

Nord-Norge på Grüne Woche 2013



INNHold

VERDDE – TROMS.....	3
ØSTLIA GÅRDSPRODUKTER – FINNMARK.....	4
LAKSFORSEN – NORDLAND.....	5
LUNDAL – NORDLAND.....	7
LYNGEN REKER AS – TROMS.....	8
NORDTUN GÅRD – NORDLAND.....	10
NORWAY SEA URCHIN AS – FINNMARK.....	12
JØRN-EIRIK JOHNSEN – TROMS.....	13
TROMSØ ADVENTURE AS – TROMS.....	14
LOFOTEN GÅRDSYSTEMER – NORDLAND.....	15
BUVIK BRYGGE, TROMS.....	17
DYRØYMAT AS –TROMS.....	19
GOURMET LYNGEN - TROMS.....	20
HALVORS TRADISJONSFISK AS – TROMS.....	21
HAMMERFEST TURIST AS – FINNMARK.....	23
KOBBLV VERTSHUS - NORDLAND.....	25
SORRISNIVA – FINNMARK.....	27
RESTAURANT SMAK – NORDLAND.....	28
MIKKELGAMMEN - FINNMARK.....	29

Bilder kan fritt brukes til å omtale bedriften, personer og produkter i hver respektive sak. Bildene skal krediteres bedriftsnavn dersom annet ikke er nevnt.

VERDDE – TROMS

Johan J.H. Eira, Markedsansvarlig
johan@verdde.no
mobil +47 92803087

Anders Johansen Eira, styreleder,
anders@verdde.no
mobil +47 97678339

www.verdde.no

Reinkjøttbedriften Verdde er en av bedriftene som har fått det ærefulle oppdraget med å representere Nord-Norge på Grüne Woche 2013. – Verdde har gode erfaringer med deltakelse på Grüne Woche og vi er glade for igjen å få lov til å være med, sier reineier og markedsansvarlig Johan J.H. Eira.



Reinsdyr beiter fritt på vidda i sitt naturlige skandinaviske miljø, hvor sopp, urter, lav og andre nærings- og mineralrike vekster vokser fritt. Dette gir kjøttet en unik kombinasjon av lavt fettinnhold og et høyt mineral- og protein nivå. Resultatet er en mild viltsmak og kanskje verdens møreste kjøtt. Reinsdyrkjøtt gir en flott kulinarisk opplevelse, som ikke lenger bør være en hemmelighet forbeholdt skandinaver.

Verdde AS ønsker å finne en samarbeidspartner i Europa som sammen med Verdde kan bringe reinsdyrkjøtt inn i nye markeder. - Tørking og røyking av kjøtt har lange tradisjoner blant samene. Vi ønsker å tilby produkter som både er sunne og smakfulle. Vi mener at det finnes et marked for høykvalitetskjøtt i Europa, sier Eira.

Verdde AS har gjennom varemerket «Davas» utviklet to nye produkter tilpasset det europeiske markedet. Det er tørket kjøtt, som er et snacksprodukt og lettrøkt reinsdyrkjøtt som er et eksklusivt middagsprodukt. Begge er unike i sitt slag. Markedsansvarlig Johan J.H. Eira vil være å treffe på den nordnorske standen under Grüner Woche.



ØSTLIA GÅRDSPRODUKTER - FINNMARK

9520 Kautokeino
Tlf. 78 48 50 01 – Faks 78 48 67 55
Mob. 91 54 72 89
joachim.foerster@c2i.net

Sápmi kalles den hemmelighetsfulle nordlige regionen Skandinavia. Urinnvånere kaller seg selv for samer og landet sitt for Sápmi. Samene har levd i generasjoner av det reinen gir dem. Kjøtt, skinn, lær og trekraft til utstyr og husgeråd. Helt til nyere tid har dette vært den eneste muligheten til å livberge seg på vidda. Reinsdyrene lever halvilt i store flokker som trekker i en årssyklus mellom sommer og vinterbeite. Samene lever under flytting og gjeting i sine tradisjonelle telt LAVVU, hvor også kjøttet blir røkt. Tørking og røyking er de eldste metodene for konservering av kjøttet.



Østlia Gårdsprodukter er en moderne kjøttforedlingsbedrift i samenes sentrum, Kautokeino. Som gründer med tysk bakgrunn ønsker jeg å forene samisk tradisjon med kontinentale håndverkstradisjoner. Resultatet ønsker jeg å presentere for dem på bildene.



Reinsnacks, et snaksprodukt, lufttørket og røkt.



Røkt spekeskinke av rein, tørrsaltet, røkt og langtidsmodnet.



Reinsdyrssalami, en ekte salami, lufttørket og med edelsopp på utsiden.

LAKSFORSEN - NORDLAND

Laksforsen ligger i Grane kommune i Nordland. Langs E6 ca. km nord for porten til Nord-Norge og 28 km sør for Mosjøen. Laksforsen turist-caffe as åpnet i mars 1992. Da hadde Monica og Gudmund Forsmo jobbet med prosjektet siden 1989. Prosjektet ble finansiert gjennom egne midler og innsats, tilskudd fra daværende DU og lån i bank. Bedriften ble sakte men sikkert solid gjennom hardt arbeid, en porsjon nøkternhet og litt flaks.



Mat og drift

Familien har stått sterkt i driften i alle år, gammel og ung har jobbet side om side og gjør det fortsatt. Dette mener vi er en av våre sterke sider, og på denne måten bevarer vi en mattradisjon som ellers ville bli glemt. Norsk tradisjonsmat har vært bedriftens kjerne helt siden starten. Vi har basert menyen på våre egne oppskrifter som ofte er arvet fra bestemødre og oldemødre.



Vi har gjennom generasjoner av matkjerringer innflytelse fra Rana, Hemnes, Grane og Lesja i Gudbrandsdalen. De senere år har vi fokusert utelukkende på tradisjonsmat og vi benytter oss av en del lokale råvarer. Samtidig som vi bevarer det tradisjonelle ønsker vi å følge med i tiden, men på våre premisser.

Attraksjon

Laksforsen er et 17 meter høyt og ca 100 bredt fossefall i elva Vefsna i Nordland. Fossen er meget godt tilgjengelig for besøkende. Øredøvende, vibrerende og vått!

På 1800 tallet var Laksfors House (engelskvillaen) reisemålet for de første turistene i området. Laksefiske var fantastisk under fossen. Laksen har alltid stått under fossen for å prøve å komme oppover elva. Det er bygd flere laksetrappet, den første i tømmer. De siste 20 år har trappa vært stengt PDA gyrosmitte. Laksen står i hopetall og hopper forgjeves i fossen til glede for skuelystne. Elva er nå behandlet med rotenon, og ligger forholdsvis død.

Tilbud

Vi har ca 100 sitteplasser i restauranten og ca 50 spise plasser i 2 etg møterom. Vi har konferanser, møter, selskap, julebord og sammenkomster hele året. Lunsj, middag servering i sesong og store deler av skuldresesonger.

Butikk



Gavebutikken har gradvis utviklet seg fra en krok med postkort og tresløyd til en 170 m2 gavebutikk med et bredt vareutvalg. Her finnes glasskunst og tresløyd, strikk og ullvarer samt bøker, postkort, kalendere, musikk og suvenirer. Butikken drives sammen med resten. Varene plukkes ut av oss og selges av oss.

