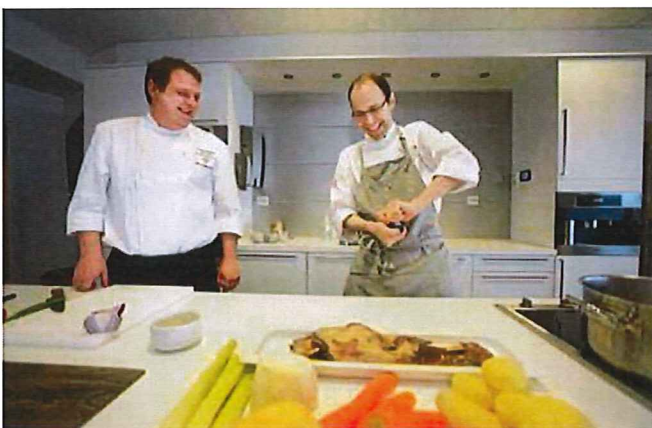


• Landbruk



Kjentmann: Som leder av Hanen i Møre og Romsdal, kjenner Nils-Henning Nesje de fleste små og store gårdsturisme-aktører i fylket. Her tar han seg en røykepause hos Ann Bolli Halås som driver gårdsturisme i Eide.

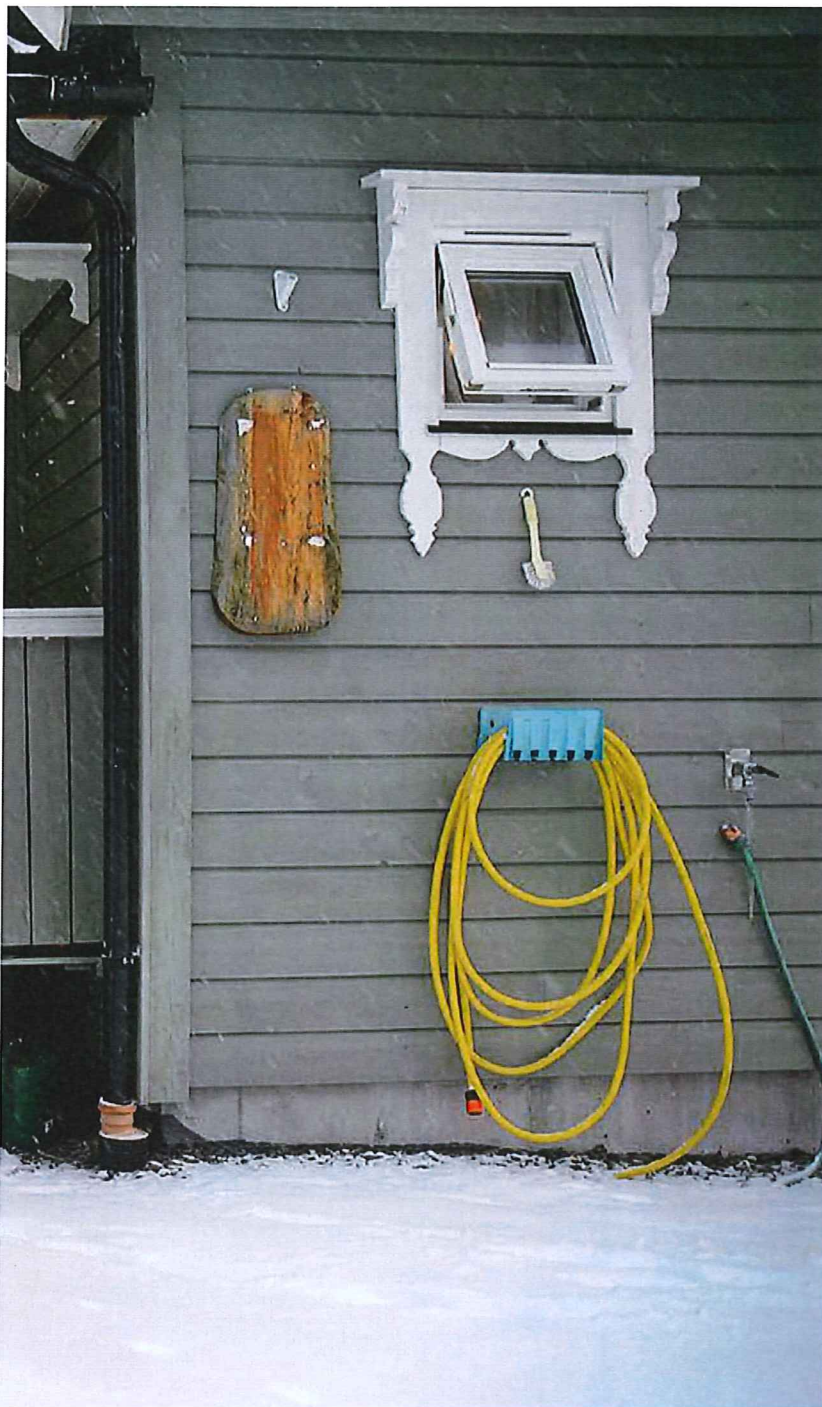
Alle foto: Siri Juell Rasmussen



Gladkokker: Nils-Henning Nesje og matmisjonær Mindor Klauset lager kjebrønnsut på Klippfiskakademiet.



Sunnørsk kakefat: Karamellpudding, kvæfjordkake, suksessterte, kransekake, tynnlefse med søst.



Bondelagskokk Nils-Henning Nesje (40) er langt over middels interessert i lokalt produsert mat.

Nesjes nese for nisjer

Fakta

Nils-Henning Nesje

- Kokk og salgsoøkonom.
- Fra Tjørnvåg, bosatt i Langevåg, Sula kommune.
- Leder av Hanen i Møre og Romsdal.
- Driver bedriften «Mat med hjerte».
- Kontaktperson for Møre og Romsdal i Matnavet på Mære.
- Ble i januar utnevnt til Bondelagskokk.
- Bondelagskokken utnevnes annethvert år av Norges Bondelag.
- Skal være med å skape bedre kontakt fra mellom bondekokk-forbruker.
- Skal bidra til å synliggjøre de unike råvarene norske bønder produserer.
- Skal også bidra til å forsterke og videreutvikle norsk matkultur og mathistorie.

– Vi kan dra på turne til lokalmatprodusenter i Møre og Romsdal, hoier det på klingende sunnmørsk i telefonen. Nationen har nettopp spurt den relativt nyslåtte bondelagskokken om et intervju.

