



CAMILLA ROSTAD

# Erte-bertha

HENNES ENGELSKE BESTEFAR INTRODUSERT BÅDE FLUEBINDING OG TENNIS TIL GJØVIK. MØT EN EKTE FLATBRØDENTREPRENØR MED DYPE RØTTER.

TEKST: ERIK RØED FOTO: MARIUS VIKEN

**O**lline Allestan. Kjælenavnet fra barndommen har en klang av Alf Prøysens univers. Camilla Rostad (47) er en utadvendt og eventyrlig matgründer, med mye å slekte på.

Alle påstås å ha et søskenbarn på Gjøvik, men denne bonden, mølleren, og flatbrødentreprenøren har flere enn de fleste: Hennes bestefar var den innflytelsesrike bondelederen og stortingsrepresentanten Arne Rostad (1894–

1969). Han fikk sønner nok til å kunne stille et håndballag, og Camillas far var den yngste i flokken.

– Han måtte jo få navnet Håkon, han som var den sjuende, ler Camilla.

**GJØVIKTRAKTENE** er mer betydningsfulle i norsk industrihistorie enn du antakelig aner. Alt fra 1902 var Nordbanen til Gjøvik etablert, den som nå heter Gjøvikbanen, og på Mjøsa fantes en stor flåte med frakkebåter i alle størrelser.

Så tidlig som midt på 1800-tallet ble det produsert for den nye tiden: Synåler og fiskekroker, spikere og skruer, samt glass, støpegods, møbel-design og våpenteknologi for eksport. Korn, poteter, lefser, lomper, margarin og meierivarer fra et av landets mest produktive landbruk ble fraktet inn til Kristiania, og etter hvert også andre moderne livsnødvendigheter som brennevin, brus og potetsnacks.

Sør og vest for Gjøvik ligger Toten, og her finner vi det beste jordsmonnet for matproduksjon i Norge, med geologi fra kambrosilur. Her finnes det perfekte terroir for matproduksjon og gründerskap, og det er dette miljøet Camilla Rostad har vokst ut av.

– Min mor Sigruns håndverkskyndige far, Henry Haynes, var britisk angelmaker (en som

lager fiskekroker, *journ. anm.*), og ble hentet til O. Mustad & Sønns synål- og fiskekrokkfabrikk. Konstruksjonen av maskineri for å lage fiskekroker var avansert og topphemmelig!

Det gikk som det gikk for en stilig ungkar, og Haynes ble godt gift i egnen. Det ryktes at det var han som introduserte både fluebinding og tennis til Gjøvik.

– **Å HA INNSIKT** i både håndverk og mekanikk, er viktig i ertrebrødproduksjonen, forteller Camilla.

– Selve hjertet i bakeriet er vårt gamle mekaniske vidunder, «Elisabeth», en håndbygget flatbrødbakemaskin. Den er oppkalt etter dronning Elisabeth, og fra omtrent samme tidsepoke. Heldigvis har vi et unikum i vår kombinerte bakermester og møller Daniel Gebski. Han var min fars venn, en bonusbror for meg, og vet hvordan han skal håndtere alle Elisabeths luner og nykker.

Etter at far gikk bort i 2011, overtok Camilla

som daglig leder av familieselskapet *Holmen Crisp*, med utspring i bestefar Arnes *Holmen Brænderi*. Her baker de nå flere forskjellige typer tradisjonsflatbrød, i tillegg til å drifte en mølle for helt glutenfrie frotyper.

– Bakelinjene fra de nedlagte Ringerikes Flatbrødfabrikk og Toten Flatbrødfabrikk ble kjøpt av Holmen Brænderi midt på 1950-tallet. Ertebrødtradisjonen fra Ringerike og Totenbrødet skulle forenes i én bakelinje med større kapasitet. Senere arvet Holmen også rommebrødproduksjonen fra Kjell Sletten i Skåbu, som er en helt manuell bakst.

**ERTEVEKSTEN ER EN GAMMEL KULTURPLANTE** som ble omtalt allerede i Gulatingsloven. Mat av grærter har ledet oss nordboere gjennom dyster middelalder og almen fattigdom, og inn i vår tid. Nå har vi endelig ristet av oss mindreverdighetskompleksene, og gjennom renessansen for det Nordiske kjøkkenet, har interessen for tradisjonsmat på ny skutt fart.



Foto: Mjersuseet

Familiebedriften Holmen Crisp AS ble etablert i 1991, fisjonert ut fra det gamle brenneriet Holmen Brænderi AS på Gjøvik hvor familien Arne Rostad var hovedaksjonærer.

– Vi trenger den store variasjonen i matretter og kulturplanter som tradisjonene gir oss, forteller Camilla. – Som bonde vet jeg at jordene vi dyrker trenger vekstskifte, og jeg vet også at vi som mennesker ikke kan leve sunt på monokultur alene.

