



Kvinner og kaffe!

Norge rundt etter mørke smaksopplevelser

KAFFETRADISJONER: God kaffe og godt selskap finner du mange steder i Norges land.

Ekstra god kaffe beriker humøret og smaksløkene. Visste du at det finnes mange kvinnelige ildsjeler i kaffebransjen? Som velger ut sine egne bønner, brenner selv og pakker i poser med personlig design. Og smaken? Himmelsk – absolutt verdt en reise!

Av Gunnhild Bjørnsti Foto: Getty Images, brenneriene, turistkontorer, Thomas X. Floyd/Sjo og Floyd (bilder av Danielle Parvin/Mountain Roast), Bærums Verk (øvrige bilder). Visit Vestfold (Sandefjord bilder).

Sandefjord

Sandefjord byr på et rikt kulturliv med konserter, temakvelder, hagefestival, sjø og svaberg og toppturer.

Mette Nyegaard er daglig leder og eier av Crema Kaffebrenneri sammen med to andre kvinner.

CREMA KAFFEBRENNERI
i Sandefjord i Vestfold
Innebaver: Mette Nyegaard
Nettsted: crema.no

– Vi er et kaffebrenneri som importerer råkaffe fra alle verdensdelene og selger videre til restauranter, kafeer, kaffebarer, spesialbutikker og gavebutikker. Vi produserer også te i løsevekt på huset, forklarer Mette.

Veien inn i kaffemiljøet startet da hun begynte på kontoret der i 2005, gikk videre til assisterende daglig leder i 2009, og så daglig leder for fullt fra 2014.

– I mars 2020 kjøpte jeg Crema sammen med to kollegaer, Camilla Høisæt og Christine Bjørvik og hennes mann. Vi har en dedikert brennerimester, Morten Svendsen, som brenner all vår kaffe.

Hva er den beste kaffen for deg?

– Nykvernet kaffe på presskanne. Jeg liker gjerne en etiopisk kaffetype, men akkurat nå

er det Guatemala Finca las Moritas, som er søt og fruktig med hint av sjokolade.

Etiopia og India er Mettes favorittkaffeland.

– Balanoor Plantation i India har vi tett relasjon med, jeg har besøkt dem mange ganger fordi vi støtter et hjelpeprosjekt for arbeiderne som bor der. Alle som kommer til byen vår kan nyte en god kopp Crema hos 1. ETAGE Café & Bar på torget i Sandefjord, de serverer også spennende mat. Kokeriet på brygga har vår kaffe og er dessuten kjent for sin fiskesuppe i nydelige omgivelser på bryggekanalen. Bakgården Café er veldig koselig for en kaffepause, og smakfull lunsj.

★ kokeriet.no

★ bakgaardencafe.no



FLOTT NATUR: Sandefjord har nærhet til havet, som gir mange muligheter for å nyte sol og bad.



SMÅBYSJARM: På rusletur i Sandefjord finner man idylliske smågater og kafeer.

UTESERVERING: Nyt en god fiskerett på La Scala med retter tilberedt av lokale, ferske ingredienser.



KVINNEFELLESKAP: Christine Bjørvik, Mette Nyegaard og Camilla Høisæt er glade eiere av Crema Kaffebrenneri. Foto: Kristine Hellemo

Håndverkeren Kaffebrenneri i Sandefjord er også en perle å besøke, med et eldorado av ting og tang og fantastisk is om sommeren, og deilig nybrent kaffe. Stedet eies og drives av Tabita Hals og hennes mann Terje. Kult sted å stikke innom, spesielt om sommeren med iskrembaren!

★ bandverkerenkaffe.no

Sandefjord som destinasjon byr på uteliv, båtliv, toppturer og strandliv. På Bakgården Café kan du oppleve konserter og temakvelder i den koselige bakgården. 6. juli spiller Silya Trio og 14. juli kommer Jan Eggum. I idylliske Kurbadshagen er det også konserter hele sommeren. Artyfy Event arrangerer konserter med program som passer de fleste. Dumdum Boys spiller 8. juli og Angelina Jordan 10. juli.

