

# Ishavsrøye er selve dronningen

Ole-Ivar Bakken har mange godord å si om ishavsrøye fra Vesterålen. Det er slettes ikke så rart når fire varianter av laksefamiliens dronning er stor suksess for Annes Hage.

Bak en litt beskjeden gårdsdør i Jevnaker finner vi virksomheten Annes Hage.

Etter en følelseladet helg på Matstreif i Oslo er det meste nesten tilbake til normalen. Deres spesialmerkede og kvalitetsstemplede rakfisk har fått selskap av kaldrøkt, akevitt-gravet og cognacgravet ishavsrøye.

– Under prisutdelingen var det godt å kunne feste blikket på styreleder Nan, som sto smilende foran scenen. De merkene er noe en må gjøre seg fortjent til og dette har jeg jobbet for lenge. Prisene betyr at jeg har gjort noe veldig riktig. Utmerkelsene er veldig stas, sier Bakken.

Det var folksomt i og rundt det 200 kvadratmeter store teltet der fiskeforedleren fra Jevnaker sto sammen med andre innehavere av Spesialitet-merket.

– Jeg så en kamerat på 20 meters avstand. Han bare vinket og ristet på hodet. Vi var utsolgt for fisk tre timer før stengning. Jeg har hørt at 200.000 besøkte Matstreif i år. Vi er blitt et flinkere matspisende folk.

## En annerledes fiskehistorie

I 1996 var gourmetkokk, gartner og frukt- og grøntdistributør Ole-Ivar Bakken på matmesse på Hellerudsletta. Tre ganger vendte han tilbake til standen til Per O. Bakkegård fra Geilo.

– Rakfiskens hans var helt fantastisk.

En uke etterpå dro Bakken hjemmefra Lier til Geilo. Bakken hjalp Bakkegård med å få distribuert og solgt vidunderlig rakfisk fra

Hallingdal. Etter noen år fikk forholdet en ny vending.

– Per skulle gi seg og han ville at Anne og jeg skulle overta bedriften. Jeg gikk i lære der i hele 2004, forteller Bakken.

Lierparet hadde bestemt seg for å flytte til Jevnaker for å være vertskap ved vakre Øvre Vang gård. Dermed kjøpte de utstyr og oppskrifter og etablerte virksomheten på gården.

## Ole-Ivars

Kona Anne Hasselknippe er i styret, men jobber til daglig med events i Statoil. Det er Ole-Ivar som driver forretningene.

### – Hvorfor heter en fiskeforedlingsbedrift Annes Hage?

– Vi drev gartneri med blomster og urter før. Ole-Ivars Hage hadde ikke tatt seg ut, ler mannen.

Koblingen «hage» og «fisk» har ikke gjort noen skade for businessen.

– Årlig skal vi nå håndtere 25-30 tonn fisk.

Det blir i gjennomsnitt 90 kilo om dagen.

Da er det flott å ha en dreven og effektiv dame med på laget.

– Astrid fulgte med på lasset fra Geilo. Hun bor hos oss i uken og reiser

hjem til Geilo i helgene. Astrid er en unik medarbeider og pensjonist.

Vi ser hva han mener. På arbeidsrommet har vi nylig sett lange rekker med lekker, rødlig fisk. Da vi få minutter senere vil fotografere fisken ligger den vakuumpakket og klar.

## Dronningen

Fisk er langt fra «bare fisk». Hva er det så med denne ishavsrøya? Spørsmålet utløser et miniforedrag:

– Ishavs røye vokser selv i kaldt vann. Den vokser sakte og får et fint og smakfull kjøtt med god spenst. Den lever i stim og får mye mosjon. Den har bare sju prosent fett. Laks har ofte 24 til 25 prosent fett og 20 prosent av fettene er ikke av det sunneste slaget. Ishavs røyen er den nordligste røyefisken vi har.

**DRONNINGEN I LAKSEFAMILIEN:** Ole-Ivar Bakken har stor suksess med foredlet ishavsrøye. Annes Hage har hele fire produkter som har blitt tildelt Matmerks utmerkelse «Spesial-merket».





