



Bakerovnsseminar

Bogstad Gård, Oslo

Tid: torsdag 23 april 2009 – Kl: 09.00–18.00

Faglig ansvarlig og foredragsholder:

Else «Sprossa» Rønnevig

Møteleder: Sjur Harby.

Anledning: Kulturminneåret 2009. Tema: *Hverdagslivets kulturminner*

Ansvarlig: Fortidsminneforeningen i samarbeid med:
Stiftelsen Bogstad Gård, Slow Food, Oslo, Kompetansenettverket – Region Øst

Deltakeravgift: kr 1 750,-. Medlemmer i Fortidsminneforeningen kr 1 500,-.
**LUNSJ, BRØD OG MIDDAG FRA BAKEROVNEN ER INKLUDERT – SAMMEN MED
OMVISNING PÅ BOGSTAD**

Påmelding til post@fortidsminneforeningen.no eller i telefon 23 31 70 70.

Foredragsholdere:

- *Hotelldirektør og kokk Harald Olav Lie Nilsen* – historikken rundt bakerovnene i Norge.
- *Statsstipendiat og bakstekone Else Sprossa Rønnevig* – problemer og gleder rundt bakerovnstrenden.
- *Murer Espen Marthisen* – erfaringer med restaurering av gamle bakerovner.
- *Baker Øyvind Lofthus, Åpent Bakeri* – baker brød i bakerovnen på Bogstad gård og snakke om viktigheten av god brødkvalitet.
- *Norgesmester i kokkekunst, Trond Moi, Bølgen&Moi* – lager middag i bakerovnen.
- *Arkitekt Ole Christian Thorkildsen* – prinsippene ved bygging av bakerovnen, brannforskrifter m.m.
- *Baker Erik Olofson* – kjent svensk baker med vedfyrt bakeri på Gotland som spesialitet.



ROGRAM

- kl.09.00 Registrering – kaffekopp og noe å bite i
- kl.09.30 Velkommen v/Fortidsminneforeningen
- kl.09.40 Bakerovnen på Bogstad Gård v/Else Espeland
- kl.09.50 Harald Olav Lie Nilsen – «Bakerovnstradisjonen fra Pompeii til Bogstad Gård»
- kl.10.30 Else Sprossa Rønnevig – «Bakerovnen – til glede og besvær».
- kl.11.00 Vi ser på at Øivind Lofthus baker ut brødene i Restauranten – kaffe og noe å bite i.
- kl.12.00 Baker Erik Olofson – «Den vedeldade stenugnen – en livslång passion».
- kl.12.30 Espen Marthinsen – «Prinsipper for restaurering av gamle bakerovner»
- kl.13.00 Arkitekt Ole Christian Thorkildsen – «Renessanse for bakerovnen – fortid møter nåtid»
- kl.13.30 Brød ut av bakerovnen og middag inn.
- kl.14.00. LUNCH
- kl.15.00 Trond Moi forteller om bruk av bakerovnen i restaurantøyemed.
- kl.15.15 Diskusjon om veien videre for den norske bakerovnstradisjonen.
- kl.16.00 Oppsummering
- kl.16.20 Omvisning på Bogstad gård mens middagen forberedes.
- kl.17.00 Middag
- kl.18.00 Hjemreise

MENY:

Kortreist mat fra åker, skog og vann på Bogstad Gård.

HVORFOR bakerovnsseminar?



For rundt 20 år siden i 1987 bestemte jeg meg for å fokusere på og bruke bakerovnen som redskap for å få opp interessen og respekten for bygningsarven vår. Jeg var også svært interessert i å redde og videreutvikle denne gamle tradisjonen som bakerovnene representerte. Bruken av bakerovner hadde da lagt brakk i mer enn 50 år.

Sakte men sikker har det skjedd positive ting på denne fronten, men vi er nå kommet til et punkt der vi må stoppe opp litt, for å se på om vi er på rett spor. Jeg får daglig mail fra folk rundt om i Norge som ønsker å bygge seg bakerovn eller søker om hjelp for å restaurere den gamle. De spør etter tegninger og etter fagfolk. I tillegg får jeg oppgitte meldinger fra folk som er fortvilet for de har betalt masse penger for noe som ikke virker. Når kunnskapen ikke er til stede, oppstår det lett «krisesituasjoner».

Min erfaring er at det er mange som blir lurt av «cowboyer» som tror de kan dette faget, også faglærte. Samtidig tror oppdragsgiverne at de er i gode hender, de stoler på «fagmannen». På grunn av manglende kunnskaper om emnet har de selvfølgelig ingen forutsetning for å stille krav. Dermed skjer det mye galt. Å mure opp en bakerovn er ikke noe du bare kan sette i gang med uten videre. Det koster fra kr. 25–100 000 og da bør den jo også fungere. Jeg har flere eksempler på det motsatte.

Det har vært murt opp store og små bakerovner i Norge i flere hundre år. Disse ovnene har aldri vært like – ingen tegninger. De har blitt utprøvd og forbedret gjennom generasjoner. Det var plassen som var til rådighet og kapasiteten de ønsket ovnen skulle ha, pluss håndverkerens kunnskap og estetiske sans, som var avgjørende for hvordan resultatet ble. Min mening er at bare en liten prosent av murerne kan dette faget i dag, fordi de er opplært etter Norsk Standard, ikke etter tradisjonsbåren læring.

I dag har vi moderne materialer og når disse blandes sammen med den gamle måten å gjøre dette på, oppstår det ofte skikkelige kriser og uopprettelige skader på de gamle bakerovnene som skal restaureres. Folk søker selvfølgelig også på nettet etter hjelp og der ligger det «LITT AV HVERT» for å si det mildt. Av den grunn er dette seminaret viktig. Vi må få ryddet opp i kaoset og hindre at utviklingen tar av i feil retning, for interessen for bakerovner har aldri vært større enn den er nå.

Dette bør inn som fag på yrkesskolene og Fortidsminneforeningen bør være med på å spre opplysning om temaet. Bakerovnene er hverdagslivets kulturminner.

Med vennlig hilsen
Else Rønnevig

www.sprossa.no