NORSK RAKFISKFESTIVAL 2022

Fagernes 3.-5. november

RAKFISK
SKJERPER
SANSANE

Tett på opplevelsene

Bo like ved bygdebyen,
midt mellom øst og vest,
langs Strandefjorden
i vakre Valdres.

- Helårsåpent sommer som vinter
- Leiligheter og hytter med høy standard
- Nytt 5-stjerners sanitæranlegg
- Prisbelønt campingplass

Les mer og book din ferie på:
fagernescamping.no eller **+47 61 36 05 10**

★★★★
FAGERNES
camping

VALDRES

STOR UTVIKLING: – Utviklingen har vært betydelig i løpet av de 30 åra festivalen har eksistert, sier Håvard Halvorsen, som gleder seg til høstens fest.

Feirer 15 år I FESTIVALMODUS

I 2008 satt jeg i økonomigruppa. Da gikk vi rundt to og to med ryggsekker. Vi samlet inn kontanter, for den gangen var alt basert på det. Pengene ble levert i kjelleren hos Nordea, hvor det satt folk og telte dem. Deretter ble de fraktet videre og lagt i nattsafen, forteller Håvard og smiler.

PENGER PÅ BOK

Han legger til at enkelte innskudd var så store at de ikke våget å gå alene med dem.
– Så vi hadde stående avtale med politiet at vi kunne varsle dem så vi fikk følge i slike tilfeller, sier han.
For bare 14 år tilbake var det altså helt andre tider på pengefronten. I dag foregår alt kontantløst.
– I fjor var det 4000 kroner i kontanter, resten gikk via kort, opplyser festivalsjefen.
Den utviklingen startet så tidlig som i 2009, da Håvard fortsatt var i økonomigruppa. Da begynte de å se på kontantfrie løsninger, som for eksempel kortet Cashless. Det har med andre ord skjedd mye på ganske kort tid i festivalens historie.
– Jeg tror vi kan slå fast at det har foregått en stor utvikling. Kvaliteten er blitt økt gradvis. Norsk Rakfiskfestival har penger på bok og tenker langsiktig. Etter min mening er dette viktige elementer for at vi kan ha en festival som vil vare lenge, sier Håvard.

«Festivalsjefen framhever særlig det store og brede engasjementet som arrangementet påkaller hos svært mange valdriser»

GLAD I STRUKTUR

Selv må rakfiskgeneralen arbeide både på kort og lang sikt. Han karakteriserer seg som over snittet glad i struktur. Det underbygges av de detaljerte arbeidslistene som kommer på bordet, en for hver av årets måneder. Her er oppgavene listet opp. Og de blir oppdatert etter hvert som nye ting dukker opp. Men lista for juli har bare en setning øverst: Forsøk å ta fridager før det braker løs...
– Hvis jeg ikke minner meg selv på det, får jeg ikke tatt fri før etter nyttår, avslører Håvard med et skjevt smil.
Men han klager absolutt ikke, om virkeligheten er sånn at det alt i august strømmer på med små og store henvendelser om festivalen. Og at han nok utfører nesten et halvt årsverk i månedene september, oktober og november.
– Uansett sitter jeg igjen med at jeg er privilegert som får jobbe med noe så ekstremt gøy som å lage opplevelser som folk setter pris på, fastslår han.

PÅ HELTID

Omtrent slik har Håvards arbeidsår sett ut siden han ble festivalens daglige leder på heltid fra 2011. 20. desember 2010 var det nemlig stiftelsesmøte for Norsk Rakfiskfestival AS. Fra samme tidspunkt fikk Håvard tilbud om fast ansettelse. Men da var det bare 50 prosent stilling.
– Resten fylte jeg opp gjennom tilsvarende stillingsstørrelse i Nord-Aurdal brannvesen. Men det viste seg vanskelig å forene og gjennomføre i praksis, ettersom jeg nok jobbet betydelig mer enn 50 prosent for festivalen, forteller han.
Dermed måtte Håvard foreta en vurdering av sin situasjon. Den munnet ut i at han sa opp hos Norsk Rakfiskfestival. Jan Tore Vik fra Slidre kom inn som ny daglig leder, men ble bare ett år, i 2014. Håvard var likevel med i bakgrunnen. Og da Vik sa opp jobben, fant styret i festivalen ut at de ville utvide den til 100 prosent.
– Da ble det slik at jeg sa opp i brannvesenet og gikk over til festivalen på heltid, etter å ha fått tilbud fra styret, sier Håvard.

STORT ENGASJEMENT

Og i løpet av de 15 årene han har tatt del i rakfiskfestivalen har han fått være med på utrolig mye moro. Selv om posisjonen som daglig leder naturligvis også omfatter «kjedelige», administrative oppgaver også. Han arbeider langsiktig og planlegger. For eksempel driver han alt i skrivende stund - på våren 2022 - med ting som ikke dukker opp på festivalen før neste år.
– Men under festivalen er det mye armer og bein i alle retninger. Og selv om jeg er glad i struktur, liker jeg også at det skjer noe uforutsett, at det er liv og røre, sier Håvard.
Festivalsjefen framhever særlig det store og brede engasjementet som arrangementet påkaller hos svært mange valdriser.
– Det er rett og slett kjempeartig. Folk er genuint opptatt av at festivalen skal være så bra som mulig, i alle ledd. Og når de prikker meg på skuldra nesten før årets festival er avsluttet og sier: Jeg vil være med neste år også. Da blir jeg skikkelig glad, avslutter Håvard Halvorsen med et smil og ser veldig fram til høstens festival, den 30. i rekken under Fagernes Handelsstands vinger.

En rakfiskveteran AV RANG

Svein Erik Ski (68) har vært delaktig i moroa på Fagernes fra «tidenes morgen». Siden 1993 har det vært Norsk Rakfiskfestival for alle penga. Dermed er årets arrangement det 30. i rekken, i regi av Fagernes Handelsstands Forening.

– Det er et enormt engasjement som settes i sving. Festivalen er særlig viktig for produsentene. Det søkelyset som rettes mot rakfisken gjennom disse dagene er av stor betydning for dem. Men arrangementet er naturligvis også svært populært både for lokalbefolkning og tilreisende, framhever Svein Erik, stadig aktiv til tross for så vel sykdom som en nylig påbegynt pensjonisttilværelse.

RAKFISKEN - EN STYRKE

For rundt 32 år siden var den daværende prosjektlederen for kultur og reiseliv i Regionrådet for Valdres allerede sterkt involvert. Da var det idedugnad der man skulle se på styrker og svakheter i dalføret vårt.
– Vi fant fort ut at rakfisken definitivt var en av styrkene. Fisken var - og er - en særegen matskatt. Så hvordan kunne vi gjøre noe ut av det, forteller Svein Erik, som avslører at de også drøftet tanken om en egen festival allerede den gangen.
20 rakfiskprodusenter ble kontaktet, med invitasjon til å delta i en kåring på hotellet. Og «Årets rakørret 1990» ble avholdt 15. desember 1990, bare to uker etter at initiativet kom. Bjørn Nilsen fra Røn vant klassen for villfisk, mens Henrik Haadem fra Leira stakk av med prisen for beste oppdrettsfisk. Dette var et privat initiativ og arrangement, som ble videreført fra 1993 som Norsk Rakfiskfestival.

