



Styrgruppens nomineringar till Ny Nordisk Mat's Hedersdiplom 2008

Årets tema: Konkurrenskraftig regional/nordisk produktutveckling

- med inriktning på gastronomi, sundhet och livskvalitet

- bidrage til en positiv kyst- og landdistriktsudvikling ved at videreudvikle og styrke værdiskabelsen af nordiske lokale/regionale madprodukter og produktioner
- bidrage til at give befolkningen en kost, der bidrager til sundhed og livskvalitet efter nutidens viden om sund kost
- øge den nordiske konkurrencekraft inden for produktion af nordisk mad samt styrke et mangfoldigt udvalg af nordiske råvarer og fødevarer

Följande kandidater har nominerats av styrgruppen till Ny Nordisk Mat's Hedersdiplom 2008:

- | | | |
|---------------|---|--------|
| • Danmark: | Læsø Saltsyderi | sid 2 |
| • Finland: | Kasvis Galleria från Kuopio | sid 4 |
| • Grönland: | Restaurant Nipisa i Nuuk | sid 5 |
| • Island: | Vox restaurant, Reykjavík | sid 6 |
| • Norge: | Hanne Frosta, eier av "På Høyden" restaurant i Bergen | sid 7 |
| • Sverige: | Eldrimner | sid 9 |
| • Åland: | Överängs Hembageri & Kvarn | sid 10 |
| • Appendix 1: | Finland | sid 11 |
| • Appendix 2: | Norge | sid 12 |

På följande sidor finns motiveringarna.

Köpenhamn den 12 september 2008

Magnus Grøntoft
sekr i Ny Nordisk Mat

mg@norden.org

+46 705 83 65 66

1. Danmark: Læsø Saltsyderi

Udvikler og styrker tværgående samarbejde inden for gastronomi, kultur, regional udvikling og råvareproduktion.

I begyndelsen af 1990'erne åbnede den første sydehytte – og senere er produktionen udbygget. Det er i dag Læsø's mest besøgte turistmål. Her fremstilles noget af det lækreste salt, og det sælges til høje priser til Danmarks førende restauranter og specialforretninger samt visse supermarkeder med højprofilsprodukter over hele landet.

Bidrager til positiv udvikling i kyst- og landområder, videreudvikler og styrker værdiskabelse af nordiske lokale/regionale råvarer og produkter.

Fra midten af 1100-tallet og 500 år frem var saltsydning øens hovederhverv. På de sydvendte strandenge har der altid været adgang til vand med en meget høj koncentration af salt, hvilket er helt afgørende for, om det kan betale sig at syde. I løbet af middelalderen var der op mod 1500 saltsydehytter, som fremstillede salt i åbne jernpander. Eventyret fik dog en brat ende, da al skov på øen var fyret væk under panderne, og i 1652 sluttede saltsydningen efter ordre fra kongen.

I 1991 genskabtes saltproduktionen på Læsø. den første sydehytte er en rekonstruktion af udgravningen i 1990. 3 jernpander blev ophængt over ildstedet og den 5. juni 1991 kunne det første salt i nyere tid opøses til afdrypning og tørring. I dag har projektet 2 hytter med i alt 3 pandeanlæg, to store moderpander (forinddampningsanlæg) samt en eksperimenterende pande. Der laves salt hele året. Produktionen er på nuværende tidspunkt 64 ton salt årlig. Processerne skal illustrere, hvordan salt i middelalderen blev fremstillet, dog foregår tørringen af salt i dag på et tørreloft, hvor der er opsat en luftaffugter.

Det er i dag muligt selv at syde sit eget salt i et udendørs minipandeanlæg under grundig vejledning.

Læsø Saltsyderi ejes af Læsø Salt A/S med ca. 20 ansatte. Den ejes af Læsø Fonden, hvis formand er Læsøs borgmester. Den daglige ledelse består af saltfoged Torsten B. Jakobsen, sydemester Poul Christensen og saltskriver Berith Mikkelsen.

Virksomhedens kultur er præget af frihed under ansvar samt stolthed over saltet og saltsyderiet.

Der arrangeres specielle arrangementer som fx Nattesalt, Livets salt og Naturvejledning.

