

Det originale kafébygget ved skiheisen

Ski-In-Bar

Av Åse Kari Gravråk

Foto: Åse Kari Gravråk

HISTORISK TILBAKEBLIKK:

Initiativtaker Andersen og arkitekt Hovig

Året er 1960 og skiheisen har allerede vært i drift i ett år da hotelleier på Skeikampen Høyfjellshotell Alf Christian Andersen ser behovet for kafé og varmesue i skibakken. Han kontakter arkitekten Jan Inge Hovig som får oppdraget med å tegne bygningen.

Hovigs dristige og formsterke arkitektur setter preg på kafébygget på Skeikampen.

Inspirasjon av USA, Sveits og Japan

For øvrig ble det Ishavskatedralen i Tromsø (1965) og Messehallen på Sjølyst (1962) som ble to av Hovigs mens kjente verk. Arkitekturen var kanskje særlig inspirert av USA, Sveits og Japan. I 1977 giftet Hovig seg med Ingrid Espelid, men bare en uke etter bryllupet døde han av hjerteinfarkt 57 år gammel.

After ski og dans til levende musikk

Tidligere direktør ved Gausdal Høyfjellshotell, Andreas Smith-Erichsen, kan fortelle at han og kona Lise dro i gang dans til levende musikk på Ski-In-Bar i 1965. Komplette danseband med instru-

menter og det hele ble kjørt med scooter opp og ned fra hotellet.

- Du vet, folk stod ute på verandaen og kikket inn gjennom vindu, de trodde vel vi var gjerne, ler Smith-Erichsen på telefonen med Visit Skeikampen. - Vi holdt det gående hver lørdagsefta i 3-4 år.

Jukeboks og Flipper

Etter at dansebandet pakket ned instrumentene og forsvant på scooter fra Ski-In-Bar, ble jukeboksen en god erstatning. Låter fra Boney M, Stones, Abba og Michael Jackson runget ut i lokalet de neste tiårene mens kafégjestene trampa rundt på skifergulvet med pølse i den ene hånda og cola i den andre. Flipperspillet i kjeller'n blinka og plinga mens den sølvfarga kula spratt rundt omkring i full fart under glasslokket. Høye stemmer, latter og sigarettøyk fylte lokalet, og etter en halvtimes avbrekk fra slalombakken var varmen tilbake i fingre og tær. Så var det ut igjen til ny økt bakken.

Mange drivere

Thon kom på banen i 1987 og er fortsatt eier. Driverne har vært mange opp gjen-

nom årene og tidens tann har etter hvert satt sitt preg på bygget. I 2016 tok Espen Nylende og Mensur Gerzic over kafédriften. Sommeren 2017 begynte de å pusse opp lokalene.

Mensur Gerzic og Espen Nylende

Femti år etter at bygget sto ferdig møter Visit Skeikampens utsendte en opplagt Mensur Gerzic inne på Ski-In-Bar, som akkurat da ligner mer på et snekkerverksted enn kafé. Den tidligere kokken har travle dager med maling og oppussing, her trengs et skikkelig løft!

- Nå maler vi og fornyer alt, men skifergulvet skal bestå, sier Gerzic. Det skal bli fresht og fint. Vi har planer om nyåpning 1. juledag, deretter åpent onsdag-søndag på dagtid, evt. utleie til selskaper etter hvert.

Pizza og burger for ungdommen

- Dette skal være et sted for ungdom rundt 14-20 år. De vil ha pizza og burger, det er ikke til å komme fra! Det er enkelt, kjøpt og en sikker vinner. Her er det rett inn å få seg en burger og brus og rett ut igjen for å kjøre, forteller Gerzic. Nystua som han også driver sammen med



God tur til topps!



På ski med stil.



Mensur Gerzic gleder seg til ny sesong på Ski-In-Bar.



kompanjongen Espen Nylende har et annet matkonsept som er mer retta mot familiefolk med småunger.

- Der slapper de litt mer av og vil gjerne ha sveler, vafler og lokal mat som for eksempel Gudbrandsdalskål.

Skeikampen, Kvitfjell, Fåvang og Lyngør

I tillegg til Nystua og Ski-In-Bar drifter Nylende og Gerzic to serveringssteder i Kvitfjell og ett i Fåvang. Ikke nok med det. Når snøen smelter og alpinistene forsvinner så drar kompanjongene til Lyngør og serverer fiskesuppe på Seilmakerfruens Kro (!)

Men hva er det som er drivkraften bak all denne aktiviteten?

- Ingen dager er like, jeg møter mange forskjellige folk hver eneste dag, det liker jeg. Det er ingen 8-16 jobb, og selv om det er mange utfordringer er det akkurat det som er moro. Koser meg med utfordringer. Når alt går på skinner blir det faktisk litt kjedelig. Jeg hadde tidlig et mål om å drive et eget sted og stå på egne bein, det har jeg klart. Men det var ikke mye lønn i starten!

Da bodde jeg på jobb og hjemme hos mamma og pappa.

Økonomi og kvalitet

- Vi er nødt til å tenke økonomi hele tida. Samtidig må vi ha fokus på kvalitet så folk blir fornøyd. Heldigvis har vi flinke folk i staben. Vi har opparbeidet oss et stort nettverk og finner de fleste arbeidsfolka våre der, forteller Gerzic.

Om det blir levende musikk igjen på Ski-In-Bar gjenstår å se. Men et levende serveringssted blir det uten tvil når vinteren har lagt seg og slalomkjørerne vil ha pause fra bakken og mat i kroppen. Sigarettøyken i lokalet fikk Dagfinn Høybråten slutt på i 2004, og flipperspill og jukeboks har trolig blitt byttet ut med digitale spill og Spotify i 2017. Tidene forandrer seg og en enorm utvikling har skjedd på Skeikampen, men Ski-In-Bar består med sitt opprinnelige arkitektoniske særpreg. Akkurat som Andersen og Hovig bestemte i 1960.



Travle dager med maling og oppussing.