

Møte 33 Rotary 2024/2025 05.05.2025

Hovedforeleser: Svein Harald Olsen

Isbua

Bodd store deler av livet, jobbet på skolen i Flekkefjord.

Litt om Kirkehamns historie.

Kombinert fiske og små-landbruk

Fiske viktig liv og fortjeneste

Vært folk lenge på Hidra, spor 9500 år tilbake.

Riksvei 1 var langs kysten før.

Kirkehamn muligens navngitt av Kirke på hamnen her. Var visst prest her på 1300-tallet og døpefont fra 1200-tallet.

Lang nok tilbake i tid, plikt møte opp i kirken. Presten her i gammel tid reiste helt fra Sokndal, med robåt.

1300-tallet stor fiskeindustri med sild, arbeid til alle.

Gjestgiveri fra rundt 1800-tallet var pliktig til å servere mat og drikke til reisende døgnet rundt.

Vørt opptil 6 stykk fiskemottak i Kirkehamn med ¾ stykk åpne samtidig.

Er fortsatt bunkekummer som står igjen der man pleide å tørke garn mellom bruk.

Fiskerbonden, hadde gjerne en flekk med jord noen dyr og egne robåt slik at de kunne utnytte mat- og arbeidsmulighetene her.

Folk har vært gode til å omstille seg og tilpasse seg gjennom tidene mtp handels- og fangst-muligheter.

Når silden forsvant omstilte fiskemottakene seg til å fange og få hermetisert reker.

Hummerfiske var stor høstbegivenhet hver skøyte kunne ha vært 400 teiner.

Hummer oppbevart i kiste på sjøen med opptil 200 hummer per kiste.

På 1960-tallet lite reker som første til at mottak på Hidra måtte stenge.

Siden det ble utført fiskedøgnet rundt, var det også nesten døgnåpne butikker.

Del 2 med Cecilie, mer spesifikt nyere historie Isbua.

Eier og driver av Isbua.

Gammelt ishushus bygd på 1800-tallet av rundt 30 fiskere som jobbet her, hver for seg.

Satte seg sammen og samarbeidet.

1860-tallet begynte å bygge 1886 ferdig.

Isen hentet fra lokal oppdemmet myr, når det frøs.

1927 kom kjøleskap og fryser og utkonkurrerte Isbua.

Ble et spøkelseshus og lagring av fiskeutstyr. Muligens også for hjemmebrent og noen hemmelige kyss.

Fylket tok til slutt affære og fikk restaurert bygget. Etter hvert lokalt ønske å ha restaurant i Isbua bl.a beliggenhet 2004 åpnet første restaurant.

Cecilie nr 7 som eier og har tidligere vært 6 konkurser her.

Cecilie med folk fra 2020, og Thomas som driver med Tollboden.

For å kunne drive restaurant trengte de å kunne forandre på bygget for å gjøre det om til en drivbar from.

Tok over Isbua i desember 2020. 12.mai 2021 var det ny åpning etter oppussing. Mer fokus på familier enn turister. Restaurant med dundrende overskudd til bærekraftig bedrift. Satset på helårsdrift, siden turister bare her deler av året.

2-3 suksess faktorer.

Tallene styrer, har fokus timeforbruk, svinn, innhandling og forbruk.

Samarbeid med byråer utlandet og Visit Sørlandet. Bruker mye tid til regnskap uten intern revisor.

Bor i generasjonsbolig og har mormor som kan hjelpe til slik at barna har noen å være med.

God støtte fra nettverk-

Brukt mye tid på lokalsamfunnet og blitt en del av det.

Lokalsamfunnet har blitt en del av restauranten.