



MODNA OST OG SURDEIGSBRØD: Fristende bord fulle av surdeigsbrød fra egen steinovn, modna ost og spekemat tok imot lørdagens gjester til Landhandelmuseet i Venneshamn.

FERSK GÅRDSKOST PÅ

– Da vi ble spurt om å være med på Trøndersk Matfestival, nølte jeg først på grunn av korona. Men så satset vi på smitteverntiltak og godt vær, sier Asbjørn Karlsen.

Landhandelmuseet i Venneshamn er i sitt ess på denne nesten skyfrie, første augustdagen. Eiere Asbjørn og Ingunn Karlsen har over en årrekke restaurert det tilbake til for-dums prakt. Stedet er et oppkomme av historie – og historier. Blant annet ga det inspirasjon til Olaf Bergs «lygarskrøner» om Martin Kvænnavika. I dag er det imidlertid maten som står i sentrum.

Ost og grantre

– Det var meieri i kjelleren her i gamle dager. Hyllene som osten sto til lagring

på var av gran. De har vi brukt til å lage disse bordene med, forteller Asbjørn og viser veien inn i et hyggelig, nesten klosteraktig lokale med hvitkalkede steinvegger.

Dørene står åpne og bordene er dekket, men gjestene foretrekker å spise ute i det fine været, i skyggen av store løvtrær. På små hagebord har Asbjørn og Ingunn satt fram ferskt surdeigsbrød av rug og speltmel, samt flatbrød, ost og spekemat.

– Av ostene som står fremme kan nevnes Gangstads Granstubb og Munkebyosten – det er mesterkokken Hellstrøm sin favoritt, visstnok. Spekepølsa er fra

Berg gård, og surdeigsbrødet er vårt eget, nikker Asbjørn.

– Vi kunne ikke vært heldigere med været, sier Ingunn, som har på seg et langt, gammeldags tjenerforkle og ser 1800-tallsriktig ut mens hun fyller etter med kopper og asjetter.

God mat med historie til

Asbjørn og Ingunn Karlsen bor i Trondheim og har Landhandelmuseet som «hytte». Privatboligen ligger ovenpå, mens landhandelmuseet huses i førsteetasjen.

Her står produktene slik de gjorde da stedet ble nedlagt på 70-tallet. I før-