Bidrager til at give befolkningen en kost, hvor sundhed og livskvalitet er i overensstemmelse med nutidens viden om sund kost.

Rent salt er natriumklorid, og det smager kun af salt. Læsøsaltet er inddampet havsalt, som har en delikat krydret smag og et smukt udseende. Dets konsistens og måde at smelte på er unik. Det er porøst og opløses let i munden.

Læsøsalt fremstilles ved langsom inddampning af vandet i store kar over åben ild fra fyring af lokalt træ. Temperaturen i karrene er lavere end kogepunktet – det giver den bedste smag. Under inddampningen frasorteres visse bittersalte, hvorimod mineraler, sporstoffer, jod, alger og lerpartikler bevares. Disse naturlige bestanddele giver Læsøsaltet dets karakteristiske og eftertragtede smag. Det allersmukkeste kaldes Jomfrusalt. Det er store pyramideformede krystaller, som kun udfældes én gang om ugen, når panderne er rensede og kalkede. Jomfrusalt blev tidligere kaldt "det hvide guld", fordi det var så værdifuldt, at det blev brugt som handelsvare i hele Nordeuropa.

Salt bør indtages i begrænset mængde, og derfor er det netop vigtigt, at det har en høj kulinarisk kvalitet.

Salt har en positiv effekt på psoriasis, og derfor er det nu muligt at komme på Læsø Kur & Helse, der har udviklet et koncept i samarbejde med professor Knud Kragballe. Foråret 2008 åbner de i nye lokaler i den gamle havnekirke i Vesterø. En meget utraditionel ombygning af en kirke til en moderne kurcenter med saltbade og behandlinger med saltlage, ler og alger.

Sammenkoble nordisk design og kultur med nordisk mad og madkultur.

Saltet sælges i små sække som bærer præg af tradition og eksklusivitet.

Øge den nordiske konkurrence ved produktion af nordisk mad og styrke mangfoldigheden blandt nordiske råvarer

Læsø Sydesalt er et udpræget eksempel på mangfoldighed på saltområdet.

Fremme forskning og markedsbaseret innovation inden for nordisk mad og madkultur.

På Slagteriernes Forskningsinstitut er der forsket i den sensoriske effekt af at tilsætte Læsø Sydesalt til forarbejdede kødprodukter med henblik på at bruge det bl.a. i fremstillingen af regionale og lokale kvalitetsfødevarer

Flere informationer på www.sydesalt.dk

Claus Meyers beretning fra et besøg på Læsø i forbindelse med optagelsen af TVudsendelsen Smagen af Danmark.

"Den allerstørste oplevelse var dog en formiddag, hvor jeg skulle koge nye kartofler i det fri ved Læsø Saltsyderi med udsigt over Rønnerne. Turisterne var taget hjem. Enkelte saltsydere holdt bålene ved lige. Damp og røg slog mod himlen, og der var fuldstændigt stille. Solen hang dovent i horisonten, og bjerge af læsøsalt funkede som diamanter. I denne uforglemmelige kulisse skulle jeg forsøge at koge mit livs bedste kartoffel. Det er tæt på ikke at være løgn at hævde, at det lykkedes ... Bag efter spiste vi dem sammen, hele filmholdet.

Aldrig før har jeg oplevet kartofler blive sat til livs med så stor andagt."

2. Finland: Kasvis Galleria från Kuopio

Kasvis Galleria har på ett konkurrenskraftigt, innovativt och fräscht sätt förmått kombinera dagens megatrender inom gastronomin vilket innebär smakliga, hälsosamma, lättlagade och bekväma produkter. Kasvis Gallerias affärsidé och produkter förverkligar på ett enastående sätt tankarna kring Nya Nordiska Köket och Ny Nordisk Mat projektet.

Kasvis Gallerias produkter står i spetsen för innovationerna inom den finländska livsmedelsindustrin. Produkterna lättar vardagen och matlagningen såväl hemma som i storkök. Produkterna, som också tar hänsyn till hälsoaspekterna, kan användas på mångahanda sätt. Den grundläggande utgångspunkten är läckra smaker och en utmärkt konsistens. Flera av produkterna uppfyller också kraven på specialdiet, dvs. de är gluten- och laktosfria.