★ kurbadshagen.no

Når man skal ut og spise på kvelden finnes hyggelige restauranter som fiskerestauranten Brygga 11, startet av Geir Skeie som vant Bocuse d'Or. Kokeriet er en veldig hyggelig

restaurant med meny fra havets delikatesser og et variert utvalg. La Scala har flott beliggenhet ved sjøen, med meny med lokale råvarer og uteservering med god plass.

Vil man bare nyte et glass, er Kurbadet, Bakgården og Midtåsen, hjemmet til tidligere reder Anders Jahre, å anbefale.

★ brygga11.no

★ la-scala.no

★ midttaasen.no

Med en kystlinje på 146 km har Sandefjord mange strender å tilby, man kan virkelig kose seg med sol og bad. Bybadet Strømbadet er et flytende bryggeanlegg. Granholmen har flotte svaberg hvis man foretrekker det. Det finnes mange muligheter for arrangerte båtturer i skjærgården i Vestfold. Det enkleste er å kontakte turistkontoret eller hotellresepsjonen for booking.

★ sandefjord.kommune.no/strombadet

★ visitvestfold.com/sandefjord

«Toppturen» passer alle som liker å gå. Det er en storslått tur på ca. 22 km som går

innom 10 topper rundt byen, og er en opplevelse. Toppene heter Preståsen, Fjellvikåsen, Vardåsen, Gjekstadåsen, Frebergåsen, Bygdeborgen, Hjertås, Mokollen, Midtåsen og Mølleråsen. Sandefjord Turistforening arrangerer guidet tur for de som ønsker å gå i gruppe. Kortversjonen «4 toppstur» passer alle som ikke kan sette av en hel dag.

★ visitvestfold.com

★ sandefjord.dnt.no

For overnatting finnes Hotel Kong Carl kun 150 meter fra torget. Hotellet kombinerer gammeldags sjarm med moderne bekvemmeligheter.

★ kongcarl.no

Clarion Collection Hotel Atlantic fra 1914 ligger praktisk til hvis man kommer med tog, kun 3 minutters gange unna Sandefjord stasjon. Her tilbys vafler om ettermiddagen, en kveldsbuffé og adgang til badstue og trimrom – alt inkludert.

★ nordicchoicehotels.no



HÅNDVERKSMILJØ: Arbeiderboliger fra 1700-tallet er forvandlet til virksomheter med kunstnere og håndverkere, glassblåsere, gallerier og kaffebrenneri.



MOUNTAIN ROAST
ARTISAN COFFEE
i Bærum i Viken
Innebaver: Danielle Parvin
Facebook: Mountain Roast
Artisan Coffee

«Folk reiser for kaffesmaker
nå, og kaffe bringer mennesker
sammen»

DANIELLE PARVIN,
MOUNTAIN ROAST ARTISAN COFFEE

Bærums verk

Bærums Verk er en idyll av gamle arbeiderboliger med kunstnere, håndverkere, spisesteder og spesialkaffe.

Danielle Parvin er opprinnelig fra England, hun giftet seg i Uvdal stavkirke og flyttet med sin britiske mann til Stavanger. Der lærte hun seg kaffefaget, gikk til innkjøp av egen kaffebrenner og brente kaffe på hobbybasis. Da familien flyttet til Høvik, åpnet hun kaffeutsalg på Bærums Verk i 2021.

– Jeg ble tidlig inspirert av velduftende kaffelukt om morgenen hjemme i England, og fikk smake på kaffen sammen med min far. Etter hvert jobbet jeg i kaffebutikker og oppdaget spesialkaffe. Da jeg bosatte meg i Stavanger, lærte jeg meg å brenne kaffe av en svært dyktig dame der, hun ble min mentor.

Jeg lagde små partier for venner. Etter hvert satte jeg meg grundig inn i kaffens verden, jeg ville lære alt. Fra å velge ut bønner gjennom hele prosessen til ferdig malt, nybrent kaffe, forteller en engasjert Danielle.