– Du kan selv bestemme om vi skal bruke to, tre eller fire dager. Det blir uansett 14 dager for lite.

Entusiast

De to neste åra skal kokken Nils-Henning Nesje være lokalmatens ansikt utad. Det har han for så vidt vært lenge, for den energiske mannen fra Sula utenfor Ålesund er langt fra noen nybegynner. Lokalmat var hjertebarnt hans i mange år før det ble et begrep.

– Jeg kjørte rundt i Møre og Romsdal, banket på dører, og spurt om de produserte mat. Dette var lenge før Bondens Markedet så dagens lys, forteller han.

Antakelig vet han langt mer om lokalmat på Nordvestlandet enn noen annen.

– Når de offisielle tallene på antall produsenter i fylket er 100, høyner jeg glatt til 250.

Kjebrennsnut

Siden 2007 har han drevet sin egen virksomhet, et eksklusivt cateringselskap ved navn «Mat med hjerte». Råvarer og retter fra lokale kvalitetsprodusenter står på menyen når han lager store middager til bryllup, kurs og jubileer. Eller når han blir hyret inn på et privat kjøkken for å diske opp en gourmetmiddag. Men også når det skal hverdagsmat på bordet.

– Vi drar til han Mindor og spiser kjebrennsnut, sier han.

Mindor Klauset kaller seg matmisjonær, og driver Klippfiskakademiet i Ålesund. Han serverer slett ikke bare klippfisk, slik navnet forleder til å tro.

– Vi jobber med å formidle det hjemfylket har å by på. Selsagt fra havet men like mye fra bondens jorde, sier han.