Det lilla familjeföretaget har lyckats bevara de bästa finska mattraditionerna och utveckla moderna produkter i det nya nordiska kökets anda. En lång produktutveckling har gjort det möjligt för företaget att ta fram lockande och bekväma vegetariska produkter med smak och färg från naturen.

Kasvis Galleria är ett familjeföretag som i dag sysselsätter tjugo personer med spetskompetens. Kasvis Gallerias högförädlade och högkvalitativa produkter framställs av nordiska grönsaker, bär och frukter. Produkterna kan användas till såväl förrätter, huvudrätter som desserter. Kundkretsen består av restauranger, storkök och dagligvaruaffärer (700) som uppskattar högkvalitativ mat.

Smak, visuella aspekter, färgkombinationer och kundernas behov är nyckelord inom produktutvecklingen. 80 procent av råvarorna, rotfrukter och bär, potatis, grönsaker, frukt, svamp, mjölk- och spannmålsprodukter, kommer från närliggande finländska jordbrukare. Kasvis Galleria tillverkar inlagda grönsaker, sous-vide-produkter, vegetariska patéer och terriner, potatisstänger, vegetariska biffar, tårter, pajer, grönsaksrullar, vegetariska smörgåspålägg, Caroliinas, desserter, Bavaois.

Produktinnovationerna har gett företaget ett försprång på marknaden och ökat efterfrågan. Till exempel de vegetariska smörgåspåläggen innehåller inte soja och är en ny sorts pålägg även för en köttätare. Näringsmässigt har produkterna rätt sammansättning, de är smakliga, läckra och även visuellt njutbara.

Kasvis Galleria har valts tre gånger (2006, 2007, 2008) till vinnare av Årets Stjärnprodukt i Finland.

Se även Appendix 1

3. Grønland: Restaurant Nipisa i Nuuk

Da restaurant blev etableret i Nuuk i 1999 var der tale om en af de mest spændende nyskabelser i den nordiske gastronomi.

Køkkenchef Rune Collin og hans hustru overtjener Gitte Nestel nyfortolkede fra starten de Grønlandske råvarer som moskus okse, rensdyr, grønlandsk lam, sortebær, skaldyr og fisk etc. etc. på en helt ny og exceptionel spændende form.

Den sublime gastronomiske kvalitet af råvarerne, tilberedningen og restaurantens uformelle, behagelige og professionelle atmosfære gjorde fra åbningsdagen restaurant Nipisa til et tilløbsstykke i både Grønland og resten af Norden.

Restaurant Nipisa nyskabelser indenfor de grønlandske råvarer har været en kæmpe inspirationskilde til hele Norden og det skyldes især Gitte Nestel og Rune Collins utrættelige arbejde både i restauranten og internationalt i forbindelse med internationale gastronomiske events hvor i tusindvis af gastronomibegeistrede mennesker har fået en kæmpemæssig smagsoplevelse fra Rune og Gittes nye nordatlantiske gastronomi.

Som ambassadører for gastronomi med nordatlantiske råvarer har Gitte og Rune deltaget i følgende gastronomiske events:

- Expo 2000, Hannover i forbindelse med kulturshowet "Furrytale"
- Arctic Winter games, præsentation af grønlandsk mad med gæstekokke fra Danmark.
- Food with a View, samarbejde med Noma i forbindelse med hjemmestyrets jubilæum.
- I London for at præsentere Grønlandske råvarer i samarbejde med Royal Greenland og Arctic Green Food.
- I Stockholm på Restaurant Sturehof i forbindelse med grønlandsk uge, samt deltagelse i landsdækkende morgen tv.
- Været rundt med Sarfakk Ituk i de store danske kystbyer og præsenteret grønlandske råvarer samt det nye grønlandske køkken.
- Været i Baskerlandet, i forbindelse med nordisk uge i samarbejde med Dansk fødevarer forum.
- Deltaget i "Smag på Kunsten" på Aros i Århus.

Lidt generelt om Nipisa.

