



Reisebrev fra Oslo og Hotell Bondeheimen



DE HISTORISKE



TEKST: EVA NEDREGAARD, DE HISTORISKE
FOTO: EVA NEDREGAARD & CAMILLA IVERSEN

Sommersolen skinner idet vi triller koffertene ut fra Flytoget og inn i mylderet på Oslo S. Stasjonen vibrerer av liv. Noen har nettopp ankommet, og andre haster videre mot tog, busser og nye destinasjoner. Rundt oss blander lydene seg – raske skritt fra forretningsfolk med målrettet blick og stresskoffert, og stemmer fra reisende i alle aldre som er på vei mot venner, familie eller nye ferieeventyr. Selv har vi kommet til Oslo for å besøke en av våre nyeste medlemmer, Hotell Bondeheimen – og for å nyte noen fine sommerdager i hovedstaden.

Forventningsfulle setter vi kursen mot Karl Johan, forbi den ikoniske tigreren som vokter plassen utenfor stasjonen. Hovedgaten summer av turister, handlende og gatemusikanter. Ved enden passerer vi historiske Grand Café - der flere gjester har funnet seg til rette ute i solen med noe godt i glasset. Et par skritt videre, rett rundt hjørnet, troner det vakre historiske bygget hvor Hotell Bondeheimen holder til.



“Det er den draumen me ber på at noko vedunderlig skal skje”

Bygningen har stått støtt i over hundre år, fremdeles eid av Bondeungdomslaget i Oslo, slik den var da den først åpnet som et hjem og samlingssted for bygdeungdommen i 1913. Allerede før vi går inn, merker vi hotellets sterke nynorske forankring. Skiferhellene utenfor bærer korte sitater fra språkforkjempere og diktere som Ivar Aasen, Olav H. Hauge og Halldis Moren Vesaas – en hyggelig velkomsthilsen til både gjester og forbipasserende.

Like utenfor inngangen møter vi en velkjent versestrofe:

“Det er den draumen me ber på
at noko vedunderlig skal skje”

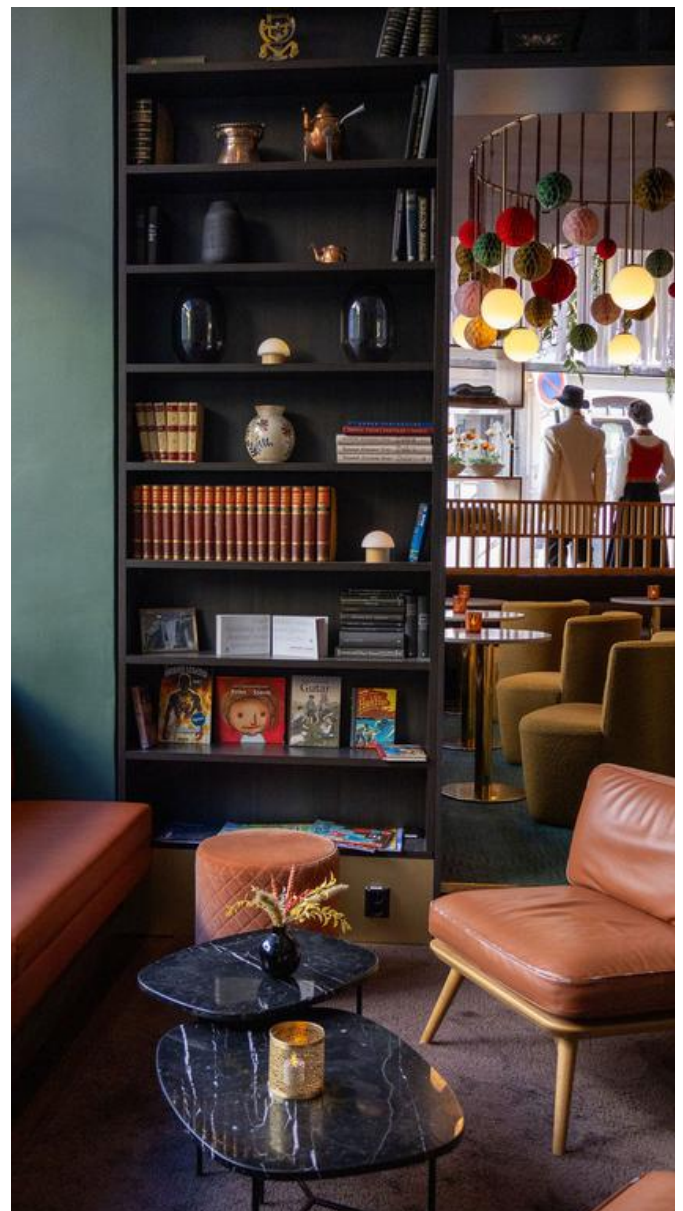
Når vi beveger oss inn mot resepsjonen, dukker flere diktlinjer opp. På veggen bak resepsjonsdisken fullføres det kjente diktet av Olav H. Hauge – kåret til Norges beste dikt gjennom tidene:

