

Inderøyningen 24.mai 2026

Kalsenøllet, en godt bevart lokal hemmelighet



TRADISJONSRIKT: Det var Asbjørn Karlsens oldefar, Ernst Karlsen, som startet landhandelen i Venneshamn. Tradisjonen med eget øl i 'Vennis hafn', startet imidlertid minst et par århundre tidligere. Foto: Siv Lyngstad

Av

[Siv Lyngstad](#)

Publisert: 24.05.26 01:00

Kölsch-øllet selges som et av flere «minner over disk» i denne gamle landhandelen.

Hanna Fylkesnes åpner bakluka på bilen og tar ut en eske med årets Kalsenøl. Slik familien hennes har gjort siden 2015, da faren Asbjørn Karlsen ga den nedlagte landhandelen sin renessanse som museum og eventsted, bærer hun den inn i den gamle landhandelen.

– Det er flere esker i bilen, nikker hun til faren.

For de fleste er det en godt bevart hemmelighet at Landhandelmuseet i Venneshamn tilbyr sitt eget, «limited edition» signaturøl. For de innvidde er det imidlertid et populært tilskudd til det kortreiste og minnerike.

– Før jeg fant ut at vi hadde et bryggeri som hadde startet opp i Inderøy, kom ølet mer langveisfra. Men nå blir det altså laget av Inderøy Bryggeri, og vi har fått våre egne etiketter, forteller Asbjørn.



NY LADNING: Hanna Fylkesnes har akkurat vært og hentet en ny ladning med Landhandelmuseet i Venneshamns eget øl, Kalsenøllet. Far og drifter, Asbjørn Karlsen, ser frem til en smaksprøve. Foto: Siv Lyngstad

Et ringe øltapperi

Landhandelen ble startet i 1888, av Asbjørns oldefar, Ernst Karlsen. Han solgte varer over disk, mens Asbjørn og familien hans nå selger «minner over disk».

– Så langt tilbake som på 1700-tallet ble det brygget øl her i Venneshamn. Dette ølet er av typen kölsch, som er Kølns stolthet. Det er brygget på pilsnermalt og er overgjæret, altså en type ale, forklarer han.

– Hva er spesielt med Kalsenøllet?

Asbjørn humrer: – Det er til forveksling likt Kvamsholmern.

Tradisjonen er imidlertid gammel, her på stedet man på 1700-tallet kalte *Vennis hafn*. Allerede i 1701, står Amund Evindsen oppført i manntallet som både brygger og *schoemager*. Da han 15 år senere klaget på skatten, kalte han virksomheten sin, *det ringe øltapperi i hafnen under Vennis*.

Verdensberømt i Innherred

Et annet minne over disk hos Asbjørn, er Kalsenkjeksa.



VERDENSBERØMT: Kalsenkjeks var verdensberømt i Innherred, kan Asbjørn Karlsen fortelle. Det historiske kaffebrødet blir gjenopplivet hver sommer. Foto: Siv Lyngstad

– Den serverer vi *ikke* sammen med ølet. De to passer utrolig dårlig sammen, smiler Asbjørn.

Kalsenkjeks er også av gammel tradisjon. I Venneshamns storhetstid rådde brødrene Talseth over bakeriet i bygget ved siden av, og kjeksene de laget var så gode at kundene etterspurte dem når de kom.

– Kjeks ble bakt av Tomas Talseth, bakeren i Venneshamn. Den var verdensberømt... over hele Innherred, blunker Asbjørn.

Den opprinnelige oppskriften har det vært umulig å oppdrive.



IKKE ØL: Eier av Landhandelmuseet i Venneshamn, Asbjørn Karlsen, spesifiserer at Kalsenkjeks bør fortæres med en kopp kaffe - ikke Kalsenølet - attåt. Foto: Siv Lyngstad

– Vi lager en etterligning av den originale Kalsenkjeks. Men kommer du for å smake en av kafésøndagene, håper jeg du bestiller kaffe til, smiler Asbjørn.