



KULTURARV: Sjur Harby ber hedmarkingene ta vare på kulturarven.

ARKIVFOTO: LARS GUSTAVSEN

Harby etterlyser akevittsatsing på Hedmarken

– Hedmarkingene må ha en sterkere bevissthet rundt egen mat- og drikkekultur, sier Sjur Harby. Han mener kulturarven kan bli et levebrød for flere, og vil hjelpe folk i gang.

Harby er gjennom Hamar-firmaet Disen Kolonial opptatt av å ta vare på kulturarven og hvordan det kan skape arbeidsplasser.

– Hedmarkingene må ta seg sammen. Det finnes for eksempel ingen restaurant på Hedmarken som profilerer seg med egen akevittmeny. Nå lages det lokale akevitter i hele landet, men den bør være vår, sier Harby.

Seminar

– Kulturarvsbasert næring er mer enn rømmegrøt til seters og lusekofter hos Husfliden. Over hele landet skapes det arbeidsplasser og nytt utkomme av lokal tradisjon, hjemlige råvarer, gamle fortellinger og edelt håndverk. Ofte er gammel bygningsmasse rammen, sier Sjur

Harby i Disen Kolonial.

Firmaet har nå startet Breidablikk, en seminarrekke for private foretak, enkeltpersoner, offentlig forvaltning og forskningsinstitusjoner som arbeider med kulturarv og forvaltning av kulturhistoriske verdier, og som savner et sted å treffe likesinnede og samtidig lære noe nytt.

Akevitt fra Hamar

Seminarene ble satt i gang med bakgrunn i at 2009 er Kulturminneåret. Målet med seminaret på Elverum er at hedmarkingene skal se at det ligger muligheter i kulturarven vår.

– Sælid gård i Hamar ønsker å gjenskape akevitten. Slike initiativ er viktige, mener Sjur Harby.

– Først må vi finne igjen oppskriften på akevitten. Vi har hatt besøk fra Vinmonopolet som har et godt arkiv når det gjelder de gamle brenneriene. Drømmen er å få laget Sælid-akevitt, men vi må også vurdere om det er økonomi til å gjøre det, sier Astrid Holm Hermansen på Sælid gård.

Den siste akvitten ble produsert på gården på 1930-tallet. Nå kan den få nytt liv.

I glemmeboka

Det er ikke bare akevitten Sjur Harby er i fed med å forsvinne

for oss.

– Et annet eksempel er Henriette Schönberg Erken, mellomkrigstidens store kokebokforfatterinne her hjemme. Neste nummer av matmagasinet Nord lager et ti siders oppslag om henne. Hun levde mesteparten av sitt voksne liv på Dystingbo. «Dystingbo i Vang pr. Hamar» var kjent og respektert langt utenfor landets grenser. Men når vi går henne nærmere inn på livet, oppdager vi fort at hun er i

ferd med å forsvinne for oss. Fremdeles kan vi sikre oss dokumentasjon fra dem som ennå husker henne. Men det forutsetter handling, sier Harby, som trekker parallellen til tidligere riksantikvar Harry Fett.

Til sommeren vil han være tema for sommerns kunstutstilling på Kistefos-Museet, Jevnaker. Det arrangeres et eget fagseminar og han vil være hovedopplaget i neste nummer av bladet Kunst og Kultur.

– Schönberg Erken er like stor. Men vi lar henne bare gli inn i glemselen, sier Harby.

Ny næring

Neste torsdag arrangerer Disen Kolonial Breidablikk-seminar på Glomdalsmuseet i Elverum.

– I dette seminaret ser vi eksempler på hvordan kulturarven profilerer ny og gammel næring, forteller Harby.

En rekke personer med god erfaring fra kulturbasert næring kommer til Elverum denne dagen:

- Avdelingsdirektør Anne Siri Brandrud, Det Kongelige Selskap for Norges Vel, Skjetten
- Leder i byutviklingskomiteen Ola Elvestuen, Oslo Venstre, Oslo
- Vin- og brennevinshandler Henning B. Bull, Christiania Vin og Brennevin AS, Oslo
- Designer/daglig leder Helga Feste Hunter, M8 Design, Kapp, Østre Toten
- Fabrikkeier Tor Kyvik, H.J. Kyvik AS, Haugesund
- Prosjektleder Maria Sundal, Fylkesmannen i Hedmark, Hamar
- Seniorrådgiver Turid Winjusveen Olsen, Innovasjon Norge Hedmark, Hamar
- Husflidskonsulent i Hedmark, Magnhild Tallerås, Norges Husflidslag, Elverum
- Klesdesigner Edel Urstad, Edel Design, Nes i Ringsaker

Tore Svensrud

tore.svensrud@hamar-dagblad.no

986 85 904



«Hedmarkingene må ta seg sammen. Det finnes for eksempel ingen restaurant på Hedmarken som profilerer seg med egen akevittmeny»

SJUR HARBY