“at det må skje –
at tidi skal opna seg,
at hjarta skal opna seg,
at dører skal opna seg,
at berget skal opna seg,
at kjeldor skal springa –
at draumen skal opna seg,
at me ei morgonstund skal glida inn
på ein våg me ikkje har visst um.”

Ved resepsjonen blir vi ønsket varmt velkommen av en smilende resepsjonist, som overrekker oss romnøkler og ønsker oss et godt opphold.

Før vi finner rommene våre, tar vi oss tid til å se oss rundt. Resepsjonsområdet rommer et hyggelig oppholdsområde. I vinduene står to bunadskledde mannekenger iført tradisjonsrike drakter fra Heimen Husfliden, som også har systue i bygget. Bokhyllene er fylt med en blanding av tidløst interiør – lys, vaser, bilder og små figurer – og innrammede historiske fotografier. Her finner vi blant annet et portrett av Hulda Garborg og et sitat av Ivar Aasen: «Ein god gjest gjer husbonden glad.».

Et vennlig nikk fra fortiden til dagens reisende.





I hyllene står også bøker til fri bruk for gjestene, en rik samling som rommer alt fra klassikere som Mark Twain til Norsk Bunadsleksikon, fra fortellingen om Ivar Aasen til tyske oversettelser av Jon Fosse. Et lite skattekammer av lesestoff, perfekt for en rolig stund i en av loungestolene. Vi har begge fått rom i femte etasje, og på vei mot heisen legger vi merke til et skilt ved trappen: «*Tar du trappa, får du med deg disse versa som Kjartan Fløgstad har skrive spesielt for Hotell Bondeheimen.*»

Her slår de ikke bare et slag for nynorsken, men også for folkehelsen. Med to koffertar på slep bestemmer vi oss for å la opplevelsen vente til senere.

Rommene er romslige og lyse, innredet i nordisk stil og med alt man trenger for et behagelig opphold. Her finner vi et utvalg kaffe og te, et lite kjøleskap, safe, TV med Chromecast og et skrivebord – praktisk om man må få unna litt arbeid mellom slagene. Badet har dusj, egen hårføner og velværeprodukter fra Rituals.

Den litterære røde tråden fortsetter også her. Som en del av prosjektet «Rom for litteratur» er hvert av de 145 rommene dedikert til en forfatter eller kulturperson med tilknytning til hotellet eller Bondeungdomslaget. Sitater og portretter med korte biografier pryder veggene. I mitt rom er det Gunnhild Øyehaug som har fått hedersplassen – en utflyttet sunnmøring med base i Bergen, akkurat som meg selv.

“Hjorten stod i skogbrynet og var ulukkelig. Han kjende det som om det var liten vits i alt, som om han berre kunne gje opp. Her går eg, dag inn og dag ut, tenkte hjorten, og så er det ingen som ser meg.”