**PRISUTDELING:** Fiskeriminister delte ut tre priser til Annes Hage og to til Aron Mat under Matstreif i Oslo.

Foto: Matmerk



**PRISGITTE FISKEPRODUKTER:** Rakfisk, kaldrøkt, akevittgravet og cognacgravet ishavsrøye fra Annes Hage er suksess. Pressefoto



**RØRENDE:** Ole-Ivar Bakken har jobbet hardt for at produktene hans skal få oppmerksomhet. Dermed ble han veldig rørt da stor dose anerkjennelse kom fra Matmerk og fiskeriminister.

Vår fisk kommer fra Sigerfjord i Vesteraalen. Vannet ligger under isbreen Møysalen. Fisken lever ti måneder i ferskvann og to måneder i saltere vann. Fra slutten av mai til nå spiser den mye hoppekreps, som gir den en fin og naturlig rødfarge.

Vi lurer litt på disse oppskriftene som har ført til berømmelse og begeistret fiskeriminister Lisbeth Berg-Hansen.

Det er en del hemmeligheter og det viser seg at heller ikke salt er «bare salt». Men spritvalgene kan det snakkes om.

– Av akevitt bruker vi Gammel Opland. Den er rund og god og har en karakteristisk smak. Og siden vi er i Oppland fylke er det et naturlig valg. Av konjakk har vi bevisst valgt Braastad. Grunnleggeren Sverre Braastad var fra Gjøvik.

– **Hvor kommer urtene fra?**

– De er fra Lier og fra Røyse. Det skal

være usprøyta urter.

### Fisketriks

– **Spiser dere mye fisk?**

– Minst tre ganger i uken. I dag blir det fårrikål - en må variere.

Variasjon er også viktig når fisk er på menyen.

– Vi baker og steker mye fersk ishavs-røye. Sashimi er også en favoritt. Det er sushi på en annen måte. Ishavs-røye, avokado, soyasaus og wasabi. Men det er helgemat. I uken blir det husmannskost.

Foreldre over det ganske land opplever at det er en prøvelse å få barna til å spise fisk. Den utfordringen har ikke Anne og Ole-Ivar. Deres tiåring mauler kaldrøkt fisk og kokkelerer gjerne selv.

– Etter et matprogram for barn en lørdag morgen ville Nikolai lage fiskepinner som i programmet. Han knus-

te knekkebrød til griljering, pisket egg og blandet hvetemel, salt og pepper. Far skar røye i passe skiver. Disse ble stekt i godt smør. Hjemmelagede fiskepinner er nå fast innslag i familiens meny.

### Håndverk fra A til Å

– Metodene Annes Hage benytter for videreforedling av Ishavs-røye Vester-ålen er helt unike. Produktene har et håndverksmessig preg og utmerker seg i et konkurransutsatt marked med en spesielt god smaksopplevelse, sa statsråd Berg-Hansen da Matmerks tre bevis på spesialitetmerking ble overrakt foran rådhuset i Oslo.

I 2011 sluttet paret som vertskap på Øvre Vang gård og nå er det helårsdrift og full kjøring for Ole-Ivar i fiskehallen.

– Vi tar i hver eneste fisk minst tre ganger. Det er en del operasjoner. Vi er også med i Innovasjon Norges «Ma-

ritimt verdiskapningsprogram» og Nofimas «Trygg rakfisk»-prosjekt, hvor vi tar 270 prøver i året. I tillegg har det blitt en del intervjuer, sier Bakken.

Produktene fra Annes Hage skal finne veien til langt flere butikker enn i dag. Kommende høyprofilerte mat-haller skal etableres i hovedstaden, også der skal ishavs-røye foredlet på Jevnaker få plass.

– Jeg har ideer lengre fram i tid, men jeg får nok vente med dem. Det blir nok å gjøre med de nye produktene.

Bakken er også takknemlig for støtte fra Jevnaker kommune og den lokale sparebanken.

– De hadde tro på oss og ga oss støtte til kjøp av utstyr. Vi bruker alltid å si «Annes Hage, Jevnaker». Det er godt å kunne gi noe tilbake.

**Beate Kold Hansen**

beate.kold.hansen@ringblad.no - 32179500