- Nipisa åbnede 26. August 1999. Nipisa betyder stenbider på grønlandsk, navnet relaterer både til noget delikat (nipisahannen er en stor delikatesse heroppe), noget der skal spises helt frisk og noget meget sæsonbetonet, som netop er det restauranten er bygget op om.
- I 2005 flyttede Nipisa til andre lokaler i den gamle del af Nuuk, med fantastisk udsigt over Nuuk fjord.
- I 2008 kom Jeppe til, og er nu medejer af Nipisa.
- Rune var årets kok i 2002 og 2003. I 2004 var det Martin vores kok på det tidspunkt der blev årets kok.
- Jeppe blev årets kok i 2006 og 2007.
- Jeppe udgav kogebogen "Grønland, til lands til vands og i luften" i December 2007.
- I 2003 nåede Rune i finalen i konkurrencen "Europas bedste kystkok" i Stockholm.
- I 2004 samles 12 kokke incl. Rune fra de nordiske lande og udarbejdede og skrev under på Manifestet for ny nordisk mad.
- I 2005 blev Rune udtaget til og deltog i konkurrencen "Nordic Challenge" i København.

4. Island: Vox restaurant, Reykjavík

Vox restaurant in Reykjavík Iceland has worked in the spirit of New Nordic Food from the beginning of the project, or rather before the beginning of that. They place emphasis on fresh Icelandic and Scandinavian sources in a creative and value increasing way, both for local people and tourists.

The Chef de Cuisine, Gunnar Karl Gíslason, is an inventive leader who has been in the front of the debate of using fresh local and Nordic ingredients and cuisines in Icelandic restaurants.

They introduce the Manifesto of New Nordic Cuisine on their homepage and as stated there: "To maintain freshness, we keep the path from nature to plate as short as possible. We nurture direct contact with hunters and fishermen, farmers and experts on spices and berries in the highlands. The fish is selected and brought directly from the boats, same goes with game-birds and vegetables, spiced up with the kitchen's creativity".

The menu gives the "sound" of Icelandic and Nordic atmosphere in a delicious way. One can almost feel the freshness of Nordic wind and ocean in the text.

In restaurant Vox the staff manages to put together Nordic food culture, fresh Nordic ingredients and Nordic design, all in one. They are personal, but still professional in their way of satisfying all five senses; sight, smell, hearing, touching and tasting.

Working in the spirit of New Nordic Food, Restaurant Vox, the Chef de Cuisine Gunnar Karl Gíslason and his staff makes an excellent candidate for the NNM hedersdiplome 2008.

5. Norge: Hanne Frosta, eier av "På Høyden" restaurant i Bergen



En kvinne som gløder for nordiske råvarer

Det er sjelden å finne en entusiast som gjør hva de sier. Hanne Frosta er en prisbelønt kokk som gjør akkurat det. Hun har tatt sin filosofi på alvor og serverer ren, enkel, og fersk mat med lokale råvarer, i samsvar med Ny Nordisk Mat sine verdier. Hun er kompromissløs i bruk av lokale/regionale råvarer.

Bygger nettverk for lokale produsenter

Et av de største problemene regionale og lokale småskalaprodusenter har er å nå fram til sitt marked. Publikums kjennskap til produktene deres må bygges systematisk og over lang tid. Dessuten trenger mange stor hjelp i å klare å holde kvaliteten på et jevnt høyt nivå hele tiden. Profesjonell hjelp og konstruktive tilbakemeldinger er stor mangelvare. Hva er vel bedre da enn en krevende kunde som samtidig kommer ut til deg for å gi råd og veiledning og som eksponerer produktene dine på best mulig tenkelig vis. Kombinasjonen Hanne Frosta har skapt, mellom småskalaprodusenter og muligheten de har til fantastisk eksponering av produkter i en velrenomert restaurant er en utrolig god kombinasjon. Her får man hjelp og mulighet til å nå markedet samtidig. Det er forbilledlig måte å bygge framtidens marked på.

Hanne har fått to priser som kokk og for sitt engasjement for å høyne kvalitet av lokale råvarer og for sin aktivitet i å lære opp lokale råvareprodusenter i hvordan de skal produsere kvalitetsråvarer. Hun har drevet mye oppsøkende virksomhet gjennom matfestivaler og har bidratt til å skape sterke positive følelser hos turister som besøker Bergen. Hun brukes mye av Bergen kommune i representasjon. Hun er initiativtaker til Slow Foods avdeling i Bergen og er en stor forkjemper for økologiske råvarer. Hanne ble i 2005 årets kokk i Norge.