HØYDEPUNKTER I KØ

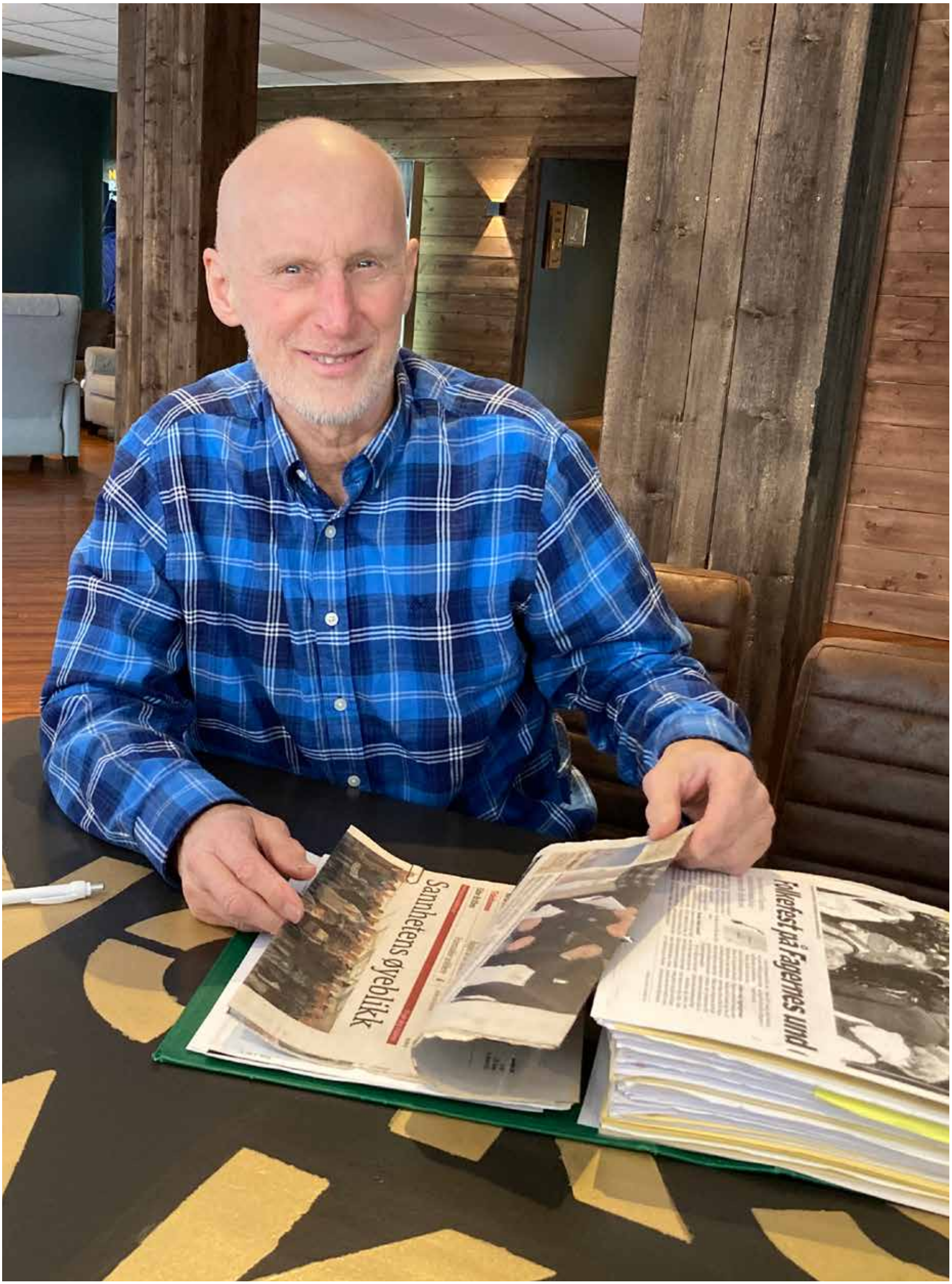
Siden har snøballen bokstavelig talt rullet. I løpet av de 30 åra som har gått har arrangementet utviklet seg og blitt slik vi kjenner dagens arrangement.
– Det har vært en fantastisk reise, fastslår dagens «rakfiskgeneral», Håvard Halvorsen. Høydepunktene har nærmest stått i kø siden han ble med for 14 år siden. Men det har vært noen utfordrende år med pandemi fra mars 2020. I fjor ble det imidlertid skikkelig festival igjen. Den ble vellykket og foregikk uten utbredelse av smitte blant de tilstedeværende. Det er Håvard naturligvis meget fornøyd med. Nå ser han fram imot høstens arrangement, som altså markerer 30 år med fornøyde festivaldeltakere.
– Har du noe spesielt du vil trekke fram fra din tid med rakfiskfesten på Fagernes?
– Det må være den genuine entusiasmen fra alle kanter. Den unike viljen til å ta i et tak og bidra til at folkefesten blir bedre år etter år. Jeg må være ubeskjeden nok til å si at vi faktisk har fått til noe helt spesielt, noe som også ser ut til være slitesterkt og vare i mange år ennå, sier festivalsjefen.

«Siden har snøballen bokstavelig talt rullet. I løpet av de 30 åra som har gått har arrangementet utviklet seg og blitt slik vi kjenner dagens arrangement »

HOLDER TRYKKET OPPE

– Hva er ditt sterkeste rakfiskminne, Svein Erik?
– Det er nok min aller første kontakt med produsentene, noe som ga meg varig nettverk og vennskap. Rakfisken har vist seg å være ekte vare, som holder ut over lengre tid.
Til å begynne med gjorde vestreslidringen mye av grovjobben selv. Han samlet inn spann fra produsentene, for da gikk det i den slags emballasje. Han flådde og tilberedte fisken, og plasserte den på trebrett. Og 68-åringen skaffet til veie en fagjury og holdt koken fram til 1992, da ble det ei pause på cirka 10 år.
– I de årene jeg hadde opphold fra arrangementet, tok jeg aktivt del i folkelivet, sammen med Slidre Atletunion (SAU). Spesielt artig var det i 1994, da vi fikk med oss Jon Michelet på våre aktiviteter og som til slutt endte opp på SAU sitt årsmøte, beretter Svein Erik med et smil.
Da Heidi Arnesen ble daglig leder for festivalen spurte hun om han ville ta ansvaret for kontakten med produsentene samt for smaksprøveteltet. Han gikk igjen inn i en aktiv rolle.
– Ganske mange festivaler sliter etter noen års eksistens. Men rakfiskfestivalen holder trykket oppe og folk stiller opp, både utstillere, frivillige og publikum, konstaterer Svein Erik Ski tilfreds.

ENTUSIAST: Svein Erik Ski har vært engasjert med festivalen i alle år. Han sitter på store kunnskaper om historien og har tatt vare på en mengde bilder fra arrangementet.
Noen av disse kan du se på de to neste sidene


Sannhetens øyeblikk
folkefest på Fagernes und

Juryen under kåring av Årets Rakørret 1990: Brith Bakken (f.v.), Aud Hansen, Tone E. Nyvold, Edvard Elsrud og Henrik Thomsen

Fra rakfiskfesten på Fagernes Hotell i 1997. Konferansier Tande P. sammen med representanter fra Valdres Ørretoppdrett (byttet navn til Røn Gard seinere). Valdres Ørretoppdrett vant både fagjuryprisen og folkejuryprisen i 1997

Festivalsjef Håvard Halvorsen (tv) overekker fagjuryens pris til Røn Gard i 2010

Slidre Atlet Union sam med Jon Michelet under festivalen i 1994

Historiske

TILBAKEBLIKK

Avisa Valdres har naturligvis fulgt festivalen tett i alle år. Siden starten har det blitt flere hundre artikler. Noen av oppslagene kan du se på disse to sidene. Også andre steder i magasinet kan du finne noe av det lokalavisa har skrevet opp gjennom åra. Artiklene er brukt etter tillatelse fra avisa.

Rakfiskløypa er fullbooket

Men det er ennå plass til noen utstillere i Gullsmedvegen

Årets rakfiskfestival har opplevd stor pågang fra utstillere, men nå er det fullt.

KÅRE STRANDE

FAGERNES: – Vi har ikke flere plasser å tilby utstillere som ønsker plass til årets festival, sier festivalsjef Håvard Halvorsen. Festivalens rakfiskløype i sentrum av Fagernes har aldri tidligere vært så populær blant utstillere som ønsker å tilby kvalitetsvarer.

Høg kvalitet

Rakfiskløypa har i alle år vært rigget rett i Fagernes sentrum, og er kanskje den viktigste kroken til at så mange velger å besøke festivalen.

– Det er mere å se alle publikumsmessige som ønsker å selge produkter av høg kvalitet.

«Nærmere 70 prosent av utstillerne våre tilbyr mat»

HÅVARD HALVORSEN, FESTIVALSJEF

FAKTA

Norsk Rakfiskfestival

- Er av Norges største matfestivaler som gjør utbytte for det hele i september på Fagernes.
- Utstillerplass starter ved pressemøteplass utenfor på Fagernes den 13. november 1992.
- I 1996 fikk festivalen nasjonal status.
- Under festivalen omsetter det for rundt 40 millioner i detaljhandel, og det selges rundt 40 tonn rakfisk.

sier Kjell Ivar Fossum som i flere år sammen med Valdres FKs ungdomsgruppe har hatt ansvaret for utstillerteltet og vel.

