



VINNEREN

Haukeli er en av de flotteste fjellovergangene i Norge, og når du kjører inn på tunet på Haukeliseter og setter deg ved vinduet med en tallerken kjøttkaker, kan det knapt bli bedre.

TEKST PIA STRØMSTAD FOTO METTE RANDEM

Motor har kåret Haukeliseter fjellstue som vinner av Årets veimat 2017. Forklaringen ligger i de små detaljene: Den gode, reale maten laget av skikkelige råvarer, servicen som går langt utenpå det meste vi har opplevd langs veien, det hjemmebakte brødet og kanelbollene som du også kan kjøpe med deg hjem, den gode stemningen og de fantastiske omgivelsene.

– Å vinne er en utrolig hyggelig anerkjennelse for oss alle, innrømmer Håkon Aarhun og Christel Hansen. Han har fungert som daglig leder i sommer, mens hun jobber i resepsjonen.

– Dette gjør hele staben motivert til å yte enda bedre og gir et ekstra løft for alle som jobber her. At Motor i tillegg har vært her og testet flere ganger, er et kvalitetsstempel, forsikrer Christel Hansen.

Haukeliseter er DNTs best besøkt turisthytte, men det er også et sted der turistbussene og veifarende stopper for å spise. Menyen er ikke spesielt komplisert, men satser på skikkelige, og gjerne lokale, råvarer og gode smaker. Det går i laks og reinskav, rømmegrøt og burger, men aller mest i kjøttkaker.

– Vi selger faktisk flere porsjoner kjøttkaker enn vi serverer kaffe, ler Håkon Aarhun.

FELLES MÅL:

En sammensveiset gjeng som drar i samme retning.

115 veimat-tester på Motor.no



– Å vinne Årets veimat er kjempegøy, og en anerkjennelse til alle på kjøkkenet. Jeg kunne ikke ha gjort dette alene, legger kjøkkensjef Martin Lundås til.

Han forteller at menyen skal inneholde litt av alt, også noen vegetarretter, som en tomatsuppe de lager fra bunnen av, og en sopptost.

– Kjøttkakene kommer fra en liten, lokal butikk som lager dem for oss. Sausen til laksen er en vanlig hvitvinsaus, men vi har litt brunost i for å gjøre den litt særegen. Fjellburgeren serveres med en lokal hvit geitost og et burgerbrød som vi baker selv, forteller han.

– Det er sånne småting som løfter måltidet, mener Christel Hansen.

DET LILLE EKSTRA

Spesielt om sommeren er det høyt tempo på Haukeliseter. En buss med utenlandske turister fyller restauranten og får servert kjøttkaker og rømmegrøt for aller første gang. En barnefamilie har smurt nistepakke og er på vei ut på tur, mens et par vil kjøpe med seg et ferskt brød og en pose kanelboller fra bakeriet på huset. Og ingen skal oppleve at de ikke blir sett.



Dette er det tredje året Motor kårer Årets veimat. I år har vi testet hele 115 spisesteder. (Les alle testene på www.motor.no/veimat).

Vi ønsker med denne konkurransen å inspirere til bedre veimat, samt å gi våre lesere en guide til gode spisesteder. Har du en favorittveikro? Send oss en melding på Facebook, eller en e-post til redaksjonen@motor.no

– Vi prøver å gi gjesten god service uansett hvor mange som står bak i kø. Gjesten skal oppleve at vi står til deres disposisjon og har en ja-mentalitet, lover Christel Hansen.

– Hvis det er kanelboller igjen sent på kvelden, skal du få den til en god pris. Har vi åpnet en vin som vi tror du vil like, skal

vi tilby deg den. Det er sånn det skal være hos oss.

Også i fjor kom Haukeliseter godt ut i kåringen av Årets veimat, uten å havne helt i toppen.

– Jeg tror vi har fått en jevnere kvalitet på maten, og vi har pusset opp i første etasje og fått finere og hyggeligere lokaler, forteller Håkon Aarhun.

