koster det å i kroner og øre å ta vare på kulturarven, og hvilket inntekspotensiala har reiselivsdelen? Økonomiske forutsetninger kunne gjerne fått plass under bærekraftdelen, men det blir for omfattende å gå inn på dette i oppgava. Jeg legger vekt på opplevelsen til gjesten og vil prøve å analysere den.

Å gå inn på gardsdrifta faller også utenom. Det kunne vært relevant, men velges bort her. Det kan også nevnes at det på Simenstad er det gjort flere oldfunn, det siste høsten 2021. For å begrense oppgava, har jeg valgt å heller ikke innlemme denne delen av kulturminnene på Simenstad.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Dalland, 2020

## Kapittel 2: Definisjon av sentrale begreper

### 2.1 Kulturarv

Kulturarv kan være hele den historiske plattformen samfunnet står på, all kulturen vi har arvet etter generasjonene før oss, både materiell og immateriell kultur. Eksempel på kulturarv er fysiske gjenstander, mat, musikk, kunst, litteratur, dans og håndverk. Når vi får noe fra menneskene som har levd tidligere, kalles det arv. Det som er kultur for et land, et folk eller et samfunn, kaller vi kulturarv. På Simenstad forteller vi om livet på den gamle garden før og nå. Vi nevner impulser som har påvirket kulturen her til forskjellige tider og som blir videreført i dag. Ved å dele kulturarv der bevaring og bruk smelter sammen, er det skapt et næringsgrunnlag som gjør det mulig å ta vare på kulturminnene. Kulturarven utgjør den kollektive hukommelsen vår, og gir kunnskap om samfunn og levekår for tidligere generasjoner. En gammel gard er bindeledd til fortida, og derfor et godt utgangspunkt for å få innsikt i sammenhengen mellom gammel og nyere tid. Kulturarven kan gi rekreasjon, refleksjon og ny kunnskap.

Da Brit og Gisle startet med gjestevirksomheten på 1990-tallet, brukte de betegnelsen «Kulturhistorisk måltid». Dette innebar en totalopplevelse der rammen om måltidet, menyen, atmosfæren og fortellingen har sammenheng med det gjesten får å spise. Menyene tar utgangspunkt i gardens spesialiteter, lokale råvarer og tradisjoner. Vertskapet og gjestfriheten er en del av opplevelsen. De besøkende blir tatt imot som våre private gjester. For oss er det naturlig å vise gjesten oppmerksomhet, og vi vil at de skal føle seg velkomne og spesielle. Alle liker å bli tatt vare på og bli møtt med varme og interesse. Mange liker å høre om andre livsstiler og drømmer som realiseres. Vi byr på oss selv og ønsker å framstå som et eksepsjonelt, men ikke snobbete sted.

### 2.2 Autentisitet

Autentisk brukes i dagligtale om noe som er ekte, opprinnelig, originalt eller som har en egenart. Innenfor kulturminnefeltet brukes autentisitetsbegrepet for å beskrive hvor «ekte» noe er. Det kan være knyttet til en gjenstand, bygning eller en handling. For å gjøre autentisitetsbegrepet mer anvendelig er det vanlig å dele begrepet inn i tre deler: materialautentisitet, visuell

autentisitet og prosessautentisitet. Materialautentisitet knytter vi opp mot materialet en bygning eller en gjenstand består av. Jo eldre materialene er, jo mer autentiske kan vi si at de er. Simenstad har en rekke gjenstander og hus som vi kan si er materialautentiske. Visuell autentisitet viser til at en gjenstand virker autentisk hvis den ser ut som den originale gjenstanden eller bygningen, selv om det er en kopi. Når det er snakk om visuell autentisitet, er det i motsetning til materialautentisitet ikke viktig om det er originalt materiale i gjenstanden, så lenge det ser ut som den originale gjenstanden. Prosessautentisitet handler om å utføre arbeid ved å bruke de samme materialene og de samme håndverks- teknik<sup>7</sup>

## 2.3 Bærekraft

Det må kunne sies at ordet bærekraft er blitt nokså utslitt, ja kanskje nesten en klisje, selv om det er et utrolig viktig begrep. Om ordet er forholdsvis nytt, har bærekraft alltid vært en del av oppdragelsen på en gard, en holdning og en livsstil som har blitt overført fra generasjon til generasjon. Bondesamfunnet er preget av langtidstenkning. Bøndene er satt til å forvalte verdier som skal vare i generasjoner. Denne forpliktelsen gjør oss som bor på gard annerledes. Ressursene skal ikke forbrukes; det skal være mulig for senere generasjoner å overta. Jeg tror dette er bakgrunnen for at bønder tidligere ble oppfattet som trege. Valgene en bonde tar, kan få store konsekvenser for framtidige generasjoner.

Simenstad er medlem av destinasjonsselskapet «Visit Innlandet», en organisasjon som også legger til rette for at reiselivsbedrifter skal bli kvalifisert til «Merket for Bærekraftig Reisemål», utarbeidet av Innovasjon Norge. De opererer med ti prinsipper for bærekraftig reiseliv, særlig punkt 1 er viktig i vår sammenheng: «*Kulturell rikdom*» som handler om å respektere, videreutvikle og fremheve lokalsamfunnets historiske kulturarv, autentiske kultur, tradisjoner og særpreget. Punkt 10, som handler om økonomisk levedyktige og konkurransedyktige reiselivsbedrifter, er også viktig; «*Å sikre levedyktigheten og konkurransedyktigheten til reiselivsbedrifter i et langsiktig perspektiv*».

---

<sup>7</sup> Riksantikvaren 2020

Regenerativ er et annet uttrykk i tiden. Slik jeg forstår det er det et begrep som kan relateres til bærekraft. I vår sammenheng her betyr det å utvikle garden i pakt med regenerative prinsipper å gjøre garden klar for framtidige generasjoner gjennom aktiv ivaretagelse av kulturarven.<sup>8</sup>

Hva er bærekraft på Simenstad? Å formidle tidligere tiders evne og kunnskap om å bruke ressursene en har, gir bærekraft. Brit sier:

*«På Simenstadkjøkkenet blir menyene lagt opp etter hva jeg har ferskt i kjøkken og urtehagen i sommerhalvåret, og hva som finnes av råvarer på spisskammerset, i kjellere og frysere i vintersesongen. Gjennom årene har jeg utviklet mange spennende retter basert på rester og gjenbruk. Når en er kreativ og har kunnskap, kan en ta rester opp til nye høyder, en erfaring jeg brenner for å dele med andre. Jeg ønsker å formidle en holdning til stell av hus og hjem, en livsstil og kunnskap der en tar vare på det en har og utnytter tilgjengelige ressurser»<sup>9</sup>*

## 2.4 Vern gjennom bruk

Den store utfordringen for mange garder er at eksisterende bygningsmasse stammer fra ei tid da det var mye folk i gardssamfunnet. Følgelig er disse bygningene ofte ikke tilpassa nåtidens behov og bruk, men må likevel tas vare på, noe som er ressurskrevende. Sentrale og lokale myndigheter har de siste 25-30 årene oppmuntret eiere av garder til å utvikle gardsturisme. På Simenstad er det som nevnt skapt en driftsform som viderefører tradisjonell husdyr- og jordbruksdrift, og gir rom for satsning på gardsturisme basert på matkultur og bygningsarv. «Simenstad har arbeidet fram et produkt med utgangspunkt i gardens bygninger. Takket være forsiktig forvaltning av hus og interiører over lang tid, framstår bygningene på Simenstad slik de var på slutten av 1800-tallet. Bygningene er i senere tid blitt satt i stand for å framheve bygningsarv og selskapelighet i gamle interiører. Dette er gjort med kvalitet og på en grundig måte»<sup>10</sup>

På begynnelsen av 1990-tallet kom det politiske føringer, som har fått innvirkning på bevaring av kulturminner. Brundtland-kommisjonens innføring av begrepet bærekraftig utvikling i norsk

---

<sup>8</sup> Visit Norway Innsikt 2022

<sup>9</sup> Rugsveen, 2022

<sup>10</sup> Rugsveen 2022

miljøpolitikk i 1992, markerer på mange måter<sup>11</sup> et skille. Dag Myklebust skriver «Bruk av bærekraftbegrepet og vern gjennom bruk i kulturminneforvaltning forsterkes i det forvaltningen overflyttes til miljøverndepartementets avdeling for naturvern».

