

# Noen ord med Arne Brimi

Av Thor Sørлие

Når vi først er i Lom, er det naturlig å få noen ord med mesterkokken Arne Brimi, som flere av Steins lesere har et forhold til fra steintreffene og Fossheim hotell.

De som ikke kjenner han derfra, har sikkert sette han som en av "Gutta på tur", fra "Naturens kjøk" eller i et av de mange andre mediaoppslagene. Arne er fra Vågå og har fra første stund vært opptatt av å benytte lokale ressurser og spesialiteter. Han tilbereder disse til enkle og naturnære matopplevelser, eller som han selv liker å uttrykke det; "Å lage eit perfekt måltid er for meg å bearbeide råvarene så nær opp til det naturlege som mogleg."

Brimiland er nå et faktum. Ikke som et fastlagt geografisk sted på kartet, selv om det finnes i området mellom Lom og Vågå, men snarere som et helhetskonsept der firmaer og enkeltpersoner kan få et vell av ulike tilbud; naturopplevelser, aktiviteter, overnatting og god mat. Midt i Brimiland finner vi også Arnes sted og drøm; Vianvang. Denne fjellets gourmetrestaurant og opplevelsessted tilbyr alt fra god mat fra fjellet til matkurs, og etter denne introduksjonen kan Arne selv få kommentere noen av Stein sine spørsmål.

- *Du kommer rett fra fjellet og rypejakta. Hvordan gikk den?*

- Det har blitt noen fine turer og noe rype, men bestanden er ikke plagsomt stor.

- *Hva er ditt forhold til stein og geologi?*

- Torgeir T. og hans fenomenale formidlings-evne, er mitt umiddelbare svar. Ellers bar jeg med en stor, tung og vakker hvit stein fra Smådalshøvet og i Smådalen liker jeg de vakre mylonittene. Rundt Vianvang er det forresten mye flott i stein å se.



Arne Brimi ved Smådalahøe.  
Foto: Bård Bårdløyken.

- *Når arbeidet du på Fossheim hotell?*

- Jeg arbeidet der fra 1978 til 2001.

- *Har du noen spesielle opplevelser med de steingale eller fra steintreffene?*

- Vel, først og fremst at det gikk med mye mat.

- *Har du noen flere ideer og planer nå etter at Vianvang er et faktum?*

- Planene er at Vianvang skal utvikles videre.

*Så til slutt: Steinsopp er jo både en god matsopp og har et navn som klinger godt i våre årer. Hvis du hadde en halv kilo steinsopp for hånden, hvordan ville du tilberedt den?*

Steinsoppen er for meg kanskje den beste matsoppen. Jeg ville stekt den pent i panna med smør og saltet litt, ikke noe mer. Slik ville jeg servert den i de fleste situasjoner.