



Atlungstad Brenneri

Stange ved Mjøsas bredder
NAV på tur - Onsdag 02.04.2025





Espa Bolleland

Tone Hvitsten

Liv Hellesvik

Tommy Sundal

Vidar Jensen

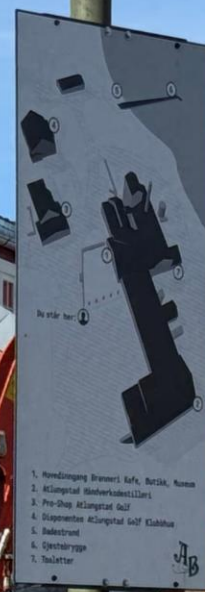


Espa Bolleland med Akevitt stopp



23. mai

23. mai



ATLUNGSTAD
BRENNERI
Stange | Etablert 1855

AB ATLUNGSTAD
BRENNERI
Stange | Etablert 1855

AB ATLUNGSTAD
BRENNERI
Stange | Etablert 1855















Tommy Sundal
Visepresident NAV Vestfold

Liv Hellesvik
Sekretær

Tone Hvitsten
Styremedlem

Vidar Jensen og
Kasserer

Drosje sjåføren



Frank Bruun

Daglig Leder
Norske Akevitters Venner

Else Ormaasen

President NAV Hedmark

Halvor Heuch

Destillatør

Rolf Kruge Huseby

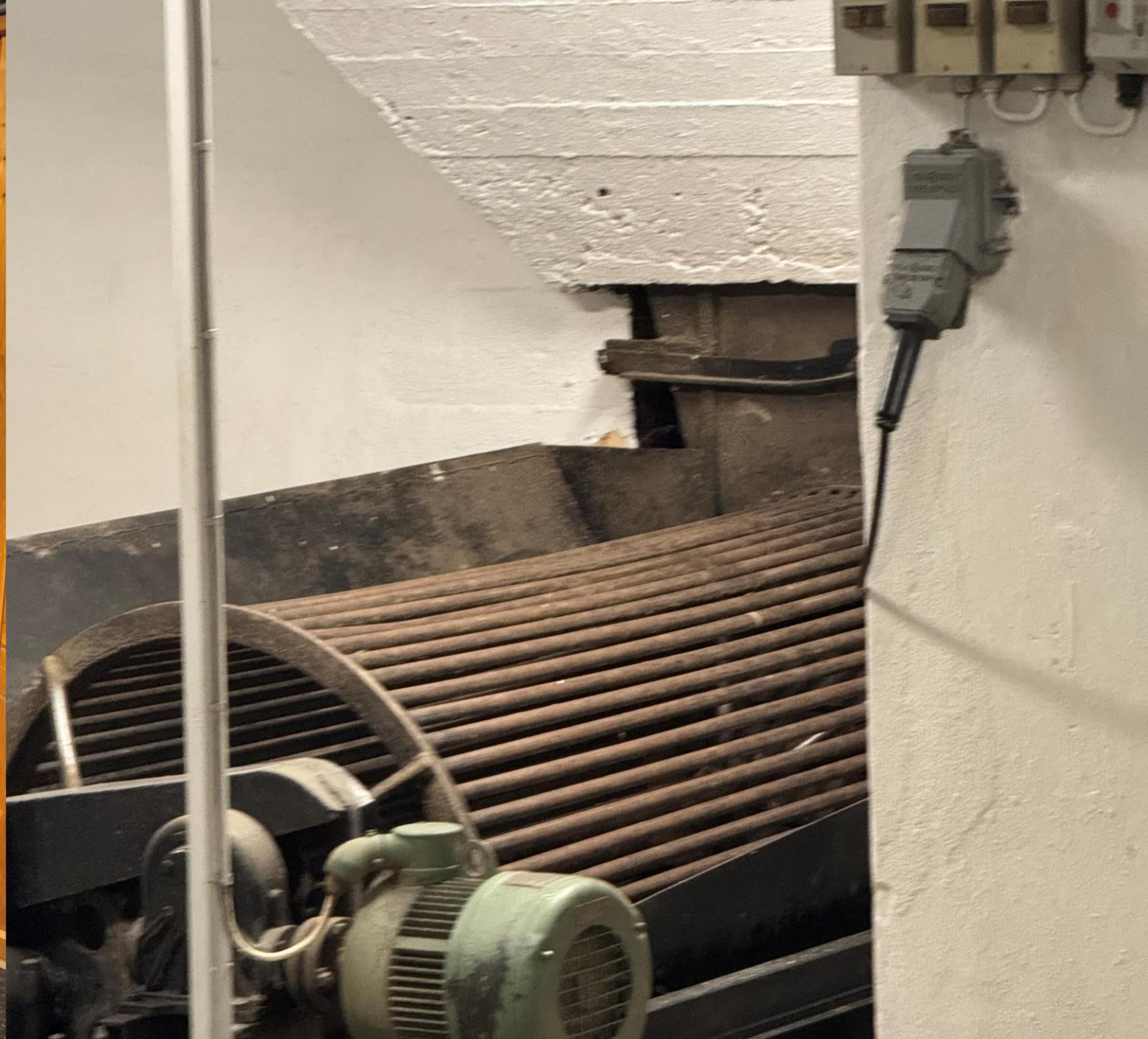
President NAV Vestfold

A white plate filled with a hearty meal. The main component is a brown, chunky meat stew, identified as deer meat (Elghakk), which is mixed with small pieces of potatoes and carrots. To the right of the meat are two large, round, yellow boiled potatoes, garnished with finely chopped green herbs. The plate is set on a light-colored table. In the background, there are several clear glasses, some with the word 'Norge' embossed on them, and a bottle of beer. A silver fork and knife are also visible.

Elghakk

A close-up of a dessert served on a dark grey plate. It features a tall, conical stack of white meringue (Marengs) topped with a thick layer of dark red berry sauce and fresh raspberries and blueberries. A single orange cherry is placed on the side of the meringue. The plate is garnished with a few fresh berries and a small sprig of green leafy garnish. The background shows a similar setting to the first image, with glasses and a table.