Mest utstillere med mat

I år er mellom 100 forskjellige utstillere påmeldt. Til sammen blir dette mellom 450 meter med standplasser, som fordeles i Jernbanevegen, Skrautvålsvegen og Gullsmedvegen.

– De aller fleste som melder seg på ønsker å selge mat, og da ønsker vi mest sett om egenproduserte produkter. Nærmere 70 prosent av utstillerne våre tilbyr mat, sier Halvorsen.

Fullt: Det er nå fullbooket med utstillere i rakfiskløypa under årets rakfiskfestival, som holdes 5.–7 november.

FOTO: MARIE HAUGEN FOTOSKILT

Bugner av gode råvarer

Sammen med festivalledelsen kroker Kjell Ivar Fossum mye tid på å vurdere utstillere som ønsker plass.

– De som ønsker å selge produkter som blant annet belter, kunnskeker og brillepunsevoldel fir heftig avslag, sier Halvorsen. Mange er dem som deltar i år er utstillere som har deltatt på tidligere festivaler.

– Disse vet vi leverer varer av høg kvalitet, sier Kjell Ivar Fossum. I år finner festivalens gjester blant annet utstillere med fisk, kjøtt, bakevarer, ost, ull- og tresprodukter.

Gullsmedvegen er gratis

Festivalen tilrettelegger også for standplasser i Gullsmedvegen. Her har fem utstillere så langt meldt seg på.

– Vi har plass til mere til. Vi oppfordrer lokale smykkeskapere/designere til å melde seg på. Plassene er gratis, sier Halvorsen.

– Varemerket Valdres er gull verd

Kjendiskokk Arne Brimi hyller ikke bare rakfisken fra Valdres, han er også svært imponert over måten Valdres har klart å etablere seg som varemerke innenfor matproduksjon.

– Når det gjelder rakfisk, har Valdres blitt et varemerke. Det er viktig for produsentene å beholde denne posisjonen. Stadig flere vil gjerne prøve seg på dette markedet, men så langt er det bare Valdres som har klart det, sier han.

Kultur

– Det er slik de gjør det i land der mat er kultur. De markedsfører merkevaren, så kommer den enkelte produsent etter. Produsentene er konkurrenter, men de har likevel en felles vare å selge. Å opparbeide et merkevare som det Valdres har klart med rakfisken har en verdi på mellom 50 og 100 millioner kroner, sier de som forstår slikt. Så koster det ti millioner kroner i året å vedlikeholde merkevaren, og det blir gjort gratis med denne festivalen. Festivalen i seg sjøl er en markedsføring av rakfisken som forbrukeren til og med betaler for. Helt enkelt og genialt, sier en begeistret Brimi.

Seriøst arbeid

Brimi kjenner rakfisken og rakfiskproduksjonen i Valdres godt. Han har sjøl vært med på å opparbeide og profilere mat omtrent på samme måte som Valdres har gjort med rakfisken. Den mye omtalte skinka fra Skjåk har fulgt omtrent de samme mekanismene som rakfisken fra Valdres fram til suksess. Som med rakfisk blir det laget røykt skinke i hele landet, men forbrukeren forbinder den likevel med Skjåk.

– Det er viktig for Valdres å fortsette det seriøse arbeidet å opprettholde den posisjonen dalen har skaffet seg. Produsentene arbeider målretta og bevisst mot å kvalitetssikre produktene sine som bidrar til at Valdres som merkevare blir sidestilt med kvalitet, sier Brimi.

Drar med flere

Arne Brimi er overbevist om at matprodusenter som vil profilere andre typer mat enn rakfisk, får en kjempestart i kjølvatnet av rakfiskproduksjonen.

– Det er ingen tvil om at det ligger muligheter for andre matprodusenter å følge etter og oppnå suksess med sine produkter, nettopp på grunn av at Valdres og matproduksjon er sidestilt med begrepet kvalitet, sier Brimi, som mener det også er på tide at matprodusentene både i Nord-Gudbrandsdalen og i Valdres begynner å tilte litt over på andre sida av fjellet for å lære litt av hverandre.

Kjell Mære - 61 36 42 58
E-post: kjell@avisa-valdres.no

Gull verd: Mesterkokk Arne Brimi er imponert over det Valdres har klart å få til med rakfisken, og mener at varemerket Valdres er gull verd for dalen.

Langt framme takket være rakfisken

Neste år tar prosjektet Verdiskapingsprogrammet for mat i Valdres mål av seg å ha flere matvareprodusenter fra Valdres representert i gågata i Skrautvålsvegen.

Prosjektleder Geir Harald Fodnes sier at det i allerede i vinter vil komme et kvalitetsmerke på matvarer som er produsert i Valdres.

– Det var jo noen matvareprodusenter fra Valdres som presenterte produktene sine i tillegg til rakfisken, men i forhold til hva det finnes muligheter for, er det lite matvareproduksjon her, ser han. I gågata kunne gjestene få kjøpt produkter som røykelaks og smalahovud fra Voss, honning fra Tretten, krydder fra Trøndelag og pølse fra Toten.

– På sikt vil vi kunne tilby slike varer produsert i Valdres. Vi har en stor mulighet til å utnytte den effekten som rakfiskprodusentene har skapt i forhold til matvareproduksjon i Valdres, og den kompetansen de har opparbeidet seg, deler de gjerne med oss, sier Fodnes.

Fornøyd: Leder i Fagernes Handelstands Forening, Per Herman Isachsen er svært godt fornøyd med gjennomføringa av årets rakfiskfestival.

– Kan bli enda bedre

– Det er det som skjer på dagen lørdag som er sjølve rakfiskfestivalen, og det er der vi skal prøve å perfeksjonere oss, sier en svært fornøyd leder i Fagernes Handelstands Forening, Per Herman Isachsen til avisa Valdres.

Det har aldri tidligere vært mer folk i Fagernes sentrum i løpet av ei helg tidligere. Både tjuvstarten på fredag, rakfiskpresentasjonen og salget i sentrum på dagen lørdag og arrangementene ved hotellet og i teltet i parken på kvelden samlet flere folk enn noen gang tidligere. – Vi vet det var gangske nøyaktig 1500 i teltet fredag kveld, at det var dekket på til 980 på hotellet og at det var solgt rundt 400 billetter til Etterraken. Hvor mange som løste billett i smaksteltet lørdag, har vi ingen oversikt over ennå, sier Isachsen.Rakfiskfestivalen ble i år arrangert for 12. gang, og antall besøkende har vokst hvert eneste år.

– Nå skal vi sette oss ned og vurdere hvordan vi vil ha det i framtida. Vil vi satse på fortsatt vekst, eller vil vi satse på å perfeksjonere et festivaltilbud på dette nivået. Vi ser helt klart at det er rom for forbedringer, og det vil vi sjølsagt ta tak i, sier Isachsen, som poengterer at rakfiskfestivalen har blitt til på grunn av dem som produserer rakfisk, og han ønsker at Fagernes Handelsstands Forening som organisasjon i framtida setter mer fokus på det som skjer på dagen lørdag enn arrangementene rundt.

– Det er så enkelt som så; hadde det ikke vært for produsentene, hadde vi ikke hatt noen rakfiskfestival, sier Isachsen.

Usedvanlig rolig helg

Politiet har ikke en eneste episode fra helgas festligheter å vise til.

– Det har vært ei usedvanlig rolig helg til at det var så mye folk på Fagernes, sier vakthavende politi, Oddmund Kjøbli.

Politiet stilte med noe ekstra mannskap både fredag og lørdag, men de kunne sammen med resten av folket bare nyte stemingen og atmosferen i rolige omgivelser.

Omsatte for 1,5 millioner kroner

De ni rakfiskprodusentene i Valdres solgte hver i gjennomsnitt ett tonn rakfisk lørdag. Til sammen altså ni tonn. I tillegg kommer rakfisken som ble delt ut som smaksprøver i teltet, og det som ble servert rundt om på etablissementene. Til sammen ble det omsatt rakfisk for 1,5 millioner kroner i Valdres under årets rakfiskfestival.