Hos Mountain Roast Artisan Coffee har hun kaffe fra Etiopia, India, Peru, Guatemala, Honduras og Brasil, som brennes helt lyst og opp til espresso.

– Min «roaster» er liten, vakker, velholdt og en del av innredningen. Den brenner opp til 1 kg kaffe av gangen.

Danielle holder åpent for servering av kaffe og spesialsjokolade, i sitt koselige trehus med sjel i Verksgata på Bærums Verk. Man kan sitte inne eller ute med utsikt mot elv, skulpturer og natur. Hun frister med iskaffe om sommeren.

– Jeg bruker en espressotype når jeg blander med melk, og en lysere kaffetype fra Etiopia servert uten melk. Passer godt

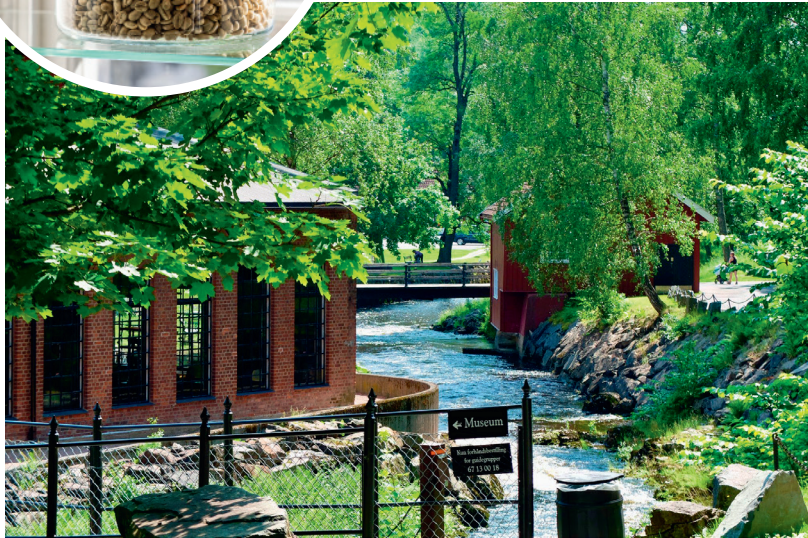


EN PERLE: På Bærums Verk kan du oppdage småbutikker med spennende vareutvalg.



KVINNEKRAFT: Danielle Parvin er en entusiastisk kaffebrenner.

SERVERING: Hos Mountain Roast Artisan Coffee nytes en god kopp kaffe med eksotiske bønner.



TURVEIER: Kombiner besøket på Bærums Verk med en gåtur langs elven og stemning fra gammelt jernverksmiljø.

alene og med litt håndverkssjokolade til.

Danielle holder kurs om kaffetyper og tilberedning, det er bare å ta kontakt med henne for avtale.

– Det er fredelig og vakkert her, det passer perfekt å komme hit og nyte en god kopp kaffe. Jeg selger kaffe til hele Norge, og har allerede hatt tilreisende fra Bergen som ville besøke meg. Folk reiser for kaffesmaker nå, og kaffe bringer mennesker sammen, avslutter Danielle Parvin.

Bærums Verk er et lite eldorado å oppdage. Her finnes 40 virksomheter med kunstnere og håndverkere, glassblåsere, gallerier, klesbutikker, stor møbel- og interiørforretning, spisesteder og bakeri i historiske omgivelser.

Bærums Verk var opprinnelig et stort jernverk og støperi med drift til 1964. Mye er bevart av det gamle jernverksmiljøet med arbeiderboliger fra 1700-tallet, hovedbygningen Verksgården fra 1764 og Værtshuset fra 1640 – Norges eldste i sitt slag. Det er fine turveier i området, og 30 flotte skulpturer skapt av Norges fremste billedhuggere. Bestill gjerne en guide og bli med på historisk vand-

ring eller omvisning i skulpturparken.