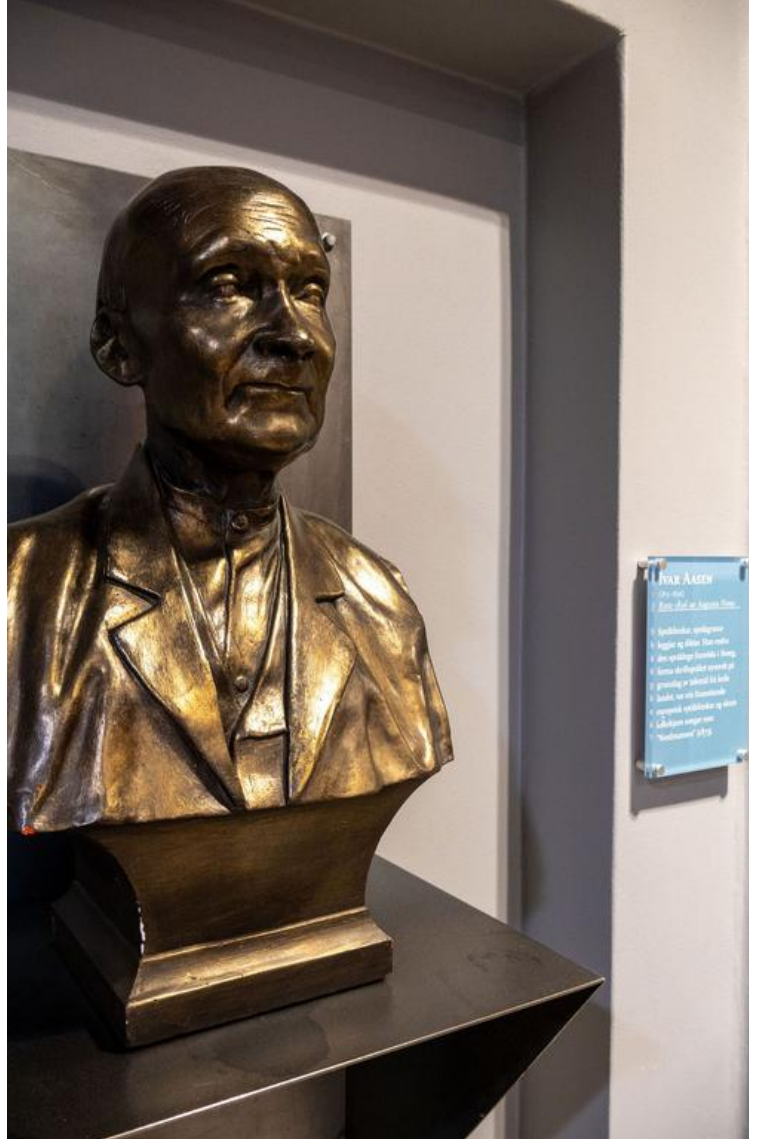




Jeg lager meg en kopp kaffe og setter meg ved skrivebordet. Det er lett å la tankene fly, og forestille seg alle de litterære skikkelsene som har vandret i gangene før oss. Kanskje fant de inspirasjon nettopp her, på Hotell Bondeheimen.