Museum/Utstilling

Som en del av utbyggingsprosjekt som resulterte i fordobling av arealet vårt inviterte vi Helgeland museum som samarbeidspartner. De har bygget en utstilling med laksefiske i Vefsna som tema. Laksfors House står sentralt i utstillingen. I tillegg presenteres nasjonalparkene Børgefjell og Lomsdal-Visten i utstillingen. Utstillingen er under stadig utvikling og det samarbeides også tett med Grane kommune i forhold til nasjonalparkene og mulighetene deromkring.



Senere utvikling

Det siste året har vi jobbet med et prosjekt på gården der familien Forsmo bor. Vi resturerer et våningshus fra 1800 tallet. 4/5 overnattingsrom og finstue med plass til ca 25 spisegjester vil stå ferdig høsten/ vinteren 2013. Vi vil de første år drive dette integrert i Laksforsen for å kunne ta i mot mindre tilstelninger i høst/vinterhalvåret.

LUNDAL - NORDLAND

Tlf. 75 33 96 90

Faks. 75 53 83 21

post@lundalnord.no

www.lundalnord.no



Lundal er opprinnelig en fjellgård ved foten av Folgefonna i Etne kommune. Johannes Lundal flytta hit rundt 1870. Her hadde de sauer og geiter på beite om sommeren. Johannes dro til Evanger og lærte seg å produsere spekepølse. Kunnskapen tok han med seg hjem til Lundal og arven er ført videre i generasjoner.

Olav Lundal, oldebarnet til Johannes Lundal, flytta nordover til Breivik i Salten sammen med kona Torill og barna i 1982. Høsten året etter startet de med produksjon i nye lokaler i Breivik. I begynnelsen foregikk det meste av salget i egen ferskvaredisk i Breivik, men har de siste årene dreid over til å selge gjennom dagligvarehandelen og restauranter i Nordland. Lundal produserer et bredt spekter av produkter, men har valgt å fokusere spesielt på spekemat og tørrsalta bacon i forbindelse med Grüne Woche 2013.

Jo Edvin Lundal, sønn av Olav og Torill, er daglig leder og driver virksomheten sammen med brødrene Tor Olav og Vegard. De satser på fortsatt produksjon og vekst i den lille bygda, Breivik i Salten. I 2012 flyttet de nedskjæring og grunnproduksjon inn i nye lokaler, mens den gamle bygningsmassen tar seg nå av spekemat og sesongproduksjon. Trua på at etterspørselen etter kvalitetsmat skal holde seg og at det sterke grunnlaget som foreldrene har bygd opp – gjør at en ny generasjon satser på produksjon av kjøtt og spekemat i den tidligere så stolte jordbruksbygda.

Lundal Nord har ikke vært på Grüne Woche tidligere og det blir også første gang Jo Edvin deltar.

LYNGEN REKER AS - TROMS

Jack-Robert Møller, Adm Direktør

+47 90783115

www.lyngenreker.no

Havgapet utenfor Lyngen er havets skattkiste. Her har nordmenn i tusenvis av år funnet råvarer av ypperste kvalitet til eget bruk og for eksport til markeder over hele verden. I storm og stille og i alle årstider, går den norske rekefiskeren ut på feltet for å jakte på havets røde rubin. Lyngenfjord håndpillede reker tilbys nå fersk, til bruk for konsumenter i ulike nasjoner. Produktet er basert på fantastiske råvarer fra våre nordligste farvann og i fjordene rundt Lyngsalpene og er håndpillet og foredlet av mennesker med mer en 50 års erfaring.

Lyngen Reker AS har lange tradisjoner og erfaringer med å tilby markedet unike rekeprodukter, helt tilbake til 1950. I dag er det mer enn en 20 kystbåter i Lyngen, Skjervøy, Tromsø og Lenvik som leverer til bedriften. Dette utgjør mer enn 40 lokale årsverk. Lyngen er en viktig reiselivsdestinasjon i Nord-Troms, hvor reker er en naturlig og viktig del av kulturhistorien.

Det er i havgapet utenfor og rundt de spektakulære Lyngsalpene at fiskerne driver sin rekefangst. I svært rene havområder vokser rekene seg store, i kaldt næringsrikt vann på mellom 50 og 500 meters dyp. Rekestrålerne leverer daglig til fabrikken hvor rekene møysommelig blir håndpillet av ansatte som alle har mer enn 30 års erfaring med å tilby kvalitetsprodukter. Rekene blir etter pilling lagt i lake, for å holde smak og holdbarhet vedlike. Produktene blir derfor ekstra smakfulle og saftige, og gir smaksopplevelser helt i verdenstoppen.

Lyngen Reker AS er en av svært få norske bedrifter som håndpiller ferske fjordreker og som kan tilby et slikt unikt produkt. De ferske håndpillede rekene er tilpasset et marked og kunder som vet å sette pris på det aller beste av kvalitet innenfor reker. Det er den bevisste konsument, som har kjennskap til reker og ulike rekekvalitet som er faste kunder og målgruppe til produktene. Lyngen Reker AS har som målsetting å få en fast kundegruppe innenfor de mest eksklusive restaurantmerkene i Norge og i Europa.



Fabrikken har vært en viktig del av norsk rekehistorie helt siden etableringen. En rekehistorie som med kresne kunder har ført fabrikken til å satse på ferske kvalitetsprodukter fanget fra områdene i og rundt Lyngenfjorden.

Lyngen Reker AS har i dag et stort produktsortiment som består av ferske skallreker, håndpillede reker fra dagsferske reker, maskinpillede lakereker på fersk råvare, smakstilsatte lakereker, rå pillede reker og tradisjonelle singelfryste pillede reker, basert på

frossen råvare. Alle produktene er møysommelig utvalgt og tilberedt for kresne kunder over hele verden.

Lyngen Reker AS deltar på Grüne Woche fordi dette gir dem en god anledning til å presentere sine ferske håndpillede reker overfor en stor kundemasse. Messen er en utmerket arena for å kommunisere de ferske rekeproduktene fra Lyngen, og gi bedriften mulighet for nye markeder og kunder for deres produkter.

NORDTUN GÅRD - NORDLAND

Bø i Andøy

Nordtun Gård har historie tilbake til 1700 tallet, og vår familie var de første som ble selveiere på bruket. Dette skjedde i 1865. Siden den gang har gården gått fra generasjon til generasjon innen familien. Vi, May og Stig Johannessen, er femte generasjon på Nordtun Gård. I dag er vår hovedproduksjon melk og kjøtt av storfe. Det meste går til Tine og Nortura, men som et ledd i å skape arbeidsplass til både May og Stig på bruket, produserer vi også forskjellige typer ost og litt videreforedling av kjøtt.



På gårdsbutikken selger vi våre egne produkter, men også andres småskalaprodukter.

Både mat og husflid kan fåes hos oss!

På Ysteloftet arrangeres selskaper, kurs og andre sosiale sammenkomster hele året. På sommeren har vi kafè hver dag mellom 12 – 18.



Fra 2005 har gården også hatt eksotiske dyr til skue på tunet. Vi har en liten flokk med Lama som har gitt oss mye positiv oppmerksomhet. Dyra er populære og besøke både for liten og stor

Gården fungerer også som besøksgård, vi tar imot både turister, lokale reisende, skoler, barnehager og tar omsorgsoppdrag gjennom barnevernstjenesten.