En samtale med Christian Sulheim gir et bilde av kampen den gangen stiftelsen «Norsk Kulturarv ble stiftet. Sulheim var opptatt av at kulturminnelovene var laget ut fra lovgivernes premisser, ikke eierne, brukerne eller forvalternes behov og muligheter. Sulheim kjempet for en bedre balanse mellom plikter og rettigheter. Norsk Kulturarv fikk gjennomslag hos politikerne for at kulturminnepolitikken også må bygges på behovet for bærekraft.

Hvordan praktiseres vern gjennom bruk på Simenstad, som har valgt å dele kulturarven med andre? Er det bærekraft å la folk vandre gjennom de verneverdige bygningene, slite på fine, malte gulv, sitte i gamle biedermeiersofaer, søle på gamle kaffeduker som er arv fra familien? For å skåne antikvitetene, har vi erfart oss fram til tiltak som reduserer slitasje, for eksempel på golvene. Noe av det vi er mest engstelig for, er stiletthæler. Når vi har bryllup, ber vi brudeparet informere gjestene om at det er malte tregolv på Simenstad og ber dem tenke over skotøyet.

Det skal ikke nektes at vi blir litt stresset når det er en sølete dag og folk vandrer inn med store joggesko med grus under. Burde vi hatt plastikksokker som beskyttelse eller be folk ta av seg skoene? Det lar seg ikke gjøre å la femti personer ta av seg skoene. Vi har satsset på en del matter. Bærekraft i vår sammenheng er bevaring, men også å sørge for en aktivitet som kan gi inntekter til vedlikehold. Vi tror at slitasjen ville vært enda større om bygningene ikke ble brukt. Er det liv i huset, passes de bedre på.

Går det utover kulturminnevernet når kulturminner blir tatt i bruk for å få verdiskaping? Ofte ser vi kritisk på tidligere tiders istandsetting. Vi forvalter kulturminnene ut fra vår tids forutsetninger. Christian Sulheim snakker om ostelokkprinsippet, altså at det blir lagt lokk på kulturarven, den blir konservert og det blir som et vakum. Premissleverandørene trodde at kulturarven ble best ivaretatt uten bruk. Norsk Kulturarv har gjort mye for å endre dette synet. Samfunnet i dag har stort fokus på bærekraft og vern gjennom bruk. Slik jeg ser det, henger disse begrepene sammen.<sup>[12]</sup>

---

<sup>11</sup> Domkirkeodden, 2022

<sup>12</sup> Norsk Kulturarv, 2001 S,13

## Kapittel 3: Om Simenstad

### 3.1 Tilbakeblikk. Bakteppe til Simenstad

Hva var det som utløste aktivisering av kulturarven og bruken av garden på nye måter? Dette vil jeg gå nærmere inn på i denne delen av oppgaven.

Simenstad gard er vakkert plassert i kulturlandskapet, i et varmekjært strøk der det har vært bosetting i over tusen år. I Ringsaker, med blick mot Mjøsa, var det attraktivt å bo og leve i et område som var godt egnet til å dyrke mat, gode beiter til dyra, vilt i skogen og trevirke til egen bygging og salg av tømmer. Da Gisle Braastad kjøpte Simenstad av sin onkel i 1979, overtok han over tretti tak bestående av massive bygninger i gardstunet og fem husmannsplasser. Det var litt av en oppgave å gå på for en 25-åring. Seks år senere ble de to om livsverket da Brit og Gisle giftet seg i 1986.

#### Bygd for selskapelighet

De staselige hovedbygningene på garden ble satt opp på slutten av 1700-tallet. En kan virkelig undre seg over hva Peder Christopher Svennes tenkte da han kjøpte garden Simenstad i 1771. Det står i gamle papirer at husene var til nedfalls. Den unge mannen fra storgarden Svennes på Biri hadde med seg midler til å bygge nytt. Han hadde ambisjoner og ville bygge stort. Både hovedbygningen og kårbygningen har spesiell romprioritering. Vanligvis har ikke kårbygninger så mange festrom. Hvorfor valgte karen fra Biri å prioritere stuer og saler? Vi er altså på slutten av 1700-tallet; det var ingen hoteller eller restauranter den gangen. «Livets store dager» foregikk i hjemmet, enten det var julefeiring, bryllup, barnedåp, jubileer eller gravferd. På storgardene var det også skikk å holde ball. Det vanlige på garder nå er at når kårfolket skal feire for eksempel syttiårsdagen, får de låne stuene i hovedbygningen så sant generasjonene er på talefot. Nitti prosent av arealet på Simenstad er selskapslokaler. Hva skulle de eldre med så mange selskapslokaler? Det er naturlig å tro at det handler om prestisje og jåleri.

### 3.2 Kulturminnevern blir trendy

På slutten av 1980-tallet var bonde og kulturminneverner Christian Sulheim i gang med å etablere stiftinga Norsk Kulturarv. Han ble en ledende talsmann for eiere av fredede kulturskatter og lanserte slagordet «Vern gjennom bruk». «*Eg vil ikkje at garden skal bli som eit grautambar folk ser på, men som ikkje kan brukast*», uttrykte han. De første årene Brit bodde på Simenstad var hun leder for Fortidsmineforeninga i Hedmark. Møtet med dette miljøet ga Brit og Gisle et viktig nettverk, bl. a. Christian Sulheim som i 1992 opprettet interesseorganisasjonen Norsk Kulturarv sammen med Oppland fylkeskommune. Stiftelsens formål er å bidra til vern av norsk kulturarv, i form av fredede og verneverdige kulturminner, gjennom det organisasjonen kaller bærekraftig bruk av disse. Norsk kulturarv har hovedkontor i Vågå.<sup>13</sup>

#### **Dronning Sonja å takke**

På samme tid kom planlegginga av OL-94 på Lillehammer. Dronning Sonja var med i Lillehammer Olympiske Organisasjonskomité (LOOC stiftet i 1988). Her lanserte hun idéen å la prominente gjester få bo på gardar. LOOC syntes dette var et glimrende forslag og tok kontakt med flere, deriblant Simenstad. Prosjektet viste seg å være urealistisk både av hensyn til sikkerhet og sanitærforhold. Mange norske og utenlandske bedrifter skulle invitere med seg gjester til Lillehammer og brukte OL til å «pleie» forretningsforbindelser. For Simenstad ble resultatet middagsselskap for 1350 gjester fordelt på 13 dager. Det var gjester på «høgt nivå». Etter åpningsseremonien på Lillehammer, var kulturminister Åse Kleveland vertinne for seksti kultur -og sportsministre fra hele Europa. Faktisk har garden dronning Sonja å takke for at vi er der vi er i dag. OL var starten på gjestelivet og er nå framtida. Det er ikke sikkert vi hadde kommet i gang uten denne fantastiske starten. Garden satt ikke igjen med kroner og øre, men vissheten om at det ville komme inntekter, ga mot til å skaffe til veie det som trengtes for å kunne gjennomføre dette. Det ble lagt til rette for gróvkjøkkenet i kjelleren, og restaureringen av storstua ble framskyndet.

---

<sup>13</sup> Gudbrandsdalens Kulturhistorie, 2022

I etterkant kan en tenke at satsing på overnatting kunne gått ut over stuer og saler og redusert kulturarven på Simenstad. I 1997 fikk Simenstad gard tildelt Olavsrosa for arbeidet med bevaring og formidling av kulturarven. Norsk Kulturarv står bak dette kvalitetsmerket, og Simenstad var av de første som fikk merket. Kan gardsturisme være grunnlag for arbeidsplass? Som de fleste som finner seg en bonde, har Brit hatt arbeidsplassen utafor garden. Men OL hadde sådd et frø. *«Eg hadde fått smaken på kor trivelig det var ta imot gjestar, og så var det det med den store matinteressa mi. Etter travle år som leder av det fyrste «Prøysenhuset», etablert i 1997, bestemte eg meg for å satse på å bygge opp ein arbeidsplass heime, eit valg eg aldri har angra på.»*<sup>14</sup>

### **3.3 Refleksjoner rundt bruk av kulturarven i opplevelsesprodukter**

Hva kreves når kulturarven skal være arbeidsplass? Til tross for at bygningene opprinnelig var bygd for selskapelighet, er det svært ressurskrevende å lage til selskap her. På hotell eller restaurant er vanligvis både kjøkken og spisesal i samme etasje, utstyr trilles lett ut og inn. På Simenstad er det mange trappetrinn som skal gås når det skal dekkes bord, produsere og servere måltider, og rydde og vaske. Systemet er basert på et tjenerskap, og det er selvfølgelig kostnadskrevende å ha med seg gode hjelpere. Skal det gå rundt, må gardens folk gjøre mye sjøl. Da er det viktig å porsjonere kreftene slik at vertskapet kan vare lenge. Er potensielle gjester villig til å betale merkostnaden for å oppleve annerledesheten ved autentiske opplevelser? Og hvordan formulere annerledesheten og det immaterielle? Tilbudet må formuleres på en måte så kunden tør å ta sjansen på å «velge utradisjonelt». Annerledesheten, «gåsehudopplevelsene», eksklusiviteten og merverdien som ligger i kulturarv og autenticitet, må komme tydelig fram, samtidig som det må gis realistiske forventninger.