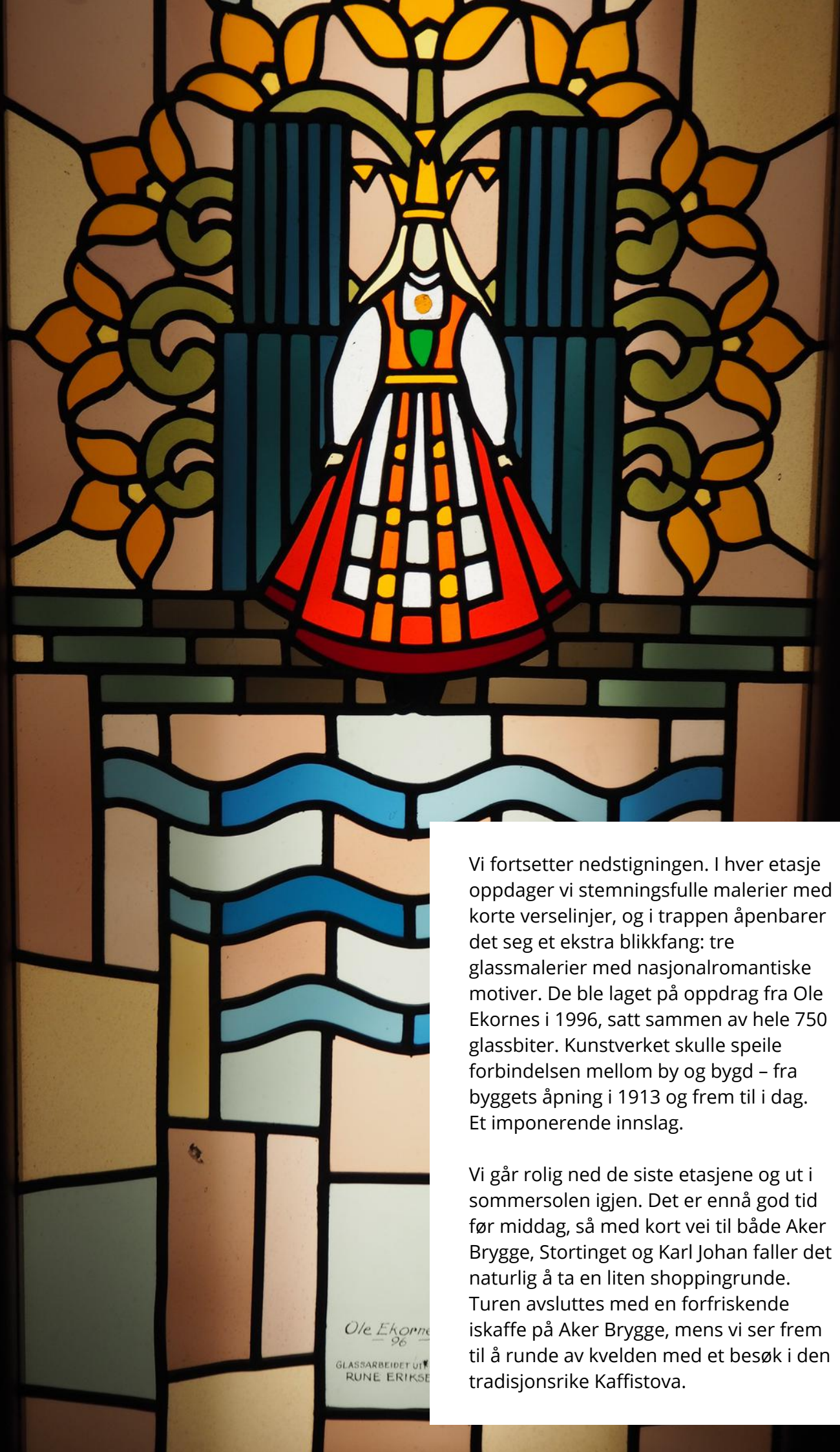
Hotellet har tidligere vært stamsted for forfattere som Knut Hamsun og Sigrid Undset, og ryktet vil ha det til at Hamsun tilbrakte et helt år på hotellet etter en heftig krangel med kona Marie. Det var også her på Bondeheimen at forfatterekteparet Halldis Moren og Tarjei Vesaas møttes for første gang.

Etter en liten pustepause møtes vi igjen utenfor rommene og deler inntrykk av forfatterne og sitatene vi har fått. Så tar vi heisen opp til syvende etasje, og denne gangen lar vi trappen føre oss ned mens vi leser Fløgstad's vers underveis.



På veien oppdager vi også hotellets møterom, Tingstova – et varmt og innbydende rom med langbord, perfekt for styremøter eller mindre selskaper. Rett over gaten ligger de større konferanselokalene, noe som også gjør Bondeheimen populært blant forretningsreisende.

Vi passerer en byste av nynorskens far, skapt av Augusta Finne i 1868, og like ved henger et selvportrett av billedkunstneren Aksel Waldemar Johannessen. Her er det alltid små detaljer å la øynene hvile på – fra subtile kunstverk på veggene til små dekorative elementer som vitner om hotellets lange historie. Hver etasje har sin egen stemning, og det er lett å la seg fascinere.



Vi fortsetter nedstigningen. I hver etasje oppdager vi stemningsfulle malerier med korte verselinjer, og i trappen åpenbarer det seg et ekstra blikkfang: tre glassmalerier med nasjonalromantiske motiver. De ble laget på oppdrag fra Ole Ekornes i 1996, satt sammen av hele 750 glassbiter. Kunstverket skulle speile forbindelsen mellom by og bygd – fra byggets åpning i 1913 og frem til i dag. Et imponerende innslag.

Vi går rolig ned de siste etasjene og ut i sommersolen igjen. Det er ennå god tid før middag, så med kort vei til både Aker Brygge, Stortinget og Karl Johan faller det naturlig å ta en liten shoppingrunde. Turen avsluttes med en forfriskende iskaffe på Aker Brygge, mens vi ser frem til å runde av kvelden med et besøk i den tradisjonsrike Kaffistova.

