

SVERIGES HUNGRIGASTE MATTIDNING

gourmet

NR 1 2026 • 89 KR • NOK 99 • DKK 99 • € 10,30

ESSE - KÖPENHAMNS
NYA KROGFAVORIT

MATMAGI PÅ
MAURITIUS

BRÖDERNA
FRÅN BAROLO

THE FONTENAY
HETAST I HAMBURG

FOKUS:
MOUSSERANDE
VINER

28 *bästa
tipsen*

TEMA: NORDNORGE

LÄCKERT PÅ
LOFOTEN

FÄRÖARNAS
FINASTE

SÖT LYX
*Nougatbiskvier
Prinsessbakelse med
hjortronsylt*

SWISHA 499KR
TILL 1232909828
FÅ 5 NR AV GOURMET

TID FÖR FEST







MATLYX PÅ LOFOTEN

En trestjärnig krog som flyttar till en avlägsen fiskeby för en weekend. Så var fallet när Nordens mest exklusiva popup gick av stapeln i Nusfjord på Lofoten. Anna Norström var på plats och åt sjöborre med den norska finanseliten, oftast med lusekostan på.

TEXT ANNA NORSTRÖM FOTO JOEL HYPPÖNEN



På vinden till den gamla lasthandeln, som fortfarande är i bruk, ligger den gamla ägaren herr Dubbe Jonson.



Renate Johansen, informellt dräktslag av Nordfjord, är uppvuxen i den lilla byn med sin livs kärlek.

Pingstfirandet skuttar fram i halva krasen. Sträckan mellan Fiske och Leknes är verkligen inget för den flygrädda. Himlen stannar för sig själv att den nästan känns färglösad, och när jag tittar ner blickar sig norra Norges karga landskap ut: berg, dalar, hav och skärgård.

Flygvärden greppar mikrofonen och brister ut i sång och sjunger för full hals en Nordlands visa, en hyllning till "världens vackraste" plats. Uppskriften ger en ingivelse om att den här resan ska komma att bli något utöver det vanliga.

Och, visst är det hälsande vackert på marken. Först: Som att föras igenom vykortsmotiv (under en tid då man fortfarande skickade kort) med skivande sol som skvätter över bergstopparna. Tre sekunder senare: Cirkelhimmel, blåa, snöklädda.

I minnet senare: Sol igen!

Jag tittar ner i telefonen en stund och när jag får upp blicken: Regen.

En sak är säker, det gäller att packa bra funktionskläder. För vidret hjälper på fyra olika sättningar under en timme. Slutdestinationen: staden Nordfjord, Lofotens bäst bevarade fiskeläge som fortfarande andas sitt viera samfund som orten vidat om till att bli en resort.

• Mest klart för att Chris Hemsworth har sinemat halvsnaken här, skrotar platschefen Renate Johansen och berättar om inspelningen av äventyrsdrama tv-serien Limitless, där skådisen

dylar i det iskalla vattnet.

Hollywoodkändisar i all åra, nu är det här som en av de största anskningar inom den norska filmkrogslären ska äga rum, över ett veckoslut.

Landets nyaste trentjärns krog, Re-ma från Stavanger, som tilldelades toppbetyget av Guide Michelin 2024 har tillfälligt flyttat hela sin verksamhet hit från östra delarna av landet - 1999 kilometer norröver.

Krigarparet Sven Erik och Torill Renaa har tagit med sig porcelän, glas, rivare och 21 personer ut personalstyrkan hemifrån, plus sina två döttrar.

• Vi tyckte det var helt 'galskap' när vi fick frilagen, säger Torill Renaa. Något liknande har vi aldrig gjort men vi har fått flerfrågningar först. Den här glögen stämde det med platsen, och ljuset i Lofoten är helt magiskt. Vi ville att alla våra kolleger skulle få uppleva Lofoten, så på den vägen är det. Men det har varit VM i logistik.