---

<sup>14</sup> Brit Skurdal Braastad, 2022



## Hva kjennetegner en Simenstadopplevelse?

- Mat – hus – folk (samspill)
- Menneskemøter
- Personlig vertskap
- Gjestfrihet
- Kjærlighet til kulturarv
- Respekt for tidligere generasjoner
- Matglede
- Matkultur
- Årstidsstemninger
- Kulturformidling
- Feiring, selskapelighet
- Skreddersøm
- Fleksibilitet
- "Klasse"/Stil
- Raushet, åpenhet
- Kvalitet
- Gjennomført
- Magi, begeistring,passion, dramaturgi
- Gjøre folk glade

**Vertinnens hemmeligheter**  
En matprat med gode råd som inspirerer.  
Passer godt før måltidet.  
[Opplev mer](#)

**Cognacsmaking**  
Vil du bli kjent med Braastad Cognac? En fin opplevelse etter middagen.  
[Kan det falle i smak?](#)

**Fra sal til sal på Simenstad**  
Bli med på en historisk reise gjennom hus og tun på Simenstad.  
[Bli kjent med Simenstad](#)

**Formidling, matglede og kulturarv som ramme om menneskemøter.**

**Grønn Gourmet-workshop**  
Inspirasjon fra kjøkken- og urtehagen og måltidslagning på gardskjøkkenet.  
[Bli med inn](#)

**Bakerovnsopplevelse**  
Bak og stek i den store vedfyrte steinoven i bryggerkjelleren.  
[Bak deg glad](#)

**Temafest**  
Et tema for festen kan være forfriskende og gi en tilleggsopplevelse.  
[Lov å leke](#)

Bildet viser kjerneverdier på Simenstad og glimt fra [www.simenstadgard.no](http://www.simenstadgard.no)

Hva er det særegne ved Simenstad? For å tydeliggjøre identiteten, er det nyttig å definere kjerneverdier. Bildet her er fra nettsida og viser program tilpasset årstidene.

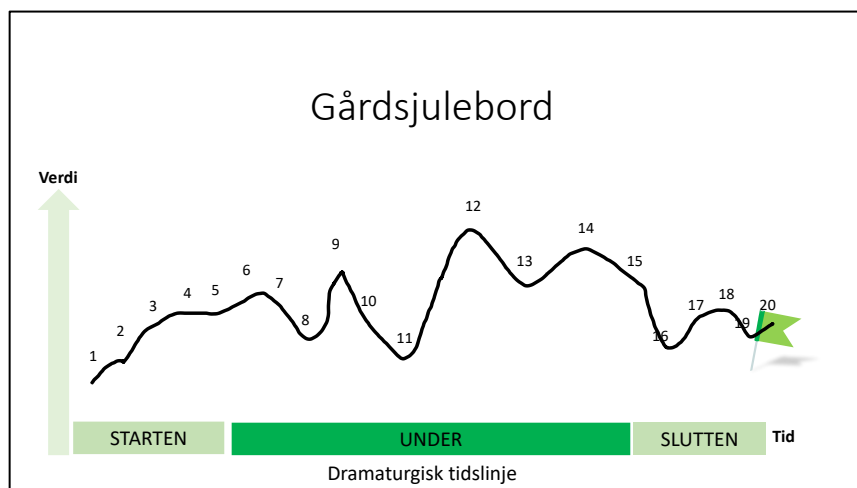
## Kapittel 4: Undersøkelser

### 4.1 Dramaturgi som virkemiddel

Vi er opptatt av å designe opplevelsen på en måte som gir tilleggsverdi for gjesten. Det kan nesten sammenlignes som en teaterforestilling der virkemidler og regi brukes for å bygge opp en opplevelse. Formidling krever regi.

*«I vår iscenesatte tid har begreper hentet fra teatret fått stadig større utbredelse, og vi møter det i mange sammenhenger der erfaringer fra teatret brukes som referanse.»*

*«Dramaturgien har ofte vært sett på som teaterarbeidets «hemmelige» språk. Den som hadde innsikt i dramaturgi, hadde tilgang på teatres innerste hemmelighet»*



Illustrasjon på dramaturgi under opplevelsen ved Simenstad.

Laget av bedriftsutvikler Linda Ramberg fra selskapet «Fossekall» og Brit Skurdal Braastad



Modellen viser hvordan En besøksopplevelse på Sime stad kan bygges opp.

*Laget av bedriftsutvikler Linda Ramberg fra selskapet «Fossefall» og Brit Skurdal Braastad*

Vi ønsker å forstå gjestens inngangsposisjon. Hva er de viktigste interaksjonene med andre gjester, vertskap, gjenstander, kulturminner etc. Hvor og når oppstår forhåpentligvis «gåsehuden»? «Anslaget», som er en del av en dramaturgisk spenningsbygging, handler om en fengende start som skal heve spenningskurven. Andre virkemidler Simenstad tar med seg fra teaterverden, er kontraster og pauser. Det er ikke noe mål at det skal være høgdepunkter hele tida, det må være plass til ro og servering og småprat mellom gjestene innimellom.

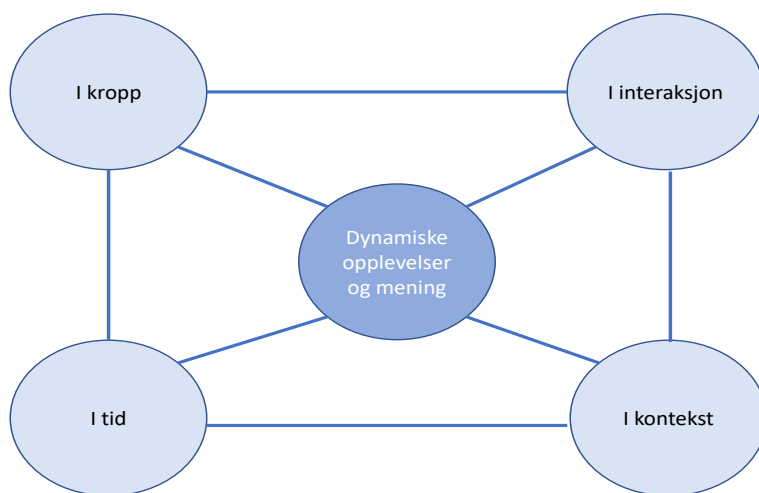
Felles kulturopplevelser kan oppleves positivt og samlende for en gruppe. Sanseligheten er kjernen i opplevelsen av Simenstad. Dette kan være er lukt, smak, lyd, farger, estetikk og stemningen i rom. I formidlingen er det viktig å tenke: Hva er hovedtema for opplevelsen, og hvordan blir dette kommunisert gjennom hele opplevelsen? Hvordan brukes historien til å involvere gjester? Vi tror at ramme og kontekst på Simenstad bidrar til å gi både opplevelse og læring. Dette skal vi se nærmere på.

## 4.2 Analyse av sanselighet

Jeg har valgt å ta utgangspunkt i modellen til Lindberg, Hansen og D.H. Eide når jeg skal belyse sanseligheten i opplevelsesproduktet på Simenstad.

Opplevelsen er splittet opp i fire dimensjoner:

- Konteksten
- Det sanselige
- Nostalgi/historiske/minner
- Interaksjon med andre i gruppa/vertskapet.



Lindberg, F., Hansen, A. H. og Eide, D. (2014). A Multi-Relational Approach for Understanding Consumer Experiences within Tourism. *Journal of Hospitality Marketing & Management*.

Jeg har også latt meg inspirere av Veronica Blumenthal om hva som skal gi «altopplukende opplevelser» og det såkalte opplevelsesrommet.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Hansen og D.H 2014

## **Dimensjonene eksemplifisert ved Nyttårsballet**

Vi har altså bevisst lagt opp en regi vi tror vil påvirke opplevelsen. Analysen her er basert på antagelser. Gjestene vil naturligvis oppleve ting forskjellig.