Innenfor reiseliv jobber vi som en aktiv bidragsyter, i samarbeid med andre, for å gi alle som gjester Andøy og Vesterålen gode opplevelser, lokal mat og et møte med folket som bor og lever her.



NORWAY SEA URCHIN AS - FINNMARK

Norway Sea Urchin AS
Mattis A. Tangeraas – Daglig leder
+47 9485 6003
www.norwayseaurchin.no

Båtsfjord har i lang tid vært kjent som "fiskerihovedstaden" i Norge, og fiskeri har vært livsgrunnlaget her siden tettstedet ble etablert. I riktig gamle dager bodde ikke folket i Båtsfjord, men på Makkaur, Hamningberg og Syltefjord som var steder der det var langt nærmere til fiskefeltene. Når motoren kom inn i fiskeriene på 40-50 og 60-tallet ble disse bygdene fraflyttet og tettstedet Båtsfjord vokste frem. Ly for de harde vinterstormene og roligere farvann gjorde at Båtsfjord fort ble "fiskerihovedstaden, og det landes og produseres i dag ca 15-20 000t fisk årlig.

Tradisjonelt har det kun vært fokus på hvitfiskproduksjon i samfunnet, og dette har vært en svært ustabil produksjon som har variert med forhold som beitegrunnlag, vær, fikens vandringer osv. På 80-tallet så man at det begynte å blomstre opp store bestander med kråkeboller i fjordene i Finnmark, som beitet på de store tareskogene i fylket. I dag har kråkebollebestanden blitt noe mindre, men man regner likevel med at rundt 2/3 av tareskogen i Finnmark ble nedbeitet og forsvant som en konsekvens av kråkebollenes invasjon.

Norway Sea Urchin AS ble etablert i 2010 med målsetning om å utnytte denne ressursen til noe fornuftig. Kråkeboller selges i store kvanta på verdensbasis, og selve gonaden benyttes i mat. Dette være seg i sushi, pasta og andre retter. Kråkebollegonade har en kraftig, men søt sjøsmak, og benyttes sjeldent i store mengder på en tallerken i likhet med russisk kaviar.



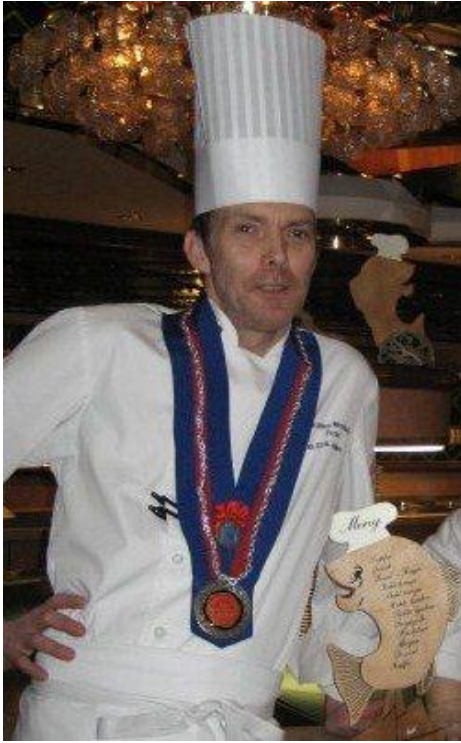
Kråkebollene høstes skånsomt med dykkere eller miniubåt, alt etter hvor kupert et område er. I dag er populasjonen av kråkeboller i Båtsfjord så stor at det ikke finnes nok mat til alle, og følgelig blir kråkebollene små og kvaliteten dårlig. Derfor får kråkebollene et "spa-opphold" hos oss i Norway Sea Urchin AS før de selges. Her får de temperert vann, kontrollert miljø og masse mat slik at de har mye og jevnt gonadeinnhold før de pakkes og skipes til kunder, levende. Fra Båtsfjord til Beijing er transporttiden 24 timer. Hos våre kunder settes kråkebollene tilbake i vann igjen, slik at de kan selges til sluttbruker levende.



I tillegg til at kråkeboller er en spennende råvare bidrar Norway Sea Urchin AS til å forhindre forsurening av havmiljøet. Etter hvert som kråkeboller høstes begynner det å gro tareskog i områder som har vært "døde" i lang tid. Tareskog er havets "regnskog" og binder opp store mengder CO². Samtidig har forskning vist biodiversiteten i frisk tareskog er 20 ganger høyere enn i områder uten. Dette arbeidet er i dag på forsøksstadiet, men hvem vet, kanskje man i fremtiden kommer til å høste kråkeboller bare for å få økt CO₂-bindingsevne i havet, og sånn et bedre miljø?

JØRN-EIRIK JOHNSEN - TROMS

Mitt navn er Jørn-Eirik, født i 1967, og er oppvokst i Tromsdalen. Jeg har helt fra min barndom hatt interesse og lyst til å jobbe med mat og mennesker. Gjennom min oppvekst på familiebedriften Tromsdal Gjestgiveri begynte jeg tidlig å jobbe innenfor faget, og hadde foreldre som støttet opp og bidro til å øke min iver for å jobbe i næringen.



Kort om min bakgrunn; Læretiden ble fullført ved SAS Royal Hotell i Tromsø før verneplikten ble gjennomført som kokk på ubåten KNM Utsira.

Etter endt førstegangstjeneste var det nytt opphold som kokk ved SAS i Tromsø hvor jeg ble fram til jeg fikk muligheten til å jobbe i Sveits som Chef D Partie.

Etter hjemkomst drev jeg Tromsdal Gjestgiveri fram til vi solgte familiebedriften. Har siden vært innom flere bedrifter, både kjeder og privateide. Disse er blant annet; Scandic Tromsø (Hovmester), Brankos/Emmas Drømmekjøkken (Restaurantsjef), Stabburet (Matfaglig konsulent, Horeca), Alfheim Event (Eget firma med catering og drift av VIP-losjer på Alfheim Stadion), Gründer Tromsø (Daglig leder) og Malangen Brygger (Engasjement med hovedansvar for restaurant og kjøkken).

Jeg har og i årenes løp fått med meg flere kurs, samt 2 års skolegang på Høgskolen (Studieretning yrkesfaglærer).

Jeg har og hatt gleden av å kunne ta oppdrag små og store oppdrag i inn og utland for å profilere vår matkultur i lag med å øke interessen for vårt fag og yrke. Arktisk mat til døgnvill, fiskesprell til ungdommer, hjemme hos kokk, lokalmat under Riddu-Riddu, og 17.mai mottakelse for 300 gjester i Murmansk med fokus på råvarer fra hav og kyst er noen av oppdragene jeg har vært heldig å være med på å utføre.

Mitt fokus er å kunne benytte det rikholdige spisskammeret vi har i landsdelen, både med tradisjonelle tilberednings og konserveringsmetoder, så vel med internasjonale elementer.



Jeg ser fram til å være med på å framheve vår landsdel, landsdelens reiselivsprodukter, og ikke minst Nord-Norges rikholdige utvalg av råvarer og produkter.