Sterk kvinneprofil

I april 2008 ble Hanne portrettert som månedens kokkeprofil i WACS, Verdens kokkeføderasjon. I et yrke med sterk mannsdominans er hun en meget engasjert kandidat for likestilling, samtidig som hun igjen tar sterkt til orde for nordiske og lokale råvarer.

Hanne representerer, med sin kunnskap og sitt store engasjement, spiren til det som vil være kjernen av en kompetent gruppe forkjempere av Ny Nordisk Mat. Hanne er entusiast av vesen, hun gløder på en smittsom måte i sitt engasjement. Som kokk er hun kompromissløs, med opplæring blant annet fra NOMA i København. Hun profilerer ikke bare råvarer i sine menyer, men også produsenter og steder hvor råvarene kommer fra på en utmerket måte. På hennes hjemmeside skaper hun også et bindeledd videre til produsenter, gårdsturisme og lokale matorganisasjoner.

Hanne jobber mye for å spre kunnskap, skape grunnlag for å få nye og bedre råvarer, hun er miljøbevisst og forkjemper av økologisk produksjon og hun arbeider målbevisst for at nye grupper mennesker, lokale og internasjonale turister, skal bli eksponert mot Ny Nordisk Mat. Hun er en fantastisk representant for konseptet Ny Nordisk Mat.

Støtte til matturisme

På Høyden er en restaurant som på beste måte reklamerer for lokal turisme og matproduksjon gjennom å eksponere gjestene for fantastiske råvarer servert på en utsøkt måte nært knyttet til informasjon om hvor dette kommer fra og hvordan gjestene kan utvide sin kunnskap og opplevelse gjennom videre eksponering.

En pris til Hanne Frosta vil sette fokus på restauranter med lokal og Nordisk profil på et tidspunkt hvor vi er meget nær med å få et trendgjennombrudd for disse restaurantene i Norden. I siste trendrapport fra Synnovate (World Wide markedsbyrå) i august 2008 ble for første gang Nordisk mat observert som trend i undersøkelsen og det ble postulert at dette kanskje var begynnelsen på en ny trend. Tilsvarende har Pej gruppen i Danmark hatt tilsvarende observasjoner. Medieoppmerksomhet rundt gode kandidater er derfor meget viktig i tiden framover for å styrke denne bevegelsen i markedet og det vil ha stor betydning at en kvinne får prisen nå i 2008 for en merkevarebygging av Ny Nordisk Mat.

Noen omtaler av Hanne:

<http://www.oikos.no/newsread/news.asp?DOCID=10413&N=5211>

<http://www.smakavkysten.no/aktiviteter/smak-av-kysten-dikt.html>

<http://www.matoghelse.no/index.php?cat=77920&id=432435>

<http://matoppskrift.no/servering/paahoyden>

<http://www.gourmetkurs.no/>

<http://www.spisestedet.no/aktuelt/View%20Profile%20for%20Women%20in%20WACS.htm?id=6>

Se även Appendix 2

6. Sverige: Eldrimner

Eldrimner är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk. De ger kunskap, stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige, i starten såväl som i utvecklingen av företaget. Eldrimner hjälper företagare genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det småskaliga mathantverket ska blomstra.

Hos Eldrimner är företagarna med och formar verksamheten. Eldrimner är lånat från den nordiska mytologin där Eldrimner var grytan som ständigt kokade i Valhall och vilken användes av jättarna för att tillaga grisen Særimner.

Småskaligt mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung.

Kännetecknet för småskaligt mathantverk är att en människohand är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag.

Eldrimner är en organisation som av regeringen tidigare utpekats som ett nationellt resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Eldrimners uppdrag är att sprida kunskap och ge råd inom området. Målgruppen är producenter och andra intressenter. Verksamheten består av kurser, seminarier och studieresor som vänder sig till nya och redan verksamma producenter inom småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Vidare arrangeras mässor och utställningar, publiceras rapporter, handböcker, och nyhetsbrev.