**Konteksten:** Ballet er en storgardstradisjon, og en historisk reise hundre år tilbake i tid. Festen har plass til 80 gjester. Reiseanledningen: Ballet er populært, det kommer gjester fra hele landet. Vi har ventelister og noen er i en vennegjeng, mens andre kommer alene.

**Det sanselige:** (Det visuelle, lukt, smak og lyd): Ankomsten (Anslaget): Opplevelse av hus og tun i vinterskrud og lys i alle vindu. Det fyres med ved, det durer i etasjeovnene, brenner lystig på peisene og lukt av vedfyringen sprer seg over alt. Lukt av god mat fra Simenstadkjøkkenet, servering av punsj og en gammeldags fruktaperitiff.

**Det visuelle og estetikk:** Opplevelse av to bygninger fra slutten av 1700-tallet, ute og innemiljø, interiør, møbler og dekorasjonsmaling fra midten av 1800-tallet, historisk femretters middag, dessertbordtradisjon med tolv historiske desserter og gjester med antrekk som kler anledningen.

**Lyd:** Knirking i gamle golv, summing av mennesker og orkester som spiller gammel storgardsmusikk.

**Nostalgi:** Dobbeltdører åpnes, det knaker i golvbordene, varme stuer, drikke fra gammel oppskrift, historisk meny, allsang med gamle nasjonalistiske sanger, skåling for kongen og for bonden, storgardsmusikk, polonese, gamle danser, stort gammeldags dessertbord. Noen har historiske drakter. Hele settingen er nostalgi.

**Interaksjon med andre i gruppa/vertskapet:** Bordplassering, gjestene blandes, polonese, dans, mingling. Noen vil føle en spesiell immateriell interaksjon ved å kjenne på at på den «rosa salen» har det danset mange gjennom tidene og helt tilbake til 1700 – tallet er det tatt i dørhåndtakene. Hvordan en opplever denne kontakten med tidligere tider er personlig.

**Læring:** Læring er ikke nevnt i modellen som egen dimensjon. Jeg synes det hører med i dette caset. Gjestene lærer etikette, skikker og tradisjoner som eksisterte for hundre år siden.

### **4.3 Gjesteundersøkelse**

For å få et innblikk i hva gjester setter pris på når de besøker Simenstad, valgte jeg å foreta en kundeundersøkelse og nærmere bestemt fysiske samtaler. Det er blitt gjennomført intervju med fire gjestegrupper som har delt sine tanker rundt det aktuelle temaet. Personene er ledere som representerte større forsamlinger, grupper som er representative for gjestene som velger Simenstad. To av gruppene, veldig forskjellige firmagrupper, var her på gardsjulebord. Den tredje gruppa hadde sommerfest og den fjerde en bedriftssamling med møte og middag.

Intervju-undersøkelsen som ble gjort i april 2022 og hadde som formål å kartlegge ulike aspekter rundt gjestenes opplevelse. For å gjennomføre en undersøkelse blant tidligere gjester, engasjert vi en ekstern person. Dette mente vi ville sikre utdypende og ærlige svar blant respondentene, som i forkant ble informert om at undersøkelsen var konfidensiell. At det var en nøytral part, på oppdrag fra oss, som foretok undersøkelsen, mener vi bidro til å ikke påvirke respondentenes svar i noen retning. Respondentene betyr altså intervjuobjektene.

Hvilke funn ble gjort? Hvordan opplever de Simenstad? Vi ønsker å finne ut hvor viktig kulturarv er for at mottaker skal velge Simenstad. Fire respondenter ble intervjuet. Dette er et svært begrenset antall, men gir likevel gode indikasjoner på hvordan de har opplevd besøket på Simenstad. Spørsmål og svar er med som vedlegg 1.

#### **Resultatet av undersøkelsen**

I intervjuene var det fokus på følgende tema:

- Hva var årsaken til at respondentene valgte Simenstad gard?
- Hva de husket best ved oppholdet? (Sanselige inntrykk)
- Hvordan opplevelsen av vertskapet og atmosfæren på garden var?
- Om det var noe under oppholdet som vekket gode/spesielle følelser?
- Om de opplevde at noe ved oppholdet som definerte stimulerte interessen for kulturarv?
- Om det var noe de savnet eller kunne ønske var annerledes ved oppholdet?

Alle respondentene besøkte altså garden i jobbsammenheng. De opplyste at valget falt på Simenstad primært på grunn av konseptet og den sentrale beliggenheten. Under oppholdet satte de mest pris på det helhetlige konseptet Simenstad tilbyr, som oppleves som genuint og ekte. I tillegg til den gode atmosfæren trakk flere frem maten som ett av elementene de husker best. Matsserveringen beskrives som tradisjonell og svært smakfull med gode, lokale råvarer. Hagen med selvdyrkede gamle vekster, gir en ekstra dimensjon til atmosfæren.

Siden Simenstad Gard er et sted med mye historie, ble respondentene også spurt om det var noe ved oppholdet som vekket spesielt gode følelser eller nostalgiske minner. En av respondentene svarte: «Simenstad står i sterk kontrast til dagens bruk og kast-samfunn, og det synes jeg er utrolig kult! Jeg fikk en god følelse av at hvis vi tar vare på ting, som i utgangspunktet er av god kvalitet, så varer de i uendelig mange år. Det er Simenstad et bevis på.»

Samtlige respondenter svarte at de opplevde personalet som en klar bidragsyter til den gode opplevelsen de hadde på garden. En respondent beskrev det slik: «Vertskapet er veldig personlige og utrolig hyggelige, og gjestfriheten de byr på – man føler jo nesten at man er en del av familien! Opplevelsen med Braastad Cognac var prikken over i`en for oss.»

Flere svarte at de opplever at alt ved garden egentlig er fremmede for kulturarv. Elementer som konkret ble nevnt var selve atmosfæren, de gamle bygningene og maten som lages på tradisjonelt og ekte vis.

Respondentene ble også spurt om det var noe de savnet eller ønsket skulle vært annerledes ved oppholdet, hvor to hadde innspill til forbedringspotensial. Den ene nevnte at vertskapets historieformidling beslagla for mye tid under oppholdet fordi de var der i møtesammenheng, og at tiden som brukes må balanseres mer ovenfor gjestene. Den andre påpekte en episode hvor det ble en misforståelse angående gjest som skulle ha glutenfritt. Bortsett fra dette var samtlige veldig fornøyde og hadde ikke andre ting å utsette under oppholdet.

Alt i alt ga undersøkelsen en god indikasjon på at de viktigste elementene i konseptet er både med på å fremme kulturarv og bidrar til en positiv opplevelse av garden. Vi fikk også indikasjoner på at konseptet oppleves som unikt og at gjestene setter pris på vår personlige tilnærming som vertskap.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Vedlegg 1, 2022

## Kapittel 5: Avsluttende betraktninger

### 5.1 Faglighet kontra useriøsitet

Aktivisering av kulturarv på en faglig forsvarlig måte kan skape gode opplevelser som stimulerer historieinteressen hos gjesten, gi levebrød på garden og mulighet for å ta vare på både materielle og immaterielle kulturminner. Blir det useriøse «show», kan det bli negativt. Vikinger med horn på hjelmene er eksempel på useriøs formidling. Hvordan henger bruk av kulturarv sammen med lover og politiske føringer? Kulturminneloven argumenterer for at kulturarv skal ivareta forvaltning av ikke-fornybare ressurser, og skal være kilde til kunnskap, men at det skal være etisk forsvarlig. På den andre siden skal en verne kilder til opplevelse og tilknytning, noe som kanskje vil skape et større spillerom i forhold til forvaltning av kulturarv. I kulturminneloven argumenteres det både for og imot.<sup>17</sup>



*Bildet her er tatt i Herresalongen hvor jeg «leker meg» med kulturarven. Jeg har vært på loftet og funnet et antrekk fra en tidligere Simenstad gardbruker, min tippoldefar Ansten Simenstad. Klærne er hans og altså autentiske, men jeg kjenner ikke til om en gardbruker på Hedmarken kunne bruke hvite hansker ved store anledninger, så der går jeg nok litt for langt.*

---

<sup>17</sup> Christensen, 2011. S.



## **Hvilken historie velger vi å formidle?**

Vi som arrangerer selskap viser fram den festpynta garden. Nyttårsballet er å betrakte som et eventyr og langt fra hverdagsgarden. Folk får kanskje et feil inntrykk av livet på en gjennomsnitts gard i dag, men når folk skal betale for å være hos oss, så må det være en viss standard. Vi har som nevnt mål om å ta imot gjester på samme måten som våre private gjester. Skal vi ha private selskap, pynter vi opp. Et gardsmiljø rommer mange historier. Vi har også en husmannsplass vi av og til viser fram. Da får vi sjansen til å gi et bredere bilde av det gamle gardssamfunnet.