TROMSØ ADVENTURE AS - TROMS

www.tromsoadventure.no



Tromsø Adventure ble etablert i 2010 og basert i Tromsø. Firmaet eies av Sommarøy Arctic Hotel, Malangen Brygger og Lyngsfjord Adventure. Formålet med Tromsø Adventure er å tilby pakketurer. Produktene kan kjøpes på nett og det tilbys hundekjøring, snøscooterturer, reinsdyrkjøring og nordlysturer på vinteren. På sommeren kan gjestene oppleve brevandring, kajakkture og ørnesafari. Målgruppen er først og fremst det britiske markedet, men kundene kommer fra hele verden. Tromsø Adventure er støttet gjennom bedriftsnettverket til Innovasjon Norge.



Sommarøy er et levende og tradisjonsrikt kystsamfunn, der jakt, fiske og fangst i uminnelige tider har vært livsgrunnlaget. Vinterstid kan gjestene få oppleve nordlysturer med lokalkjent guide som velvillig deler historier fra Sommarøy med sine gjester. På sommeren er det mulig å padle i den flotte skjærgården og gå i land på de fineste strender, sykle, vandre eller være med ut på sjøen for å se etter havørna. Sommarøy er en perle som bør oppleves.



Malangen brygger er et idyllisk hotell og rorbuanlegg med tilhørende kurs- og konferansefasiliteter like ved Malangsfjorden. Her skal gjesten oppleve god mat, vakker natur, opplevelse av høy komfort og service. Gjестene kan være med på nordlys jakt med ulike vinteraktiviteter i Camp Nikka, oppleve båt og fisketurer på fjorden, gå toppturer på ski og til fots eller benytte seg av et flott utendørs spa anlegg.



Lyngsfjord Adventure tilbyr hundekjøring, snøscooterturer, reinsdyrsafari, trugeturer og skiskole i Camp Tamok. I denne villmarkscampen bor gjesten i hytte eller lavvo, og får virkelig oppleve følelsen av å være i villmarken. Camp Tamok er et sted med en helt spesiell atmosfære og spennende aktiviteter som alle kan delta.

LOFOTEN GÅRDSYSTEMER - NORDLAND

Saupstad, 8360 Bøstad
lofoten-gardsysteri@online.no
Mobil: 950 82 958
Tlf: 76 08 96 31
www.lofoten-gardsysteri.no



Lofoten gårdsysteri ligger på Vestvågøy, på yttersida mot Unstad. Fra Leknes er det 20 km til gården. E10 følges til avkjørsel til venstre mot Unstad og Haneskiltet. Gårdsysteriskiltet følges til gården. Fra E10 er det 6 km til Lofoten Gårdsysteri (7 km fra Lofotr Vikingmuseum). Fra Svolvær er det 60 km til gården. E10 følges til avkjørsel til høyre mot Unstad og Haneskiltet. Denne avkjørselen ligger ca. 1 km etter Lofotr Vikingmuseum. Fra E10 er det 6 km til Lofoten Gårdsysteri.

Organic farm and cheesefactory in a fabulous location between Steinfjord and mountains. On our farm we have different animals; goats, pigs and chicken. In the farmshop we sell cheese made from goat- and cowmilk, hand made sausages and different local products; herbal products, honey and sweets. It is possible to join us with cheese making on a 'mini' cheese course. We offer an Norwegian 'matpakke', a food packet from the farm, with fresh bread, cheese and sausage with a map and a description of a hiking tour in the mountains around the farm. You find us on the road to Unstad, 8 km from the Lofotr Viking museum. Welcome to the farm!

Lofoten Gårdsysteri – Saupstad Gård finner du på yttersiden av Vestvågøy, på vei mot Unstad. Gården ligger flott sørvendt mellom Steinfjorden og Saupstadtinden, i en frodig dal. De grønne fjellene rundt gården er et ypperlig beiteområde til geitene, og turområde for folk. I gårdsysteriet foredler vi økologisk geitemelk til velsmakende oster, i tillegg yster vi av lokalprodusert kumelk. Gårdsysteriet har også produksjonslokaler til videreforedling av det gode geitekjøttet som produseres på gården. Her lages det spekepølser og forskjellige typer grillpølser. Vi selger også kjekjøtt i sesongen. Kvalitet, økologi og den gode smaken står sentralt hos oss.

I gårdsbutikken selger vi forskjellige andre fine lokale gårdsprodukter. Det er viktig for oss, og ikke minst kundene, å ha et stort utvalg av de mange gode produktene som finnes i Lofoten. Gårdsbutikken ligger ved siden av ysteriet. Gjennom et vindu er det mulig å se inn i produksjonslokalet. Om sommeren er det populært blant besøkende å se når geitene blir hentet fra fjellet før kveldsfjøset. Spesielt spennende for unger er det å være med og hente dem! Nytt i år er en

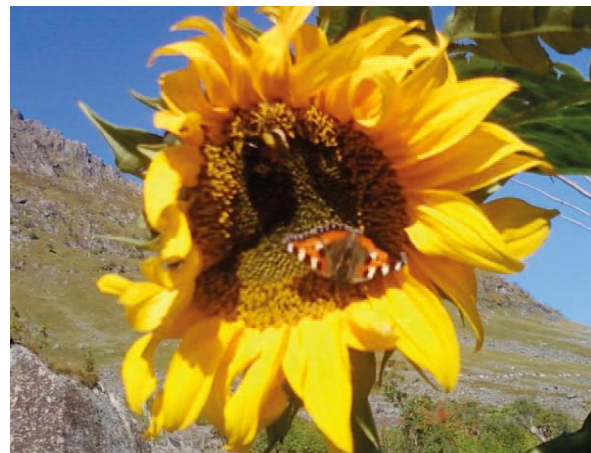
lokal matpakke som besøkende kan kjøpe sammen med en turbeskrivelse fra gården, dagsturer og kortere turer. Et annet nytt tilbud er at besøkende kan være med å lage sin egen ost (etter avtale).



Sentralt i arbeidet vårt er økologisk drift og riktig bruk av de ressursene som finnes på gården. Å produsere ekte kvalitetsprodukter av de unike råvarer vi har her i Lofoten. Vi gjør dette med glede og håper å smitte flere med å drive økologisk og produsere lokal mat. I samarbeid med en lokal barneskole og Vestvågøy kommune har vi startet en økologisk skolehage på gården. Dette er et veldig inspirerende pedagogisk tilbud vi skal utvide og jobbe mer med. I tillegg er dette en besøks-hage veldig mange har glede av om sommeren.

På gården er det 140 melkegeiter. Fra mai til oktober går de ute på fjellet. Kjeene (unggeitene), bukkene, griser og høner går ute på små beiteområder i nærheten av gården. I 2006 bygde vi en tallefjøs i tilknytning til det eksisterende fjøset slik at dyrene har det helt topp inne i tørrhalmen i fjøset om vinteren også.

Fjorden har gitt navn til vår mest solgte ost: Steinfjording! Den har vi både som naturell, lagret, og med forskjellige urteblandinger. Vi har en knallgod fetaost i kaldpresset rapsolje og diverse ferske oster. Vi kjøper inn kumelk av en lokal bonde, den blir blandet i geitmelk for å lage Nordlandsost. Flere av ostene vi produserer her er blitt prisbelønt.



