

Utsikten fra øverste etasje på Thon Hotel Lofoten er helt grei, synes fotografen.

WIDEROE  
FLYR DEG TIL  
MATFESTIVALEN

wideroe.no

LEKNES/  
SVOLVÆR

FRA KR  
**1198,-**  
ÉN VEI  
(FRA OSLO)

# Smak på Lofoten

TEKST CECILIE LARVÅG FOTO INGE NORUM OG SILJE POLMAR/HAPPY LANDING

Fredag 11. oktober starter Matfestivalen i Lofoten som vanlig med åpning av lutefisksesongen. Så går det slag i slag med velsmakende aktiviteter hele uken.

Kveldsstemming på Hattvika Lodge, med Solsiden Brygge og restauranten Himmel & Havn på den andre siden av bukten.



På Hattvika Lodge ble vi servert denne velsmakende tørrfiskretten.

Arets festival er den tolvte i rekken, og ambisjonene til arrangørene blir høyere for hvert år.

– Lofoten som region skal bli et fyr-tårn innen matopplevelser og matreiser, sier Anne Karine Statle, daglig leder i LofotenMat. På visittkortet hennes står det kort og godt ”Matentusiast”. LofotenMat organiserer programmet for festivalen, mens samarbeidspartner Lofothallen er ansvarlig for matmarkedet.

Hun forteller om den store interessen for lokalmat som har vokst frem de senere årene. Om ysteriene som vinner priser, om tørrfiskten og lofotlammet som

har fått Europeisk beskyttet betegnelse (PGI) på linje med Champagne og Parmaskinke, om lofotværingene som tar med kokkehatten hjem og etablerer seg som kjøkkensjefer i øyriket. Turister og fastboende kan nå nyte godt av tilbud som Rent a chef, Home Dining og street food-trucken til Einar Hallstensen.

I tillegg til mengder av lokalmat-ristelser som får smaksløkene til å vibrere, arrangeres blant annet ystekurs, fermenteringskurs, bakekurs, sjokoladepålegg og åpen dag på økologisk gård.

**SPIS FOR EN HUNDRINGS** I skrivende stund er ikke programmet for 2019





Etter forrett på Hattvika Lodge ble det RIB-tur til Himmel & Havn.

FOTO SEAN ENSECH



Landeveien i Lofoten i oktober.

FOTO ISTOCK



Reidun Wangsvik og Trond-Ketil Nilsen tar en skål for det gode Lofotlammet på Himmel & Havn.



Resepsjonen på Solsiden Brygge i Ballstad levner liten tvil om hvor man befinner seg i verden.



En supperast mellom snacks og forrett under matsafari i Ballstad.



På den koselige restauranten Himmel & Havn i Ballstad har Britt Jorunn Solbakk en herlig samling av retro kaffekopper.



spikret ennå, men et resymé fra fjorårets opplevelser gir en smakebit av hva matinteresserte tilreisende kan vente seg. Festivalbesøket begynte litt forsiktig for vårt vedkommende. Etter ankomst Svolvær forsøkte vi oss på festival-konseptet som går under navnet *Mat for en hundrings*. Vanligvis er det ikke rare greiene man får for den summen, men i anledning matfestivalen var porsjonene svært så generøse både på Paleo Arctic på Thon Hotel Lofoten og hos tørrfisk-

spesialisten Børsen Spiseri på Svinøya. Tørrfiskpizza hos Du Verden på brygge-kanten i Svolvær gikk også ned på høy-kant.

**MATSAFARI** Å sette seg i leiebilen og kjøre gjennom Lofoten i midten av oktober er alltid like spennende. I Lofoten kan du få fire årstider på én dag, sier lofotværingene. Skitvær og regn, grått og tåke, kuling og snø, sol og vind; alt i løpet av en halvtimes tid. Vi ble velsignet med







I Lofoten kan du oppleve all slags vær i løpet av en halvtime.

Mesterkokk Gunnar Hvarnes med hjelpere stod for maten under Winemaker's Dinner på Scandic Leknes.



Hotellsjef Kristian Talmo på Scandic Leknes sørger for at glasset til matfestivalens primus motor Roger Larsen er fullt.



Utenfor Himmel & Havn i Ballstad ligger vikingskipet til vikingmuseet Lofotr ved kai.



det siste, og stoppet både her og der underveis for å nyte landskapet. Vi måtte dessverre hoppe over fiske-suppen på Fiskekrogen i Henningsvær denne gangen. Appetitten måtte bygges opp til kveldens matsafari i Ballstad. Ryktene fortalte om mange retter på vår vei innom fire av fiskeværrets spise-steder. Etter en lett snacks på 8373 Café i havnen gikk vårt turfølge på tolv i ret-ning Hattvika Lodge. For at vi ikke skulle sulte på de vel 500 meterne, ble det lagt inn rast med suppe fra termos. Fremme i Hattvika ble vi ønsket velkommen av

Kristian Bøe, som driver Hattvika Lodge sammen med kona Guri Jentoft. Han hadde fått hjelp av Hilde Grande, som ellers driver bakeri på Leknes, til å trylle frem to lekre småretter med tørrfisk. Etter en lynvisitt innom trandeponiet for en skje med helsebringende dråper – Lofotens svar på hvilerett? – bar det over sundet med RIB til Himmel & Havn. Her ble en stadig mer høyrøstet og skåleglad gjeng servert fårikål-gyoza og Lofotlam som smeltet på tungen. Hvordan vi skulle klare dessert hos Roy Magne Berglund i Lofoten Food Studio etter dette, frem-



Havet utenfor Lofoten er et eneste stort matfat.





