



Per Øverland: Historieglimt 296

—

Michelin-stjerne på Lilleby

I Adresseavisen for 16. mars 2019 finner vi følgende annonse: «624 mennesker og en Michelin-stjerne har flyttet inn. Og det er bare starten. Følg utviklingen på nyelilleby.no». Annonseren er fra DNB Eiendom og Veidekke. Det er de firmaene som står bak utbyggingen av det store boligfeltet som reiser seg der Lilleby smelteverk og annen industri tidligere lå. Da det ble klart at restauranten Credo på Nye Lilleby fikk tildelt sin Michelin-stjerne, reagerte domprosten i Trondheim, Ragnhild Jepsen, veldig positivt. Til meg skrev hun på Facebook for spøk at Lilleby fortjente et nytt historieglimt. Her skal vi ta spøken på alvor og gi denne begivenheten en omtale. Nå for tiden blir det ofte sagt at begivenheter er historiske. Det er ofte riktig, men hvor store de er, er mer usikkert. Hva så med en slik stjerne som vi her snakker om. Det gjelder en utenlandsk vurdering av kvaliteten på et spisested. Utmerkelsen henger høyt og skaffer stor oppmerksomhet. Om stedet vil greie å opprettholde sin standard og om det viser seg lønnsomt er en annen sak. Det som vekker vår oppmerksomhet, er at Credo ligger i et strøk under oppbygging. Det store prosjektet «Nye Lilleby» vil omdanne et eldre, nedslitt industristrøk til en fin, ny bydel i Trondheim.

Først litt om navnet Lilleby. Lilleby, gårdsnummer 9, bruksnummer 59, ble utskilt fra Lillegården i 1875 og solgt til Peter Moxnæss. Hans drøm var å skape en hageby i dette området, men jernbanen over Lademoen delte tomta i to og tok mye grunn. Meråkerbanen ble åpnet i 1880. Planen om å bygge en hageby ble likevel ikke skrinlagt. Nord for jernbanen reiste det seg etter hvert mang en villa med hage. De aller fleste er nå borte. Ett unntak er Sandstad, Ladeveien 5. Et annet anlegg er bevart, nemlig Finnes barnehjem. Det meste av Nye Lilleby ligger slett ikke på det opprinnelige Lilleby, men på Rønningssletta der det lå mye industri. Det betyr at det opprinnelige Lilleby er blitt utvidet. På sett og vis føres den gamle drømmen videre med å skape et trivelig bomiljø i dette strøket.

Det er mye å skrive om Nye Lilleby. Her skal vi konsentrere oss om Michelin-stjerna og restauranten Credo som fikk den. Credo fikk i realiteten to, ikke bare én utmerkelse fra Michelin ved høytideligheten som fant sted i Musikhuset i Århus den 28. februar 2019. Vi skal se litt på bakgrunnen for stjerna og hva den innebærer. Først skal vi likevel se på den andre utmerkelsen som sjefen Heidi Bjerkan fikk i Århus. Det var første gang Michelin-guidens bærekraftpris ble utdelt av Michelin Guide Nordic. Den fikk hun, og den fortjener oppmerksomhet. «Bærekraft» er et moteord i klimaendringenes tidsalder. Det skal betegne produksjon og forbruk som ikke påvirker klimaet på en uheldig måte. Det store spørsmålet er hva slags produksjon og forbruk svarer til idealet. Det er grunn til å håpe at bærekraft blir en tendens i produksjon og forbruk av mat og drikke. Her har Heidi Bjerkan lenge gjort en innsats som er bemerkelsesverdig.

Siden kålhøstingen en kald novemberdag i 2015 har Credo-sjefen eid en andel av produksjonen på Søndre Skjølberg gård på Svorkmo i Orkdal. Tre damer hadde jobbet en god stund med å høste hodekålen som var småvokst denne høsten. Gårdbruker Elin Østlund var lite fornøyd. Heidi Bjerkan hadde blitt fascinert av filosofien til Elin Østlund og mannen hennes, Carl Erik Østlund, da de ble kjent på Næringsshagen i Orkdal sommeren 2014. Etter tungt arbeid med en liten avling fryktet Elin Østlund at løpet var kjørt, men Heidi Bjerkan hadde helt andre planer enn å oppgi Skjølberg. Hun ønsket å være medeier i gårdens unike produksjon. Matproduksjonen der skjer på naturens premisser i et naturlig kretsløp.

Dette representerer en internasjonal trend som gjerne går under betegnelsen «Kortreist mat», men er mer enn det. Lenge har mat blitt fraktet over store avstander. Frakt er en viktig kilde til forurensning av klimaet. Derfor er det viktig at maten produseres nær kundene. I tillegg blir det lagt vekt på at matens egne kvaliteter blir bevart og fremmet. Tendensen i moderne matproduksjon har lenge vært at en slags gjennomsnittssmak skal tilfredsstille flest mulig kunder. Derfor puttes litt av hvert i maten for å oppnå det man tror flest liker. Dette går på bekostning av smaks mangfold. Etter hvert som folk oppdager at mange og ulike smaker kan skaffes fra matproduksjon i nærmiljøet, kan det bli en revolusjon i retning av sunnere og mer smakfull mat!

Hva er så Michelin? Navnet skriver seg fra det store firmaet *Compagnie Générale des Établissements Michelin SCA*. Det er fransk, og etablert i 1888. Det ble grunnlagt av brødrene Édouard Michelin og André Michelin. Firmaet oppfant radialdekk, som brukes av nesten alle moderne biler. Produksjonen er særlig bildekk og arbeidsstokken er på 105.700. Omsetningen var i 2012 21,4 mrd. euro. Lenge har firmaet også utgitt veikart og reisehåndbøker. Den første *Guide Michelin France* kom i år 1900. Som et ledd i reisehåndbøkene har Michelin utviklet sine stjerner for gode spisesteder. Etter hvert har anbefalingene fra Michelin-guidene fått et internasjonalt renommé. Deres stjerner er derfor etterstrebet av restauranter over hele verden. Det kjempes om å få én, to eller tre stjerner. I og med at mange mennesker lar sine reiseplaner påvirke av ønsket av å spise godt, øker betydningen av å få slike stjerner.

I Norge er det ikke mange restauranter som har fått Michelin-stjerner. Den første var restaurant Maaemo på Grønland i Oslo. Den fikk to stjerner i 2012 og tre i 2016. Den har hele tiden lagt vekt på kortreist mat! Én stjerne betyr: «En svært god restaurant i sin kategori». To betyr: «Usedvanlig god matlaging, verdt en omvei». Tre betyr: «Utrolig godt kjøkken, verdt en egen reise». Elleve norske restauranter i Oslo, Stavanger og Trondheim har fått sine stjerner, men flere har mistet dem igjen. La oss håpe av Credo og Fagn i Trondheim vil få beholde sine stjerner i årene fremover!