BUVIK BRYGGE, TROMS

Tor Arne Nilsen
www.buvikbrygge.no

*"Der står eit hus aller nedst mot fjera
og stirer blindøygt mot sjø og hav,
med låke veggar
og tunge dører,
med grisne skjeltrar og gammalt stav"*

*Det står der stilt utan glas og gluggar,
ja utan golv, utan loft og lys,
og vinterdagen
sig gjennom veggen,
med gufs av vøte og trekk og frys.*

*Men om no golvet er berre moldgrus,
det gjømmar minne i flo på flo,
av bruk og verkty
og gammal stordom
om ingen hender det nyttar no.*

*Men det er soge om menn som levde
i lite lys, og som fraus og svalt.
Gå inn i naustet
og stå der lenge,
der finn du runer som seier alt.*

*Her er ein styrvol du skulle sjå på,
eit spjerra segl og ein sundslått båt.
Det ligg her verdlaust
og endå er det
vår kvardagssoge i von og gråt.*

*Men slår det opp sine store dører,
Då får kvar tingen der inne liv.
Då levnar støa,
då vaknar fjera,
og folk og kvardag får fart og driv.*

*Det står eit nedslite hus ved sjøen
og skeivt det verkar i bord og stav.
Det står der fattig
og grått som fjera,
og stirer ut mot det åpne hav.*

Kilde:

*Fra diktsamlinga Steingaren framfor
havet. Orkana, 2001.*

Giennitt med tillatelse fra forlaget



I naboskapet av forfatteren Lars Berg sin hjemplass Buvik på sørsiden av Kvaløya ligger Buvik Brygge i en lun bukt helt inn til strandkanten. Her kan du oppleve havets luner, fuglelivet i fjæra og roen på fjellet



Tor Arne Nilsen som er vokst opp i Buvik flyttet som 17 åring til Tromsø og jobbet der i 5 år. Jeg oppdaget fort at bylivet ikke passet meg og etter noen år som reisende montør over hele Norges land ble lengselen tilbake til Buvika og nærheten til naturen, havet og de fine opplevelse som barn så stor at valget var lett. Jeg bygde hus på hjemplassen og etablerte meg der med et lite møbelverksted. Bedriften drev jeg i 20 år, bygde det om i 2004 til det flotte rorbuanlegget. Anlegget ble åpnet i mai 2005 og siden da har jeg drevet det i samarbeid med Susanne Seifert som er fra München og har hatt mange fornøyde gjester fra forskjellige deler av verden som kommer tilbake år etter år. De fleste er fisketurister som er her på sommeren og fisker av det store mangfoldet vi har her: Torsk, kveite, sei, uer og steinbit i hovedsak. Det er 4 alubåter på 19" med 50 ps motorer som er i drift fra 1.mai til 30.setember.

Mange av våre gjester er veldig opptatt av hvordan vi har det om vinteren. Akkurat denne fantastiske årstiden var grunnen at Susanne flyttet fra Tyskland til NordNorge. Hun er veldig opptatt av naturen her med fine opplevelse som Nordlys, vandring fra fjæra til høyfjellet, sledeturer med sine 6 Siberian Husky som er utrolig snille og folkekjære turkamerater. Her i Buvik kan hun nyte roen hvor hun enn befinner seg og som har økt hennes livskvalitet. Hun trives godt med jobben i Buvik Brygge og kontakten med masse flotte folk.



Buvik Brygge er eneste næring i bygda og er med å skape liv og trivsel på plassen.

Buvik Brygge har 4 velutstyrte leiligheter. Hver har 2 soverom, bad/WC/dusj, Stua med TV og kjøkkenhjørne. Gratis Internett.

Gapahuken ved siden av er et selskapslokale med plass til 40 personer. En steinbakerovn og peis inviterer til kulinariske og koselige stunder. Om ønskelig kan du avtale med oss frokost/full pensjon. Vi lager fiskeretter til en hver tid med helt ferskt råstoff som vi har tilgang til med nærheten til havet og en stor fiskeflåte.

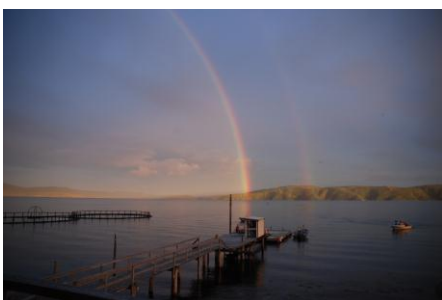


Bålplassen ligger flott til i strandkanten ved utløpet til Vollelva der man kan sitte og nyte Nordlyset på fine kvelder med bålcaffe og kakekos. Det er også kort avstand til populære plasser som Sommarøy og Kattfjordeidet.

Buvik Brygge som ligger 1 time fra Tromsø er et ideelt utgangspunkt for høst og vinteraktiviteter og alle kan delta, fra små barn og ungdommer til eldre. Vandring langs strandkanten til Torsnes er en mye brukt vandring med et yrende fugleliv av mange forskjellige arter og med mange kulturminner fra jernalderen og gamle bosettinger der det enda står rester av gamle hus. Et gravfelt med minst 10 graver ligger like ved siden av Bryggen.



Vi tilbyr guidete turer med eller uten hund. Der vandrer vi gjennom en kort turløype og guiden kan fortelle om boplassområder med kokegroper og jakt med jakthull fra jernalderen. Du kan også leie truger og oppdage naturen på egen hand.



Ca 1 times gåtur fra Buvik Brygge ligger en lavvo ved Buvikvatn som er beregnet på vinterturer med ovn for oppvarming og er et flott tilbud for familieturer med overnatting. Turen gjøres etter tursti på sommeren eller som trugertur om vinteren.

Føler at vi begynner å komme i mål med prosjektet og med god hjelp fra Innovasjon Norge, stor dugnadsånd fra bygda og nærområde, mye arbeid, slit, tanker, latter og tårer er vi nesten ferdig med utviklingen av Buvik Brygge. Vi er kjempegodt fornøyd med det vi har gjort og føler at det blir godt mottatt av gjester som har besøkt oss.



DYRØYMAT AS –TROMS

Dyrøymat har eksistert siden sin spede begynnelse høsten 2001. Dyrøymat er en regional leverandør av kjøtt og fiskevarer, ferdigmiddag og catering. Vi definerer vårt hovedmarked som Midt-Troms og deler av Sør-Troms - innenfor 1-2 times kjøretid med egen distribusjon. Totalt 30.000 mennesker i 12 kommuner. Vi dekker våre kunders behov for gode måltider. Vi skal også kunne levere utenfor regionen gjennom gode distributører.

Vårt konsept er bygd rundt en sammensatt verdikjede, med egen nedskjæring, innkjøp av råvarer for foredling og videresalg, produksjonskjøkken og eget utsalg. Dette gir oss muligheten til å levere et stort spekter av produkter.



Dagens lokaliteter stod klare høsten 2004 i form av et moderne produksjonsbygg med eget utsalg på nesten 700 kvm totalt, i sentrum av Brøstadbotn i Dyrøy kommune i Troms. Ved årsskiftet 2011/2012 sto tilbygget ferdig med nye 330 kvm i 2 etasjer. Vi innså fort at vi hadde for lite lagerkapasitet, og bygde ut med fryserom, kjølerom, viltkjøle og klimarom for tørking. Vi er til sammen 10 ansatte med 8,5 årsverk. 4 av 7 eiere arbeider til daglig i bedriften.