Lofoten Seaweed-jentene Angelita Eriksen og Tamara Singer solgte tangsalat og tangsalt på matfestivalen i Lofothallen.



Roy Magne Berglund i Lofoten Food Studio hadde like godt laget tre desserter til hver.



Kristian Bøe forteller om dagens meny på Hattvika Lodge.



Kristian Bøe frister med transhot og tran-aioli. I Ballstad har det blitt produsert tran siden 1882.



stod som et mysterium. Fasit etter nok en time til bords var at ikke bare klarte vi én dessert, men tre! Vi nærmest rullet hjem til rorbusengen på Hattvika Lodge etter dette, med nordlyset som magisk følgesvenn.

**WINEMAKER'S DINNER** Dagen etter ble det utflukt til den vakre stranden på Ramberg før vi tilbrakte noen timer på matmarkedet i Lofothallen. En ettermiddagstur på noen høydemeter i kupert terreng var helt nødvendig for å få opp matlysten før kveldens kulinariske utskielse.

De to Scandic-hotellene hadde hentet inn Gunnar Hvarnes, mesterkokk og mangeårig coach for kokkelandslaget, og den anerkjente sommelieren Ken Engebretsen til Winemaker's Dinner i henholdsvis Leknes og Svolvær.



En tur langs stranden på Ramstad gir næring til sjelen – og matlyst!





Vinprodusent Lars Jørgen Mørland, som vanligvis holder til i Piemonte, hadde funnet frem noen riktige perler fra vinkjelleren sin. Sammen med et hundretalls gjester fikk vi smake kalve-tartar med vellagret parmesan, tørrfisk bakt i olivenolje med sitron og mandler, risotto med trøffel og panna cotta med tindvedgelé, for å nevne noen av munnfullene vi sukket henført over. Mellom rettene underholdt Ken Engebretsen med morsomme anekdoter fra vinens verden.

Nok en gang sovnet vi idet hodet traff puten, og drømte om nye smaker vi skulle prøve ut når vi kom hjem, med reisevesken full av tangsalt, tørrfisk, fiskekrydder, røkelaks, arktisk te og andre godsaker fra matfestivalen. ■



Matfestival eller ikke, frokosten på Thon Hotel Svolvær er alltid like fristende. Ikke rart det har blitt både 1. og 2. plass i konkurransen Norges beste hotellfrokost.

På vei hjem fikk søringene se det etterlengtede nordlyset, hurra!



Det er trolsk stemning når vi ankommer Lofoten Food Studio.

Vårt følge på vei til Hattvika. I alt deltok tre grupper på matsafari denne kvelden.

HER BOR DU BRA:

- Hattvika Lodge
- Hemmingodden
- Nusfjord Arctic Resort
- Scandic Leknes
- Henningsvær Rorbuer
- Svinøya Rorbuer
- Thon Hotel Lofoten
- Svolvær Havn



Du går ikke tørst eller sulten fra frokost på Thon Hotel Lofoten.

FLAVOURS OF LOFOTEN

Friday 11 October sees the start of Matfestivalen i Lofoten (Lofoten Food Festival) as usual with the opening of the lutefisk season. A week filled with a rapid succession of flavour-filled activities. This year's festival is the twelfth in a row, and the organisers raise their sights every time. "Lofoten as a region should serve as a lighthouse within food experiences and culinary journeys," says Anne Karine Statle, daily manager of LofotenMat. She talks about the huge interest in local food that has

developed in recent years. About the cheese factories that win awards, about the dried fish and Lofoten lamb that have gained European protected geographic indication status (PGI) on a par with Champagne and Parma ham, about Lofoten inhabitants who return home with culinary skills and set up as chefs in this island kingdom. Tourists and residents alike can now enjoy services ranging from Rent a chef, Home Dining and the street food truck to catering from Einar Hallstensen.

In addition to an abundance of local food delights to get your taste buds salivating, a variety of courses are held such as cheese-making, fermenting, baking, chocolate-making and open days on organic farms. At the time of writing the programme for 2019 is not yet fixed, but expect everything from Dining for NOK 100 across the islands to food safaris and a Winemaker's Dinner, traditional dried fish dishes and Lofoten lamb that melts in the mouth.

And naturally you have to include a little physical activity here and there. An afternoon outing ascending hilly terrain is a necessity to build up an appetite for the evening's culinary excesses. A visit to this island kingdom in mid October is always exciting. In Lofoten you can experience four seasons in a single day, as the locals say. Bad weather and rain, gloom and fog, wind and snow, sun and breeze; all in the space of half an hour.