Mindor og Nils-Henning samarbeider ofte, og i dag lages det kjøttsuppe laget av kje. Eller altså «kjebrennsnut», som det heter på godt sunnmørsk.

Her er også Vibeke Evensen som nylig kjøpte gård i Sykkylven, og satte i gang med osteproduksjon. Nå bidrar hun til stor hygge rundt bordet med økologisk ferskost laget av melk fra vestlandsk jordfe.

Fødselshjelper

Bondelagskokken er begeistret.

– Det hender rett som det er at jeg henter ost fra Vibeke som skal til utprøving. Vibeke er i en startfase med osteproduksjon og gårdsaktiviteter. Jeg kjenner mange som er akkurat der, og som trenger litt råd og hjelp i prosessen med produktutvikling, sier Nesje.

Han blir betegnet som en viktig ressursperson og fødselshjelper for dem som går med en lokalmatprodusent i magen. Som såkalt kontaktperson tilknyttet matnavet på Mære, har han da også hjulpet mange i gang. Matnavet koordinerer og tilbyr kompetanse til lokalmatprodusentene i Nord-Trøndelag, Sør-Trøndelag og Møre og Romsdal gjennom verdiskapningsprogrammet for mat.

Norsk natur

Jeg har alltid ønsket å gi gjestene genuine mat- og drikkeopplevelser som smaker norsk tradisjon og natur.

Nils-Henning Nesje, Bondelagskokk



Smak av storhavet: Syltet tang fra Smøla danderes på carpaccio av klippfisk fra Ålesund.

• Landbruk



Lokale skatter: På camembert-jakt i disken på Derinngarden i Eide på Nordmøre.



Ferskost: Vibeke Evensen har nylig kjøpt gård, og er helt i startgropen som osteproducent.



Entusiast: Nils-Henning Nesje kjørte rundt og banket på dører for å høre om folk produserte lokalmat lenge før lokalmat ble et begrep.

► – Jeg har alltid ønsket å gi gjestene genuine mat- og drikkeopplevelser som smaker norsk tradisjon og natur. Mat og reiseliv må ha ei naturlig kobling, og et smaksinntrykk sitter lenger enn synsinntrykket. Til sammen kan det forsterke opplevelsen, og det blir hovedoppgaven min disse to åra.

Tang fra Smøla

Han bruker alltid lokale råvarer. Særlig har han spesialisert seg på ingredienser fra skogen og fjæra. Syltet tang fra Smøla, servert på carpaccio av klippfisk fra Ålesund, fyller ganen med smaken av storhav.

– Vekster fra havet og ville vekster fra skog og mark er de nye grønnsakene og det nye krydderet, sier han.

Når han skal servere en stor middag, bruker han en dag å sanke råvarer. Slik er det at han kan finne på å kaste seg i bilen for å kjøre noen mil for å hente en matskatt han har oppdaget innerst i en trang fjord. Kanskje et kje fra Nordal, villsanke sopp fra Gurines Tradisjonsmat, eller en camembert fra Eide. Eller kanskje trenger han ikke dra lenger enn til sitt eget nabolag i Langevågen, der hobbyfiskere ringer når en sel har forvillet seg inn i garnet og må avlives.

Den andre dagen lager han maten. Den tredje dagen forteller han om den.

– Jeg forteller alltid historien om maten samtidig som den blir servert. Alle skal vite hvor kjøttet kommer fra, og hvem som har sørget for at dyra har hatt det bra, eller hvem som har bakt brødet som står på bordet.

Mandel og melis

Brødet er bakt av Janne Peggy Larsen og Nan-Hi Edsaile. De driver bakeriet Mandel og Melis i en gammel garasje i Langevåg. Det dufter nybakt ute på gata, og inne er hyllene fulle av hjemmebakst en vanlig dødelig bare kan drømme om. Nils-Henning derimot, ser det hver morgen, når han kjører forbi. Det vi si, det er nettopp det han ikke gjør.

– Han kommer stadig innom for å få en kopp

kaffe og en smakebit, smiler Janne Peggy Larsen.