Rakfisk-duppedittar for 1,95 millionar

Du kan eta rakfisk med rakfiskrumme og rakfiskbrød til, dekt på eit bord med rakfiskløpar. Du kan drikke rakfiskakevitt frå rakfiskbeger, medan du kler deg i rakfisktruse, -forkle, -jakke og -caps, og lyttar til rakfiskmusikk.

Norsk rakfiskfestival på Fagernes 4. og 5. november er i ferd med å generere ein skog av tilleggsprodukt med rakfisk i namnet – ut over sjølve rakfisken. «Valdres» har teke ein ringerunde for å sjekke denne marknaden, og fann ganske lett ved 20 ymse rakfisk-duppedittar – til ein samla verdi av rundt 1,95 millionar kroner.

Valdreskulturen

Det er utan tvil Fagernes Handelsstand som byr fram dei fleste produkta, men dagleg leiar Heidi Arnesen sukkar over at dei eigentleg har tapt pengar på fleire av desse produkta, og at salet ikkje alltid har vore godt. Ho vil i framtida satse på nokre få og gode produkt, som gjerne avspeglar valdreskulturen.

– Det er ikkje noko poeng i at handelsstandsforeininga skal selja slike duppedittar, men heller at medlemsbedriftene våre kan utvikle gode produkt dei kan selja, seier ho.

Økonomisk hovudbry

Fagernes Handelsstand har rundt 20 ryggsekker, 100 skyggeluver, 150 genserar, 70 jakker, 400 T-skjorter, 300 vestar, 150 forkle, 400 pins, 500 akevittglas og 450 knivar – alle med rakfiskmotiv – til ein samla verdi av over 260.000 kroner.

Musikk: Fagernes Handelsstand har også rundt 1000 Vazelina-plater liggjande på lager, med spesialålaten «Ingen skam å elske rakfisk» – pluss eit knippe andre «kramgoda låtar», som Heidi Arnesen seier det. Plata skapar økonomisk hovudbry i handelsstanden, og vil i år truleg bli framboden for om lag ein hundrelapp. I så fall representerer platesamlinga ein verdi på 100.000 kroner.

Mangfald: Heidi Arnesen (t.v.) og Annikken Kvisgaard i Fagernes Handelsstand syner fram rakfisk-duppedittar av alle slag. FOTO: Trygve Lien.

Rakfisktruser

I tillegg til Fagernes Handelsstand, er ei rekkje andre aktørar også ute på rakfisk-dings-marknaden:

Truser: Dressmann legg i år fram 2000 rakfiskstruser for sal. Går alle trusene unna, representerer dei ein omsetningsverdi på nær 200.000 kroner.

Løparar: Hustliden på Fagernes fekk i fjor vove opp sin eigen rakfiskløpar med fiskemotiv i tre fargevariantar. Dei har enno mange på lager, til ein utsalsverdi på nokre titals tusen kroner. Dei sel også snapsglas med fiskemotiv.

Akevitt: 3500 flasker med rakfiskakevitt står neste helg klare for sal, for sjuande år i akevittserien. Går årets produksjon unna, betyr det 1,22 millionar kroner i kassa for Vinmonopolet – produsert på oppdrag for Fagernes Handelsstand.

Rumme: For tredje gong produserer Tine Meieriet Øst Fosheim sin «rakfiskrumme». 1500 halvliters beger med rumme står klare for sal. Går alt unna, blir det 37.500 kroner i kassa. Marianne Tarud fortel at einaste forskjellen frå annan rumme, er at rakfiskrummen har 29 prosent feittinnhald, mot 19 prosent i lettrumme og 39 prosent i seterrumme. Rakfiskrummen kan på sikt bli ei heilårsprodukt.

Rakfiskbrød

Brød: Eggums bakeri klemmer i år til med eigne rakfiskbrød, det vil seia seks små bricks i seksspakningar. Nils Erik Eggum reknar med å ha 1000 pakningar klare, noko som representerer ein verdi på 30.000 kroner. Dei nye brøda kan bli eit heilårsprodukt, som elles i året vil bli kalla grillbrød.

Jakkemerke: Vi har alt nemnt jakkemerka til handelsstanden. Også sylvsmed Knut Folke Fossen Helle lagar rakfiskpins. Går alle 200 unna, gjev det 38.000 kroner i kassa.

Stig Sebakk i Gullhagens Etterfølger lagar også pins både i sylv og gull, pluss lommelerker og snapsbeger med rakfiskemblem på. Omsetningsverdien på desse produkta utgjer nær 40.000 kroner.

Helge Gudheim - 61 36 42 63
E-post: helge.gudheim@avisa-valdres.no

Norsk rakfiskfestival:

- Blir arrangert for 15. gong på Fagernes 4. og 5. november.
- 7 rakfiskprodusentar, alle lokale, stiler for å by fram sin rakfisk. Dei produserer årleg om lag 280 tonn rakfisk til ein verdi ut frå bedriftene på ein stad mellom 25 og 30 millionar kroner.
- Rundt 80 utstillarar, dei fleste lokale, byr ute i gatene fram produkt knytt til mat, kultur og handverk.
- 7 orkester/band held konsertar under festivalen.
- Fagernes Handelsstand er festivalarrangør, og reknar i år med rundt 20.000 besøkjande til Fagernes.

Vanskelig å tallfeste omsetningen

– Det er ikke foretatt noen beregninger som jeg kjenner til av hva Rakfiskfestivalen genererer av samlet omsetning, men vi sitter med noen fakta som gir oss indikasjoner på hva den betyr for Valdres. I området Midt-Valdres er det cirka 2.250 overnattingssenger som er fylt opp. Det er en kjensgjerning at marginene på overnattingene er gode for bedriftene denne helga. Overnattingsstedene utenom området Midt-Valdres har også godt belegg, spesielt gjelder dette på Beitostølen og Storefjell, sier Ole Christian Tilset i Destinasjon Midt-Valdres.

Bra omsetning for spisestedene, blant annet rakfisklag, skaper også gode ekstrainntekter. Det finnes ikke tall på hvor mange private hytter som er i bruk, men festivalen trekker utvilsomt mye hyttefolk til regionen. Valdres Hytteutleie har leid ut alle hytter som er disponible. Værehandelen på Fagernes og omegn merker sjølsagt at det er mye folk. Også transport til og fra, med busser og drosjer, er betydelig.

– Verdien av at det settes søkelyset på produktet og merkevaren rakfisk fra Valdres samt utvilsomt mye hyttefolk til regionen. Valdres Hytteutleie har leid ut alle hytter som er disponible. Værehandelen på Fagernes og omegn merker sjølsagt at det er mye folk. Også transport til og fra, med busser og drosjer, er betydelig.

– Verdien av at det settes ikke tallfestet verdien av disse faktorene, men at arrangementet har stor betydning for ulike næringer og ikke minst for framtidige inntekter er hevet over tvil, sier Tilset, som mener øvelsen med å få tallfestet verdiskapningen av arrangementet for regionen absolutt bør gjøres.

Vazelina med CD til Rakfiskfestivalen

Nord-Aurdal: Rakfisk-CD frå Vazelina Bilopphøggers og alkoholfritt telt er to av nyheitene ved den 13. Rakfiskfestivalen som går av stabelen 31. oktober - 1. november.

Rakfiskgeneral Dagfinn Nilsen i Fagernes Handelsstands Forening ventar mellom 8.000 og 12.000 besøkande under årets rakfiskfestival, ein festival som stadig har auka i omfang og oppslutning.

Platesleppet og Vazelinas opptreden i storteltet fredag kveld blir eit av fleire høgdepunkt under festivalen.

Svingande rakfisklåt

Eldar Vågan i Vazelina Bilopphøggers har skrive ei rykande fersk rakfisklåt. Ho har fått tittelen «Ingen skam å elske rakfisk», og ifølgje Eldar sjølv er denne låta noko som det skal svinge skikkeleg av.

– Vi håpar sjølvsagt at dette skal bli ein skikkeleg hit. Det er derfor vi har bestilt plata, seier Nilsen. Plata vil bestå av den nylaga låta, i tillegg til gamle kjente og kjære Vazelina-låter som blant andre «Fisjing i Vælers». CD-ane er nummererte og kjem i begrensa opplag.