Ytterligere pågangsmot fikk vi gjennom at vi i 2006 fikk 2. pris fra SparebankEN Nord-Norges næringsfond, og i

2009 fikk Dyrøymat' s suksessteik hederlig omtale i konkurranse om Nord-Norges mest nyskapende matprodukt. Vi har gjennomført flere skattefunnprosjekt, vært gjennom en designprosess, skapt merkevaren Dyrøylam, og har i år for første gang tatt inn elg fra Dyrøy.



Dyrøymat leverer hovedingrediensen til mange måltider hvert år! Vi bidrar til små anledninger så som familiemiddager, ferdigmiddag til den travle og det daglige hovedmåltid for våre eldre rundt om på institusjonene. Vi er også en viktig del av mange store anledninger, enten det er et bryllup, en konfirmasjon, en firmafest eller en konferanse. Vårt bidrag er derfor en viktig del av folks hverdag og fest, og det tar vi på alvor

Nærhet til kundene, gode lokaliteter, dyktige medarbeidere og kvalitet i produkter og leveranser er våre viktigste konkurransefortrinn. Vi har fått anbudet på levering av råvarer på kjøtt og fiske siden til de fleste institusjonskjøkken i Midt-Troms, vi leverer også ferdige middager til noen institusjoner. Vi fikk høsten 2011 anbudet på levering av fisk og fiskevarer til forsvaret i Troms, noe som utgjør en stor kontrakt for oss, med påfølgende utfordringer i forhold til logistikk og kapitalbinding. Vi satser på lokal kvalitetsmat. Ønsket vårt er å dekke våre kunders behov for gode måltider. Derfor slagordet :Det gode måltid!

Vårt bidrag på Grüne Woche vil være 3 av våre røkte fiskeprodukter: Røkt laks, røkt ørret og røkt ishavsørre. Råvarene får vi inn fra våre leverandører i Vesterålen og på Senja. Vi salter og røyker selv – med bøkflis.

GOURMET LYNGEN - TROMS

Lyngen og Lyngsalpene er mest kjent i Norge og utlandet, som ekstremskikjørrernes mekka. For matentusiaster er det området der det beste lammekjøttet blir produsert!

På Lyngenhavøya er beiteområdene unike. Det er fastslått av forskere. Under majestetiske fjell, vannes urter og fjellgress av vannet fra de mange isbreer. I lyse, arktiske sommermånedene går sau, lam og rein på beite her. Fritt, og forholdsvis trygt for rovdyr, mesker de seg av det beste matfat et beitedyr kan få. Bonden har gjort et godt grunnlag for kvalitet. I flere tiår har Lyngbonden vært opptatt av å ale frem de beste lammene. I løpet av vinteren legges grunnlaget i fjøset ved nøye å velge de beste mordyr til de beste hanndyr, slik at resultatet av bevisste valg, blir lam med stor kjøttfylde og lite fett, - slik forbrukeren vil ha det.



Bildetekst: Majestetiske tinder, brevann, ville bekker og fossefall, - gir næring til irrgønt beitegras stappet med omega-3 fettsyrer. Dette er den daglige kost for Lynglam i sommerhalvåret. Lammene vokser raskt på et slikt beite, og slaktes når de kommer ned fra fjellbeitene. Dette blir det kvalitetskjøtt av.

Gourmet Lyngen er en liten kjøttbedrift som skjærer og viderefører det fantastiske kjøttstoffet som ales opp på Lyngenhavøya. Gourmet Lyngen er opptatt av å ta vare på vår lokale matskatt, og behandler eksklusive råvarer fra småfe og rein med respekt og kjærlighet. Vi tilbyr dere godbiter fra vårt beiteparadis. Nedskåret til ulike delikatesser som lammeplomme, fileter, ribbe, carrè, koteletter, eller videreført til pølser og spekemat. All skjæring og bearbeidelse av kjøttet skjer hovedsakelig for hånd, slik at den gode kvaliteten blir ivaretatt.



Til Grüne Woche tar vi med oss vårt tørkakjøtt av Lynglam. Dette er et tradisjonelt nordnorsk produkt, i form av en utbeinet lammepølse, som er saltet og naturtørket. Produktet brukes gjerne til snacks, kanapeer, turmat og lignende. Bildet under viser tørkakjøtt servert med gul fastost, valnøtter og fiken.

HALVORS TRADISJONSFISK AS – TROMS

Halvor Hansen
www.halvorsfisk.no

Halvors Tradisjonsfisk AS (Halvors) skal i år delta på Grüne Woche i Berlin for andre gang, og vil presentere sin prisvinnende tørrfiskfilet for et tysk publikum.

Halvors ble etablert i 2000 og holder til i Tromsø. Firmaet eies av Halvor Hansen og Svein Ingvar Bjørndal og har 7 ansatte.

Halvors har spesialisert seg på produksjon av utvannede, gryteklare produkter av tørrfisk, klippfisk, lutefisk og boknafisk for et kvalitetsbevisst marked. Halvors benyttes kun lokale eller nordnorske råvarer i sin produksjon og råvarene skal være av stor fisk, fortrinnsvis skrei, levert av den nordnorske kystflåten.



Produktene skal kjennetegnes med høy kvalitet, være lettvinde og naturlige. Produktene skal være mest mulig gryteklare, uten skinn og bein. I første rekke tilbys produktene hoteller, restauranter og cateringmarkedet i Norge, men produktene er i dag også gjort tilgjengelig for dagligvaremarkedet.

Produksjonen er basert på dyktig håndverk i alle ledd, og generasjoners erfaring ligger til grunn for fortsatt verdiskapning i dagens marked. Dette krever et nært samarbeid mellom både råvaretilvirker/producent, Halvors og bearbeider mot sluttbruker (kokk, restaurant).



Halvors har i samarbeid med Tank Design i Tromsø utviklet en emballasje som skaper oppmerksomhet, samtidig som den framstår som troverdig og vinner kundens tillit til et lokalt foredlet tradisjonsprodukt – et ekte håndverk. Løsningen gir i dag detaljert informasjon om hvordan de enkelte råvarene bearbeides til ferdig produkt, noe som sprer viktig kunnskap om produktet og tradisjonene bak. Denne formidlingen av fakta, holdninger og kunnskap ønsker Halvors nå å utvikle for et internasjonalt marked.

Halvors filosofi:

Gjennom en kombinasjon av kvalitetsfokus, kunnskap om foredling og god design, ønsker selskapet å etablere seg som et kjent merkenavn innen bearbeiding av norsk sjømat, og som en ambassadør for nordnorsk sjømatkultur.

Halvors Tørrfiskfilet:

Tørrfisk er Nord-Norges eldste eksportprodukt, og råvaren fra Lofoten innehar en unik kombinasjon av natur, kultur og tradisjoner. Produksjonen er dyktig håndverk i alle ledd, og generasjoners erfaring ligger til grunn for fortsatt verdiskapning i dagens marked.

