Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

MED

BAILLIAGE DE SØRLANDET

TIL NORGES TAK, 1883 METER OVER HAVET

WEEKENDTUR TIL

GAUSTABLIKK / GAUSTATOPPEN
FREDAG 16. JUNI TIL SØNDAG 18. JUNI

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å reise med 45 medlemmer på weekendtur til fjellet.

Vårt mål var Gausta Ski og Resort, som nok er bedre kjent som Gaustablikk Høyfjellshotell. Hotellet har fått ny eier og er fullstendig renovert.

Fredag ettermiddag startet vi stille og rolig med en liten aperitiff etter at alle våre medlemmer var ankommet. Bailli Régional Henry H. Tranberg ønsket alle velkommen og informerte om helgens aktiviteter.

Fra venstre, Bailli Honoraire Jørgen Aall Flood, Vice-Chargé de Missions Roger S. Heimdal, Bailli Régional Henry Hans Tranberg, og Vice-Echanson Jan Einar Lødrup Stabell.

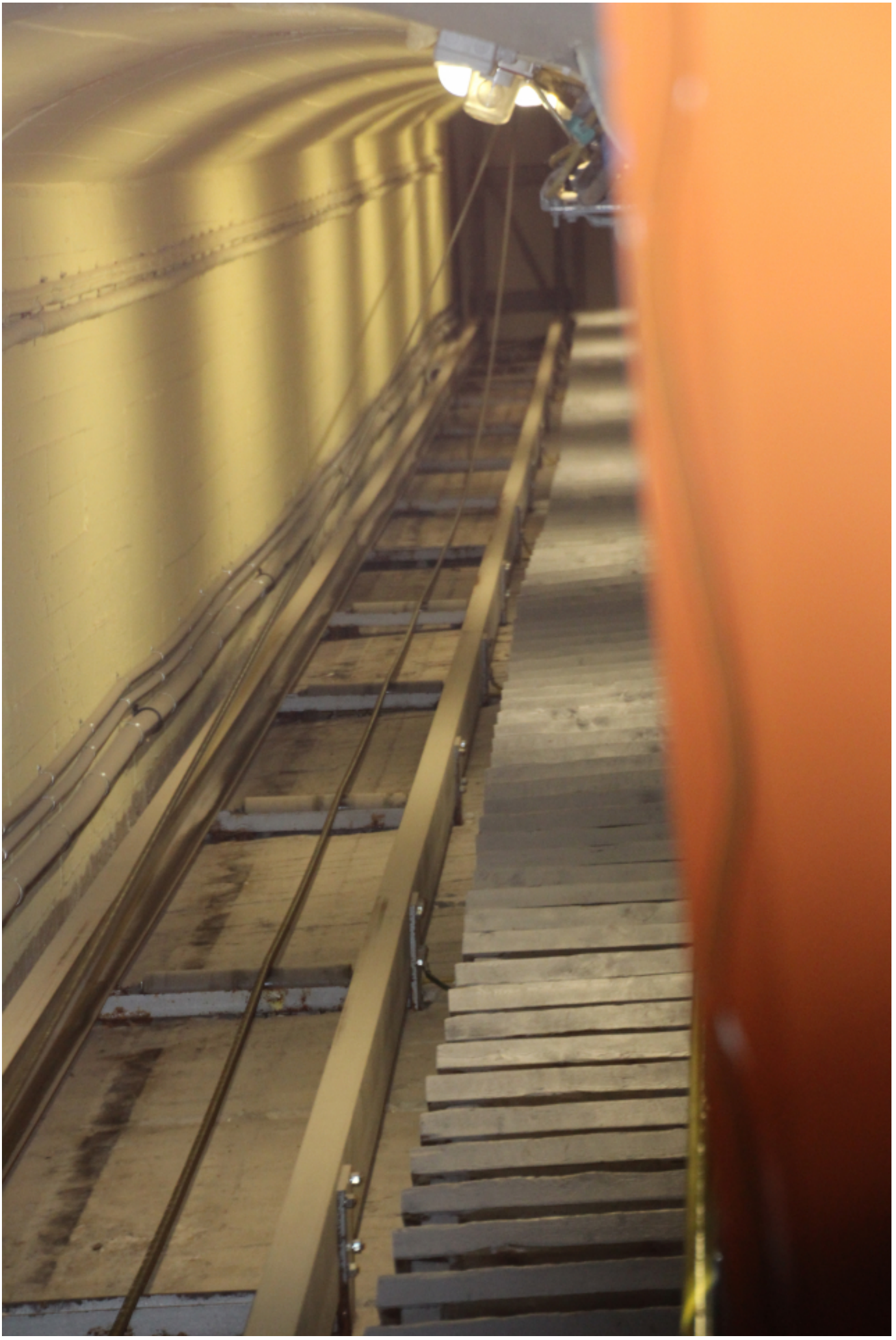
Vi hygget oss med en enkel to retters middag med påfølgende mingling i barområdet.

