

# Tilbake til røttene

«Æ lika å skill mæ ut, sier Halvar Ellingsen. Det har han greid. På restauranten hans i Sortland, Kvitnes gård, er det lange ventelister for å få en av de 30 sitteplassene.

■ KATI INDREFJORD

Etter 10 år som kokk i Oslo ville han hjem til Nord-Norge for å lage «et klokkeklart konsept» med lokale råvarer. Det eneste han kjøper utenfra, er sukker og mel, chili og vin. Det blir for tungvint å produsere slikt på en gård i Vesterålen, selv om det nok kunne vært teoretisk mulig.

Halvar Ellingsen er en stigende stjerne på den norske mathimmelen. Som 23-åring ble han norgesmester i kokkekunst, han var med på kokkelandslaget i seks år, var kjøkkensjef på Palace Grill og kunne velge på øverste hylle. Da muligheten bød seg for å drive gourmetrestaurant på et avsidesliggende sted i Vesterålen, en halvtime fra hjemplassen, slo han til. Siden har sekserne haglet over den kompromissløse kokken. DN Magasinet og VGs Godt.no strør om seg med superlativer, og i 2020 ble Halvar tildelt Matprisen. I begrunnelsen heter det: «Han utmerker seg ved å knytte produksjon og foredling av råvarene tett sammen med gourmetmat og vise hva lokal og bærekraftig mat kan bety i praksis. Mange framoverlente restauranter satser på en god og solid relasjon mellom kokken og bonden, men få går så langt som å være begge deler».

## Selvforsyning

Også de andre ansatte på Kvitnes gård har en finger med i kretsløpet: kokker og servitører er med på luking, plukking og sanking. – Vi kan tilby dem noe annet enn 21-trikken til Solli plass, konkluderer Halvar.

– Da tiltrekker vi de folkene vi vil ha, som synes dette er spennende og artig. Vi henter fram råvarer som folk ikke har vært borti før. Cathrine, restaurantsjefen vår, er utdannet gartner, og



De fleste råvarene kommer fra Kvitnes gård og omegn.

en tysk bonde i nabolaget kommer og hjelper oss med dyreholdet.

På gården slakter de 100 lam i året. De har i skrivende stund åtte griser, 30 høns og 40 vaktler. To ungekøyer av rasen nordlandsfe går ute og beiter, og moskusendene kvekker på plenen.

Gård, skog og sjø bidrar med råvarer, alt fra multer og geitrams til villsaulam og kveite.

– Jeg vil gjøre en forskjell, Og det å lage mat er det eneste jeg kan. Så da må jeg bruke det.

Og det skal være visst at Kvitnes gård

# i Vesterålen



Litt av låret fra elgen fra «borte i svingen» blir nennsomt skåret opp.



Konsentrasjon og arbeidsro preger arbeidet på kjøkkenet.

gjør en forskjell. Det er umulig å nyte et måltid her uten å bli dønn imponert over hva det går an å gjøre med de mest urimelige ingredienser, fra skog og fra hav, og fra gården. Har noen tenkt på at en kan lage is med rogneblader? De har et forbausende slektskap med marsipan. Eller at en kan lage melk av kjernene i sembrakongler, eller smøre inn bakverk med trøffeltang? Her gjør de alt dette og mer til.

Ellingsen har selvironi nok til å kalle en av rettene «egg og ugras», den består

av egg som er gravet, tørket og revet, servert med strutseving, skvallerkål og nesle. Det smaker guddommelig, i likhet med det aller meste som kommer på bordet i løpet av de 4-5 timene vi sitter der og lar oss kontinuerlig overraske. En elg som ble skutt «borte i svingen» har blant annet blitt til 36 kilo spekelår. Låret henger til allmenn beskuelse i restauranten og blir skånsomt beskåret før de tynne skivene serveres.

## Hjemlig følelse

Femten dobbeltrom er innredet til overnattingsgjestene. Også her er detaljene gjennomtenkt. At maten ville være førsteklasses og kreativ, var ikke uventet. Men at også rommene – madrassene og dynene, baderommene og gjestesåpene – er så vidunderlige, det er prikken over i-en. Det er som å komme på besøk til en kjærlig bestemor som har gjort alt i stand for sitt yndlingsbarnebarn. Når du kommer inn på gården, står det en kurv med strikkesokker klar i gangen. Det er bare å dra på seg et par og senke skuldrene. Fra kjøkkenet høres konsentrert arbeid og lavmælt samtale. I stuen der vi tar et lite glass før middagen, ligger det bøker for de som vil fordype seg i den grunnleggende troen på lokale råvarer – blant annet Ellingsens egen bok «Mat og sånn».

Sommeren 2021 var det fullbooket i



To oksekulver av rasen nordlandsfe er kommet til Kvitnes for å gjøre seg fete.



Urter og grønnsaker bugner i drivhuset.

restauranten. Men koronapandemien har selvsagt også rammet Kvitnes. Ellingsen anslår at de tapte omsetning for fem millioner i løpet av 2020.