Halvors Tradisjonsfisk ønsker med Halvors Tørrfiskfilet å gi kundene en særegen og tradisjonsrik matopplevelse, og bedriften har et sterkt fokus på kvalitet og prestisje gjennom godt faglig håndverk. Halvors Tørrfiskfilet er en verdiskapende fornyelse både for norsk og internasjonalt marked, og

består av ferdig utvannet skreifilet vakuumpakket i porsjonsstykker. Produktet kjennetegnes med høy kvalitet, det er 100 % naturlig, og svært lett å tilberede.

Pakningen har et innovativt og prisvinnende utseende, inspirert av gamle tradisjoner og kvalitet i alle ledd. Tanken er at emballasjen skal skape oppmerksomhet og vinne kundens tillit til et lokalt foredlet tradisjonsprodukt. Pakningen inneholder informasjon om selve produktet og det er beskrevet serveringsforslag/oppskrift på emballasjen. Sammen med emballasjen følger et nyutviklet matkort med samme produktinformasjon/oppskrift til inspirasjon for kunden.



HAMMERFEST TURIST AS – FINNMARK

Knut-Arne Iversen

www.hammerfest-turist.no

Hammerfest er tett, livlig, humørfyllt og fargerik; midt i det karrigste landskapet på Finnmarkskysten. Nord-Norges eldste by er et flott utgangspunkt for vandring, havfiske, artige severdigheter og utflukter.

Mikropol

Hammerfest regner seg selv om verdens nordligste by. Nå er jo bystatus blitt et tøyelig begrep, men Hammerfest er og blir en mikro-storby i Arktis. Torget og den travle hovedgata yrer av liv, enten havtåka ligger klam eller Finnmark peser i tropevarme. Mat- og utelivstilbudet overrasker også, fra samisk mat i Mikkelgammen til verdens nordligste kinarestaurant. Under cruise- og hurtigruteanløp blir stemningen tidvis litt karnevalsaktig. Bli gjerne med på en guidet tur i Hammerfest, og hør mer om hvordan storbyliv leves på 70 grader nord.



Vakre og morsomme Hammerfest

Hammerfest er preget av tett, fargeglad gjenreisingsarkitektur med et islett av oljeboomens ekstravaganse. Obligatoriske besøk inkluderer Hammerfest kirke fra 1961 med sitt flammende glassmaleri. Den lille katolske kirken er verdens nordligste. Isbjørnklubben med utstillinger fra Ishavet utsteder medlemskap som beviser at du har vært i verdens nordligste by. Byfjellet Salen, som er en svært enkel spasertur, byr på fantastisk utsikt over byen mot Håja og Sørøya.

Rett ut i naturen

Treløs og barsk finnmarkskyst og vidde er forunderlig tilgjengelig i Hammerfest. Det enkleste er å være med hurtigbåten til de små fiskeværerne rundt Hammerfest på et par timer. Turistkontoret kan også foreslå korte og enkle vandreturer nær Hammerfest, eller man kan bli med på en guidet fjelltur.

Til Nordkapp

Når man først er kommet så langt, bør man ta turen til Europas ytterste utpost, Nordkapp. Fra Hammerfest organiseres det både en guidet tur og reiser på egen hånd. Helleristingene i Alta er også innen rekkevidde.



KOBBELV VERTSHUS - NORDLAND

Mitt navn er Hege Ruud og jeg er vertskap på Kobbelv Vertshus. Jeg er utdannet kokk og har en mastergrad i reiseliv. Mitt hjerte banker for ærlig mat og opplevelser i naturen. Jeg har en forkjærlighet for små steder, hvor man kan jobbe med alt fra mat og menyer til utvikling av opplevelsestilbud. Jeg har vært på Kobbelv Vertshus siden 2005, sammen med en flott gjeng av dyktige medarbeidere. Da vi tok over i 2005 hadde stedet hatt en del motgang, og min jobb har vært å bygge opp stedet igjen til et vertshus hvor det er godt å være; hvor god mat og gode opplevelser står i sentrum. Vi føler at vi er på god vei, og at Kobbelv Vertshus nå er ”mer enn et stoppsted”.



I 2013 har vi 30-årsjubileum. Fra 1983 var vertshuset funksjonær bolig for NVE og Statkraft under utbygginga av kraft og vei i Sørfold. I 1986 åpnet E6 rundt Leirfjorden og Kobbelv Vertshus åpnet dørene for veifarende, lokalbefolkning og turister. På menyen stod det tradisjonskost i gode porsjoner, og stedet ble raskt kjent for sin gode mat. Vertshuset utviklet seg til å bli et populært stoppested og en naturlig møteplass for lokalt næringsliv og kommuner. Beliggenheten og arkitekturen bidro også til denne utviklingen; Vertshuset

sitt særegne bygg ligger vakkert til med Sørfjordelva og Baggfossen som nabo, utsikt over Leirfjorden, og med nærhet til både fjell og hav. Samtidig sentralt på grunn av E6.

Vi ønsker å formidle kraft- og vei historien huset er bygd på, og å ta vare på de tradisjonene som ble skapt fra 1983. Vi serverer fortsatt tradisjonskost. Gode råvarer er basis for all god mat, og vi benytter lokale råvarer i stor grad, og lager maten fra grunnen av. Samtidig har vi utviklet våre spesialiteter, og til arrangementer og selskaper tilbyr vi tre og femretters menyer, basert på lokale råvarer.



Vi serverer gjerne også våre menyer i litt annerledes omgivelser, hva med en tunnelopplevelse? Vi vandrer 115 trappetrinn ned langs Baggfossen og ned til et tunnelinnslag fra krigens dager. Her har vi tilrettelagt med bord, benker, varme og bål og historiefremføring. Tunnelopplevelse har blitt et av våre merkevarer til møte- og gruppemarkedet.

Når det gjelder utendørsopplevelser, har vi nå et nett av merkede turløyper rundt oss. Det er kun 40km i bil til Rago Nasjonalpark, eller en vadringsstur på 22 km, over Kati. I lag med våre samarbeidspartnere kan vi tilby guidede fjellturer, "nærturer", kanopadling, innlandsfiske og fjordturer. Eller hva med et gårdsbesøk til en av Nord-Europas nordligste bringbærgårder; Bjørklund Gård på Styrkesnes.



Velkommen.

SORRISNIVA – FINNMARK

Johnny Trasti

www.sorrisniva.no

Snøscootersafari på den endeløse Finnmarksvidda. Ishotell med fantastiske skulpturer og en atmosfære du aldri før har opplevd. Nordlyset som danser over himmelen mens du nyter en drink servert i et håndlaget isglass. Varmt og hyggelig vertskap. Er det noen grunner til å IKKE komme til SORRISNIVA, Alta?



På bredden av Altaelva ligger en liten familiebedrift med store drømmer og enda større pågangsmot. Gründerne av denne bedriften har vokst opp ved elva. De så det som helt naturlig å skape sitt levebrød av å vise fram den naturen og det landskapet de har så stor kjærlighet til. Etter 25 år i servicebransjen har bedriften etablert seg som et fyrtårn innenfor reiselivet i Finnmark og drifter nå både iglohotell, snøscootersafari, elvebåtsafari og restaurant.

Det store trekkplasteret er Sorrisniva Igloo hotell, som hvert år bygges opp i januar og renner ut i elva i slutten av april. Hotellet inneholder 28 dobbeltrom, 2 suiter, is-bar, is-galleri, fellesområder med flotte is-skulpturer og et is- kapell som huser rundt 16 bryllup hver sesong. Som Norges første og nå største hotell laget av snø og is trekker det besøkende fra hele verden.