Ole Ekornes
96
GLASSARBEIDET UT
RUNE ERIKSEN



En sosial møteplass i generasjoner

Idet vi trer inn i Kaffistova, fylles vi av en varm, innbydende atmosfære. Designet er tidløst og moderne, men de historiske bildene på veggene forteller om generasjoner som har vandret her før oss. Ett av de første bildene som møter oss, er et sort-hvitt-portrett av stamgjesten Kjell, som gikk bort i 2018. Hovmesteren kan fortelle at han hadde sin faste plass ved vinduet – akkurat slik vi ser ham på bildet. En flott og personlig hyllest.

Kjell er bare én av mange som har tilbrakt store deler av livet her. Siden åpningen i 1901 har Kaffistova vært en samlingsplass der bygdefolk kunne få seg mat og drikke til en rimelig pris, men stedet ble raskt populært også blant journalister, forretningsfolk, statsråder, skuespillere, teatergjengere, turister og studenter.

Maten var ment som en erstatning for å spise hjemme, med ekte, sunn og tradisjonsrik norsk kost. På menyen står fortsatt klassikere som kjøttkaker, raspeball, fiskegrateng og flesk og duppe. Det sies at den tidligere faste risengrynsgroten på lørdager også var en favoritt hos popsangeren Morten Harket, som ofte kom innom med medbragt gryte for å kjøpe med seg grøt hjem.

Og selvsagt – intet måltid uten dessert. Kaffistova har helt siden starten satset på hjemmelagde kaker og desserter som som napoleonskake, eplekake, riskrem og andre klassikere som hører den norske kosten til. Midt i restauranten frister dagens utvalg av kaker og konfekter, håndlaget av husets egen konditor. Her er det lett å la seg friste.





Før vi setter oss til bords, blir vi invitert inn på kjøkkenet for å hilse på kokkene i full aksjon. Stemningen er lett og humøret på topp; de nynner og tuller seg imellom, samtidig som de tar seg tid til å posere for kamera. Grønnsaker kuttes med presisjon, fisk og kjøtt stekes til perfektion, og sauser blandes med øye for detaljer – alt i et tempo som tydelig viser at dette er rutine for dem, men likevel med en ekte glede i arbeidet.

Tidligere var menyen dominert av tradisjonell husmannskost, men de siste årene har kjøkkenet utviklet seg. Den faste dagsmenyen er nå erstattet av en à la carte som fremhever både norske råvarer og høy kvalitet. Ved siden av de tradisjonsrike klassikerne finner du fristende småretter som fiskesuppe og "pulled" lam i potetlelse, samt mer standardretter som hamburger og pizza.



Pizzamenyen er variert, med lokale toppinger – blant annet Tronfjell spekeskinke og marinert reinsdyr. Av fisk kan du nyte røye, brosme og laks, og blant kjøttrettene frister både reinsdyrskank, indrefilet og elgkarbonader. Det tilbys også en fast 3-retters meny med tilhørende vinpakke, samt en fristende dessertmeny. Her er det tydelig at kjøkkenet har nok å henge fingrene i!

Hovmesteren tar imot tallerkenene med stø hånd og geleider dem ut til de forventningsfulle gjestene i restauranten. En tallerken med saftig indrefilet av svin og en frisk, sprø cæsarsalat finner veien til bordene. Vi kjenner sulten komme krypende vi også, og følger etter ham inn i restauranten, hvor flere nye gjester allerede har funnet seg til rette og fått servert noe godt i glasset.

Vi får tildelt et hyggelig bord ved vinduet. Utenfor begynner mørket å senke seg over hovedstaden, men gaten myldrer fortsatt av liv. En levende kulisser som rammer inn måltidet. Vi starter med en sprudlende aperitiff og lar blikket vandre, en luksus som tidligere generasjoner måtte klare seg uten. Så tro har stedet vært mot tradisjonene at det faktisk ikke fikk skjenkebevilling før i 2018. Tilbake i Bondeungdomslagets tid ble alkohol sett på som en fare for de unge tilflytterne som skulle finne seg til rette i storbyen. Alle samlingene ble derfor alkoholfrie - en tradisjon som ble videreført i over 100 år. I dag innehar Kaffistova alle rettigheter, og serverer gjerne et glass vin eller øl til maten, uten å gi slipp på sine røtter.

Menyen frister med retter for enhver smak, men vi har allerede bestemt oss i forkant. Vi kan tross alt ikke besøke Kaffistova uten å prøve de berømte kjøttkakene.