En popup av den här kalibern är svavid och prisloppen på 62 000 norska kronor sticker ut, så pass mycket att Finansavisen skriver en artikel - och efter publicering sålde de cirka femtio middagstoljetterna helt slut på ett dygn.

• Responsen var övervåldigande, säger Caroline Kevfing.

Hennes pappa Carl Erik köpte fiskelägen 2017 och tillsammans har de haft som ambition att skapa en hållbar destination som

De fema bestär Lofoten och all föda i
fyra timmar, bara för en plats.





Yvett och Rens Erik Rønne från Strömings nye turistbureau i Krog.



Marula från Rønnet med kryddingssås och tryffel sås vid bordet.

„VI TYCKTE DET VAR HELT 'GALSKAP' NÄRVI FICK FRÅGAN.“

lever livet om. Lofoten har verkligen cirka 1 miljon besökare men de allra flesta reser hit under högsäsong på sommaren. Turismen består till största del av med bussar och bilturer. På skidleder har innan Kreflinga vägt satsa på premiumsegmentet och matutbudet har varit rätt så ... enkelt.

Nä, med Nusfjord som inkursport, finns ett möjligt lockbete för besökarna att hitta hit.

Faktum är att ett skrei-turism, som är så populär för kreflingar att jobba med skrei, varit oerhört viktig för byn och det finns spår av fisket ända tillbaka till år 900.

Skrien minnas när hit från Baranta Hav mellan januari och april för att hitta "en fläckvis", som fiskaren Svein Kristiansen uttrycker det. De i sin tur gillar vattnet här för att det är en perfekt temperatur att yngla av sig.

Under sin storhetstid som fiskery kunde 600 000 fiskar hänga på tork samtidigt. Då, under tidigt 1900-tal, var Nusfjord hem åt minst 1500 fiskare. De bodde i fiskerodas, så kallade rofbo, som numera är konverterade till hotellrum. Jag checkar in i nummer 24 (totalt finns 58 stycken), en vidmakad trisetuga upplagd invid storbryggan, och slänger mig i sängen. Taket ovanför utgörs av

isbjörn på ett båtstov.

Byn är ständigt pittoresk, en av få som bevarats i sin ursprungliga stil. I den gamla lasthandeln är det som att tiden stått still: den inrymnar visserligen numera ett kaffi men möbler och inredning vittnar om tidens tand, som den gamla handmålad affischen med texten: "Vem skal henges når fisken færvinner?"

Bageriet som upplades i slutet på 1800-talet var igenbommat när familjen Krefling kom hit men nu bakas det här i alla högsta grad. Rønnes syster Veronica driver det numera. I hennes bakugn från 1877 bakas kanelbullar som är två handflator stora. Det finns även ett ungsmält rökeri som än är i bruk och en del av de gamla yrkesfiskarna som slutade för femton år sedan blev kvar, som Svein-Bjør Pettersen som tar med gäster ut på fisketurer tillsammans med Svein Kristiansen, som varit valfångare på 1970-talet och drar omlinern på norska. Inte alltid helt lätta att fåvika.

Men napp blir det. Det står klart när vi drar ut med Nusfjords båt Elnor från 1962 för att fiska på lina. Vi spejar efter spöckbaggar efter att Svein berättat att han till och med sett några inne i fjärdens nära kanten nyligen, och för tre veckor sedan såg han en knölval. Vi får njä oss med ett par havsörnar vars breda vingar

Handflöjad pilgrimsnaxa från Nordland
med röd vitlökssallad, skummad och potatis
från middag med delbara rätter, family style.





En dag till Mellomspannan skriver sin bakkvitt.



För och dotter, tillika Næfjords ägare, Caroline och Carl Erik Kvefving.

» JAG RESEARCHADE REN OCH HÄLSOSAM MAT MEN INGEN PRATADE OM TÄNG. «

majestätiskt seglar med vinden.