Marengs
Med friske
bær





Potetvekta







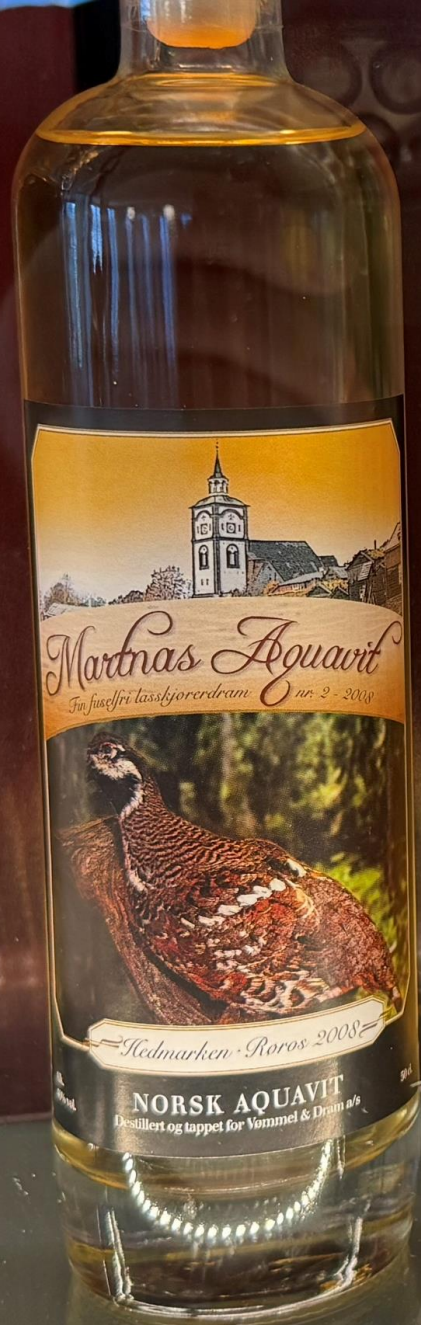


**Glassrommet
Med
Utstillingen**











PEDER HALVORSEN A/S

KJELFABRIKK

FLEKKEFIORD

NORWAY

BOILER

24424

Kg. d/h

4000

12

Kp/cm²

Fabr. nr.

16892

1989

Tappemaskin



Korkemaskin



Etikett maskin





- Gode smaker siden 1855 -

ATLUNGSTAD BRENNERI

Opplev Norges eldste potetbrenneri-
omvisninger, akevittsmaking og restaurant ved Mjøsa



Historien om Atlungstad Brenneri

Norges eldste potetbrenneri i drift, idyllisk plassert ved Mjøsas bredder. Opplev historien gjennom omvisninger og akevittsmaking, og nyt ekte matkultur i vår restaurant, hvor akevittkrydder er en rød tråd i alle retter

I 1855 slo en gruppe gårdbrukere i Stange seg sammen for å etablere Atlungstad Brenneri, med en visjon om å utnytte landbrukets overskudd på best mulig måte. Brenneriet ble strategisk plassert ved utløpet av Fjetreåa på Nedre Atlungstad, der tilgang til rent vann var avgjørende for produksjonen. Beliggenheten ved Mjøsa var også ideell for transport, da sjøveien var langt mer effektiv enn de dårlige veiene på den tiden.

Atlungstad Brenneri var en av landets ledende brennerier fra slutten av 1800-tallet frem til avviklingen av den industrielle spritproduksjonen i 2008. Brenneriene i mjøsregionen spilte en sentral rolle i utviklingen av den norske akevitten, og i dag ligger en viktig oppgave i å bevare anlegget og videreføre brennerifagets tradisjoner. Atlungstad er det eneste historiske brenneriet i Norge som fortsatt er i aktiv drift deler av året, og her kan du følge potetens reise fra jord til det ferdige produktet – norsk fatmodnet akevitt. Våre kunnskapsrike guider vil lede deg gjennom historien om brenneriet og norsk industri- og akevittshistorie.

Brenneriets hovedbygning, oppført i rød teglsten fra lokale teglverk, ble rammet av en brann i 1864. De gamle murveggene ble gjenbrukt, og i 1866 sto brenneriet ferdig gjenoppbygd. I 1911 ble anlegget utvidet til å inkludere potetmottak, et imponerende 15 meter høyt sprit- og destillasjonsapparat, frørenseri og akevittlager. Bygningene huser også kontorer og møtelokaler med bevart inventar, og fungerer i dag som et levende museum. Disponentboligen og brennerimesterboligen på området byr på flott utsikt over Mjøsa.