Nytt i år er det elles at arrangøren vil tilby eit alkoholfritt telt.

Dette er meint som eit tilbod til dei som har med ungar og som ikkje vil trekke ungane inn i telt der det blir servert alkohol.

– Det er også mange som vil ha eit alkoholfritt tilbod, seier Dagfinn Nilsen, som opplyser at dette tilbodet kjem som ein resultat av rusdebatten i kommunen.

Årets rakfisk

Elles går rakfiskfestivalen mykje i kjende spor. Laurdag er teltet ope for smaksprøver, og fagjuryen med Arne Brimi i spissen skal kåre beste rakfisk. Om kvelden skal folkejuryen kåre beste rakfisk på Quality Fagernes Hotel. Laurdag kveld er det også dansegulla i storteltet med Trond Erics.

Med rundt 10.000 besøkande har rakfiskfestivalen nådd ein høgt nivå besøksmessig. Det er derfor på tide å tenkje kvalitet.

– Vi er no opptekne av å kvalitetssikre rakfiskfestivalen i størst muleg grad. Fagernes og heile arrangementet skal vera mest muleg presentabelt for publikum, seier Nilsen. Det gjeld blant anna telt, scener og rekvisittar. Arrangøren vil i år prøve å presentere dei ulike tilboda på same vis som Valdres presenterer seg på dei store reiselivsmessene.

Med opp mot 12.000 publikummarar er det også viktig å skaffe nok plass. Derfor blir Jernbanevegen heilt ned til Kampengården i år stengt for bilar.

– Vi treng no meir enn berre Skrautvålsvegen og Skiferplassen for å gi plass til publikum og småskalaprodusentar og handverkarar som vil stille fram produkta sine, seier Nilsen.

Ny låt: Vazelina og Eldar Vågan skal sleppe CD med ny rakfisklåt under årets rakfiskfestival på Fagernes.

12-15 millionar

Arrangøren kan tilby telt med ei samla golvflate på vel 2.000 kvadratmeter. For å halde kuldegradene i telta ute er det i år skaffa omnar med 1.500 kilowatt disponibelt. Alle hotellsenger er bortbestilte, og i tillegg vil mange bli privat innkvartertе. I tillegg kjem hyttefolket.

For Fagernes Handelsstands Forening er rakfiskfestivalen eit kjempearrangement.

Omsetninga er oppe i 1,5 millionar kroner, men totalt dreier det seg om langt større summar.

– Vi reknar med at rakfiskfestivalen genererer 12-15 millionar kroner i Valdres-regionen, seier Nilsen.

Han viser samtidig til at festivalen er viktig som rein marknadsføring.

– Arne Brimi har sagt at det kostar eit visst antal millionar å lansere ei merkevare og eit visst antal millionar å halde merkevara ved like. I staden for å betala 3-4 millionar kroner i vedlikehald arrangerer vi rakfiskfestival, seier Dagfinn Nilsen.

Ein vikтig del av rakfiskfestivalen er elles matseminaret som vi omtala i gårsdagens avis.

Innrykk: Arrangøren ventar mellom 8.000 og 12.000.

Bjørn Karsrud - 61 36 42 61
E-post: bjoern@avisa-valdres.no

Nye vertsfolk på Tyinholmen

Vang: Marie og Ole Skogstad overtek drifta av tradisjonsrike Tyinholmen Høyfjellstuer. Vertskapet opnar dørane for vintersesogen i mars.

Tyinholmen Høyfjellstuer har vore i Opdal-familiens eige i fleire generasjoner. Vertskapet har derimot skifta fleire gonger dei siste åra. Forrige vertsskap, Bodil Grasdalsmoen og Geir Braaten, overtok sist sommar DNT-hytta Ljomseter i Gausdal og har sålei stått for drifta av to populære høgfjellstover. No har dei takka for seg på Tyinholmen. Nytt vertskap er altså vangsgjeldingane Ole og Marie Skogstad.

– Vi kjem til å ha skikkeleg god, traust, norsk mat, seier Marie, som sjølvsagt lokkar med fersk aure frå Tyin til sommargjestene. Skogstad har tidlegare drive Maristuen, på andre sida av fylkesgrensa, samt kaféverksemd på Kyrkjestølen på Filefjell.

I tillegg til å servere fjellfolket god valdreskost, driv Ole og Marie Skogstad eigen vaktmeisterservice for hytte- og bygdefolket i Øye.

Og ein travel sumar på Tyinholmen, reknar Marie sjølvsagt med.

– Det har gått bra på Tyinholmen dei siste åra, med fulle hytter heile sesongen. Heldigvis er det mykje ein mann kan gjere i denne bransjen, humrar Marie, som synest det er godt å vere to om den nye vertskapsrolla.

Knut Austad Bråten

På kjøkenet: Marie Skogstad kan du treffe på Tyinholmen frå mars neste år. Ho og mannen Ole er nytt vertskap på fjellhytta.

Som sild i tønne. 2.000 kjøpte billett for å komma inn i teltet og smaka på rakefisken.

Jupedalen Pøbb Ensemble slo skikkeleg an blant publikum. «Borte bra men heimebrent» – CD-plata til gruppa gjekk som varmt kveitebrød. No er heile fyrsteopp-laget på 2.000 utseld. Har vi fått ein lokal Hell-billies?

Rakefiskfestival som det svingte av

Bjørn Kåsrud

Norsk Rakfiskfestival på Fagernes slo alle tidlegare rekordar. Over 2000 betalte inngangsbillett for å smaka på rakefisken, 880 hadde bestilt plass til rakefiskkvelden på Fagernes Hotel – og Jupedalen Pøbb Ensemble spela og song seg så til dei grader inn i publikums hjarte at heile restopplaget på debut-CD-en rauk ut.

Tjuvstarten med Jupedalens Pøbb Ensemble i teltet fredag kveld tok skikkeleg av med hæla i taket og dans på bordet – men utan at festen kom ut av kontroll, trass i stor omsetning av halvliterar.

Rølpefest for 50-åringar

– Kvifor ikkje ha ein rølpefest for 50-åringar, i beksaumsko og lang stilongs, seier rakefiskgeneral Geir Frøsaker, som opplyser at det var dekt til 220 i teltet, men at det truleg var mange fleire innom i løpet av kvelden.

Rakefiskdagen på laurdag rann opp med 8-9 kuldegrader, frostrøyk frå fjorden og ei smilande novembersol som hang tålmodig over regionsenteret og gav ein liten lunk i førvinterkjølda.

Publikum stod nærmast som sild i tønne inne i rakefiskteltet, eit telt dei fekk tilgang til ved å betala 20 kroner i inngangsbillett.

I år var det ti produsentar som deltok, og blant desse fann vi også «Rakfiskmakaren» frå Nordfjord.

Det var ikkje så reint små smaksprøver som vart fordøydde i løpet av dagen. For folk måtte sjølvsagt smaka alle ti slaga.

Tor André Fystro Haadem og Marit Fystro tok imot sigerspokalen for «beste Rakfisk» på vegner av Valdres Fisk.

Gunnar og Unni Noraker kunne saman med dottera Anne Marit juble over nok ein fyrsteplass.

Alle kunne dei bidra med sakkyndige kommentarar, og favorittfisken var ikkje vanskeleg å velja ut.

Kjell Opseth i juryen

Dommarpanelet var i år sett mannsterkt saman. Lokale dommarar var Ole Odden og Per Isachsen. Saman med seg hadde dei blaist andre tidlegare samferdselsminister og kommunalminister Kjell Opseth.

Årets fagjury kåra i år Valdres Fisk ved Henrik Haadem til årets rakefisk.

– Det var mykje god rakefisk. Det var vanskeleg å velja til å begynne med, men til slutt var det to fiskar som peika seg ut som dei beste, sa Kjell Opseth, som smilte om kapp med novembersola på Fagernes Torg – eit torg han sjølv har sin del i. Som samferdselsminister var det han som tok den endelege avgjerda om å fjerne jernbanespora på området.

– Det er sjølvsagt at alle tettstader må ha sitt eige torg, seier Opseth.

