

## Her er Norges nye bondelagskokk



*HEDERSBEVISET: Nils-Henning Nesje strålte da han ble formelt utnevnt som Norges nye bondelagskokk for 2017 og 2018. Han går til oppgaven med ærefrykt og entusiasme.*

BERLIN (NRK): Nils-Henning Nesje er utnevnt til bondelagskokk for 2017 og 2018. Hedersutnevningen skjedde under matmessa Grüne Woche i Berlin – og Nesje flagger offensive ambisjoner.

**– Det er veldig kjekt og en ære. Det hviler litt på skuldrene når man ser rekken av tidligere bondelagskokker, det er kokker med lang merittliste, sier lokalmatentusiast Nils-Henning Nesje fra Langevåg i Sula.**

Fredag ble han utnevnt som Norges nye bondelagskokk for 2017 og 2018. Nesje, som har jobbet som kokk i 22 år beskriver hedersrollen slik: – **Du skal være lokalmatens og bøndenes ansikt utad i Norge.**



*MATMESSE: Grüne Woche i Berlin tiltrekker seg svært mange tilreisende. Og det mangler ikke på fristende fat. Det var under denne matmessen at Nils-Henning Nesje ble utnevnt til Norges nye bondelagskokk. Foto: Jannicke Farstad / NRK*

## Vil utvikle lokalmatsafari

Bondelagskokken velges annethvert år, og sammen med utnevnelsen vanket det en sjekk på 100.000 kroner.

– **De skal jeg bruke på champagne! Hehe, jeg bare spøker. Det er et stipend som skal brukes, og grunnen til at jeg dro det lengste strået, er at jeg har en interessant tilnærming til dette med mat og reiseliv. Jeg skal utvikle lokalmatsafarier på Vestlandet og Sunnmøre.**

Mat og reiseliv er noe Nesje brenner for, han vil også øke statusen til lokalmat.

– Vi må ta med turistene ut og la dem få treffe bøndene, fiskerne og dem som produserer maten. Og vi må la dem smake, det kan være osteproduksjon, lefsebakst, ølproduksjon. Vi må gå folk den ekte opplevelsen. Det er viktig å ha fokus på det ekte.

Og selvfølgelig må man flagge Norge som fiskenasjon, sier han.

– **Ålesund er jo for eksempel kjent for klippfisker, det er mange opplevelser som står i kø innen både landbruk og havbruk.**



DELIKAT: Nils-Henning Nesje er i selskap med kokkekollegaer og matelskere på Grüne Woche i Berlin. Foto: Jannicke Farstad / NRK

## – Kjempeviktig for oss

Brita Skallerud, nestleder i Norges Bondelag, var den som utnevnte ham. Hun begrunner valget slik: – **Han har vært veldig opptatt av koblingen mellom landbruk, reiseliv og kokkegeskjeften. Og så er han opptatt av å bruke norske råvarer. Og det er kjempeviktig for oss å ha gode kokker som fremmer norske råvarer og kvaliteten rundt det.**

Hun sier at flere må tenke som Nesje, og gå offensivt ut. – Vi har utrolig mye å vise frem og vi må være enda mer stolt av det enn vi er i dag, naturen, måten vi produserer maten på.

Hun trekker frem suksesshistorien rundt Tingvollost og osten Kraftkar fra Møre og Romsdal, og sier den må brukes som inspirasjon. [Kraftkar ble nylig kåret til verdens beste, i konkurranse med 3000 oster fra hele verden.](#) – **Det viser at det er mulig. Og det er bare å ta av seg hatten for det de har gjort på Tingvoll. Det skaper store verdier og gir arbeidsplasser, og vi må bruke det Norge vi har!**