I den koselige Verksgata, gå innom de små husene på oppdagelsesferd. Du finner glassblåsere hos Klart Glass. Galleri SOOT representerer kunstnerne Solveig Skogseide og Tobbe Malm. Galleri Kunstværket formidler over 80 billedkunstnere. Den Lille Sjokoladebutikken selger spesialsjokolade. Hos Fru Amundsens, Hånden på Verket og Snekkerbua blir man inspirert av håndverksprodukter. I Handelshuset finnes moderne butikker med mote, design og interiør, som Studio Sommerfeldt med spennende klesutvalg.

For en liten matbit passer kafé Kokeliko og Baker Hansen som ligger idyllisk til ved fosen. For mer å spise finnes restaurant Pannekakehuset, Melboden og ikke minst Værtshuset restaurant, som serverer norsk husmannskost av høy klasse i historisk bygning med vakker hage.

★ baerumsverk.no (info om alle forretninger, aktiviteter m.m.)

Liker man å sykle, eller gå, er det fin turvei til Kleivstua over Krokskogen via Den ber-

genske kongevei. På Kleivstua kan man også overnatte i omgivelser som et norsk folkeeventyr. Man sover i fine rom i ulike hytter, der er badstue og stuer der man kan hygge seg med venninnegjengen. Kleivstua har 10 el-sykler til utleie.

★ kleivstua.no

Holmen Fjordhotell på Nesbru er et ideelt sted å overnatte hvis man ønsker nærhet til sjø, bad og spa. For utflukt og aktiviteter har DNT utleie av kajakk i Sandvika (7 min. unna med bil). Kadettangen er et nytt, flott strandområde og fjordpark med ikonisk stupetårn og benker.

★ bolmenfjordhotell.no

★ baerum.dntoslo.no/kajakk

★ baerum.kommune.no/tjenester/natur-kultur-og-fritid/badeplasser-i-barum/badeplasser/kadettangen

Galleri Sjøholmen er kulturhus og friområde med utstillinger, undervannsskulpturer og kulturpark et steinkast fra Henie Onstad Kunstsenter.

★ sjoholmen.com

«Forelskelse er en god drivkraft»

SIDSEL MADSHUS, LILLEHAMMER KAFFEBRENNERI

«Jeg fikk kanskje bare smaken
enklest ut»

HANNE LUNDSTAD/COFFEEHERRY

Lillehammer

Lillehammer har livlig sentrum med gågate, Maihaugen, Kunstmuseum og Bjerkebak – hjemmet til Sigrid Undset.

Sidsel Madshus' kaffeinteresse startet i 2008 da en god venninne overtalte henne til å bli med og drive kaffebaren Oliven i i gågata.

– Det var fantastisk gøy! Jeg hadde jobbet i restaurantbransjen i mange år tidligere, på Lillehammer, i Oslo og i utlandet. Men ikke på kaffebar med både servering og butikk! Det var helt herlig, forteller Sidsel.

De samarbeidet med Solberg & Hansen,

**LILLEHAMMER
KAFFEBRENNERI**
på Lillehammer i Innlandet
Innebarer: Sidsel Madshus
**Nettsted: lillehammerkaffe-
brenneri.no**

og fikk omvisning i deres brenneri i Oslo.

– Under det besøket sa det klikk i hodet mitt. Det var varmt, med lyden av maskiner, pakking og kaffesekker stablet rundt overalt. Det var magisk. Jeg er veldig glad i produksjon. Min bestefar Martin, og senere min far Reidar, startet og drev Madshus Skifabrikk før den ble solgt på 80-tallet, og jeg husker godt produksjonslinjene og stemningen der.

Det gikk riktignok flere år før Sidsel tenkte at også hun kunne starte kaffebrenneri.

