

# Maten er bare er bitte liten del av kundens lykke



MER ENN MAT? Johnny Trastli sier det som er på tallerkenen bare er litt av det gjesten setter pris på, og som gjør at han kommer tilbake. Alle foto: Jan R Olsen.

**OLDERDALEN:** Hvis du tror du kan lykkes i serveringsbransjen bare du har god mat på tallerkenen, tar du feil. – Det er alt som er rundt av lukt, smak, syn som er viktig.

Det sier Johnny Trastli, kjøkkensjef på restauranten Sørstova i Alta.

Og han vet hva han snakker om, for Trastli har blant annet vært kjøkkensjef i eggerepikvartalet og har restat verdens rundt med sine kjøkkensjefer i 2009 ble han kåret til «Årets kjøkkensjef», en hedersbevisning som henger svært høyt.

Torsdag var han invitert til middag på Kulturhuset i Olderdalen foran borgerne 40 deltagere innen rfovareproduksjon, matvår og serveringsbransjen.

**Delikatessforretning**  
Det var Nord-Troms Stedsmøter som i samarbeid med Blomfort hadde invitert til inspirasjonsmiddag med masseopplevelser.

– Vi ønsker å sette lokal mat fra Nord-Troms i fokus, sier Ludbeck Hjeltn i Nord-Troms Stedsmøter.

Han vil at produsentene skal kunne og bli kjent med hverandre.

– Det er viktig å få et samarbeid, så hovedsakelig med møtet er å bringe de sammen.

Hjeltn mener man trenger et sted i Nord-Troms der man kan

vise frem den lokale maten.

– En delikatessforretning og utvalgte for lokale matvarer i de Hjeltn mener Delikatess i Tromsø, sier han.

**Gjelta duger**

En som helt sikkert vil være representert i en slik type butikk, er Ruth Uthving fra Strømsund. På møtet hadde hun med seg den probabelt beste smeten sin, som i 2011 ble kåret til «Årets ost» på landsmøtet i lagene for gjødsel.

– Jeg ble fascinert av at slike råvarer kan bli til ost, at gjødsel kan bli til en sånn smak er fantastisk.

Han startet i 1998 med sin første kurs, og i 2007 benyttet han seg for å bygge ysten.

– Hovedråvarene er å vise hva gjesta duger til. Mange har en holdning om at det som kommer fra gjesta har sin egen smak og er uspiselig, men det er ikke riktig.

Både Uthving og alle de andre deltagere ble representert over Trastli foredrag.

– Et kjempelust foredrag der vi fikk mye inspirasjon, mener parert Gudmund Helberg og



HELT RÅTT: Ellevir fra Nord-Troms videregående hadde laget lokale smaker.

Anny Mortensen fra Troms. De plasserter å flytte til Kvænangen for å sette på turistene og opplevelser på et seldags gårdsbruk.

– Der skal ha mat og overnatting, sier Helberg.

**Konsept**  
Johnny Trastli mener det er viktig å finne et konsept å sette på.

– Hvis, hva, hvor er viktigst. Men så finne en unik, skal man ha fisk eller kjøtt, servere på en eller stein, bål eller ikke bål.

Selv har han vært på landsmøtet i serveringsbransjen verdens

over, og mener atmosfæren har veldig mye å si.

Han mener desuten at det er viktig å unne sine konkurrenter selvstamme.

– Det hjelper ikke hvis jeg har gjort det bra, hvis gjesten har fått en dårlig opplevelse er smert som i Alta. De er det den dårlige opplevelsen han vil huske.

Han sier det tok fem år å lære folk å spise på Sørstova.

– I begynnelsen fikk vi da av 10 biffen tilbake fordi gjestene ikke var vant til rødt kjøtt. Nå får vi da av 100 tilbake. Lokal mat er et utskudd for



LOKAL MAT? Noen av deltagerne hadde med seg egenprodusert mat, slik som rødt kjøtt, kvældeuppe, grille lamsk, fiskeruller, grille av høylandste, gammeldags lefser og syltebær.

Sørstova.

– Vi ønsker ikke å bruke hvitt lakk og silvrelasje, for det kommer for langt i lis oss. Men når man dropper det, må man være kreativ, for det går så å lage mat uten hvittlakk.

Jan P. Olsen



UTEN KAI: Sjøgliv ble uten kai etter en brann i februar i år.

## Siste tur

**STORSLETT:** Søndag klokken 15 er det siste mulighet for å se båten fra Sjøglivøy til Sjøgliv.

– Vi har høvet mellom to seiler. Bakgrunnen er at kaien i Sjøgliv brant ned. Vi tok kontakt med Arne Knevegang i Troms Fylkesråd. De ville undersøke opp med en reiseråd.

– Vi har høvet mellom to seiler. Bakgrunnen er at kaien i Sjøgliv brant ned. Vi tok kontakt med Arne Knevegang i Troms Fylkesråd. De ville undersøke opp med en reiseråd. Vi har høvet mellom to seiler. Bakgrunnen er at kaien i Sjøgliv brant ned. Vi tok kontakt med Arne Knevegang i Troms Fylkesråd. De ville undersøke opp med en reiseråd.

Løkke. Det er veldig om hvem som har ansvaret for å opprette en reisefølge. En beredelse til fylkeskommunen om å opprettholde ruta strandet fordi det ikke var mulig å få alle med på et spiseslag.

– Vi har høvet mellom to seiler. Bakgrunnen er at kaien i Sjøgliv brant ned. Vi tok kontakt med Arne Knevegang i Troms Fylkesråd. De ville undersøke opp med en reiseråd. Vi har høvet mellom to seiler. Bakgrunnen er at kaien i Sjøgliv brant ned. Vi tok kontakt med Arne Knevegang i Troms Fylkesråd. De ville undersøke opp med en reiseråd.

sier Jensen.

Det var i begynnelsen av februar at kaien i den lille bygde, yttre i Kvænangen, brant ned.

Med det forsvant muligheten for den ortsområde reiseledere, «Kvænangen», til å legge til Troms Fylkesråd. Sjøgliv trosser, raskt en avtale med Sjøglivseilaslaget, Arctic Utile, som tok over trafikken med den vel 10 meter lange «Arctic Ocean».

Tilleggs bilder på www.nve.no

**ARCTIC CAT 2013 snøscootere**

VELKOMMEN til visning av de nye 2013 mod. hos oss!

**Mandag 16. april - Prøvekjøring i Røyelen kl. 15.00 - 17.00**

**MOTOR & MARINE** INDUSTRIVEIEN 14 • 9152 SØRKJOSEN • TLF. 777 66 700  
WWW.MOTOROGMARINE.COM