

Tror på matbasert reiseliv

LYNGEN:
Gunnar Jensen (31) har tro på at det er marked for matbasert reiseliv i Nord-Troms.

Den profilerte kokken på Vershuset Skarven i Tromsø fikk en sentral plass på seminaret «Mat som opplevelse» tirsdag på Lyngseidet Gjestegård.

Han disket opp med ni ulike retter, som falt i god smak hos de drøyt 30 deltakere fra nordfylket og Balsfjord.

Høyere pris

– Vi har i denne regionen alt hva vi trenger av gode råvarer. Jeg vil tro at markedet er villig til å betale høyere pris når maten er produsert av lokale råvarer, sier Gunnar Jensen.

Han er opprinnelig fra Oksvik. Han har nesten sammenhengende og i ulike roller siden 2001 vært å finne på kjøkkenet på Skarven.

– Jeg fikk for fire år siden på restauranten Noma i København øynene opp for handling av lokal mat. Jeg hospitere der i ei uke.

Gunnar Jensen ønsket tirsdag å bringe fram at det er enkelt å lage god mat når råvarene holder høy kvalitet.

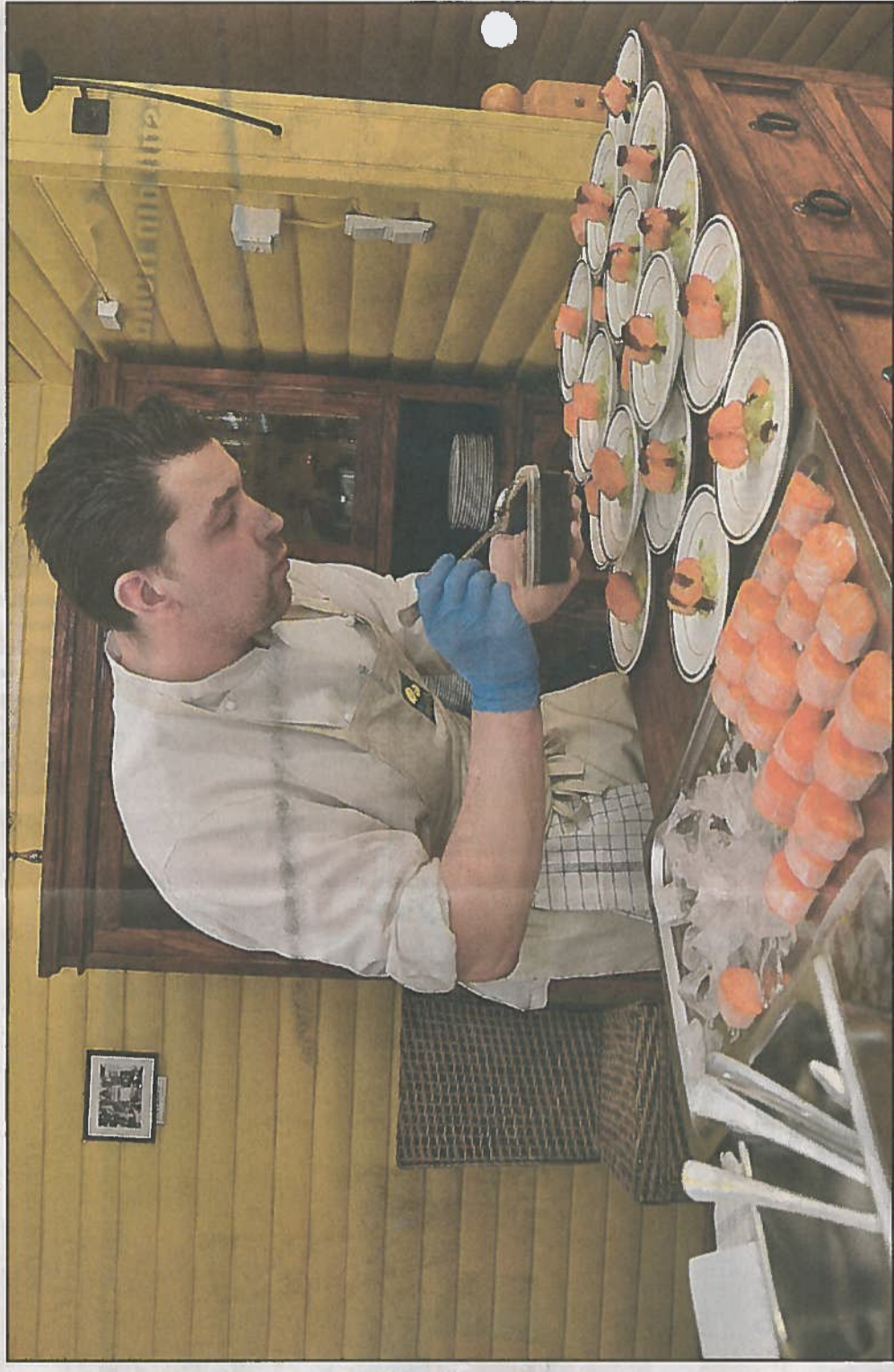
God smak

– Vi kan ved bruk av enkle teknikker sette sammen gode smaker. Vi er ikke avhengig av kostbart utstyr.

Han håper og tror at der er grunnlag for å satse på matbasert reiseliv.

– Jeg ser på det som et spennende supplement til naturbaserte opplevelser i fjellet eller på fjorden. God mat vil gjøre at turister kommer tilbake.

Gunnar Jensen og kollegaen Hans Martin Heiskel fra Elvevoll presenterte smaksprøver av ni ulike retter. De startet med tre fiskeretter, fortsatte med hjemmelaget rømme og yoghurt før de avsluttet med lammekjøtt.



LAKS: Gunnar Jensen tilbereder smakebiter av oppdrettslaks.

Foto: Arne Teigen

– Vi skal være stolte

LYNGEN: – Vi skal være stolte over hva vi har. Vi må tørre å si at Lyngen-iam holder noe av den beste kvaliteten i markedet.

Kirsti Sollid fra Gourmet Lyngen brukte mye av tida på sitt inspirasjonsforedrag til å fokusere på stolthet.

– Kan stolthet oppfattes som arrogant og skryt. Jeg lar spørsmålet henge i lufta, sier Sollid.

Beiteparadis

Verdigrunnlaget for kjøttbeidriften på Storsteinnes i Lyngen er å bruke utelukkende lokale råstoffer.

– Vi bor i et rikt matfat. Forskning bekrefter at beitene er noe av de beste i Norge. Sauene befinder seg om sommeren i et beiteparadis. Jeg er stolt over hva vi har å

tilby av mat og natur.

Hun mener begrepet «lokal mat» er i ferd med på bli utslitt. Hun ønsker å erstatte det med «meningsfull mat».

– Tilreisende til Lyngen og Nord-Troms ønsker å oppleve lokale mattradisjoner.

Hører sammen

Kirsti Sollid er klar på at lokal mat og reiseliv hører tett sammen. Hun ønsker at enda flere aktører tilbyr lokal mat.

– Mange reiselivsbedrifter bruker lokal mat. Vi har sesongvariasjoner, men det er en del av historien. Jeg ser det som viktig å gjøre



STOLT: Kirsti Sollid fra Gourmet Lyngen. Foto: Arne Teigen

regionen spennende i matveien, sier Kirsti Sollid i Gourmet Lyngen.

«Mat som opplevelse» ble arrangert av Nord-Troms Studie-

senter i samarbeid med Lyngen kommune og Bioforsk. Over 30 deltakere fra 22-23 bedrifter var til stede.