– Kaffe-tankene slapp aldri taket etter besøket hos Solberg & Hansen. Jeg ville drive for meg selv, og da var det ingen tvil om at det skulle være innen kaffe. Lillehammer trengte eget brenneri, og jeg sjekket mulighetene for å kjøpe inn en kaffebrenner. Hva innebærer det av lokaler og utstyr, hvor mye koster det, hvordan kjøpes kaffe inn? Strategien ble «jeg sjekker til det sier stopp». Så sa det aldri stopp!

Med et blick på en Diedrich IR 12 (infra-rød, 12 kilos brenner) i lokalene til Espressospesialisten i Oslo, ble Sidsel forelsket.

INNLANDSBY: Lillehammer ligger vakkert til ved enden av Mjøsa, med gode kafeer og kulturopplevelser som Maihaugen og Bjerkebak – hjemmet til Sigrid Undset.

– Forelskelse er en god drivkraft, og det ble bestilling av en splitter ny og håndlaget kaffebrenner fra Diedrich-fabrikken i USA. Med lokaler i et industriområde på Lillehammer, og permisjon fra jobben, ble jeg kaffebrenner som 52-åring. Skulle jeg gjøre noe annet i livet måtte det bli nå. Året var 2017, jeg har ikke angret en dag.

Hva er den beste kaffen for deg?

– Jeg elsker vanlig trakterkaffe fra vår 25 år gamle Moccamaster hjemme. Kaffen må veies og kvernes rett før bruk, det er viktig. En kaffekvern og en vekt er det viktigste i et kjøkken. Nybrente hele kaffebønner av god kvalitet, rett i kverna og så i trakteren eller den bryggemetoden man velger. Jeg bruker ofte Aeropress og V60 håndbrygg gjennom dagen. Gjerne håndbrygg til møter med kunder, det smaker nydelig, og så er det hyggelig å brygge kaffen ved bordet. Aeropressen bruker jeg som regel når jeg er alene og skal lage kun en kopp til meg selv. Den tas også ofte med på tur.

Hun drikker nesten alltid svart kaffe, som de fleste kaffeelskere.



KAFÉ: Nyt en god kopp kaffe på Sigrid Undsets hjem, Bjerkebak.

– Det er svært sjelden jeg velger melkebasert kaffe, men en sjelden gang

bestiller jeg dobbelt cappuccino eller cortado. Hjemme kan jeg innimellom lage en espresso. Jeg har også gått til innkjøp av en kaldbrygger, den skal testes i varmen i sommer.

Sidsel har forkjærlighet for kaffe fra Guatemala, Kenya og Etiopia. Også Peru og Rwanda har gode kaffebønner.

– Guatemala var det landet vi begynte med, og vår signaturkaffe Gudbrand kommer fra Guatemala. Vi pleier å si at alle elsker Gudbrand.

Vi har fabrikkutsalg hver torsdag, men ikke servering. For å smake vår kaffe i Lillehammer, gå til Fika kaffe- og smoothiebar i gågata og det nye Lillehammer Bakeri, som vi brenner egen «bakerkaffe» til. Fjellglede Kaffe og Interiør bruker kun kaffe fra oss, hvis man tar turen opp til Skeikampen. Og espressoen hos Rustad Hotell og Fjellstue på Sjusjøen er fra oss.

★ *Fika kaffe- og smoothiebar (Facebook-side)*
★ *lillehammerbakeri.no*
★ *fjellgledebutikken.no*
★ *rustadhotel.no*

Hva kan man ellers oppleve i Lillehammer?

– Besøk gjerne Bjerkebak – hjemmet til Sigrid Undset. Lillehammer Kunstmuseum har fine utstillinger og guidet omvisning hver torsdag, de kaller det Kunstpausen. Maihaugen friluftsmuseum har utstilling med perlebroderier frem til 16. august.

★ *bjerkebek.no*
★ *lillehammerkunstmuseum.no*
★ *maibaugen.no*

– For uteliv er mine favoritter Heim Gastropub og Haakons Pub med flott bakgård om sommeren. En annen skatt om sommeren, er terrassen over Brenneriet/ Bryggerikjelleren. Der er det nydelig å sitte, og masse sol utover dagen og kvelden.