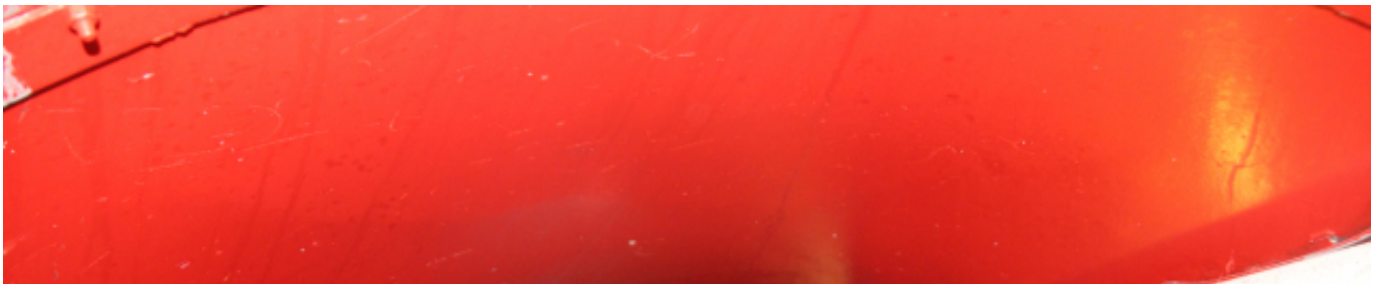
Lørdagen våknet vi til et fantastisk vær med sol og vindstille. Perfekt utgangspunkt for vår "ekspedisjon" til Gaustadtoppen på 1883 meter over havet.

Gaustatoppen har vært et meget viktig Nato anlegg siden 1953. Man kan se 1/6 av Norges arealer ved klart vær.

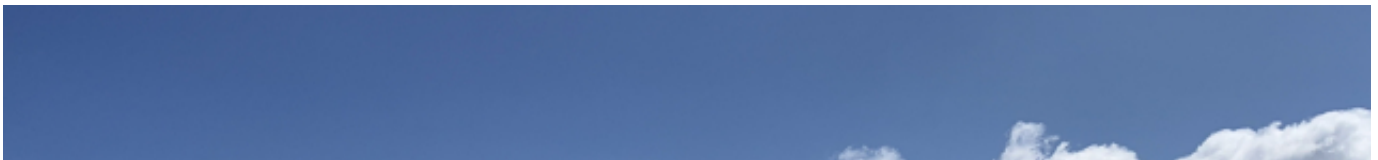
I 2010 ble deler av anlegget frigjort av Nato, slik at vi nå kan benytte oss av en meget spektakulær reise inne i fjellet på vei til toppen.

Reisen starter med en 850 meter lang "togtur" rett inn i fjellet. Der bytter man fra tog til kabelbane som løfter oss opp til toppen. Noen velger selvfølgelig også å gå opp til toppen av fjellet.





Dame de la Chaîne, Lise Dannevig valgte å gå opp til toppen.