Byr vi på lettvinne guidehistorier eller seriøs kulturformidling? Vi gjør så godt vi kan for å være faglige. Brit er utdannet kulturhistoriker, jeg har tatt en bachelor både innenfor reiseliv og kulturminneforvaltning. Gisle har vokst opp med familiehistoriene. Alle tre er interesserte, men en kan alltid blir bedre, og det er viktig å ha respekt for faglighet.

## **5.2 Konklusjon**

### **Verdien av kulturarv**

Arbeidet med oppgaven og funnene som er gjort, bekrefter at kulturarv er vesentlig i opplevelsen av Simenstad. Trolig kan satsingen på kulturarv spisses ytterligere, slik at det virkelig blir et konkurransefortrinn. Kulturarv kan være identitetsskapende og viktig å ha med i videre merkevarebygging. Bevissthet rundt kjerneverdier vil bidra til å rendyrke Simenstadopplevelsen. Dette innebærer å være enda mer bevisst stedets egenart og utvikle opplevelses-pakker både mot «kulturisten» og grupper som ikke vanligvis er så interessert i historie.

Vi byr på et eget univers, en atmosfære og en stemning som ofte er knyttet til det immaterielle og det sanselige. Opplevelsene er bygd opp med inspirasjon fra teaterverden. Når folk har vært her, uttrykker de fleste begeistring, både under oppholdet og i etterkant. En viktig faktor og bidragsyter i denne sammenheng er å klare og kommunisere vårt tilbud godt nok på forhånd. Særlig utfordrende er dette overfor de som hadde sett for seg et mer «standard» sted. Dette er

kanskje ikke riktig målgruppe, men lykkes vi med å bevege også dem som i utgangspunktet ikke er så interessert i historie, bidrar vi som vertskap til å åpne dører til kunnskap og innsikt. Det kjennes meningsfullt å bidra til å stimulere interessen for historie.

For et vertskap er drømmen at gjestene skal ha stjerner i øynene når de reiser hjem. Hvordan oppstår denne «magien» for å bruke et sterkt ord? Det handler mye om å aktivisere sansene, det sanselige kommer gjerne innenfra, og treffer hjertene. Å sette ord på dette er ikke enkelt.

Vern gjennom bruk og fokus på bærekraft er en nødvendig strategi for å ta vare på kulturminnene. Simenstad Kultur AS gir arbeidsplass for minst to personer og gir mulighet til vedlikehold. Uten gjestevirksomheten ville vi ikke hatt økonomisk mulighet og nok motivasjon til å ta vare på den gamle garden på den måten vi ønsker. Bevaring kan ikke bare skje gjennom paragrafer, men gjennom levende miljø. Eiere som har kunnskap, bevissthet og omsorg for kulturarven er det beste vern.

Simenstad har i dag et stort tilbud av opplevelser, alle knyttet til formidling, matglede og kulturarv som ramme om menneskemøter.<sup>18</sup> . Undersøkelsen har vist at det ligger verdi i å framheve kulturarven. Folk setter pris på autentisitet og det genuine både når det gjelder materiell og immateriell kultur, trolig vil denne verdien bare øke framover.

Ett av intervjuene er inne på at vertskapet kan finne bedre balanse i kulturformidlingen når det er gjestegrupper som har mye program selv. Vi er nok et vertskap som har stor begeistring for det vi har valgt å drive med, og her gjelder det også å begrense seg og se an mengde informasjon i forhold til hva den enkelte gruppe har tid og behov for.

## **Metodiske betraktninger**

Arbeidet med bachelor oppgaven har gitt meg nye tanker og mer bevissthet rund hvordan Simenstad kan driftes og utvikles videre. Det er spesielt å skrive om et tema jeg kjenner så godt, og det har vært interessant å noen ganger klare å se egen virksomhet i et større perspektiv. Utvilsomt er denne oppgaven sterkt preget av min rolle. På flere måter er jeg her mitt eget studieobjekt. Jeg synes kanskje det krever noen ‘metodiske’ og ‘erkjennelsesmessige’ refleksjoner her på slutten.

---

<sup>18</sup> Vedlegg 2

Jeg er fullstendig klar over at jeg er situert midt i undersøkelsen, og farget av kunnskap, ønsker og følelser. Oppgavens utgangspunkt, som er å få fram den nære tilknytningen mellom subjekt (meg) og objekt (meg /Simenstad), er gjort til selve premisset for oppgaven. Det er her jeg på samme måte henter refleksjoner, kunnskap og ideer sammen med relevant litteratur og samtaler med ressurspersoner. Jeg har forsøkt å gjøre det på en systematisk, undersøkende måte. Jeg har bevisst valgt en fortellerstil som tilsier at dette ikke er en ordinær akademisk oppgave.

## **5.1 Epilog**

I dag er alle festrommene på Simenstad i bruk, og mange kan glede seg over at Peder Christopher Simenstad bygde som han gjorde. Så får en håpe at rammebetingelser som, lovverk og økonomisk situasjon framover gjør det mulig for meg, som også har fått Peder Christopher navnet, å ta vare på kulturarven og garden som et levende kulturminne.

# Kilder

## Litteratur

Magne Rugsveen, Anno Museum, avdeling Domkirkeodden):

*Uttalelse om hovedbygningene på Simenstad gard.* Dokument til byggesak 2021-2022.

**z<sup>1</sup> Simenstad gard bnr, 138 -1 i Ringsaker kommune.**

Ellen Karoline Gjervan, Gladsø, Svein Gjervan, Ellen Karoline Hovik, LiseSkagen, Annabella,  
*Dramaturgi - forestillinger om teater* (2. utg.).Universitetsforlaget

Veronica Blumenthal, *You just get sucked into it - The Immersion Process in Managed Visitor Attractions.* Social Sciences. The Norwegian School of Hotel Management 2021

Christensen, A. L. *Kunsten å bevare.* (2011). Pax Forlag.

Dalland, O. (2020). *Metode og oppgaveskriving* (7. utg.) Gyldendal

Falk, E. & Feldborg, D. (Red.). (2013). *Leve kulturarven!* Museumsforlaget. Hauglid, A. O. (1989). *Maihaugen: Veileder til De Sandvigske Samlinger.* Cappelen.

Olstad, J. (1940). *Maihaugen og mannen som skapte den.* Cappelen. Rogan, B. & Amundsen, A. B. (2014). *Samling og museum.* Novus forlag

Sandvig, A. (1907). *De Sandvigske samlinger i tekst og bilder: et bidrag til Gudbrandsdalens kulturhistorie.* D. Striboldts Efterfølger

## Nettkilder

<https://business.visitnorway.com/no/>

<https://www.oslomet.no>    <https://kulturraadet.no>

<https://forskning.no>

Regnerative prinsipper:

<https://www.regenerativetravel.com>

[www.simenstadgard.no](http://www.simenstadgard.no)

## Personlig kommunikasjon

Brit Skurdal Braastad, kulturhistoriker

Gisle Braastad, gardbruker

Christian Sulheim, bonde og forretningsmann

Linn-Terese Bern, Høgskolelektor i drama, Høgskolen i Innlandet,

Intervju med gjester, se vedlegg 1

# Vedlegg 1: Gjesteundersøkelse

## Intervju med leder for gjestegruppe nr. 1

1. Hvilken anledning var du der i (konteksten). Hvem var du med?

Svar: Firmasamling med en region

2. Hva gjorde at dere valgte Simenstad Gård?

Svar: Beliggenheten og konseptet.

3. Hva satte du/dere mest pris på under oppholdet?

Svar: Det er det personlige og opplevelsen av «ekthet». Hele konseptet fra maten til gården, det gamle, kvaliteten, at alt er gjennomtenkt. Totalopplevelsen!

4. Hva husker du best fra oppholdet? (Det sanselige, for eksempel måltidene, atmosfæren, lokalene, vertskapet, historiefortellingen etc.)

Svar: Det er maten! Det er mange gode smaker på Simenstad.

5. Simenstad Gård er et sted med mye historie – kan du huske om det var noe som vekke gode/spesielle følelser? (Minner. Nostalgi)

Svar: Det er kanskje ikke nostalgiske følelser, men jeg får en god følelse av at hvis vi tar vare på ting (når det er kvalitet i utgangspunktet) så holder de seg i mange, mange år! Simenstad står i sterk kontrast til dagens bruk og kast-samfunn og det er så kult!

