

Rakefiskens klar

7,5 tonn rakefisk fra Øvre Vang gård er klar til å sendes ut på det norske markedet. Delikatessen fra Jevnaker når ut til stadig flere.

John Erik Thorbjørnsen
61 31 31 24

JEVNAKER: Ole-Ivar Bakken og Anne Hasselknippe driver firmaet Annes Hage på Øvre Vang, der den aller største gjesteften er produksjon av rakefisk. De to overtok en gammel suksessoppskrift for noen år siden, og er nå inne i sin tredje sesong med produksjon på Jevnaker, som den eneste rakefiskprodusenten på Hadeland.

– Vi bruker bare førsteklasses ishavsroye fra Vesterålen. Så vidt vi vet er vi de eneste som bruker ishavsroye til rakefisk. Kombinert med vår hemmelige oppskrift, som egentlig ikke er noe hokus pokus, blir resultatet helt utsøkt, sier Hasselknippe.

– Smart Club har sin egen betegnelse på denne fisken. De kaller den rakefiskens Rolls-Royce, forteller Bakken.

Fisken er mild i duften, men smaker samtidig mye. Fisken får godord overalt



RAKEFISK: Ole-Ivar Bakken og Anne Hasselknippe fra Annes Hage er klare til å sende ut 7,5 tonn delikatess-rakefisk fra Øvre Vang gård.

hvor den spises. Derfor har produksjonen økt pent hvert eneste år.

– I fjor lagde vi fem tonn fisk og var utsolgt 10. desember. Det var altfor tidlig, og folk var nesten desperate etter å få mer. I år har vi økt til 7,5 tonn fisk, og håper det holder litt lenger. Vi merker imidlertid at pågangen er stor allerede, sier Hasselknippe.

Fisken fra Øvre Vang gård finner vegen til mange plasser i landet, fra Trøndelag til Kristiansand. På Hadeland selges den i butikker i alle tre

kommunene, samt i egen gårdsbutikk. Den største kunden er likevel Smart Club.

Ekteparet går altså travle tider i møte når de selv sørger for at all fisken kommer ut i butikkene. De får likevel tid til å kose seg litt selv også.

– Vi har rukket å spise rakefisk en del ganger allerede, og det svarte absolutt til forventningene, sier Bakken fornøyd.