Torget skal Fagernes få mykje glede av framover. Årets arrangement fekk eit meir kompakt preg enn tidlegare. Det var tett mellom utstillarane, og du kunne ikkje bevege deg mange stega utan å treffe på kjente ansikt.

Frå den mobile paviljongen fjoma tonar få toradargruppa Skarvemellin utover Fagernes, og seinare følgde Djupedalens Pøbb Ensemble opp.

Durabeleg kamp

Rakefiskarrangementet i sentrum har elles fått ei fin ekstraramme gjennom konkurranseopplegget til Valdres Naturaktiviteter. Slidrefjorden Vasosportlag, Bjørkeluftkurken, Vågehalsen og Slidre Atletunion bidrog med spenstige byks i hoppbakken som var bygd for høvet. Og etterpå vart det durabelege oppgjer på fjølapurke og lagski. Valdres Naturaktiviteter hadde elles reist ein eigen lavvo, der folk kunne koma og varme seg rundt bålet.

Ikkje nok med at Fagernes kunne tilby den nye Skiferplassen til utearrangementet. Til årets rakefiskfestival kunne også Fagernes Hotel tilby eit flunkande nytt hotellbygg. Ordføraren opna showet med ei spirituell tale, og konferansieren, Tande P, loste rutinert forsamlinga gjennom kveldens program.

Stemninga var høg alt då Tore Løvgreens Orkester klemte i med Valdresmarsj, og ho steig utover kvelden - etter kvart som folk fekk kasta innpå rakefisk, øl og akevitt.

Rakefiskens liv og levnet

Jan Bragerhaug hausta applaus for prologoen «Rakfiskens liv og levnet, fra yngel til over tanngar'n», akkompagnert på munnharpe av Nikolai Øyhus, men dei to karane nådde ikkje fram då dei skulle til som vitse- og skrønemakarar – takka vera eit dårleg lydanlegg. Også «Hymne til rakfisken», skrive og framført av herrane Jan Stundal og Nils Tor Ødegård vart skjemma av dårleg lyd. Dei same to herrane hadde for øvrig laga eiga hyllingsvise til hotelleigar Inge Dahl.

Kveldens høgdepunkt var folkejuryens kåring av beste rakefisken. I år, som tre gonger tidlegare, strauk Gunnar og Unni Noraker avgarde med fyrsteprisen, mens Valdresfisk hamna på andreplass og Kverndals fisk på tredjeplass.

Kvelden og natta vart avslutta med dans i fire salar – og der Djupedalens Bøbb Ensemble var eitt av fem band som fekk sleppe til.

– Åtte-ni kuldegrader og strålande føjulsvêr i kald sno, det er slik vi ønskjer å presentere Fagernes under rakefiskfestivalen, seier ein fornøgd Geir Frøsaker, som vil takke 40 ivrige Fagernes idrettslags-medlemmer for ein innsats arrangøren ikkje kunne ha vore forutan.

Eit skår i gleda

Mindre fornøgd er han derimot over at valdresprodusentane ikkje får produsere meir fisk.

– Det er eit lite skår i gleda at offentlege reglar hindrar oss i Valdres å produsere eit produkt vi verkeleg kan å laga, seier handelsstandsgeneralen og rakefiskjefen.

Det er Frøsakers store håp at dei ulike festivalane på Fagernes skal bringe Nord-Aurdal opp på fyrsteplass når det gjeld butikkomsetning i Norge. I dag ligg Nord-Aurdal på ein andreplass, tett bak Førde.

Smilande folk rundt «stamvegbordet» er blant andre Kjell Ivar Fossnes, Unni Fossnes og tidlegare samferdselsminister Kjell Opseth med frue. Valdres-lobbyistar har gjennom åra spandert så mykje rakefisk på Opseth'n at han etter kvart har vorte ein skikkeleg rakefiskkjennar.

VALDRES
Lørdag 29. oktober 1994 Nr. 166 - 92. årgang

Ei matkorg– verdi kr. 350,- for beste tips pr. måned ☎ 61 36 03 00

Rakfisk og godkarstykke neste helg

– Det blir ny rakfiskfestival på Fagernes laurdag 5. november – både med kåring av beste rakfisk, VM i godkarstykke, Stensgård og Midtliens orkester, ungdomsdiskotek i Valdreshallen og vaksen-fest med Brita Blomquist på Fagernes Hotel om kvelden, fortel sjølvoppnemnd leiar og samordnar for arrangementet, Ola N. Døvre.

Helge Gudheim

I fjor på desse tider vart den fyrste rakfiskfestivalen arrangert på Fagernes – den gong i regi av Valdres Næringsutvikling (VaNu) og Fagernes Hotel. – Ingen tok eigentleg ansvaret for å følgje opp det arrangementet. Men ei sjølvoppnemnd gruppe plukka opp tråden her i vår, og har dreve arrangementet fram, fortel Døvre på vegne av Knut Trosvik, Inge Dahl, Henrik Thomsen, Geir Frøsaker, Ingar Ranheim, Terje Gloppen og seg sjølv.

Laurdag formiddag blir ein slags rakfisk-marknad i sentrum av Fagernes – i området mellom Domus og Fagerlund-kvartalet. Døvre fortel at snaut 10 rakfiskprodusentar har meldt seg på, og dei skal drive sal og dele ut smaksprøver av rakfisk frå bord og buer. Ein jury skal lukte og smake seg fram til den beste rakfisken.

STEMNINGSBILETE frå rakfiskfestivalen på Fagernes i november 1993, då produsent Ingrid Haugen baud på smaksprøver på rakfisk og lefse. (Foto: Birgit Høiland Gudmestad).

På ein scene utanfor Kiwi-butikken blir VM i godkarstykke, som både kan vera Valdres- og verdsmeisterskap, avvikla. Det er nytt med konkurranse i denne idrettsgreina, og Døvre fortel at arrangøren har prøvd å provosere fram spreke hallingar og gudbrandsdøler til å koma for å bryne seg med valdrisane. Det er forresten gått ut invitasjon over heile landet. Om arrangøren lykkast i å få deltakarar frå andre distrikt, veit dei ikkje enno.

På ein annan scene i nærleiken vil det kjente gamaldansorkesteret til Stensgård og Midtlien frå Gudbrandsdalen spela til underhaldning. Jan Bragerhaug blir programleiar.

Om kvelden blir det diskotek for ungdom i Valdreshallen. Det som seiest å vera det største mobile diskoteket i landet, «Crazy Duck», syter for musikken. Den gale anda rallar inn frå Oslo.

På Fagernes Hotel blir det, som i fjor, rakfisk-fest. Der er det Brita Blomquist som skal vera konferansier, slik ho også var det i fjor.

Ola N. Døvre fortel at målsettinga med rakfiskfestivalen er å marknadsføre rakfiskproduksjon som næring, Valdres som distrikt og Fagernes som festivalby. – Og så håpar vi å få ein folkefest med på kjøpet, seier Døvre.

– Stiller du sjølv opp i godkarkonkurransen, Døvre? Er ikkje du ein sluggar i revkrok?

– Nei, då blir eg nok maroder. Eg trur eg passar betre til å stå og klappe eg, hamrar Døvre i telefonen.

Karlsson på Det Norske Teateret

Verdas beste «Karlsson på taket» er klar til å flyge igjen, denne gongen i Harald Heide-Steen jr. sin skapnad på Det norske teateret. Premieren på Astrid Lindgrens klassikar, og i Halldis Moren Vesaas omsetjing, blir den 11. november på hovudscena.

Ring: 61 36 05 23
Privat 61 36 35 11 etter kl. 17
Mobil 94 37 84 84
– DET LØNNER SEG –
Valdres Rør og Sanitær
Skrautvålvn. Fagernes

Begnaljom jubilerer

Hausten 1969 må ha vore litt av ei vekkingstid for musikklivet i Sør-Aurdal. Siste helg starta Hedalen sangkor med 25 års-markeringa si, no tek Begnaljom spel- og dansarlag fatt på noko tilsvarande. Det startar med ein breitt anlagt konsert på Sør-Aurdal ungdomsskule neste fredag. Sjølve jubileumsfesten kjem seinare.