★ *heim.no/lillehammer*
★ *haakons.no*
★ *blillehammer.no*



KAFFEFORELSKELSE: Sidsel Madshus ble kaffebrenner i voksen alder og har aldri angret på avgjørelsen.

KULTUR: Lillehammer Kunstmuseum har en fast samling med malerier og tegninger av flere av landets største kunstnere.

For matinteresserte finnes den nyåpnede gourmetrestauranten ELV, som ligger i tilknytning til Bryggerikjelleren. Der må man bestille bord i god tid, og du serveres en 10-retters meny. En fantastisk helaften venter, den må oppleves.

★ *blillehammer.no/velkommen/elv*

I Fabrikken holder mange kunstnere og kreative til, med kafé, pub, utstillinger og ofte konserter. Ligger litt utenfor sentrum, men kun en kort spasertur unna.

★ *fabrikken.org*

For overnatting i sentrum har du både Scandic Victoria, Aksjemøllen Hotell, First Hotell Breiseth og koselige Hotel Hammer i gågaten.

★ *scandichotels.no*
★ *classicnorge.no/hotell/aksjemollen*
★ *firsthotels.no/hoteller/norge/lillehammer/first-hotel-breiseth*
★ *nordicchoicehotels.no*



«Kaffe ble vår måte å jobbe med kunst på»

ANNE BIRTE BJØRDAL HANKEN, JACU

JUGEND: Ålesund har flotte fasader – opplev arkitekturen på tur rundt i byen.

Ålesund

Ålesund er ideell for å kombinere arkitektur, byopplevelser og fjellturer.

I studietiden bodde Anne Birte og mannen Oliver i Oslo i 13 år, til 2010.

– Vi studerte på Kunsthøgskolen, og det var kafferevolusjon med kaffebarer på alle hjørner med deilig kaffe fra nye brennerier. Vi lot oss inspirere av det, forteller Anne Birte.

Da de flyttet tilbake til hjembyen Ålesund, var de usikre på hva de kunne jobbe med der.

– Vi fikk ideen til vårt eget kaffebrenneri, og kulturen i hjembyen gjorde det lett å starte opp. Vi fant et lite sted midt i byen

hvor vi hadde kaffebar og brenning av egen kaffe. Vår pasjon var å brenne bønner, og vi laget merkevaren Jacu. Kaffe ble vår måte å jobbe med kunst på.

Nå har vi kjøpt et større produksjonslokale i en nedlagt trafostasjon i Parkgata, det fungerer som både kunstgalleri og brenneri. Her driver vi mer en fabrikkvirksomhet, vi brenner, pakker og selger til kaffebarer over hele landet. Personlig liker jeg kaffe fra Etiopia, den er floral, fruktig, lett og leskende, forteller hun, og legger til at de også serverer i egne lokaler.

– Vi holder åpent om sommeren, fra fellesferien mandag 11. juli og helt til skolestart, fra kl. 10–15. Vi får mye besøk, og de som vil kan se produksjonen, sette seg ned og ta en kaffe innendørs eller på takhagen. Kaffen er stort sett håndbrygg fra ulike bønner som gjestene velger. Vi serverer også cookies og iskrem. De som vil kan ta med seg kaffe til byparken som ligger like ved. Etter kaffekosen kan de kombinere opplevelsen med å gå opp de kjente trappene til den flotte utsikten over byen. Jacu ligger like ved starten på trappene.

Hva kan man ellers oppleve i Ålesund?

– Ålesund er en flott turistdestinasjon, nær mange turmuligheter. Mange liker å gå i Sunnmørsalpene, et praktfullt område.

Byen har spennende jugend-arkitektur, det er vakkert å gå i sentrum og oppleve fasader og bygninger med tårn, spir og vakre utsmykninger.

For utflukt, ta båten fra sentrum over til Langevåg som ligger på den andre siden av sundet, der er det mange koselige butikker og fint å rusle rundt.