– Næringslivet har vært litt forsiktig, bedriftsmarkedet er ikke så stort, påpeker mesterkokken. De fleste gjestene er tilreisende, og mange kommer hit med Kvitnes som et kulinarisk hovedmål for reisen. – Det er fint å være med på å sette Vesterålen på kartet, sier han.

## Kokkenes mange synder

– Kokker har syndet i mange år, fastslår Ellingsen, og fortsetter: – Vi har fråstet i filet og foie gras, og ikke vært bevisste på å bruke hele dyret, hele spekteret, og ha minimalt svinn. Når vi først har tatt livet av et dyr, har vi et ansvar for å benytte alt som kan brukes på skrotten. Brussel og slagside kan for eksempel bli delikatesser med rett behandling. Og her serverer vi de gulrøttene som blir dradd opp av jorda når vi tynner i åkeren.

Gulrøttene fra tynningen er små, søte og sprø, og kommer på bordet «au naturel». Ellers er de fleste råvarene behandlet på diverse kreative måter.

– Nordisk mat kan ha litt «små» smaker, så tilberedningen er viktig. Vi bruker blant annet grill, røyk og åpen flamme for å spisse smakene, forklarer Ellingsen.





Sagogryn, reddik, fennikel og røkt kveiteskum.



Rabarbra, rognebladis og munk: én av tre dessertserveringer.



Geitrams, parkslirekne, brennesle, skvallerkål, strutseving – også kjent som ugress.



Elg og steinsopp, tyttebær, bjørk, reinsdyrlever og reinlav, speket elgnakke.



Tangterte med raket ishavsroye fra Sigerfjord, kjeks fylt med røkt torsk og potet, rugterte med eggekrem og rognkjeksrogn.



Lekre små gulrøtter fra åkeren og knutekål, urte- og salatbunt.

Et annet syndens punkt han peker på, er arbeidsmiljøet på kjøkkenet.

– Det har liksom vært akseptert at det skal skrikes og kjeftes på et kjøkken. Gordon Ramsey er et eksempel på dette. Hos oss fokuserer vi på trivsel og samarbeid, og det er stille og rolig på kjøkkenet før maten kommer på bordet. Vi må få folk til å trives, skal de velge å bli her. Kvitnes stiller andre krav enn til en vanlig kokk – de som jobber her, skal også ut i åkeren og plukke salat, eller sørge for at dyrene holder seg der de skal være. Da må du brenne litt for saken.

### Eierskap

Gården eies av Helge Mørck, som er bosatt i Oslo. Halvar Ellingsen og restaurantsjef Cathrine Thoresen er også medeiere i Kvitnes Drift. I 1855 var det Halvar Ellingsens tipp-tipp-oldefar Christoffer Ellingsen som drev gården, og huset i Sigerfjord der Ellingsen vokste opp, er flyttet dit fra Kvitnes. Mørck kjøpte gården i 2012, og kontaktet Ellingsen, som var på jakt etter nye utfordringer.

Da var det mye som falt på plass:

Her var det areal til gårdsdrift, muligheter til å bygge et overnattingstilbud, og et stort hovedhus. Gården var i dårlig stand da Mørck overtok, men i dag framstår eiendommen som en perle mellom hav og fjell. Normalt er det helårsdrift her, med unntak av en lang juleferie. Tre dager i uken er restauranten åpen – de andre dagene går med til sanking og andre forberedelser.

– Vi er med på å gjøre noe viktig i forhold til landbruk, bærekraft og lokal mat. Dette er dette jeg kan og trives med. Vi har minimale råvareutgifter, og det betyr at vi kan betale ut litt høyere lønn. Det er hyggeligere å investere i egne ansatte enn i Bama. Dessuten må vi gi de ansatte bra lønn, slik at ikke andre restauranter stikker av med dem.

I vinterhalvåret er det preservering og fermentering som står på agendaen. Helheten av restaurantens mantra «dyrke, høste, konservere, kompostere» krever både tid, kunnskap og kjærlighet. Selv sier de det slik på nettsiden sin, Kvitnes.com: «Reisen til et måltid på Kvitnes begynner ikke idet det blir tilberedt på kjøk-

kenet. Det tar år med forberedelser – fra god kompost, næringsrik jord, rett fôr, de rette værforholdene og at høsting og slakting foregår skånsomt. Alt henger sammen, og forskyves noe, forskyves alt».

Det er «åkeren, Vesterålen og landskapet» som avgjør hva som blir servert her. – Vi vil gjenspeile plassen og tida. Menyen følger årstidene, slår Ellingsen fast.

### Flere samiske elementer

Team Kvitnes har også begynt å produsere spekemat, de utforsker osteproduksjon og håper å få lov til å begynne å brygge eget øl og lage rabarbra-cider. Per i dag kjøper de melkeprodukter fra Gimstad gård i Bø i Vesterålen, og geite-yoghurt fra Lofoten. På lengre sikt vil Kvitnes ha egne melkekyr. Kjøkkensjefen ønsker også å trekke inn flere samiske elementer i menyen.

– Det er en kjemperik, spennende matkultur som vi vet for lite om ennå. Gamle tilberednings- og preserveringmetoder må løftes opp og fram, mener Halvar Ellingsen.

*Det gamle våningshuset er forvandlet til overnattings- og serveringsformål.*

