

Søker om 45,5 millionar

VOSS: 50 søknader på til saman 45,5 millionar kroner står på søkjarlista frå Voss om spelemidlar. Voss får truleg om lag 3 millionar i år, og idrettslaga må venta årevis på midlane. – Ventetida er frustrerande, meiner Hans Skeie i Bulken IL. – Ventetida vert endå lengre, trur Heidi Olsen Nedkvitne i Voss Idrottsråd. Side 14

Snømåkar gjekk gjennom taket

Store snømengder byrjar å skapa problem for vossingane. Natt til onsdag knakk eit bygg saman hjå busselskapet Tide i Skulestadmo under vekta av tung snø. Deretter fall ein

tilsett i Tide gjennom taket på eit anna bygg, då han skulle måka snø av taket. Mannen kom, nesten mirakuløst, frå ulukka utan alvorlege skadar, i fylgje politiet. Side 2

– Vegene er for dårleg

VOSS: Trailerkaoset på E16 var komplett denne veka. No krev sjåførar strakstiltak. – Strekkja frå Voss til Gudvangen er den verste mellom Bergen og Oslo, seier trailersjåfør Tor Erik Kvåle. Side 4 og 5

Felles front for lokal mat

VOSS: Generasjonsmat Evanger sel no kjøtvarer frå både Voss Kjøtindustri og Evanger Pølsefabrikk. Gjennom avtalen sameinar dei to lokale produsentane kreftene sine til det beste for selskapa. Side 3

Alkoholsalet dobla på 15 år

VOSS: Vinmonopolet på Voss selde alkohol for 55 millionar kroner i fjor. Raudvin er favoritten hjå vossingane. Men både sterkøl og vodka er også populære. Side 16

Full av idear

Side 6 og 7



FOTO: GEIR GETTLE

KLARE FOR BERLIN: Både smågrisene og meisterkockane Gunnar Nagell Dahl (t.v.) og Hanne Frosta er klare for Grüne Woche i Berlin. Lars Selheim er glad for å levera råvarene.

Serverer Selheim-gris på Grüne Woche

Lars Selheim leverer svinaktig gode råvarer, og meisterkockane Gunnar Nagell Dahl og Hanne Frosta skal omdanna dei til gourmetmat. Laurdag om halvanna veke står smågrislar frå Selheim på

menyen i Berlin under Grüne Woche, som er ei av verdas største mat- og reiselivsmesser. Måndag vart grisene slakta på Selheim gardsslakteri, og tysdag kom meisterkockane. Midten

Coop Mega, grillet kylling
 Rå vekt 1125, hel, pr. stk. Pr. kg 26,58

29⁹⁰

Brunost
 1 kg. gudbrandsdalsost, fløtemysost. Tine, pr. stk.

49⁹⁰

Pærer
 pr. kg

14⁹⁰

-40% kupp

på alt toalett- og tørkepapir
(Gjelder ikke X-tra som er fast lavpris)

coop mega

Kråkenes - Manger - Strømgaten - Voss - Øystese - Vik

god middag!

Tilbudene gjelder hele uken. Forbehold om utsolgt og trykkfeil.
www.coop.no

Smågris frå Selheim ve

I Berlin skal **Gunnar Nagell Dahl** og **Hanne Frosta** servera tyskarane heilsteikt svinelår frå Selheim, tranchert ved bordet.
– Det blir gøy! kommenterer Nagell Dahl.

Ute lavar snøen ned, han er snart meterdjup. Inne på gardsslakteriet på Selheim er det ljøs, varme og god stemning når kjendiskokkane Gunnar Nagell Dahl og Hanne Frosta parterer smågris.

Dei to bergensarane er glade for å henta lokale råvarer til delikatesser dei skal servera på Grüne Woche i Berlin.