For å spise og overnatte liker jeg to hotell, 1904 og Brosundet. De passer begge for jenteturer. 1904 har jugendstil, eieren er arkitekt og har skapt en fin stil med moderne innredning. Restaurant Green Garden serverer god mat, bra kaffebar har de også – og en fin bakgård. Brosundet har moderne stil og en kjempestor peis. Stilen er vakker og rustikk. Restauranten heter Apotekergata No 5 og disker opp med smaksmeny. Kaffebaren på hjørnet hører til hotellet, og har salg av lokalmat.

★ 1904.no

★ brosundet.no



SMAK PÅ ÅLESUND: Anne Birte (øverst) og de andre på Jacu holder sommeråpent med kaffeservering like ved trappene opp til Ålesunds utsiktspunkt.



HELGELAND: Ta deg en tur nordover til Hanne Birgitte Arntzen (innfelt) og Handelsstedet Forvik med kaffebrenneri i en gammel krambu.

Velvelstad

Helgeland er nydelige naturopplevelser med himmel, hav, fjell og genuine eventyr.

Hanne Birgitte Arntzen driver Handelsstedet Forvik i Velvelstad kommune på Helgeland, 1 time nord for Brønnøysund. Forvik er en destinasjon i seg selv.

– Handelsstedet Forvik er over 200 år, og har vært i familien Arntzens eie i 4 generasjoner. Her driver vi vårt eget lille kaffebrenneri i en gammel krambu. Vi har beholdt den gode krambufølelsen, og selger te, sjokolade, kaffeutstyr og andre søtsaker, forklarer Hanne, og forteller at de også driver med overnatting,

HANDELSSTEDET FORVIK
i Velvelstad i Nordland.
Innebarer: Hanne Birgitte Arntzen
Nettsted: handelsstedetforvik.no

kafé og matservering, og er lokalkjent for kaffebrenneriet.

– Her brennes deilig kaffe flere ganger i uken, og kaffen selger vi til både lokalbefolkning og turister. Vi har forhandlere fra Namdalen i sør til Alta i nord.

Variantene er singel estate (bønner fra kun én plantasje), blend (mix) og espresso (mørkbrent).

– Vi er opptatt av økologi og bærekraftig produksjon, og det meste av råkaffen vi kjøper, kommer fra produsenter som er sertifisert av Rainforest-alliansen. En miljøvennlig produksjon og trygge økonomiske forhold for kaffebøndene og kaffeplukkerne er viktig for oss.

Har du selv en favoritt?

– Jeg har stor interesse for kaffe fra Nicaragua. Mulig det er fordi jeg har besøkt forskjellige plantasjer der. Vi har mange blends hos oss, og de fleste er medium brent. Nå for tiden har jeg en favoritt i en colombiansk kaffe, som er mild, sødmefull med hint av melkesjokolade og passe syrlig.

Hanne tilføyer at det er hun som brenner

«Kaffe og ferie i kombinasjon med fred og ro, er det nye»

HANNE BIRGITTE ARNTZEN,
HANDELSSTEDET FORVIK



NATURENS PRAKT: Vevelstad ligger langs Kystriksveien, verdens vakreste reiserute. Naturen er mektig med fjell og hav, og lange lyse sommerkvelder.

all kaffen selv, og lager maten de serverer i restauranten! Hun er utdannet kokk, og kaffefaget lærte hun seg i Oslo på Beverage Academy. Det engasjerte, så til de grader at hun vært i Nicaragua og besøkt kaffefarmer. **Hva med Vevelstad som destinasjon?**

– Vi ligger langs Kystriksveien, som også blir omtalt som verdens vakreste reiserute. Ta turen og opplev det selv. Naturen er mektig med fjell og hav, og om sommeren har vi lange lyse kvelder.

For overnatting kan man bo i vår eldste bygning på gården, Grålåna, som er fra 1750. Her leier vi ut 5 rom til overnatting. Hvert rom har sin unike stil. Her får du virkelig følelsen av å reise tilbake i tid. Nyt stillheten og la skuldrene senke seg. Velkommen til en uforglemmelig overnatting i historiske omgivelser! Vi har også campingplass for dere som reiser med bobil, campingvogn eller telt.