Vid en oberoende utvärdering av Eldrimner år 2007 var bedömningen bl.a. följande: "Den samlade bedömningen av Eldrimners verksamhet och målpuppfyllelse blir att man lyckats mycket väl i att stödja kunskapsutvecklingen och tillväxten i de små hantverksmässiga livsmedelsföretagen. Betydelsen av Eldrimner för utvecklingen i dessa företag är stor."

Se: www.eldrimner.com

7. Åland: Överängs Hembageri & Kvarn

Överängs Hembageri & Kvarn startade sin verksamhet 1992 med att ta i bruk en traditionell stenkvarn som härstammar från bygden. Intresset för traditionellt malet grahamsmjöl blev stort och en modernare kvarn och ett litet kvarnhus byggdes därför på gården. Senare har även ett packnings- och lagerutrymme byggts för att hantera den ökande efterfrågan.

En specialitet för kvarnen är ekologiska havregryn samt rågflingor som produceras med en egen havremangel.

Två intressanta sädeslag som Överängs Hembageri & Kvarn även förädlar är ekologiskt speltvete och oljedådra. Spelt eller dinkel som det också kallas är ett gammalt sädeslag som odlats i Norden sedan urminnes tider och innehåller mycket vitaminer och spårämnen som lätt upptas av kroppen. Oljedådra är en gammal kulturväxt som odlats i Europa redan under brons- och järnåldern och i Norden under medeltiden. Oljedådra är en oljeväxt som linfröet, vilket Överängs Hembageri & Kvarn också säljer.

I dagsläget har Överängs Hembageri & Kvarn ca 10 ekologiska produkter till försäljning, bl.a. vetemjöl, vetekli och mannagryn.

På gården finns även ett litet hembageri där det bakas det traditionella åländska hemvetebrodet. Överängs Hembageri & Kvarn utvecklar kontinuerligt nya marknads-anpassade produkter av gamla nordiska sädeslag. Ett nytt koncept är färdigt gräddade pannkakor gjorda på närproducerat speltmjöl.

Överängs Hembageri & Kvarn uppfyller alla kriterier för erhållandet av Ny Nordisk Mats hedersdiplom för år 2008:

1. Överängs Hembageri och Kvarn bidrar till en utveckling av landsbygden och förädlar traditionella nordiska råvaror,
2. Utvecklar livsmedel som bidrar till en hälsosam kost och som minimerar miljöbelastningen,
3. Stärker och utvecklar mångfalden av nordiska livsmedel.

Överängs Hembageri & Kvarn

Adress: Överängen 58, AX-22320 ÖDKARBY, ÅLAND


Telefon: +358 18 48468. GSM: +358 400 720234

E-post: misosafi@aland.net

8. Appendix 1. Finland



Ide



- Högförädlade och högkvalitativa produkter framställd av nordiska grönsaker, bär och frukter
- Produkterna kan användas till såväl förrätter, huvudrätter som desserter

Produkt utveckling:



- konkurrenskraftigt, innovativt och fräscht ide
- smakliga, hälsosamma, lättlagade, visuellt väl planerade och bekväma produkter

Råvaror



Nästan alla (80 %) råvaror från jordbrukare nära.

- Potatis
- Grönsaker
- Rotfrukter och bär
- Svampar
- Mjölk produkter
- Frukter

Produkter; potatisstänger, vegetariska biffar



Bavarois



Vegetariska patéer och terriner



Årets Stjärnprodukt priset 2006, 2007, 2008 i Finland



9. Appendix 2: Norge

Sitat fra intervju og hjemmesider som omtaler Hanne Frosta

1) *Nærhet til råvarene*

I august 2006 ble Hanne tildelt Bondelagets kokkestipend under Matfestivalen i Ålesund. Det er fjerde gang Norges Bondelag deler ut dette. Kokkestipendet på kr 50 000 skal brukes til å styrke samarbeidet mellom kokk og bonde og bidra til å utvikle bedre råvarer og nye, norske produkter eller matretter.

