

Brannsjefer fra hele landet samlet ved Vansjøs bredder

Sterke historier og mild akevitt!

FEST MED GJEDDEKAKE OG AKEVITT



VELKOMMEN: Med nye brannbiler som bakgrunn ønsket Jack Hatlen fra MIB landets brannsjefer, og noen pensjonerte brannsjefer, velkommen til årets konferanse.

SKÅL: Spennende med lokale spesialiteter, mente gjengen rundt dette bordet, etter å ha smakt på Mosseøl og hørt historien om Morsa-akevitt.



MILD SMAK: -Rund i kantene, var dommen til Per Ole Sivertsen t.h., som smakte Morsa-akevitt for første gang. Her sammen med kona Sigrid, Dag Botnen fra Hallingdal t.v. og Steinar Læg Reid fra Vaksdal.

Movar var vertskap for årets Brannsjefkonferanse. Den tok ikke fyr før forsamlingen fikk servert en bybrann, litt kultur på flaske og masse lokale spesialiteter.

NÅR LANDETS brannsjefer møtes, snakkes det ikke bare om brann, redningsaksjoner og høyden på nye brannstiger. I hvert fall ikke da Movar var vertskap for årets Brannsjefkonferanse med innlagt festaften ved Vansjøs bredder. Her fikk landets brannsjefer og ledsagere servert alt fra velsmakende gjeddekaker til sterkt krydret historie om spritproduksjon og bybrannen i Moss.

-Med en million liter sprit på lager, kombinert med tørre trebygninger og trange smug, hadde ikke brannfolk en mulighet til å hindre katastrofen da brannen brøt ut, sa Roth Nilsen om bybrannen som la store deler av Moss sentrum i aske i april 1858.



KULTUR: Jon Roth Nilsen sørget for at gjestene fikk servert lokal historie og smake på Morsa-akevitten.

DET FAGLIGE. Brannsjef Jack Hatlen var vertskap for årets konferanse, for øvrig den 27. i rekken. Mye av det faglige ble gjennomført på Quality Hotell i Sarpsborg. I to dager diskuterte man alt fra oljevernberedskap, til nødnett og fremtidens brann- og redningstjeneste. Og benyttet pausene til å vurdere innkjøp av nytt materiell fra utstillerne.

DET FESTLIGE. Men ingen konferanse uten mat, festlige innslag og gode historier. Brith Bakken vartet opp med lokale spesialiteter da hun serverte sin Vansjøbuffet i Rundhuset i Nesparken. Fra festbordet kunne gjestene velge spesialiteter som abborfiske gjørs, nystekte gjeddekaker, akevittgravet elgfilet, viltgryte, samt asparges og ferske salater fra Jeløy, for å nevne noen av delikatessene mesterkokken fra Rygge hadde stelt i stand.

KULTUR PÅ flaske. Midt på 1800-tallet var Moss den største spritbyen i Norge, med opp til 14 brennerier og på det meste 79 utsalgssteder. Denne historien har Roth Nilsen for lengst gravet frem og med lanseringen av Morsa-akevitten for 11 år siden bokstavelig talt plassert spritkulturen på flasker.

-Morsa-akevitten er mest sannsynlig den beste av alle norske akevitter, sa en ubeskjeden Jon Roth Nilsen. Han fikk i hvert fall støtte fra tromsøværingen Per Ole Sivertsen, som etter å ha testet Morsa-akevitten kom med følgende klare vurdering:

-Mild smak og rund i kantene. Slik skal kultur serveres!

BYBRANNEN. Med landets brannsjefer samlet var det naturlig at Jon Roth Nilsen dukket opp med detaljer om den store bybrannen, spritet opp med Moss' betydelige brenneri-historie.



KORTREIST MAT: Mesterkokk Brith Bakken og Vansjø-fisker Geir Arne Hansen hadde tryllet frem lokale spesialiteter på matbordet.



MOVAR-LEDELSEN: Administrerende direktør Erling Berg t.v. og styreleder Paul-Erik Krogs vold i Movar fulgte konferansen med stor interesse.



SPESIELL INTERESSE: Iver Aage Iversen t.h. fra Brannmuseet i Oslo har over middels interesse for brannbiler. Han lanserte boken "Brannbiler i Norge" og forærte et eksemplar til Jack Hatlen.



MARKED: Konferansen var også et marked for utstyrsleverandører. Her er Trond Simarud fra Langhus som prøver å selge utrykningsbil til Arvid Gilje fra Aurland brannvesen.