MÅNDAG SLAKTA BONDEN sjølv, Lars Selheim, 10 av smågrisene sine. Dei var berre sju veker gamle, og så små griser har han aldri slakta før. Det er litt spesielt i Noreg å slakta griser som er så små. Til gjengjeld ventar Nagell Dahl og Frosta at dette skal bli smaksbomber som vil lokka tyskarane til å reisa til Noreg.

Tysdag kom Gunnar Nagell Dahl og Hanne Frosta til gardsslakteriet. Av smågrisene vil dei trylla fram den eine svinaktige gode retten etter den andre.

– Låra skal me servera heilsteikte som middag, og skjera opp i skiver ved bordet til gjestene. Så lager me smårettar av resten av grisens. Til dømes småfilet.

Det er bokstaveleg tala så «tennene løper i vann» hjå Hordaland sin utsende når dei to meisterkokkane diskuterer.

Så er det heller ingen kven som helst som er i gang.

GUNNAR NAGELL DAHL er kjend som matekspert, profesjonell kokk og sjef for Matfestivalen i Bergen.

Hanne Frosta driv restauranten Hanne på Høyden i Bergen, som er spesialist på lokal mat. I tillegg er ho på fjernsynet i Førkveld anankvar måndag klokka 18, og har fått prisar som Årets Kjøkkensjef og Årets Bondelagskokk. I sommar fekk ho også Ingrid Espelid Hovigs Matkulturpris.

Smågrisane frå Selheim er såleis i dei beste hender når dei skal forvandlast til velsmakande rettar. Og Nagell Dahl og Frosta vil utfordra tyskarane på deira heimebane, laurdag 29. januar på den norske standen under Grüne Woche.

– Me kunne brukt lammekjøt, som før. Men tyskarane likar ikkje så godt lam. Det vert ikkje vill jubel, for å seia det slik. Då er det lettare å «selja» svin. Dei kjenner produktet, og me kan servera svin på vår måte, med garnityr der me utfordrar litt deira måtar, seier Nagell Dahl.

– ME SERVERER GRISELÅRA med den tyske varianten sauerkraut eller den norske – raudkål, med bringebær og eple, og med jordskokk og selleripurre. I tillegg rotgrønsaker i strimler, smørdampa med urter. Og sjølvsagt god saus, held Gunnar Nagell Dahl fram.

Inntil skal dei få spesial-tilpassa Akevitt.

Medan praten går, snittar knivane opp dei flottaste filetar og ingrediensar til gourmetmat. Det gjev nye idear når Hanne Frosta skal servera noko av smågrisene frå Selheim på restauranten sin i Bergen.

– Kanskje eg skal byggja om restauranten, funderer ho – til berre ståande plassar. Det hadde vore kult. Tenk berre å stå og eta med fingrane!, seier ho etter at praten har glidd over på grillgris som Selheim har levert til Bergsdalen. – Det var eit fantastisk måltid, sukkar dei.

AT DEI REISER TIL SELHEIM for å finna råvarene, er ikkje tilfeldig. Nagell Dahl har vore der



fleire gonger før som matattasje ved landbruksavdelinga i fylkeskommunen. Han veit godt kva Selheim står for.

– Selheim er einaste slakteriet me har att i Hordaland, etter at Nortura flytta ut alt sitt. Dersom me skal oppretthalda kvalitet på matproduksjonen i Hordaland, er me nøyde å ha eit slakteri, seier ekspert.

– Det gjer det mogeleg for oss å få tak i råvarer lokalt. Elles måtte me vendt oss til Nortura. Og då ville me fått råvarer frå heile landet, seier meisterkokken med eit uttrykk som klart viser at det vil han ikkje ha.

Han er også oppteken av etikk og av å vidareføra kunnskap.

– Spesielt Voss har så mykje kunnskap som det er utruleg viktig at det vert teke vare på. Her vil eg nemna hotella Fleischer's og Park som er flinke til å nytta lokale råvarer frå Selheim, ivrar Nagell Dahl.