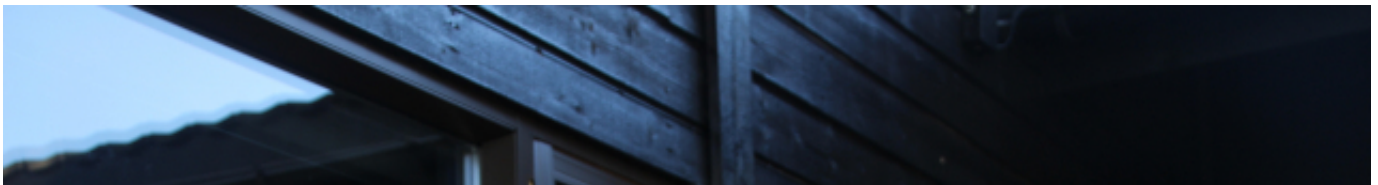


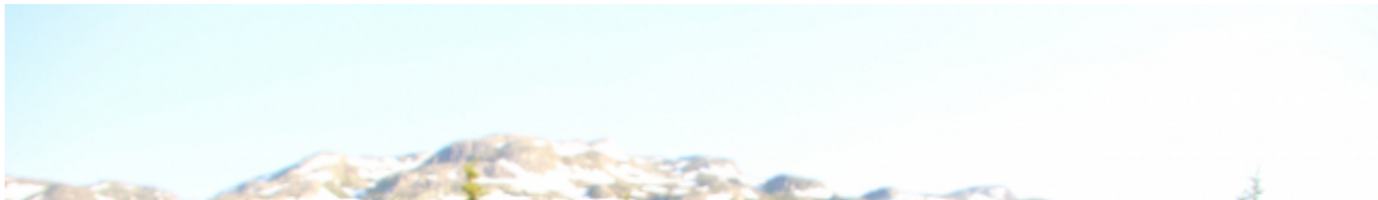
Når alle var ankommet toppen ble vi guidet rundt på anlegget av Gaustabanens meget kunskapsrike guider. Vi slapp også inn i toppens hemmelige komandorom.

Etter omvisningen ble det servert en enkel lunch inne i en av fjellhallene. En meget minnerik og spesiell opplevelse.

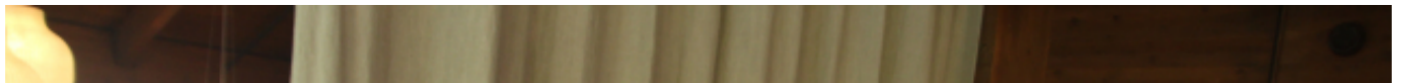
Vel nede på hotellet var det avsatt "egen tid", hvor alle hotellets fasiliteter var stilt til vår disposisjon.

Klokken 19.30 samlet vi oss ute i det fine været til kveldens aperitiff før vi gikk til bords for å nyte en Grand Dîner.





Hotellets F&B Christoffer Søderbaum presenterte oss for kveldens måltid med tilhørende viner.



Menyen var som følger:

Hvit Asparges

med ørretrogn, sitron-syre.

Riesling QBA 2021

Mosel, Schazhofberg vingård, Tyskland

*

Lettrøkt fjellørret

med posjert landegg, brennesle og vårløk.

Pinot Gris Turkheim/Zind-Humbrecht 2019

Alsace Frankrike

*

Kalveentrecôte «Rôti»

med morkler, snapserter, pommes Anna.

Gevrey-Chambertin/taupenot-Merme 2019

Frankrike

*

Lokale Oster

Riesling spätlese 2007 Dr.Deinhardt

Tyskland

*

Vaniljepudding og kokt rabarbra

Sonoma Coast Chardonnay

California USA

I og med at vi ikke hadde eget lokale ble det ingen tradisjonell menyomtale. Menyen var i aller høyeste grad tilpasset årstiden, med lokale råvarer. Vinene var valgt fra "øverste hylle" og meget bra tilpasset maten.

Hjertelig takk til kjøkkenet og den sorte brigade for et fortreffelig måltid, og en stor takk til ledelse og ansatte ved Gausta Resort og Gaustabanen for opplevelsesrike dager.

Etter et nydelig måltid trakk de fleste ut på terrassen for å nyte siste rest av en fantastisk dag på fjellet.

Vi retter også spesiel takk også til vår Vice-Echanson Jan E. Stabell som har lagt ned mye arbeid i forberedelsene til arrangementet.

De to referentene, Bailli Honoraire Jørgen Aall Flood og Bailli Régional Henry Hans Tranberg ønsker alle en riktig god sommer og vel møtt til kommende arrangementer.

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.