Noverande leiar i laget, Kim Tromrud, fortel at Torleiv Bolstad frå Øystre Slidre var ein god medspelar då laget kom i gang. Han skulle undervise søraurdøler i felespel, og alt ved fyrste samkoma, 17. november 1969, var det full semje om å starte eit spelemannslag. No synte det seg òg at det blant dei ni frammøtte var fleire som hadde brs grep på fela frå før.

Det kom til å bli faste øvingar og ein del oppdrag framover heile 70-talet. Etter kvart kom òg andre instrument inn.

I 1979 vart så laget omdanna til spel- og dansarlag, og det skulle etter kvart bli stor utviding av virkefeltet. Nye grupper oppsto, sume som direkte avleggarar av Begnaljom, andre som nære samarbeidspartnarar. Utover på 80-talet har aktiviteten berre auka, og frå dei ni som starta har medlemstalet vakse til rundt 140. Etter kvart har det vorte frodig miljø både innan den tradisjonelle folkemusikken og for runddans-entusiastar. Eit tverrsnitt av dette miljøet blir presentert på jubileumskonserten.

Ungdomsdiskotek på Fagernes

Neste laurdag inntek det mobile diskoteket «Crazy Duck Mobile Disco» Valdreshallen med tre discjockeyar og tre tonn lyd- og lysutstyr.

Det er Fagernes skulekorps og kulturkontoret i Nord-Aurdal som står som arrangør for ungdomsdiskoteket. Målgruppa er Valdres-ungdom frå ungdomsskulealder og opp til og med vidaregåande.

– Vi vil gje ungdom under 18 år eit tilbod om å gjera noko anna enn å vera på gata laurdagskvelden. Det er 1444 skuleelevar i den aktuelle aldersgruppa i Valdres, og tusen av dei får plass i Valdreshallen, seier Jan Erik Helleren ved kulturkontoret. På vegne av Crazy Duck lovar han show og konkurransar og mykje lyd, lys og røyk.

Kulturkontoret vurderer også om det er mogleg å tilby ungdom som bur langt frå Fagernes skyss fram og tilbake. Det vil gå ut spørjeskjema om dette gjennom skulane. Ungdomsdiskoteket skal vera rusfritt.

Salmonella i annenhver dansk kylling

Nordmenn og svensker kan spise kylling med minimal frykt for magebesvær. I resten av Europa er risikoen til dels svært høy for å bli syk. I Danmark er annenhver kylling salmonella-infisert. Det viser en fersk test som forbrukerorganisasjonene i 14 land har samarbeidet om.

Testen bekrefter det som tidligere undersøkelser har fått fram: Det har skjedd en oppblomstring i forekomstene av salmonella-bakterier i land over hele verden de siste årene.

En gruppe forskere ved Statens institutt for folkehelse frykter at det blir umulig å holde Norge salmonella-fritt ved et EU-medlemskap, selv om vi har fått lov til å opprettholde streng kontroll. Statens næringsmiddeltilsyn mener denne frykten er ubegrunnet, ifølge Forbruker-rapporten.

JVC Spesialist
STEREO-ANLEGG
m/CD magasin (6+1) og full fjernkontroll 2 x 53 W
NÅ ÷2000,-
data & tv service a.s
Torstein Jordet
Gullmedvn. 7 – 2900 Fagernes – Tlf. 61 36 12 90

Transport – Valdres – Hønefoss – Oslo – Drammen:
Hurtig og sikker transport til en fornuftig pris!!
Grans GODSRUTER
Etableringsår 1928
Boks 25 – 2930 Bagn
Kontor/terminal – Bagn tlf. 61 34 61 00. Telefax: 61 34 61 51
Mobiltlf.: 941-43 049, 941-43 050, 941-63 549

VALDRES LAURDAG
4. november 2017 Nr 130 • Årgang 118 Løssalg kr. 30

Festival nr. 25

FOLKEFEST: *Dagfinn Ieder i Rakfiskfestivalen, Håvard Halvorsen, smiler fornøyd over at folk strømmer til Fagernes for å være med på Rakfiskfestivalen. I år det 25. gang den blir arrangert etter oppstarten i 1993.* FOTO: GEIR HELGE SKATTEBO

FAGERNES: Norsk Rakfiskfestival har blitt en folkefest og i år jubilerer arrangøren med sin 25. festival siden 1993. Kvalitet er et stikkord og i år har arrangøren hatt ekstra fokus på sikkerhetstiltakene. SIDE 4

FYLKESMANNEN

For mange små

Fylkesmann Sigurd Tremoen meiner kommunane i Oppland må halde fram prosessen med å slå seg saman. SIDE 5

NY BANK

Satser på bank

Valdres Sparebank, som ble en realitet tidligere i år, satser offensivt med kontor i Slidre, Vang og Fagernes. Bankens nye logo ble nylig avduket. SIDE 10

VI HAR LEDIGE ENEBOLIG-TOMTER
Moavegen – Heggenes
Farsæddin – Leira
Månovegen – Leira
Bolig Partner

Vi ønsker alle en riktig fin rakfiskhelg!

Ave Berg · Marit Nystuen · Ingunn Meisdalen · Leise Ringen · Synnøve Hovde · Oddny Fystro · Lisbeth Andersen

Aktiv Valdres Eiendomskontor - din eiendomsmegler i nærmere 40 år! aktiv.

Historiske TILBAKEBLIKK

– Sjølsagt skal vi kåre årets beste rakfisk!

– Selve rakfisk-kåringen vil foregå like høgtidelig som tidligere år, og vi merker at spenningen rundt årets kåring ikke er noe mindre, selv om rammen og festen rundt er borte, sier rakfiskgeneral Håvard Halvorsen.

LINE HOVI
line.hovi@valdres.no

FAGERNES: Halvorsen er på plass og sjekker faciliteten rundt årets jurymøte som i år er plassert på Fagernes Kjøpesenter. Lørdag 7. november skal fem jurymedlemmer smake seg gjennom årets produksjon fra de sju rakfiskprodusentene som kjemper om årets vandrepokal.

Kjernen i festivalen

Som kjent blir helgen 5. - 7. november uten Byfanz, Tjuvstart og Etterstå i Fagernes sentrum. Rakfiskfestivalen er avlyst, men årets beste rakfisk skal sjølsagt likevelfelt kåres.

- Kåringen av beste rakfisk har alltid vært selve kjernen i festivalen. Dette er en viktig motivasjon for lokalmatproduksjonen i Valdres og har i alle år vært med på å løfte rakfisken som nasjonal matskatt og dermed også sett Valdres på kartet. Derfor var det naktuelt å droppe denne delen som faktisk har seg gjennomført i år, sier Halvorsen.

Egne rakfisklag

Etter de signalene rakfiskgeneral Halvorsen har fått, kommer det til å bli konsumert store mengder rakfisk den helgen festivalen skulle ha vært arrangert.

- Mange har forlatt meg at helgen skal tilbringes på hytta i Valdres med gode venner og rakfisk på bordet. Noen skal også arrangere egne kåringer og generelt hylle rakfisken denne helgen. Jeg er så glad og stolt av at rakfiskfestivalen er sånnes innarbeidet i folks bevisthet at den til en viss grad arrangeres i folks private hytter og heimer dette spesielle året, sier Halvorsen.

- Du er ikke redd for at de ikke kommer tilbake i 2021?

- Hvis koronakrisa er over i november 2021, så tror jeg fakisk det kommer til å bli vilt på Fagernes under neste års festival. Jeg har fått så mange fine henvendelser fra folk som sjølsagt forstår årets avlysning, men som desto mer gleder seg til neste år, sier Halvorsen.

Mer om Norsk Rakfiskfestival 2021 her

KÅRING: *Rakfiskgeneral Håvard Halvorsen foran fagjuryen rom, der årets beste rakfisk blir kåret lørdag 7. november.*

Presenterer årets fagjury:

- Det er en mattaglig stork gjeng som setter seg til i dette rommet lørdag 7. november kl. 12:00. Vi venter et resultat mellom Kl. 14:30 og 15:00. Følg med på Norsk Rakfiskfestival sine Facebooksider denne dagen for å få svaret på hvem som stikker av med prisen for årets beste rakfisk, opplyserer Håvard Halvorsen.

Det er Norsker Gård, Hande Gård, Haadens Fisk, Bøn Gard, Wangerstuen, Lofoss Fisk og Trøvik Gård som kjemper om den gjeveste pallplasseringa i år.