6. I hvilken grad føler du vertskapet var personlig? Opplevde du at vertskapet bidro til en god opplevelse? (samspillet – sosiale – vertskapet)

Svar: I stor grad - definitivt. Det er forresten ett forbedringspotensial jeg kommer på her. De kan bli litt vel forelsket i sin egen historie slik at den blir for lang. Det legger

beslag på litt vel mye av tiden vi som bedrift har til rådighet under oppholdet. Vi trenger den tiden vi har, spesielt når det er snakk om kortere samlinger på noen timer. Jeg har hørt andre si det samme. Det de brenner for er bra, men det må balanseres.

7. Var det noe ved oppholdet som du synes fremmet kulturarv? For eksempel bygningene, gjenstander i lokalene, historiefortelling fra vertskapet, tradisjonsrik mat etc.?

Svar: Ja, alt er kulturarv på sett og vis! Mat, bygninger, hagen hvor de dyrker gamle sorter. Det er matkulturarv. Bygningskulturen er det jeg tenker aller mest på.

8. Er det noe du/dere savnet ved oppholdet/kunne ønske var annerledes?

Svar: Nei, egentlig savnet vi ingenting.

9. Hva skal til/må være til stede for at dere legger sommerfesten til Simenstad?

Svar: Vi skal ikke ha sommerfest så spørsmålet er ikke relevant for oss. Jeg vet at det skal være et stort sommerarrangement her, men det er Simenstad for lite for.

## **Intervju med leder for gjestegruppe nr. 2**

1. Hvilken anledning var du der i (konteksten). Hvem var du med?

Svar: Vi var der i forbindelse med et julebord.

2. Hva gjorde at dere valgte Simenstad Gård?

Svar: Vi har hatt samlinger på Brusveen Gård på Gjøvik tidligere. Simenstad har tradisjoner i kombinasjon med opplevelser. Braastad Cognac hadde også betydning for oss. Hele historien rundt dette stedet byr til gjentakelse!

3. Hva satte du/dere mest pris på under oppholdet?

Svar: Det var tre ting vi sitter igjen med: 1. Stedet/de fantastiske omgivelsene. 2. Kåseriet om Braastad. 3. Maten som er laget på tradisjonelt vis med gode, lokale råvarer.

4. Hva husker du best fra oppholdet? (Det sanselige, for eksempel måltidene, atmosfæren, lokalene, vertskapet, historiefortellingen etc.)

Svar: Vertskapet! Du føler at du er på besøk på gården, og vertskapet er så gjestfrie.

5. Simenstad Gård er et sted med mye historie – kan du huske om det var noe som vekke gode/spesielle følelser? (Minner. Nostalgi)

Svar: Måten Brit lager maten på! Også er det egentlig hele rammen rundt, stemningen, miljøet, eldre bygninger, atmosfæren- du får ikke dette så mange andre steder. Det var også viktig for oss at det ligger rett i nærheten/ i Innlandet.

6. I hvilken grad føler du vertskapet var personlig? Opplevde du at vertskapet bidro til en god opplevelse? (samspillet – sosiale – vertskapet)

Svar: I veldig stor grad! De er som sagt veldig personlige og utrolig hyggelige, og gjestfriheten de byr på - man føler jo nesten at man er en del av familien! Opplevelsen med Braastad Cognac var også prikken over i`en for oss!

7. Var det noe ved oppholdet som du synes fremmet kulturarv? For eksempel bygningene, gjenstander i lokalene, historiefortelling fra vertskapet, tradisjonsrik mat etc.?

Svar: Maten som lages på gammelt vis og bygningene. Vi var vel cirka 30 personer som var der, og flere ansatte har nevnt at de ønsker å komme tilbake.

8. Er det noe du/dere savnet ved oppholdet/kunne ønske var annerledes?

Svar: Nei. Vi hadde lest om historien og stedet på forhånd og visste hva vi kom til. Vi føler at vi fikk 100% det vi var ute etter.

9. Hva skal til/må være til stede for at dere legger sommerfesten til Simenstad?

Svar: Det vi har bestemt er at vi ønsker oss tilbake. Det er et par, tre år siden vi var der, og pandemien har satt en stopper for å planlegge ny tur dit, naturlig nok. En del av damene hos oss har ønsket seg et matkurs/opplevelser fra kjøkkenet der, så det har vi bestemt at vi skal booke. Om vi ikke har booket til nå, så er jeg helt trygg på at vi kommer tilbake. Simenstad er et komplett sted som har alt!



### Intervju med gjestegruppe nr. 3

1. Hvilken anledning var du der i (konteksten). Hvem var du med?

Svar: Vi var der på sommerfest.

2. Hva gjorde at dere valgte Simenstad Gård?

Svar: Det var nok beliggenheten primært. Vi har ansatte over store deler av Innlandet, så fint med et sted som ligger sentralt til. Også synes vi det er morsomt med «gårdsgreier».

3. Hva satte du/dere mest pris på under oppholdet?

Svar: Jeg velger å svare for min egen del. Jeg var med på å arrangere det hele, og satt stor pris på var praten vi hadde i forkant med Brit og Peder som gjorde at vi fikk klarlagt alt. Ikke minst satt jeg pris på gjestfriheten vi møtte da vi kom. Det var generelt veldig god mat, service og stemning!

4. Hva husker du best fra oppholdet? (Det sanselige, for eksempel måltidene, atmosfæren, lokalene, vertskapet, historiefortellingen etc.)

Svar: Det er «cognaceventyret» som Gisle fortalte om - det var veldig hyggelig! Maten husker jeg også. Vi hadde en 5-retter med lokal og veldig god mat.

5. Simenstad Gård er et sted med mye historie – kan du huske om det var noe som vekke gode/spesielle følelser? (Minner. Nostalgi)

Svar: Det jeg vet mange snakket om etterpå på var hagen, vi var heldige og hadde fint vær! Det å høre Brit fortelle om alt hun hadde der, for eksempel alle rabarbrasortene er også noe jeg og vi husker.

6. I hvilken grad føler du vertskapet var personlig? Opplevde du at vertskapet bidro til en god opplevelse? (samspillet – sosiale – vertskapet)

Svar: Ja de bidro så absolutt til en god opplevelse. De var med og serverte, og forklarte oss om hver rett. De var også veldig imøtekomne og åpne for våre egne ideer rundt arrangementet. For eksempel det at de serverte champagne fra vår egen food- truck.

7. Var det noe ved oppholdet som du synes fremmet kulturarv? For eksempel bygningene, gjenstander i lokalene, historiefortelling fra vertskapet, tradisjonsrik mat etc.?

Svar: Det var den tradisjonsrike maten, og omvisningen vi fikk i lokalene hvor vi fikk et innblikk i hvordan de driver gården.

8. Er det noe du/dere savnet ved oppholdet/kunne ønske var annerledes?

Svar: Nei, vi var i så godt humør og jeg kommer ikke på noe. Det var veldig vellykket!

9. Hva skal til/må være til stede for at dere legger sommerfesten til Simenstad?

Svar: Hvis vi skulle gjort det igjen så måtte det vært samme type fine opplevelse. Vi liker Mjøsområdet godt!

#### **Intervju med gjestegruppe nr. 4**

1. Hvilken anledning var du der i (konteksten). Hvem var du med?

Svar: Vi var der på julebord med jobben.

2. Hva gjorde at dere valgte Simenstad Gård?

Svar: Vi visste om Simenstad, men hadde aldri vært der før. Det gjorde at vi valgte dem.

3. Hva satte du/dere mest pris på under oppholdet?

Svar: Jeg var med på å arrangere det hele og satte storpris på praten vi hadde i forkant med Brit og Peder som gjorde at vi fikk klarlagt alt. Ikke minst satte jeg pris på gjestfriheten vi møtte da vi kom. Det var generelt veldig god mat, service og stemning.

4. Hva husker du best fra oppholdet? (Det sanselige, for eksempel måltidene, atmosfæren, lokalene, vertskapet, historiefortellingen etc.)

Svar: Atmosfæren, vertskapet og maten/serveringen.

5. Simenstad Gård er et sted med mye historie – kan du huske om det var noe som vekke gode/spesielle følelser? (Minner. Nostalgi)

Svar: Nei, det var vel hvordan det så ut. Det at det var det opprinnelige, og at de lar det være historisk.

6. I hvilken grad føler du vertskapet var personlig? Opplevde du at vertskapet bidro til en god opplevelse? (samspillet – sosiale – vertskapet)

Svar: Det gjorde de, det er ekte.

7. Var det noe ved oppholdet som du synes fremmet kulturarv? For eksempel bygningene, gjenstander i lokalene, historiefortelling fra vertskapet, tradisjonsrik mat etc.?