Handelsstedet Forvik har lang historie. De fleste bygningene her ble bygget på 1800-tallet, og vi hadde på det meste 20 bygninger på handelsstedet.

For å spise godt har vi åpen restaurant hele sommeren, på Naustloftet i et eget hus, og resten av året tar vi imot grupper etter avtale. Naustloftet har plass til 50 gjester, og vi serverer lokal tradisjonsmat. Vår spesialitet er boknafisk og fiskesuppe. Boknafisk er ekte tradisjonsmat, og regnes som en delikatess i

Nord-Norge. Boknafisk er en variant av tørrfisk, som er tørket av sol og vind.

På brygga kan vi dekke til 70 stykker om sommeren. Det kalles Det Rustikke Selskapslokalet, og som navnet avslører er det rustikk og autentisk stil her. To ganger i året arrangerer vi også bryggedans i disse lokalene. Nydelig beliggenhet, helt nede ved sjøen.

Hva annet kan man oppleve i området?

– Vi ligger flott til som en innfallsport til nasjonalparken Lomsdal-Visten, med mange muligheter for å gå turer, også med guide. En annen utfukt er å ta hurtigbåt innover i fjorden, det er en 2-timers tur for å se naturen fra sjøen. Trollfjell Geopark er ideell for alle som er interessert i geologi, og anerkjent som en UNESCO Global Geopark.

★ lomsdalvisten.no

★ trollfjellgeopark.no

Vil gjestene ut og gå rett herfra, har vi mange merkede turløyper. Fiske? Da kan man leie båt. Fisketurisme er det også stor interesse for.

Ellers ser vi en ny form for turisme, at gjestene kommer for stillhet, ro og å slappe av. «Bare for å være», sies det. De kan være her i flere dager, før var man sjelden mer enn én overnatting. God tid er den nye luksusen, avslutter Hanne Birgitte Arntzen. ■

Flere stopp

Reis rundt i Norge, og sett av tid til en pause og en god kopp kaffe på steder drevet av driftige damer.

OSLO

Unik kaffebær drevet av den anerkjente baristaen og kaffebrenneren Talor Browne fra Australia, som spesialiserte seg på doughnuts og spesialkaffe. Finnes fire steder i Oslo. (Talormade.no)

KRISTIANSAND

Nora Prebensen satser på god kaffe og is i Kristiansand. (Svalgelato.no)

HAMAR

Linn Byberg driver Larsen – et sanselig sted med kaffeutsalg samt interiør, delikatesser og klær. (Larsenhamar.no)

SANDNES

Hanne Jørgensen har drevet Coffeeberry i 10 år i sentrum av Sandnes, med kjempefint parkområde rundt. –(Coffeeberry.no)

NORDREISA

Kaffekiin drives og eies av Hilde Johannesen Jeridi, tidligere gründer av Makeup Mekka. Det nye kaffebrenneriet og kaffebaren ligger i Nordreisa kommune i Troms. (Kaffekiin.no)

OPPDAL

Gina M. Schönheider fra Jamaica driver steinovnsbakeriet og kaffeserveringen Bakeriet Sprø, som også selger egne pølser og delikatesser. (Bakerietsprø.no)

VOSS

Voss Kaffibrenneri ligger nedenfor Myrdal stasjon, hvor mange turister ferdes om sommeren, midt mellom Hardangerfjorden og Sognefjorden. Kjøp med en pose fjellkaffe hjem. (Vosskaffi.no)

TIPS!

På reise – sjekk ut kaffekartet og finn den beste caféen der du er. (Kaffekartet.no)

HJEMME?

Du kan bestille spesialkaffe direkte fra landets ulike brennerier fra deres nettsider. Og smake deilig kaffe skapt av engasjerte folk Norge rundt. Noe å servere på neste damelag?