

Atelier Kakao: **FRA ARRESTHUS TIL KAFE**

Av Åse Kari Gravråk

For 150 år siden satt det fanger i Arresthuset i Storgata 48. De ble servert velling, sild og poteter. Lokalet er der fortsatt med fengselsdører og gitter foran vinduet, men i dag er fangene erstattet med kafégjester som spiser ostekake og drikker cappuccino.



Det var Andrea Lamprecht som tok initiativet til Atelier Kakao i 2012.

- Jeg kom til et punkt i livet der jeg ville gjøre noe nytt, sier den tidligere fysioterapeuten. Samtidig hadde jeg lyst til å bli bedre kjent med Lillehammer og folk som bodde her. Idéen om å starte kafé visste jeg ikke hvordan ville gå, så jeg begynte i det små.

Det skulle snart vise seg at Atelier Kakao ble tatt godt i mot og virksomheten vokste mer enn Andrea forventet. Folk likte matkonseptet og atmosfæren. Lunsjretter og kaker gikk unna. Den ene kokken fikk alt for mye å gjøre, staben måtte utvides.

- Nå har jeg kollegaer fra mange forskjellige land, sier hun. Vi er et internasjonalt team, og kanskje det også setter litt europeisk preg på våre hjemmelagde retter.

Andrea skaper julestemning med granbar, kvister, gløgg og glühwein. - Vi blander litt norsk og tysk tradisjon. Men én julerett som har blitt tradisjon er hjortefilet med rødkål laget på tysk vis, og ovnsbakte poteter.

Når du går ut igjen fra Atelier Kakao må du ikke glemme å kaste et blick til høyre. Der er han nemlig fortsatt, politilovens far Sigvard Larsen som vokter over fangene på Arresthuset. Og hvem vet, kanskje han fortsatt vokter over cellene - og de som spiser ostekake og drikker cappuccino.



Fra venstre: Mathilde Dreyer, Janina Gaerthe og Andrea Lamprecht.