

STATSMINISTERENS HILSNINGSTALE VED BRENNERIEENES FORENINGS
100-ARS JUBILEUM, 12. MARS 1979

Når jeg her som representant for Regjeringen skal takke for dette utmerkede og hyggelige måltid, er det vel rimelig at jeg gjør dette på en slik måte at mine ord står i samsvar med Regjeringens politikk på viktige områder.

Regjeringen har i St.meld. nr. 32 om Ernæringspolitikk og matforsyningspolitikk slått fast overfor Stortinget på side 18 at "gjennom mat og drikke ernæres organismen med de stoffer som er nødvendige for vekst og vedlikehold samtidig som behovet for energi dekkes. Ernæringsvitenskapen beskjeftiger seg i første rekke med å klarlegge de mengder av kostens bestanddeler som er nødvendige for å oppnå tilfredsstillende vekst og utvikling og for å beholde den best mulige helse-tilstand gjennom hele livet. "

- 2 -

Om dette spørsmål mener Regjeringen videre at "gravide og diegivende kvinner, spedbarn, barn og ungdom, voksne og eldre" (og da er det kanskje ikke stort flere igjen) "har forskjellige ernæringsmessige behov som bestemmes av de ulike fysiologiske situasjoner. En kost som inneholder utilstrekkelige mengder av næringsstoffer eller næringsstoffer i ugunstig mengdeforhold kan føre til sykdom eller medvirke til at sykdom oppstår og utvikler seg."

Jeg går ut fra at de andre gjestene føler som meg hvordan vårt ernæringsmessige behov bestemmes av dagens fysiologiske situasjoner og hvordan dette påvirker vår holdning til dette velsmakende måltid.

Regjeringen har i det politiske dokument jeg siterer fra,

selvsagt dvelt nøye ved sammenhengen mellom jordbrukets produksjon og befolkningens ernæring. Men samtidig har Regjeringen i sin klokskap slått fast på side 42 at "med den teknologi en har til disposisjon vil det også være fullt mulig å produsere syntetiske næringsstoffer." Jeg er dagens vertskap takknemlig for at de har avstått fra dette.

Regjeringen har som vanlig overfor Stortinget lagt vekt på å uttrykke seg i klare greie folkelige vendinger. Vi har derfor under avsnittet kostmønster slått fast på side 56 at "vesentlige elementer i kostmønstret er vareutvalg, måltidsrytme, oppbygging av måltidene og variasjon." Når det gjelder måltidsrytmen syns jeg i dag vi har vært heldige. Regjeringen mener videre at "ethvert kostmønster er basert på et begrenset antall hovedmatvarer." Måltidsrytmen er i stortingsmeldingen definert

som "antall og tidspunkt for måltider og deres innbyrdes størrelse. Dette har vi lagt den største vekt på. Antall og størrelse (sannsynligvis av måltidene, ikke av gjestene) er bestemt av fysiologiske behov, tidspunktet av praktiske forhold, herunder søvn, arbeid, hvile m.v." Med dette mener vi vel at man spiser bedre i våken tilstand enn i søvne.

For dem som måtte være noe i uvisshet om hva slags hovedtyper av måltider som norsk kosthold er bygd opp av, har vi i den nevnte stortingsmeldingen slått fast at "brødmåltidene først og fremst består av smørbrød, og med dette mener vi brød, smør og pålegg i bestemte mengdeforhold, og noe å drikke til." Selv om det kanskje ikke hører med blant de store politiske uttalelser, har Regjeringen videre slått fast på side 56, annen spalte, at "det typiske middagsmåltid er en hovedrett med kjøtt

eller fisk med kokte poteter til, eventuelt også grønnsaker, saus "med videre". Jeg må si at dette måltid har i så henseende vært av høy klasse. Dette gjelder ikke bare saus, poteter, men også "med videre". La oss ta en foreløpig skål for dette "med videre".

Jeg skal ikke gå lengre i sitatet fra St.meld. nr. 32, men bare slå fast at Regjeringen også har vært klar over at i de aller fleste tilfelle blir hovedretten kombinert med poteter.

Det var muligens en forsømmelse av Regjeringen ikke å presisere hva slags poteter det her var tale om, jeg tenker ikke her i første rekke på om det var Kers Pink eller Beate, men om det var direkte tilberedte poteter eller poteter som hadde vært gjenstand for en gjærings- og destillasjonsprosess.

Dagens fest er til heder for poteten i denne i dobbelt forstand noe mer raffinerte form.

Jeg har vært til stede ved langt mindre interessante og minneverdige jubileer enn det vi i dag overværer. Når

Brennerienes Forening runder sitt hundreårsmerke er det verd en skål med en middag til.

Men det er et par forhold som jeg føler meg litt usikker på i sammenheng med dette jubileet. Når man så sterkt presiserer at det er 100 år siden Brenneriforeningen ble stiftet, kan dette gi et inntrykk av at den industri som knytter medlemmene i denne forening sammen, ikke er eldre av år enn 100. Det kan vel tenkes at det fins enkelte tilbakeliggende strøk i Norges land hvor denne industri ikke har mer enn 100 års ansiennitet. Men som talsmann for én av de bygdene hvor denne industrien har røtter mye lengre tilbake i tiden enn de siste korte 100 år, vil jeg gjerne presisere at den næringsvirksomhet eller kanskje

heller gjæringsvirksomhet som binder medlemmene i denne forening sammen, i hvert fall i den kommune jeg kommer fra, er av betydelig eldre årgang.

Det kunne også være verd å knytte noen merknader til hvordan denne merkverdige industrien har lykket godt i de bestrebelser som vi i vår offisielle distriktsutbyggingspolitikk ikke alltid greier, nemlig å spre virksomheten ut til små aktiviteter som kan bringe glede og utbytte i mange bygdelag.

Jeg vil også gjerne legge til at ved denne feiringen av de norske Brenneriers Forening - navnet er for øvrig såpass langt og komplisert at man nesten må ta fart, for ikke å si sats, når man skal uttale det. Altså når man ved dette jubileum nærmest gir inntrykk av at her står man overfor en liten eksklusiv gruppe produsenter og én stor kunde

representert med det nesten kongelige monogram og Kjell Kristensen, tror jeg også at man kanskje tegner et noe for enkelt bilde av den brennende aktivitet som kanskje foregår også i en noe mere utbredt, om ikke utbredt form.

Hjertelig takk for hyggelig lag, og et godt måltid.