Är det fast vider går duan hem till tio turar i veckan.

– Ombedd har vi haft folk från Abu Dhabi som aldrig ens någon sett huset, säger Iverin Børst.

Det är något visst med Norska havet. Hem åt världens bästa råmat, eller Angelita Eriksons fast. Hon är fiskardottern från grannbyn Napp som utbildade sig till fysioterapeut för att sedan, precis som pappa, landa tillbaka i ett maritimt jobb.

– Jag researchade ren och hälsosam mat men ingen pratade om tång, berättar Angelita.

Samtidigt sågs det finnas minst 12 000 olika tångarter i världen och till i Norge. Det är supermat som är rik på vitaminer, jod och antiinflammator.

– Här finns en av världens starkaste tidvattnestrelmmar. Temperaturen är perfekt för fisk och tång, varma och kalla strömmar blandas utanför Lofoten och det är rent vatten som flyter fritt.

– Vinsten medan jag drar på mig vad vi här kallar "Lofoten bikini", skrattar Angelita och trär på sig sin vitdräkt. Den här kindalen innan jag kliver i havet eller ingenting annat. Det liknar bara pum-

par underlinnet som på en superstrut.

Tillsammans med Tamara Singer driver hon företaget Lofoten Seaweed som sörskar tång.

– Pappa undrade vad fan vi gjorde ute på öfen. Han trodde länge att vi tappat det helt, galna kvinnor! För honom som varit yrkesfiskare hela livet var det världsförsvinnat att hålla på med tång, det hade han och alla de andra gubbarna gjort. Dessutom är fiskaryrket väldigt mansdominerat och många av dem skakade på huvudet åt oss i början, men sedan njoknade de i fiskelaget och sa att "ni är något på spåret, hur kan vi hjälpa er?"

Lofoten Seaweed har en egen produktlinje med exempelvis olika tångsalt, pasta och choklad med tång samt husbärd. Merst känd av cirka tio sorter som de jobbar med är deras tryffelång, den här alltid en smakbild som liknar vit tryffel. Några av Nordens mest kända fiskerogar som Mathias Dahlgrens Seafood-Gastro i Stockholm, Massimo i Oslo och Noma i Köpenhamn står på kundlistan.

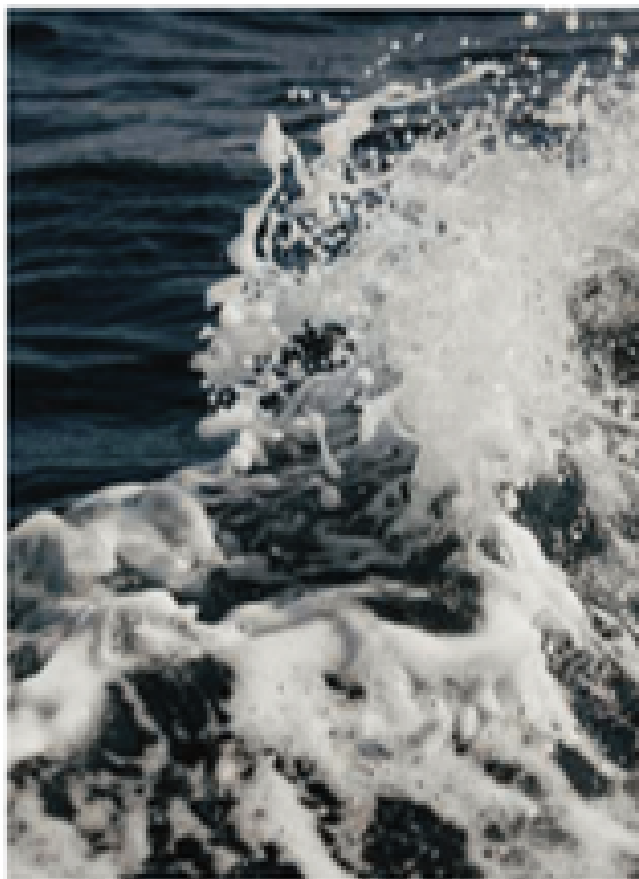
För råmatintresserade Be-mas har tången en naturlig plats i köket.