– Vi er en sammensveiset stab som drar i samme retning. Alle går inn i jobben med en forståelse av at alle ledd er like viktige for at sluttproduktet skal bli bra. Det er vår innstilling, legger Christel Hansen til.

Hun lover å fortsette å levere på høyt nivå i tiden fremover også. For på Haukeliseter er det aldri stengt – heller ikke på julaften. Da er det felles feiring med alle gjestene.

Men ser du værmeldingen i blant, har du nok fått med deg at veien over Haukeli av og til blir stengt. Det betyr gjester som ikke kommer videre. Men selv om de er innesnodd, legger det sjelden noen demper på stemningen.

– Det er koselig når det er skikkelig rufsevær ute. Da tenner vi i peisen og koser oss inne, sier Christel Hansen.



Haukeliseter fjellstue 93 poeng

Haukeliseter er som en liten åpenbaring. Det er bare å glede seg, samme hva du går for på menyen. Den største utfordringen er å velge. **E134**, Haukelivegen 2917, 3895 Edland i Telemark



JA-MENTALITET: De ansatte på Haukeliseter tilstreber å gi god service til alle og enhver, uansett hvor mange som står bak i køen.

De beste spisestedene langs veien i Norge



Lokstallen 91 poeng

Det er smaken som for alvor - og igjen, sender Lokstallen i tetsjiktet blant veimatstedene i år. Maten er rett og slett veldig god.

Rv34, Røykenviklinna 412, 2760 Brandbu i Oppland



Munkekroen 91 poeng

Man blir helt enkelt lykkelig når man stopper langs veien og får mat som smaker så godt og som ikke gjør deg feit på fingrene.

E16, Tynvegen 27, 2900 Fagernes i Oppland



Bios Café 90 poeng

Bios Café er et av de beste spisestedene du finner langs veien i Norge. Det er de mange små detaljene som i sum gjør stor forskjell.

E6, Sentrum 5, 9151 Storslett i Troms



Bårdshaug Herregård 90 poeng

En fantastisk gammel herregård med en moderne kafé. Maten er hjemmelaget fra husets kjøkken, selvfølgelig, og av lokale råvarer.

E39, Orkdalsveien 102, 7300 Orkanger i Trøndelag



Bakeriet i Lom 89 poeng

Bakeriet i Lom er ikke egentlig en veikro, men du må ikke finne på å kjøre forbi uten å stoppe. Det har mange oppdaget, så forbered deg på kø.

Rv 15, Prestfossen, 2686 Lom i Oppland



Bergtatt Bistro 89 poeng

Moderne, lyst og hyggelig, et godt sted å stoppe. Dette er veimat av svært høy kvalitet, enten du velger fjellørret eller burger.

Rv7, Myrovegen 15, 3570 Ål i Buskerud



Lapphaugen Turiststasjon 89 poeng

En av Norges triveligste veikroer med en meny som spiller på norske tradisjoner. Få steder får du mer for pengene.

E6, General Fleichers vei 365, 9357 Tennevoll i Troms



Oldemors Karjol 89 poeng

Et hyggelig spisested som tar varmt imot deg. På menyen står hjemmelaget mat av lokale råvarer. En liten luksuspause på turen.

E16, Prestmovegen 2, 3520 Jevnaker i Oppland



Senjastua 89 poeng

Godt utvalg av fisk og lokale råvarer gir høy score. En glede å komme et sted med torsketunger og stekt sei øverst på barnemenyen.

Rv86, Laukhellaveien 2, 9303 Silsand i Troms



Valdres Mathus 89 poeng

Testvinneren fra 2016 er fortsatt knallbra. Selv enkel veimat som burgere, karbonader og sjåfør-frokost får et løft med gode, lokale råvarer.

E16, 2930 Sør-Aurdal i Oppland

Se de 10 verste veikroene i Norge på motor.no/veimat. Der finner du også en vurdering av alle de 115 veimatstedene vi har testet.