Vi venter spent, og resultatet skuffer ikke. Hovmesteren kommer smilende mot oss med to tallerkener fulle av store hjemmelagde kjøttkaker, akkompagnert av ertestuing, poteter og brun saus - akkurat slik det skal være. En gaffelbit senere, og vi er rett tilbake til barndommen. Det er ikke vanskelig å forstå hvorfor de er så populære.

Håpet om å prøve en av de hjemmelagde kakene til dessert må vi dessverre legge til side - vi har begge undervurdert hvor mektig et ekte "søndagsmåltid" er, og må kaste inn håndkleet. Heldigvis har vi en hel dag til i hovedstaden.



Visste du at..

Kjøttkakene på Bondeheimen er så populære at de selger hele fire tonn kjøttkaker i året? Stabler du de oppå hverandre kommer du hele 625 meter opp i luften!



Vi lagar
nydelige
smaker
på
bestilling.

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

Utvalgte
smaker
på
bestilling

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

1184

Ord over grind

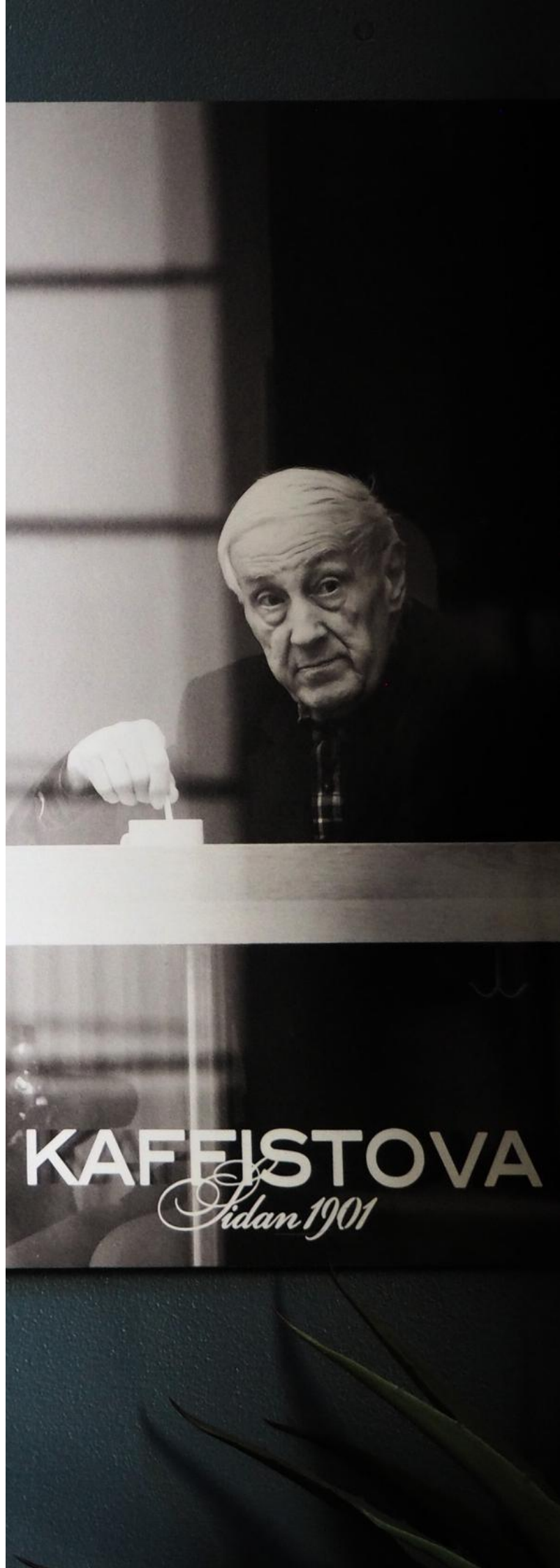
Du går fram til mi inste grind
og eg går òg fram til di.
Innanfor den er kvar av oss einsam,
og det skal vi alltid bli.

Aldri trengje seg lenger fram,
var lova som galdt oss to.
Anten vi møttest titt eller sjeldan
var møtet tillit og ro.

Står du der ikkje ein dag eg kjem
fell det meg lett å snu
når eg har stått litt og sett mot huset
og tenkt på at der bur du.

Så lenge eg veit du vil kome iblant
som no over knastrande grus
og smile glad når du ser meg stå her,
skal eg ha ein heim i mitt hus.