På samme måte som belgvekstene fanger nitrogen fra luften og lagrer det i jorda til neste års planter, gir erter både fiber, karbohydrater og proteiner til kostholdet vårt, et perfekt følge til salt og feit mat.

– Det er ikke tilfeldig at mange av oss spiser erterbrød og andre flatbrødtyper i høytidene, gjerne til spekemat, rakkfisk og lutefisk.

Camilla vet hva hun snakker om, for i år har de trillet nesten 10 millioner erterbrød ut av bakeriet, og de er også blitt belønnet med merket Spesialitet av Matmerk.

– Holmen Crisp har via Innovasjon Norge opprettet et samarbeid med Singapore, hvor de importerer 95 prosent av all maten de trenger. Med lakseeksporten har Norge allerede en etablert distribusjonskanal til flere land i Asia.

Camilla forteller at de i høst lanserer rømmebrødet til Singapore, krydret med kanel og andre typiske «norske» julekryddere, under navnet «Cinnamon Slings from Norway».

– Det er alltid morsomt å oppdage at folk liker den samme maten, hvor enn i verden du reiser. I denne delen av Asia elsker de omtrent de samme julekaketypene som vi spiser i Skandinavia, til og med en slags krumkake!

Camilla Rostad lever opp til klengenavnet fra barndommen, *Olline Allestan*.

– Etter mange år med et omflakkende liv i utlandet og i Oslo, flyttet jeg hjem igjen. Her traff jeg Per Odd Gjestvang, som var like opptatt av mat og kulturarv som meg selv.

De giftet seg, og bor nå på Per Odds gård, Vang gård på Toten, og de omtales som like driftige begge to. Camilla forteller at det er en drøm som går i oppfyllelse å kunne dyrke mange av råvarene til flatbrødproduksjonen selv.

**MØLLA PÅ HOLMEN CRISP** har tilhørt den innovative husstellæren Jytte Uth-Norlander. Hun hadde cøliaki, og kjente derfor godt til det dårlige utvalget av glutenfritt korn. Fra hjemstedet i Åmål i Sverige komponerte hun melblandinger tilpasset glutenintolerante under merkevarnavnet *Jyttemjöl*. På vei hjem fra et foredrag omkommer hun i en bilulykke.

– Mine foreldre kjøpte både mølle og oppskrift fra hennes enkemann, og flyttet produksjonen til Gjøvik. Hovedtanken var å kunne male ertene til erterbrødproduksjonen her.

Camillas foreldre var innovative og fremoverskuende. De så for seg et voksende marked for glutenfrie bakeråstoffer, og utviklet tre nye typer frø- og melblandinger. Det har fått betydning for Camilla også.

– Jeg har merket en markant bedring av noen reumatiske plager jeg har gått med i årevis, etter at jeg har kuttet ut gluten. Men jeg synes at de

råvarene vi benytter i Jyttemelet, ikke er mindreverdige på noen måte. Tvert imot synes jeg de nøtteaktige smakene fra bokhvete og den gode smaken av gressfrøsorten *teff*, beriker maten jeg spiser.

Camilla forteller at de har vært i et samarbeid med selveste «Mr. Korn» på Universitet i Ås, Aasmund Bjørnstad, som virkelig har fattet interesse for teff.

– Vårt klima er ikke tilpasset teffdyrking, men i Nederland har de i over 30 år holdt på med å utvikle varianter som tåler europeisk klima, og vi kjøper vår teff derfra.

Hun forteller at det er viktig å ha etikken med seg i matproduksjonen.

– Teff er selve grunnstammen i det eritreiske og etiopiske kostholdet, og skulle verdensmarkedet legge beslag på den lokale produksjonen, ville de fleste der ikke lenger ha mat å spise.

Camilla Rostad har kommet tilbake til røttene, og røttene har feste dypt nede i jorda. Råvarene hun foredler, kan også spores flere tusen år tilbake. Tradisjonsmaten er en arv vi må ta vare på. – Og den smaker jo så godt. ◦

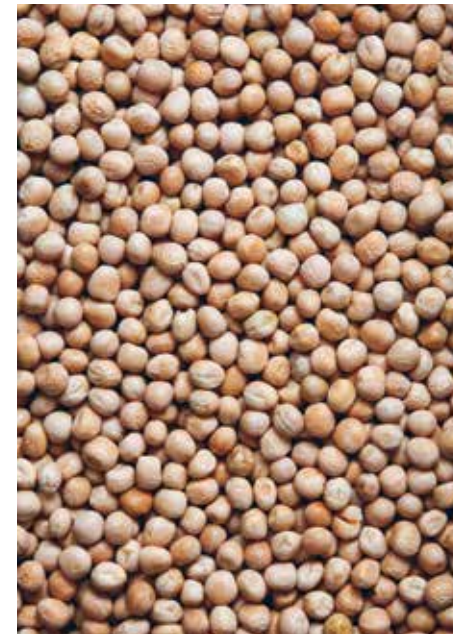


Foto: Lise von Krogh