– Jeg har nå besøkt flere bønder og småskalaprodusenter i Hordaland og Sogn og Fjordane for å bli bedre kjent med dem og lære mer om produksjonen. Det skaper større nærhet til råvarene, sier kjøkkensjefen, som blant annet har vært på Lygra og sett bøndene slakte villsau.

Hanne har også brukt noe av stipendet til å utvikle økologiske lammepølser i samarbeid med Kjersti Berge i Hardanger, som driver økologisk sauehold. Foreløpig har de lagd tre varianter. Den ene inneholder blåbær, salvie og timian, en annen er krydret med løpstikke og timian, og den tredje er tilsatt chili og fennikel.

På Høyden er det ikke bare kjøkkensjefen som skal hilse på produsentene. Hanne sender også kokkelærlinger ut i felten, hvis de vil. Hun mener det er viktig at de får muligheten til å lukte på vekstene i åkeren, se husdyrene i sitt gårdsmiljø og være med på slakting og partering av kjøtt. Det bidrar til å bevisstgjøre dem slik at de får større respekt for maten og de som produserer den

Den dagen jeg besøker restauranten er det et behagelig arbeidstempo blant kokkene. De skynder seg langsomt med langsommaten. På Høyden handler det nemlig mye om "slow food" og alt det som denne verdensomspennende bevegelsen står for: Lokale mattradisjoner, økologiske råvarer, smakssamværet og fellesskapet rundt måltidene

– Jeg var medlem i Slow Food Oslo en del år, men i 2005 startet vi et lokallag i Bergen, hvor jeg nå sitter i styret.

I vår fikk Norge besøk av Carlo Pretini, presidenten i Slow Food International og mannen som startet hele bevegelsen i 1986. Hanne fikk gleden av å hilse på ham.

– Han ble vist rundt på Vestlandet, blant annet i Hardanger, Sogn og Bergensregionen, og han fikk smake på villsaukjøttet fra lynchheiene på Lygra. Det var noe av det beste lammekjøttet han hadde smakt.

2) *Smak....*

– er det viktigste for oss på Høyden. Foruten bruken av økologiske, kortreiste og kvalitetsråvarer, legger vi vekt på at det vi server skal først og fremst glede den som blir servert. Fra gode råvarer, gjennom dyktig håndtering kommer vi frem til smaker som gleder og overrasker.

3) *Terra Madre konferansen i Torino*

I oktober holdes Terra Madre konferansen i Torino, der 5000 småskala matprodusenter fra hele verden – likt fordelt mellom alle kontinentene – treffes for å utveksle kunnskap og erfaringer, og utforme sin egen matvarepolitikk, som motsvar til de statlige og storselskapenes visjoner. I år er 1000 kokker invitert, ti av dem fra Norge, deriblant Hanne Frosta.

– Jeg gleder meg til å treffe andre kokker som har gått to skritt tilbake og tenker kvalitet – og Rene Redzepi, kjøkkensjef på Noma i København, kommer til på holde innlegg på konferansen. Han er unik i Norden, med en gourmet restaurant med utelukkende nordiske råvarer og mange tradisjonelt forankrede retter. Råvarene får han fra økologiske eller biodynamiske produsenter, og han har også tatt i bruk en hel del ville vekster som garnityr og kryddere, sier 44-åringen.

4) *ÅRETS KJØKKENSJEF har funnet seg en åndsfrende i Redzepi.*

– Skal man ha ferske, gode og særpregede råvarer, må man begynne lokalt. Ofte er det gamle folk i distriktene som sitter på kunnskapen, eller en og annen entusiast. Svein Eeg i Bergen er kanskje den siste personen som lagde slosild – lettsaltet stor-sild som vindtørkes fire måneder med rognen i – til eget bruk. Oppskriften hadde han etter bestefaren, som drev tønnefabrikk og sildesalteri. I fjor ble kompanjongen min, Erik, med. I år er de tre stykker og har saltet nesten 700 kg, sier Frosta.

– I begynnelsen var jeg irritert på alle disse kassene med sild som opptok plass på kjølen, for ikke å nevne tre 60-liters furutønner med ansjos til modning etter autentiske oppskrifter fra 1800-tallet. Nå har jeg fått smaken for disse produktene.