Medan praten går og knivane skjer, vert Hanne Frosta avbroten av at mobiltelefonen ringjer. – Det var ein som lurte på kvar han kun-

ne få tak i lokale råvarer frå. Dette kjem til å veksa!, er hennar spådom.

SLAKTERIEIGAREN og bonden, Lars Selheim, smiler i bakgrunnen. Nagell Dahl og Frosta er viktige hjelpesmenn og dørøpningar når dei hentar råvarer frå Selheim.

Selheim-familien har hatt mykje arbeid, men ser ljøs i tunnelen.

– Det går betre med gardsslakteriet no. Eg angrar ikkje så ofte lenger (på at eg starta slakteriet, red.merkn.), ler Lars Selheim.

– Slikt som dette er veldig kjekt, og gjer at me viser att. Å koma ut med budskapet vår, er ikkje lett.

Men det har vorte veldig bra i Meny på Amfiseret der dei tek inn nesten berre lam frå Selheim. I haust var det butikkundar som ikkje ville ha fåriskalkjøt frå andre leverandørar, men spurde etter kjøt frå Selheim.

– Når kundane kjøper varene, tek butikkane dei inn. Me kunne gjerne ha slakta meir på gardsslakteriet, men då må forbrukarane

spørja etter varene, poengterer han.

Gardsslakteriet tilbyr også sjølv det aller meste innan kjøtvarer. Dei leverer Vestlandsk fjordfe frå Folkedal, Limousine frå Steffen Haug og Jersey frå Lid, i tillegg til egne NRF-dyr, og sjølvsagt gris og sau.

– Me er veldig fleksible, men må ha litt tid, seier Lars Selheim.

Det har også oppstått ein ny marknad med sal av sau og kyr til muslimar frå eit større område. Dei har vane folk som kjem til gardsslakteriet sjølve. Dyra vert først bedøvde, og deretter velsignar muslimane dyret og skjer – i pakt med sine tradisjonar – halsen over sjølv. Ein slaktar frå gardsslakteriet er med og ser til at alt skjer på forsvarleg vis.

PÅ GRÜNE WOCHE skal Gunnar Nagell Dahl og Hanne Frosta «selja» i alt 12 attraksjonar frå Hordaland.

Vossabia til Renate Lunde er med, det er også Stalheim Oppleving med stølssafari. Vidare skal dei informera om saft- og siderprodu-

ert delikatesse i Berlin



sentar i Ulvik og Hardanger Base Camp i Osa. Alt dette kan nåast innan halvannen time frå Berlin til Bergen, og derfrå halvannen time vidare frå Bergen.

Vonleg vert smågrisene frå Selheim dørporen til tyskarane.

– Det som er viktig, er å presentera lokal mat, med lokal matstoltheit, seier Hanne Frosta. Gunnar Nagell Dahl supplerer:

– Då kan ingen konkurrera heller, og ingen kan ta det frå deg. Det lokale har du sjølv.

GEIR GEITLE | tekst og foto
gg@avisa-hordaland.no

LEKRE KJØTSTYKKE: Gunnar Nagell Dahl parterer grisene, som skal bli til heilsteikt griselår og ulike smårettar.



ULVEGLIS: Meisterkokken Gunnar Nagell Dahl gler seg stort over å henta dei små grisene frå Selheim gardsslakteri. – Det blir gøy, seier han om å servera griselår frå Voss til feinschmeckarar i Berlin. – Veldig kjekt for oss, kommenterer slakterieigar Lars Selheim.

FAKTA | GRÜNE WOCHE

- Grüne Woche i Berlin er ei av verdas største messer for landbruk, mat og reiseliv.
- Messa har nær 400.000 besøkjande, av dei rundt 4.000 journalistar.
- Mellom dei som deltek er den norske landbruks- og matministeren Lars Peder Brekk, og i tillegg nærings- og handelsminister Trond Giske.
- Leiar i Norges Bondelag, Nils T. Bjørke og fylkesmann i Hordaland, Lars Sponheim, er også med i den store norske delegasjonen.