- Haldis Moren Vesaas



Morgenstund har gull i munn

Neste morgen vekkes jeg av mobilen. Klokken er halv sju, og vi har avtalt å ta en joggetur før frokost. Treningstøyet dras på, vannflasken fylles, og joggeskoene snøres godt. Utenfor blir vi møtt av den friske, kjølige morgenluften. Solen har så vidt dukket opp over takene, og gatene er stille, som om byen fortsatt sover.

Vi løper nedover Karl Johan, hvor fortauskaféene fortsatt er lukket og byens første rytme begynner å sildre inn. Videre mot Aker Brygge, rundt Operaen, og tilbake – vi passerer folk på vei til jobb, syklist og andre joggere. Hvert steg føles friskt og lett i det byen sakte våkner rundt oss.

Energiske og røde i kinnene returnerer vi til hotellet for å dusje og gjøre oss klare før frokost. Belønningen venter i form av en bugnende frokostbuffet med oster, müsli, nybakt brød og et bredt utvalg pålegg og grønnsaker. Bak diskene fyller kokkene kontinuerlig på med varmrätter som eggerøre, poteter, pølser og bacon.

Vi setter oss i underetasjen av Kaffistova, som også kan brukes som lukket selskapslokale ved forespørsel. Interiøret er stilrent og innbydende. Bakerst i lokalet finner vi en egen bar, og i hjørnet står en koselig sittegruppe med bokhylle og elektrisk peis. Veggene er kledd med bilder prydet av natur- og dyremotiver, som gir rommet en helt egen stemning. Et perfekt sted for firmafester og feiringer av livets store øyeblikk – og for oss, et rolig og hyggelig sted å nyte frokosten.

Etter frokost møter vi avtroppede hotelldirektør Bjarne Lunde i resepsjonen for en visning og en liten prat.

Han tar oss med inn på de ulike rommene og deler historier om hotellets lange og interessante historie underveis.

Tiden går fort. Klokken nærmer seg 11, og vi må videre ut i Oslos gater. I dag har vi nemlig planlagt å ta lunsj hos et av våre andre historiske medlemmer, Festningen Restaurant.







Sjøkreps og salutter

Vi beveger oss ned mot Rådhusplassen og spaserer rolig langs havnen mot Akershus festning. Solen skinner, og de tidligere folketomme gatene har nå fylt seg med liv.

Etter en stund åpenbarer festningen seg foran oss i all sin prakt. Vi stopper underveis for å lese litt om historien og nyte panoramautsikten fra toppen, før vi følger festningens murer ned til Festningen Restaurant. Den store uteserveringen er allerede fylt med folk som småprater og ler, mens de nyter lunsjen i det fine været.

Vi blir tatt imot av Lene og Elvira fra markedsavdelingen til Fursetgruppen, som viser oss til et hyggelig bord ute i solen. Vi bestemmer oss for en delemeny og bestiller et fristende utvalg fra sommermenyen: focaccia med gyllen skorpe, charcuterie med ost og spekemat, en frisk, fargerik sommersalat og saftig sjøkreps. En perfekt sommerlunsj.

Praten går løst og ledig, før vi plutselig blir avbrutt av en salutt som gjør at vi alle spretter til.

Det tar noen sekunder før vi klarer å sette sammen hva som skjer. Klokken er 12, og det er kronprinsesse Mette Marits bursdag. Selvfølgelig skal det markeres med salutt – slik er det på Festningen!

Etter et hyggelig måltid og med litt lavere puls blir vi tatt med inn i hovedrestauranten for en liten titt. Restauranten åpnet dørene igjen mai i år etter å ha holdt stengt i to år, og har gjennomgått en solid renovering. Det tidligere mørke lokalet er nå fylt med lyse flater, varme tretoner og muredetaljer, som skaper en frisk, romslig atmosfære. Store vinduer slipper inn lys og gir utsikt over Oslofjorden. Et flott sted for gode måltider og lange samtaler.

Vi takker for oss, med sola varmt i ansiktet, og beveger oss videre ut i sentrum. Vi har avtaler på hver vår kant, og bestemmer oss derfor for å møtes igjen til middag. Jeg har fortsatt en halvtime å slå i hjel før neste avtale, og setter meg på en benk med en nykjøpt is, lar blikket vandre ut mot fjorden og nyter roen et øyeblikk. Det ligger langt inne å si det, men som konvertert bergenser må jeg nesten innrømme at Oslo har sin sjarm den også.