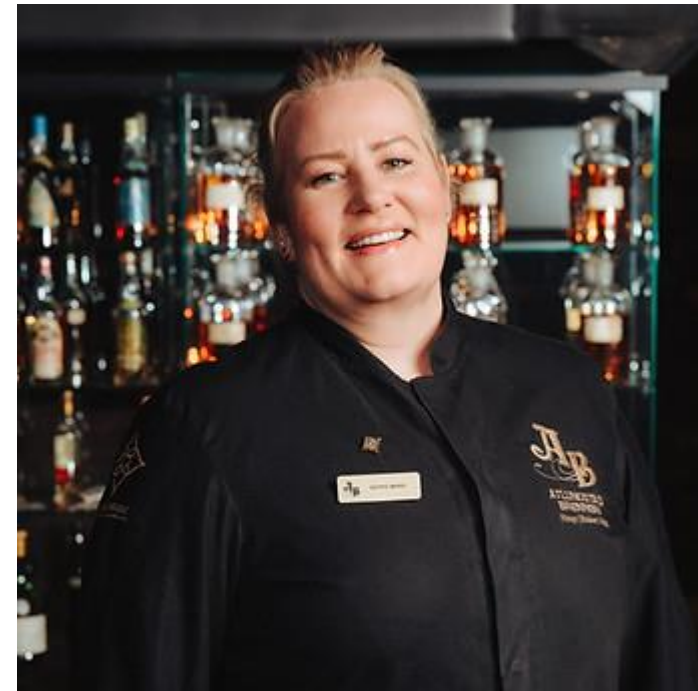
I 2011 kjøpte Atlungstad Brenneri AS anlegget fra Norske Potetindustrier, og samme høst startet en prøveproduksjon på nesten 12.000 liter sprit. I 2013 ble brenneriet utnevnt til et industrielt kulturminne, og i samarbeid med Arcus AS startet akevittproduksjonen opp igjen i 2014, og holder nå norsk brenneritradisjon levende for fremtiden.

Møt teamet bak Atlungstad Brenneri

På Atlungstad Brenneri er vi en gjeng dedikerte medarbeidere som brenner for å bevare tradisjoner, skape unike smaksopplevelser og formidle norsk brennevinshistorie. Med en kombinasjon av håndverk, kunnskap og gjestfrihet, sørger vi for at hver eneste besøkende får en opplevelse utenom det vanlige.



Tore Larsen
Daglig Leder
Tore.larsen@atlungstadbrenneri.no



Astrid Marie Sinnerud
Leder for vertskap og restaurant
Astrid.marie@atlungstadbrenneri.no



Markedssjef

Tina Rustadstuen

tina@atlungstadbrenneri.no



Kjøkkensjef

Martin Wustlich

martin@atlungstadbrenneri.no



Sous-chef

Gabriel Pantea

gabriel@atlungstadbrenneri.no



Leder for tapperiet

Asbjørn Hoelstad

asbjorn@atlungstadbrenneri.no



Brennerimester og driftsleder

Tore Tollan

tore@atlungstadbrenneri.no



Driftsteknikker

Lars Ivar Lium

larsivar.lium@atlungstadbrenneri.no



Halvor Heuch (født 30. oktober 1945) er en norsk sivilingeniør.

Han er fagdirektør i Arcus Produkter AS og er særlig kjent som destillatør av akevitt.^[2]

Heuch har utdannelse i næringsmiddelkjemi fra University of Leeds.^[3] Han har utgitt flere bøker om akevitt og norsk mattradisjon.

Det kongelige hoff kunngjorde 14. april 2010 at kongen har utnevnt Heuch til ridder av 1. klasse av St. Olavs Orden for hans innsats «for norsk matkultur og akevitt-tradisjon.»^[4]

Priser og utmerkelser

- 2012: Det Norske Måltids hederspris^[5]

Bøker

[Astri Riddervold og Halvor Heuch: *Rakefisk «- en vidunderlig spise»*, Oslo: Damm, 2006

•Odd Magnar Syversen, Lars-Jacob Krogh og Halvor Heuch: *Akevitt! Linjer om Løiten*, ny utgave, Løten: Løiten brænderi, 2005

•Halvor Heuch: *Akevitt. En norsk brennevinshistorie*, Oslo: Cappelen, 2002



Kontakt oss
Tlf: 62 33 00 55



post@atlungstadbrenneri.no
Sandvikavegen 214, 2312
Ottestad

Styret i NAV (Norske Akevitters Venner) hadde et meget flott og et godt møte på Atlungstad Brenneri.

En god og varm velkomst med lunch og godt drikke.

Et faglig godt, profesjonelt og kunnskapsrik omvisning på Brenneriet med Halvor Heuch.

Vi ble veldig godt ivaretatt av ledelse og vertskap.

En stor honnør til dere alle!