De to bakende damene sa opp trygge jobber i det offentlige for å vie seg til sin store hobby. I dag leverer de søte fristelser over hele fylket. Blant annet lager de imponerende 15.000 makroner i året.

– Vi maler alle mandlene selv. Her er det ikke plass til halvfabrikatene, sier Nan-Hi Edsaile bestemt.

Bondelagskokken er flittig bruker av damenes hjemmelagde godsaker, og i dag står kvæfjordkake, suksesserte, kransekake, tynnlelse med søst og karamellpudding på kakebordet.

– Der ti sunnmøringer er samlet, finnes det aldri mindre enn 23 kakesorter. Det sunnmørske kakebordet er berømt, humrer Nesje.

Gourmetvandring

Bondelagskokken skal også knytte sammen mat og reiseliv. Det passer ham perfekt, for selvsagt er han også leder i Hanen Møre og Romsdal. Blant utallige prosjekter han alltid har i lufta og i hodet, er gourmetvandring i Ålesund.

Etter en runde i ungdomsbyen Ålesund, kan den sultne turisten kjøpe en varm fiskekake, nærmest rett fra havet og så fersk at det er nesten slik at fiskekaken spreller, hos den lokale fiskehandleren. Deretter kan hun sette seg på hurtigbåten over fjorden til Langevåg, og besøke Devold fabrikk med museum. Da er det nok på tide med en lokal svinemøri brød fra slakter Pausa, det vil si grove pølser.

– Etter dette renner kaffetørsten på, og hun kan vandre rett inn på det sunnmørske kakebordet hos Mandel og Melis, sier Nesje entusiastisk.

Han vet at de norske matskattene er mye nærmere enn vi tror:

– Vi ser ikke hva vi har. Ofte glemmer vi det som har vært her i generasjoner, sier han.

Med reiseliv og formidling av lokal mat krever minst ett ufravikelig krav: Det må være rotete!

– Ekthet kan ikke iscenesettes med oppdrettslaks og pappmel. Det jukse altfor mye i restaurantbransjen både med sauser og opphav til råvarene, sier han.

– Det er direkte nedbrytende, og noe spisesteder burde skamme seg over. Kanskje burde det vært merkeordning også på bruk av lokal mat, undrer han.

Holdes i øren

Nå gleder han seg til å møte kompisene i Chefs Dinner Norge igjen. De er fire kokker som sanker det beste Vestlandet har å by på av lokale delikatesser, tilbereder stor middag og byr på gjestebud og seg selv. Egenprodusert underholdning med stor innlevelse og ståhei hører med når Nesje, Torstein Hatlevik, Gunnar Nagell-Dahl og Preben Moen kommer sammen for å lage mat.

– Håndverksmat fra Norge har stort potensial, er eksklusivt og etterspurt. Det vil vi at gjestene skal få oppleve, sier han.

Nylig var gjengen i Dubai for å legge til rette for deltakelse på verdens største matmesse. Snart arrangerer de Chefs Dinner i Gløppen og Tysnes. Men aller først skal han hjem til Sofie (snart åtte) og tvillingene Magnus og Erik (snart sju). Sofie har kanskje arvet pappas interesse for mat. I alle fall elsker hun å invitere ham med på restaurant, spise godt mat, og ha pappa helt for seg selv.

Entusiasme, stor kapasitet, mange ideer, høyt tempo, mye reising og mye jobbing har sin pris.

– Kona mi Stine har tatt sin støyt med hus og hjem gjennom åra. På seg selv kjenner man andre, så min gode kokkekollega og mentor, Gunnar Nagell-Dahl har den uhyttidelige oppgaven med å lære meg å ta vare på entusiasmen slik at den ikke brenner i begge ender, sier han.

– Nå har jeg lært meg å si nei til ting som kanskje ikke er så viktig. I alle fall av og til.



Nytt krydder

Vekster fra havet og ville vekster fra skog og mark er de nye grønnsakene og det nye krydderet.

Nils-Henning Nesje, lokalmatentusiast

Lisbet Harstad

lisbet.harstad@nationen.no

Nationen.no

Se video av hvordan du lager kjebbrennsnut.