Et historisk måltid

Noen timer senere møtes vi igjen foran Gamle Raadhus, en ekte bauta i Oslos historie. Bygningen ble reist i 1641 under ledelse av rådmann Lauritz Hansen, med økonomisk støtte fra Kong Christian IV, som bidro med hele 1000 riksdaler. I tillegg til å huse byens rådhus fungerte bygget som samlingssted for borgerskapet – og i de mørke kjellerne måtte forbrytere sone straffene sine etter at dommen var falt. I 1856 åpnet Oslos første restaurant her, og stedet har vært i kontinuerlig drift siden. I dag drives det av eier og kokk Jørn Lie, sammen med konen Pernille.

Gamle Raadhus er kanskje særlig kjent for lutefisken, som hvert år trekker til seg gjester på jakt etter det mange mener er byens beste. Med trofaste leverandører og kokker som brenner for denne urnorske delikatessen, står retten i høysetet i sesongen. Restauranten er dessuten autorisert av Norske Akevitters Venner, noe som gjør det enkelt å finne den perfekte følgesvenn i glasset. På sommeren åpnes bakgården, hvor grillen fyres opp og stemningen er lett og uformell, mens peisestuen innendørs byr på intime rammer for lukkede selskap eller en kaffe avec foran flammene.

Idet vi trer inn i hovedrestauranten føles det nesten som å gå inn i en annen tid. Hvite duker lyser opp mot mørkt treverk, tunge røde gardiner rammer inn vinduene, og levende lys kaster et varmt skjær over rommet. På veggene henger gamle malerier, og de mønstrede stolene gir et snev av historiefortelling i seg selv. Atmosfæren er eksklusiv, men samtidig lun og gjestfri. Jørn selv kommer bort og hilser oss velkommen, før vi blir vist til et hyggelig bord ved vinduet.





Menyen byr på en fristende reise gjennom kortreiste råvarer. Blåskjell, kremet fiskesuppe og kalvetartar frister allerede på forrett, mens hovedrettene leder oss gjennom havets, skogens og fjellets rikdom. Dessertmenyen lokker med lokale oster, vaniljesyltede plommer, crumbles, is og sorbet. Her er det lett å få vann i munnen! Fortsatt litt mett etter lunsjen bestemmer vi oss for å gå rett rett på hovedrettene. Valget havner på reinsdyr og breiflabb, akkompagnert av sommelierens nøye utvalgte viner.

Servitøren kommer smilende med rettene, som ser like innbydende ut som de smaker. Reinsdyrplommen er mørk og saftig, akkompagnert av reinsdyrpølse fra Røros, skogsopp, gulrotpuré og en silkemyk viltvelouté.



Breiflabben er pannestekt med perfekt fasthet, balansert med kremet skogsopp, spinat og en fyldig steinsoppsaus som gir smaker av både hav og skog. Rundt oss fylles rommet av prat og latter, glass som klirrer, og oppmerksomme servitører som sørger for at alt flyter smidig.

Mens kvelden skrider frem og vi nyter de siste dråpene i glasset, er det lett å forstå hvorfor Gamle Raadhus har vært et samlingspunkt i byen i over 160 år. Her møtes historie og tradisjon med matglede og lun atmosfære.

Vi forlater bordet mette, fornøyd og med følelsen av å ha fått en liten bit av Oslos kulturarv servert på tallerkenen.



Tilbake på Bondeheimen er det ekstra godt å krype ned i den myke sengen. Optimistisk forsøker jeg å se litt på TV, men dagen har satt sine spor, og øynene glir snart igjen. Lyset slukkes, og stillheten senker seg over rommet.

Neste morgen nyter vi en siste, god frokost før utsjekk, takker hotellet for et hyggelig opphold, og gjør oss klare til å fortsette reisen mot herregården Hoel Gård ved Mjøsa.

Oslo har vist seg fra sin beste side – med historiske perler, smaksopplevelser og små øyeblikk som legger seg i minnet.

Tusen takk for oss. Vi sees snart igjen!

Vil du lese mer om besøket vårt på Hoel Gård kan du gjøre det her.





DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Les mer på dehistoriske.no