Svar: Egentlig alt, atmosfæren og at alt er gammelt. Ikke noe annet bestemt som jeg kommer på.

8. Er det noe du/dere savnet ved oppholdet/kunne ønske var annerledes?

Svar: Ja det er en ting. Det ble ikke tatt hensyn til en glutenfri gjest som vi hadde informert om. Det ble heller ikke servert noe annet selv om vi gjorde de oppmerksom på det igjen. Det virket som om det kom som en overraskelse, og det synes vi er litt rart. Det er ikke noe som trekker ned totalopplevelsen og ingen stor sak, men kjedelig for den det gjaldt. Derfor vil jeg nevne det.

9. Hva skal til/må være til stede for at dere legger sommerfesten til Simenstad?

Svar: Det kan jeg ikke svare på da det ikke er jeg som tar avgjørelsen. Det er ikke sånn at vi «må reise dit igjen til sommeren». Ikke at vi har noe imot det for vi hadde en fin opplevelse der, men vi har vel egentlig heller ikke for vane å ha sommerfester.

## Vedlegg 2: Signaturarrangement på Simenstad

Av Brit Skurdal Braastad, notat 2021

### **Omvisningsprogrammet «Fra sal til sal på Simenstad»**

De to syttenhundredtalls bygningene på Simenstad har flere saler og mange stuer med autentisk dekorasjonsmaling, gamle møbler og håndbroderte duker og historiske gardiner. Vi tar ofte med gjestene på omvisning som er en kulturhistorisk reise fra sal til sal. Vi forteller om gardens rikholdige historie, om de som har levd her og hvordan det oppleves bo her i dag. Vandringen avsluttes i det sjarmerende lysthuset fra 1870 med den mektige utsikten over Ringsaker og Mjøsa eller i storstua med et glass med smaker fra frukthagen.

### **Selskapelighet på Simenstad**

Gjestene setter pris på de historiske omgivelsene, estetikken, ektheten, originaliteten og det å komme til et privat hjem med vertskap som tar ansvar for at gjesten kan slappe av på dagen sin. Vi legger vekt på at formidlingen skal komme fra hjertet, og at lidenskap og begeistring for kulturarv kan smitte og inspirere. Gjestene verdsetter at det er god plass både inne og ute og at de får ha en gard, et anlegg for seg selv. Menyene er tilpasset råvarene, miljøet og årstidene.

### **Litterært kjøkken**

Brit har utarbeidet et konsept knyttet til hennes spisskompetanse innen litteratur, kulturhistorie og kunnskap om mat. Hun var opptatt av finne fram til et restaurantkjøkken som passet til et gammelt hus. Løsningen ble hente inspirasjon fra tre av favorittforfatteres gamle kjøkken - Bjørnstjerne Bjørnsons Aulestad, Sigrid Undsets Bjerkebæk og Selma Lagerlövs Mårbacka. Siden disse dikterne er Nobelprisvinnere, ble kjøkkenet døpt Nobelkjøkkenet. Kjøkkenet er et tidsbilde fra 1920. Kombinasjonen mat og litteratur ligger vertinnens hjerte nær. Brit Skurdal Braastad er utdannet cand. philol. i nordisk språk og litteratur, og var bl.a. Prøysenhusets første

leder. Hun har en sterk lidenskap for mat og matkultur, og i utdanningen har hun også kulturhistoriske fag med særlig vekt på matkulturen.

## **Braastad Cognac - det norske Cognac-eventyret**

Historien om Braastad Cognac er et eventyr familien er glad i å fortelle. Det er nå godt over 100 år siden grandonkel Sverre Braastad overtok det franske cognachuset Tiffon. I dag er det tredje generasjon som driver Braastad Cognac, og altså tremenninger av bonden på Simenstad. Braastad er verdens eneste Cognachus hvor ledelsen snakker norsk, og Sverres signatur pryder fortsatt de eksklusive flaskene. På Simenstad har vi i mange år tatt imot bedrifter, foreninger og vennegrupper på cognacsmaking, mest som et krydder sammen med andre opplevelser. Lokalmaten og cognachistorien på garden spiller på lag med drikke fra Braastad.

## **Vertinnens hemmeligheter**

Simenstadkjøkkenet er kombinasjonen av røtter og nyskaping, bygget på natur og historie tilpasset vår tid. I programmet «Vertinnens hemmeligheter», inviteres gjestene til en matprat med vertinnen på kjøkkenet. De besøkende samles rundt den gedigne Aga-komfyren, og mens gjestene nyter noe godt i glasset, bys det på fingermat mens Brit forteller om maten før de går til bords. Gjestene får et innblikk i tradisjonene på Simenstad, ispedd gode smaker og tips. Vertinnen ønsker å inspirere folk til å bruke det en har rundt seg av råvarer, inspirere til sanking fra natur og hage og fram for alt - ikke kaste mat. Rester er gull!

## **Jul på Simenstad**

På Simenstad bor vi nærmest i et levende museum, og vi ønsker å dele den unike julefølelsen som Simenstad byr på, at gjestene får nyte den smaksrike julematen, berøres av den varme stemningen og tenke tilbake på besøket som ett av julas store høgdepunkter. Det durer i ovnene, det er fyr på peisen og levende lys, og hvert rom har sin pynt. Gammeldags jul er settingen rundt «Gardsjulebord», julelunsjer for bedrifter og adventsmiddag for familier. Dette er populære arrangementer. Jula er den årstida som flest søker opplevelser med kulturarv.

## **Nyttårsballet**

Nyttårsballet på Simenstad er et historisk ball der maten, musikken og omgivelsene er hentet rett fra de gamle balltradisjonene på Hedmarken. Dette går det gjetord om! De rikt dekorerte stuene og salene fra 1800-tallet utgjør en perfekt ramme for kveldens storslåtte ball. På menyen står aperitiffen bisp ved ankomst, historisk meny med fem retter, og et stort dessertbord, som var tradisjon da det var ball på storgardene rundt Mjøsa. Ballet har gjester fra hele landet, og vi har ventelister.

## Vedlegg 3: Kulturarv som bakgrunn for matkonseptet

Av Brit Skurdal Braastad, notat 2022.

### Matkultur på Hedmarken

Gjennom årene har Brit utviklet konseptet fargerik kulturarv med Simenstad - spesialiteter, såkalte signaturretter. Vi skal nå se nærmere på matkonseptet på Simenstad. Det er ikke så overraskende at to av de mest kjente kokebokforfatterne i Norge levde og virket i denne delen av landet, der det er sagt at det «flyter av mjølk og honning». I hvert fall har det i perioder vært slik for den privilegerte delen av befolkningen. I 1845 ga prestefrua Hanna Winsnes ut «*Lærebog i de forskjellige Grene af Husholdningen*». Nesten sytti år senere kom Henriette Schønberg Erken med «*Stor kokebok for større og mindre husholdninger*». (1914). Boka er gitt ut i utallige opplag, og er den store kokebok - klassikeren i Norge.

Mange tror kanskje at disse kokebøkene bare handler om traust og gammaldags mat. Bøkene var revolusjonerende i sin tid med kunnskap om bruk av tradisjonelle råvarer og introduksjon av nye råvarer og smaker. Verkene til disse banebrytende forfatterne er bakteppe for Brit når hun arbeider med matkultur i dag. Matvarer, råvaretilgang og kjøkkenutstyr har endra seg, det er et område og et miljø der det er stort rom for nyskaping. «Mjøsgårdene», nettverket Simenstad er med i, fornyer det tradisjonsrike innlandskjøkkenet og skaper smaksrike, rause og kortreiste mat- og kulturopplevelser. Hver gard har sin egen profil og sitt personlig preg. Simenstadkjøkkenet er også preget av impulser Brit har fått gjennom oppvekst, utdanning, erfaring og møte med tradisjoner i miljøet på garden hun kom til.

Går vi hundre og femti år tilbake i tid var de fleste garder nærmest sjølforsynte. De måtte kjøpe varer som sild, salt, sukker, krydder, men det aller meste ble dyrka på garden. Til og med svsker og rosiner kunne de lage sjøl ved å tørke plommer og bær. Gode, godt utprøvde konserveringsteknikker gjorde det mulig å ta vare på råvarene i lang tid, noe som trengtes i selskapsmaten og den daglige hverdagskosten for tjenestefolk og familien på garden.