Hotelllets hovedskulptør er kjøkkensjef Johnny Trasti, viden kjent for sin matlaging og kåret til årets kjøkkensjef 2009 av Norges Kokkemesteres Landsforening. Johnny kom til Sorrisniva for å hjelpe med byggingen av det første iglo

hotellet i 2000, og ble i 2004 ansatt som kjøkkensjef på restauranten Laksestua. Han har gått i lære hos japanske iskunstnere, og bidrar hvert år til den unike utsmykningen og finishen i Sorrisniva Iglo Hotell.

Sorrisniva framstår som et hjemmekoselig sted å være, med god atmosfære, rolige dager og opplevelser for livet. Hvem drømmer vel ikke om å sitte i et utendørs boblebad som holder 40 varmegrader mot naturens kalde minus 20, å skåle mot nordlyset som danser over lueklede hoder?



RESTAURANT SMAK – NORDLAND

Espen Ramnstedt

www.restaurantsmak.no

Jeg fant , jeg fant, sa Espen. Ikke bare fant han sin livsledsager Eva-Linda, han fant også sitt livs restaurant. Espen lot seg heldigvis også finne. Han er en av kokkene som bidrar på den nordnorske standen på Grüne Woche.



Espen er en riktig Nordlending, fødd i Lofoten og oppvokst i Vesterålen. Han var meget aktiv innom volleyball, tennis og sykling som ung. Dette har gjort at han i dag, uten sport, er en sterk lagsspiller og leder. Han har gått sin kjøkkenutdannelse i Tromsø og Bodø og har etter dette jobbet rundt i Norge fra Stavanger i sør til Svalbard i Nord. Espens sterke sider er roen han alltid har, uansett trykk og stress på kjøkkenet, han har en utmerket sans for smaker og samtidig det enkle.

Året var 1999 og han jobbet på Svalbard, da han møtte sin blivende fru Eva-Linda, som han i dag driver Restaurant Smak sammen med. Eva-Linda er utdannet servitør og de er det perfekte teamet; Espen på kjøkkenet og Eva-Linda i salen.

Restauranten åpnet de i 2010 etter mange år på jakt etter det "perfekte" lokalet og byen de ville bo i. At det blev Bodø var bare en tilfeldighet, de var på Reine i Lofoten og drev et rorbuanlegg når de fant restauranten. Drømmen deres er å gjøre Restaurant Smak til en av de beste i nord, på mat, service og opplevelse.



Det jobbes med lokale leverandører og råvarer. Restaurantens konsept er en 6-retters meny med vinmeny, som skiftes hver uke. Dette gjør at kjøkkenet må være meget kreative og fantasifulle. Det har til i dag ikke vært samme meny eller rett to ganger siden åpningen.

Restaurant Smak ønsker å markedsføre Nord-Norges unike råvarer, sine fantastiske produkt og selvfølgelig sin restaurant mens de er på Grüne Woche.



MIKKELGAMMEN - FINNMARK

Mikkelgammen, Suotnju, 9520 Kautokeino
www.mikkelgammen.no

På toppen av byfjellet Salen, i verdens nordligste by Hammerfest, ligger den samiske torvhytten Mikkelgammen. Gammen er bygget opp på tradisjonelt vis, slik samene har gjort det i uminnelige tider. Ved et besøk i Mikkelgammen blir du tatt med på en reise inn i samenes rike, du får et innblikk i en historisk og spennende kultur. Sittende ved bålet inne i gammen, på et dekke av bjørkeris og reinskinn, blir du servert et samisk måltid, basert på naturens egne ressurser. Med hjemmebakket brød til maten, nykoka bålcaffe fra grua, og den samiske folkesangen "Joik" klingende inne i gammen, blir dette en uforglemmelig stund. Velkommen til Mikkelgammen, eller som det heter på samisk: " Bures boahitin!"



Finmark har alltid hatt en tverrkulturell befolkning. Landegrensene ligger tett i denne delen av Norge, og landsdelen har vært preget av impulser fra forskjellige folkeslag. Hammerfest by har alltid vært preget av den samiske delen av folket, og her har du mulighet til å få et innblikk i den samiske kulturen.



Mikkel Nils Aslak og hans kone Solveig har vært involvert i formidling av samiske kulturopplevelser i 15 år, og tilbyr en opplevelsrik erfaring i samiske omgivelser. De er representanter for den delen av den samiske befolkningen som har reindrift som en del av sin hovednæring. Mikkel Nils har reindrift som sin hovedgjøft, mens Solveig er utdannet lærer, og underviser ved en samisk skole. Dette er en vanlig arbeidsdeling i den delen av den samiske befolkningen som er involvert i reindrift. De fleste assosierer umiddelbart samer med reindrift, men faktisk er det kun en minoritet som livnærer seg på med reinsdyr. Den største samiske kommunen i Norge er faktisk Oslo, og størstedelen av befolkningen i Finnmark har samiske aner, uten at det er synlig.

Historisk kan man dele samene inn i tre forskjellige grupper. Reindriftssamene som er de mest synlige i dag, sjøsamene som ernærte seg av villrein og fiske, og skoltesamene som bodde i den østlige delen av Finnmark. Samene har alltid befolket den nordlige delen av Skandinavia, og var en ensartet befolkning inntil landegrensene mellom Norge,



Sverige, Finland og Russland var formelt etablert. Mikkel Nils sin familie kommer opprinnelig fra Sverige, men endte på den norske siden av grensen da landegrensene ble formalisert.

Gammen er en torvhytte som er satt opp på salen, 5 minutters kjøretur fra sentrum av Hammerfest. Denne boligformen er svært gammel blant samene. I gammen vil det bli servert et måltid Biidos, som er et samisk festmåltid. Mikkel Nils og Solveig vil i løpet av besøket ta sine gjester sine gjester med på en reise gjennom tid, rom og kulturer. I en koselig atmosfære preget av lun bålvarme, og spraking fra ilden, får man et innblikk i samiske tradisjoner. Den samiske sangformen som kalles "joik", er et selvsagt innslag. Mikkelgammen har skjenkebevilling.



Hvis man ikke ønsker full middagsservering er det mulig å bestille smaksprøver eller et lett måltid, basert på råvarer som finnes i landsdelen. Buljong av rein, Solveigs hjemmebakke brød med reinsdyrkjøtt eller røyket laks, og muldebær er noen alternativer.

Mikkel Nils har en reinflokk som trenger tilsyn, og det er mulig å være med i forbindelse med gjeting av dyrene. Når man er med på slike turer tar man aktiv del i arbeidet. Forholdene varierer med årstidene. Det er også mulig å være med på reinflyttingen mellom kyst og innland som foregår om våren og høsten. Disse turene krever en del utstyr som det er mulig å leie. Om vinteren er snøscooter et helt nødvendig hjelpemiddel. Hvis man ønsker overnatting vil det bli satt opp en laavo. Laavo er et samisk telt som alltid har blitt benyttet av den nomadiske delen av den samiske

befolkningen. Temperaturen kan krype ned til minus 30 grader på innlandet av Finnmark om vinteren, men laavoen er konstruert slik at man kan tenne ild i midten av teltet, og det er ikke noe problem å holde varmen.