En matlyx som inte bara är en matlyx
utan också en lyx på sin egen rätt.
En matlyx som inte bara är en matlyx
utan också en lyx på sin egen rätt.





Fiskelegenden Erlin Kristiansen.



Vågspel sett från Eilten.



Signaturrätt från Bar men. Blåbärsfil från Skagerrak serverad med Äggfärdig, en hommage till den Erlin Italienska poppa, med fermenterad citron och svart vitlök.

» JAG KÄNDE
MIG HEMMA. PÅ
SARDINIEN ÄR
JAG UPPVUXEN
I EN BY MED 900
PERSONER OCH
ÄNNU FLER FÅR. «



Wingtylkenskorerna Angelita Eriksson och Pernara Ringen.

» VÄNTA MEDAN JAG DRAR PÅ MIG VAD VI HÄRKALLAR 'LOFOTEN BIKINI' «

- Det är en spännande produkt. Vi älskar Lofoten Seaweed för att de levererar kvalitet i tvång som är både hållbar och utsläkt, säger Sven Erik Bernas.

Efter att ha lämnat Wingtylkenskorerna ses vi i köket på Nustjords restaurang Karoline som för helgen fått en uppskriven status som hem åt den ambulerande stjärnkegeln. Be-naa öppnade i Stuvanger 2009 efter att Sven Erik lämnat en karriär på toppkegeln och åtta år som coach för det norska laget i matlagningstävlingen Bocuse d'Or.

Såttet är litet, med 21 sittplatser, men detaljrikdomen är stor kring råvarorna. Till Nustjord har man tagit med sig som inte Svein och Svein-Rose kan ordna från havet utanför dörren. Så som Be-naa smär, värt en helt egen historia i sig. Det tar Sven Erik nju timmar om hemifrån för att personligen hämta upp batcher från producenten Anne Lise på Fagerdalen Sted där man gjort smär i många generationer. Det går på gammalt vis med stark rösmjölk med långsam käftid och smakar fjällkulten.

- Nej, du får inte hennes nummer. Hon levererar bara till mig/ skrotar Sven Erik.

Det är inte första gången någon blivit besatt av Anne Lises smär. Men hennes smärkaliga produktion är öronmärkt till Be-naa och den norska kandidaten som tävlar i Bocuse d'Or.

Tanken är att service och leverans i Lofoten ska hålla lika hög klass som hemma. Första kvällen inleddes med en "family-style" middag med delbara rätter. Bordet fylldes med fat av fiskstekt från Lofotens glädsysteri med fermenterade grönsaker, rosf magen-maise med kaviar, ostron Beckerfellen, tartar på ren, handflingade kammuskel från Nordland, kungskrabba från Finnmark och sedan, till dessert, en bakad ostkaka som hade brädat konditorer i San Sebastian vid ett blindtest.

Dagen därpå är det sommar ute, och det håller i sig i flera timmar.

- Du får inte tro att det är så här jämt, säger Bernas och säger upp till receptionen för att checka in några nya gäster.

Utanför Nustjords pizzeria Orsiana Kro sitter pizzabakern Elvonnora Pina och kollar mot solen. Hon kommer ursprungligen från Sardinien men hade för tre år sedan blivit på en position som pastamakare i Bergen, när hon kom hit för att hälsa på vänner som jobbade på restaurang Karoline.

- Jag blev fullständigt förtälad i platsen. Jag hade lämnat Rom för Bergen som jag ändå tyckte var för stort. Men här var det tydligt, landskapet var obeskrivligt vackert och ljuv var liten nog. Jag kände mig hemma, på Sardinien är jag uppvuxen i en by med 900 personer och inne för tre.