## **Nobelkjøkkenet**

I forbindelse med at Brit ville skape arbeidsplassen sin på garden, måtte kjøkkenet oppgraderes. Brit var opptatt av å finne fram til et restaurantkjøkken som passet til et gammelt hus og bygd rundt et tema. Løsningen ble å hente inspirasjon fra kjøkkene til tre av favorittforfatterne sine - Bjørnstjerne Bjørnsons Aulestad, Sigrid Undsets Bjerkebæk og Selma Lagerlövs Mårbacka. Siden disse dikterne er Nobelprisvinnere, ble kjøkkenet døpt Nobelkjøkkenet. Brit ville at alle gjester skulle få komme innom husets hjerte, til et «gammeldags kjøkken» med høg komfort, tilpasset den gamle hovedbygningen på Simenstad. Kjøkkenet skulle tilfredsstille både Mattilsynets krav og familiens behov. Resultatet ble et privat kjøkken som faktisk er godkjent som restaurantkjøkken. Bare det er verdt en Nobelpris!

Brit har fått boltret seg med farger og gode smaker knyttet til tema og årstid. Alle som besøker Simenstad er innom «Nobelkjøkkenet», hjertet i huset og konseptet.

## **Den historiske AGA komfyren**

Magasinkomfyren, som kom til Simenstad i 2008, har utløst et matkonsept. Historien bak det er at Brit besøkte Mårbacka i Värmland, hjemmet til Selma Lagerlöf og ble da kjent med Aga-komfyren. Det var den svenske nobelprisvinneren i fysikk (1912), Gustaf Dalén, som er magasinkomfyrens far. Dermed kom den fjerde nobelprisvinneren inn på kjøkkenet. Aga komfyren har et tidløst design som kler kjøkkenet. Valget falt på den originale Aga-komfyren fra 1929. Å lage mat på en Aga, er en annerledes måte å varmebehandle mat på. Ovnene har fire jernkamre med ulike temperaturer i hvert kammer. Systemet er særlig egnet til langtids koking og langtidssteiking som setter god smak på maten. Selma Lagerlöf var svært stolt av ovnen, og viste den ofte fram til gjester som kom på besøk. Det gjør også Brit.

Møte med AGA komfyren har ført til en egen stil på kjøkkenet og et eget matkonsept. Maten blir ekstra god når den også får godgjort seg i jerngryter. Hovedretten servert som buffe har skapt en signaturbuffet med fargerike, vakre, tradisjonsrike emaljerte gryter der maten holder seg varm. Nobelkjøkkenet har også ført til programmet «Mitt Litterære kjøkken» /Litterært kjøkken og formidlingskonseptet «Vertinnens hemmeligheter» der Brit plasserer gjestene rundt kjøkkenøya og AGA-en og deler inspirasjon og råd om matlaging.



## **«Grønn Gourmet» i møte med tradisjonsmaten**

Konseptet «Grønn Gourmet» er en viktig del av matglede på Simenstad, og går rett inn i hjertet fordi det er økologisk, sunn og fargerik mat som er dyrket på Simenstad og i området rundt oss. Grønn gourmet kan være tilbehør til kjøtt og fisk, eller ren vegetar. Brit ønsker at de som kommer til Simenstad skal oppleve kjærlighet til mat, og bli kjent med nye, smakfulle retter. «Smak deg glad på Simenstad» er mantraet. Tradisjonsmaten var ofte hvit eller grå. Råvarene i det gamle bondesamfunnet var basert på kjøtt, korn, mjølkeprodukter og poteter, og de hadde ikke den samme tilgangen på grønnsaker som vi har i dag. Brit, som er så glad i å servere fargerik og smakfull mat og med mye grønnsaker til kjøtt og fisk, lar seg inspirere både av tradisjonsmaten og Grønn Gourmet. Fusjonen innebærer å bruke tradisjonelle råvarer på nye måter, der tradisjonsmaten er med som et bakteppe.

## **Maten i miljøet**

Brit er opptatt av at måten å servere maten på skal kle retten. Da kommer også kulturhistoria inn, hvordan de serverte maten før, om de hadde godt utvalg av husgeråd. Høge, flotte stettvaser er favoritt, og når fruktdesserter og kaker blir presentert på stettefat, får det en ekstra dimensjon. På stabburet er det stort utvalg av trau. Når spekemat blir lagt i det største trauet 17. mai, synes jeg det er stas. Også bakerovnsbrød kler å bli presentert i et fint trau. Gjestene får ha med seg kaker sjøl når det er feiring av «Livets store dager». Alle familier har sine kaketradisjoner, og det er ofte mange som vil bidra med bakst. Når flotte kaker kommer inn på kjøkkenet, blir de enda staseligere om de får et ekstra, litt større fat under, gjerne med stett. Selveste kransekaka tar seg enda bedre ut når den blir plassert på et sølvfat.

## **Påvirkning fra kontinental og borgerlig kultur**

Hvordan oppsto tradisjonene rundt estetikk og kunnskapen om å lage selskap?

Også selskapsformer er kulturarv. Det å være gjestfri har alltid vært et trekk ved den norske kulturen. I Norge har gjestfrihet vært vist ved å servere gjestene et måltid i hjemmet. I andre kulturer ber en gjestene med ut, og kanskje er det bare mennene som får invitasjon. Når det er selskap i Norge, plasserer vi gjerne vertinna ved sida av hedersgjesten. Takk-for-maten tala blir

alltid retta mot vertinna. Storgårdene rundt Mjøsa var påvirket av kulturer i andre land som Tyskland, Østerrike, Frankrike og England. Dette finner en i danseskikker, klesstil og i interiør. Rundt 1840 er det en ny klasse som trer inn på arenaen, kalt borgerskapet. De tok til seg skikker fra ute i verden. Vi ser at festkulturen og matkulturen i storgardsmiljøet rundt Mjøsa blir preget av den nye klassa og deres borgelige vaner.

Matrettene som blir servert, er alltid en funksjon av ildstedet. Støpejerns-komfyren, som fikk innpass i siste halvdel av 1700-tallet, revolusjonerte mattradisjonene våre. Fra å koke de råstoffene en hadde over åpen ild i ei gryte, fikk en nå flere retters måltid med suppe eller forrett, steik og saus, og framfor alt dessert. Her var det fruktkaker, kompotter av frukt og vin og vingelé. Disse flereretters måltidene krevde helt andre former for servise og bestikk. Gaffelen gjorde inntog, og suppeterrinen, sølvausa og dessertskåla, og ikke minst spisestua, kan stå som symbol på en ny klasse som hadde elementer fra både gammel norsk tradisjon og fra europeisk.

Drikkekulturen er også en del av matkulturen. Et glass sherry før maten forteller om kontinental inspirasjon. Tradisjonelt har Norge ingen vinkultur, men øl- og akevitt-kultur. På 1800-tallet vokst det fram en vin-interesse, basert på norske Hageberg. Den finner vi i norske bowler og desserter. Desserten var viktig. Dessert med krem var favorittdessert til borgerskapet, og den ble derfor også populær på storgardene. På 1800-tallet kommer kaffen og småkakene med i den norske matkulturen, også som følge av støpejerns-komfyren. Når så måltidet blir avslutta med kaffe, kaker og konjakk, står det bare igjen å ønske «bon appetitt».

## **Selskapsformer i storgardsmiljøet**

De store bygningene på gårdene rundt Mjøsa var bygget for selskap, og det var lagt til rette for å «føre et hus». Hva skulle til for å være med i det gode selskap? God plass, økonomi, kompetanse og en omgangskrets hørte med. Det krevde også et tjenerskap, ikke bare kokka og tjenestejentene som laget hverdagsmaten, men kompetente kokkekoner som kunne kalles på. Det er den sterke borgerlige selskapstradisjonen fra perioden 1840 – og fram til mellomkrigsåra som er bakteppet når Simenstad har valgt å bruke bygningene på nye måter. Alt skal være raust og gjestfritt.

Ambisjonen vår er å servere mye god mat og drikke med tilknytning til garden. Vi følger gamle skikker som å håndhilse på alle, ta imot jakkene og kåpene, det er gjerne bordplassering om gjestene ønsker det. Ettersom vi har så god plass, legger vi vekt på å blande folk og by på nye atmosfærer og nye setninger gjennom arrangementet. Når gjestene velger å kjøpe denne tjenesten i stedet for å ha selskap hjemme, har det ofte med plass å gjøre, tida som er mangelvare for folk og kompetansen som skal til å arrangere store lag. Det er de færreste som har fått sjansen til prøve ut dette. Og når «Livets store dager» skal feires, er det fint å kunne slippe å tenke på alt det praktiske og bare kunne nyte å være i lag sine kjære.