Mange følger nasjonale råd for å hindre overfylte butikkar

JULEGÅVER: *For butikksjef Monica har julegåvehandelen starta allerede i oktober.*

Hos Monica Bergeid Underdal på Kitch'n Fagernes starta julehandelen då julekatalogen kom ut 18. oktober. Mange julegåver er allereie levert ut. Firmagåver er pakka inn, og levert.

HÅKON OLAV BAKKENE

FAGERNES: Monica seier at Kitch'n kjeda har brukt nye grepa om julehandelen.

- Det er laga greie retningslinjer, slik at folk kan kjenne seg trygge når dei handlar.

Teke grep

Butikksjefen seier at det har berekt at ho har sagt frå til kundar når dei blir for liten avstand. Difor er mange grep teke for at det ikkje skal bli ka framfor kassa.

- Kundane kan bestille på telefonen, og få gåvene fremlagt pakka. Det er ei klikk og hent ordnen i kjeda, og folk kan sjølvsagt kjøpe gåvekort.

Betjeninga vil og setta ut julegåvepapir, slik at kundane kan ta med heim for å pakke inn sjølve.

Black Week-veka vil bli utvida til 10 dagar. Det vil bli to dagar med søndagsopent, og ein med nattopent.

Det er 4 år sidan Monica starta opp på Kitch'n i FK-senteret så julehandel er ho vant med etter kvart. No gjeld det berre at alle er forsiktige, slik at ingen kjenner seg utrygge. Butikken er i alle fall full med varer.

ENDELIG: *Håvard Halvorsen, daglig leder i Norsk Rakfiskfestival, gleda seg over å endelig kunne ønsteret inn til festival igjen.* FOTO: STINE BÆKKELIEN

MUNNBIND: *Politet brukte munnbind da de var ønsom lavvoen torsdag kveld. – Smitta utøyer i Valdres, og vi vil sikre oss så vi ikke får smitte i mannskapet vårt. Vi tar forholdsregler, sier ønsstsleder Kristian Solemsli.* FOTO: STINE BÆKKELIEN

SPRITEN ER FRAMME: *Kjøng Brestad serga for at publikum fikk håndsprit før de gikk inn i lavvoen torsdag.* FOTO: STINE BÆKKELIEN

– Deilig! Rett og slett!

GOD STEMNING: *Denne gjengen fant sin plass i lavvoen raskt etter innslippet. De kunne melde om god stemning.* FOTO: STINE BÆKKELIEN

Med ett enkelt ord beskriver rakfiskgeneral Håvard Halvorsen hvordan det er å endelig arrangere festival igjen.

STINE BÆKKELIEN
stine.baekkelien@valdres.no

FAGERNES: – Deilig! Rett og slett, sier Håvard Halvorsen.

Torsdag kveld åpna han lavvoen for øvrige byfantre. To år siden sist.

Allerede før klokka blikka 20.00 begynte det å fylle seg opp.

- Det er sånn her vi håpa det skulle bli, sier Halvorsen.

Savna festival

Rakfiskgeneralen innrømmer at han har hatt en liten klump i magen i dagene før festivalen.

- Vi har jo vært veldig spente på hvordan det skulle bli, sier Halvorsen.

- Men nå jeg står her og ser på publikumsset nå, så ser vi at de virkelig har savna oss. For det er mange her, allerede nå, sier rakfiskgeneralen, en drøy time før han forventet at de fleste skulle komme.

– Rolig

Både politiet og Røde Kors var på plass i lavvoen, Kristian Solemsli, ønsstsleder i politiet, sier det har gått rolig for seg, ens så lenge.

- Nå er det rolig. Nå er vi her mest for å patruljere og få en oversikt over festivalområdet, sier han.

- Også for å lodde stemninga blant folk og følge med, legger han til.

Spriten er framme

Søndag som Rakfiskfestivalen er i gang, står Nord-Aurdal i sitt største smittetutbrudd siden pandemien starta.

Kommunen har satt krisestab, men ikke kommet med noen konkrete tiltak eller restriksjoner inn mot festivalen som en følge av den økende koronasmitten.

Torsdag kveld skrev Knut Arne Fjellum, ordfører i Nord-Aurdal, at kommunen føler de har god kontroll på situasjonen og at smittevegene er kjent.

Likevel gjør arrangørene enkelte grep for å unngå eventuell smitte. Ved inngangen til lavvoen fikk publikum håndsprit, og flere dispensere er plassert rundt om i teltet. De ansatte kan bruke munnbind og plastbanker om de ønsker det. I tillegg har de forsterket reinholdet på toalettene og lignende.

I storteltet er det også satt opp flere bord og benker nærmere scenen, slik at flere kan få sitte.

- Folk må være bevisste selv. Er du uvaksinert og er i risikogruppa, så bli heime i år og kom igjen neste år. Det samme gjelder om du er syk, for da skal du også være heime, sa Halvorsen til avisa Valdres onsdag.

Likevel er ikke Halvorsen så bekymra. Publikumsmassen til festivalen er stort sett ekte og mange fullvaksinerte. Det pågående smittetutbruddet i Nord-Aurdal har stort sett vært innenfor skoleverket.

Nyter synet

Torsdag så det ikke ut til at smittetutbruddet satte en demper på stemninga.

- Det er klart det er et fint syn det her. Det er veldig deilig å se utover lavvoen her nå, sier rakfiskgeneralen.

- Vi har håpa på dette her i to år, så det er veldig likvelt å se at folk er ute og koser seg, smiler og ler og er i godt humør, sier Halvorsen, som sjøl var i veldig godt humør over at «rakfiskens» endelig var i gang.

Under Byfantren torsdag var det Glimmer Duo og Strandingarna som satte stemninga. Rakfiskgeneralen ler å lova en artig helg i Fagernes:

- Det starta med et smell, så får vi virkelig håpe resten av helga blir like bra!

GLEDER SEG: *Første helga i november er det atter en gang klart for folkefest i Fagernes. Rakfiskgeneral Håvard Halvorsen forteller at de aldri har solgt så mange billetter i september som i år.* ARKIVFOTO: ANNE MARTE BANG FOSSBERG (ARKIV)

Solgte flere hundre billetter rett etter at Norge åpna opp:

– Folk er sultne på festival

Om en drøy måned står rakfiskfestivalen for tur. Aldri før har de solgt så mange billetter i september som i år, ifølge arrangøren. – Folk er sultne på festival, sier rakfiskgeneralen.

STINE BÆKKELIEN
stine.baekkelien@valdres.no

FAGERNES: Fredag formiddag kuningande Erna Solberg at Norge skulle åpne opp igjen etter halvannet år i pandemitiltaneder kreda klokka 16.00.

Samme kveld var over 500 billetter til Rakfiskfestivalen solgt, 250 av disse var festivalpass.

- Det er en del det. Det viser jo at folk er klare for å komme seg til Fagernes og opplève festival igjen. Det er vi veldig glade for, sier Håvard Halvorsen, rakfiskgeneral og daglig leder i Norsk Rakfiskfestival.

To uker foran skjema

De siste seks-sju åra har Halvorsen ført statistikk på billettsalget. Sammenlignet med 2019 ligger de allerede to uker foran.

- Nå har vi solgt like mange billetter som rundt 10. oktober i 2019, så vi ligger to uker foran skjema, sier han.

- Hvis det fortsetter i dette tempoet så blir det ikke igjen billetter til å selge i døra. Da blir det umulig for festivalen, sier Halvorsen.

Han forteller at tidligere år har billettsalget brukt å ta seg opp to uker før festivalen.

- Vi merker at folk er sultne på festival nå, sier han.

Gleder seg

For to uker siden bestemte arrangørene seg for at det blir Rakfiskfestivalen, samsett om det måtte være med eventuelle koronarestriksjoner.

Likevel var det som om ti kilo letta fra skuldrene til Halvorsen da Solberg endelig kunne si at landet åpner opp igjen lørdag 25. september.

Nå trenger de ikke tenke på avstand mellom folk, antallsbegrensing eller bordbestillinger lengre. Nå blir det ordentlig festival.

- Jeg har gått med en god magefølelse longe, men det er veldig godt at vi kan arrangere en normal festival, sier han.

Om en drøy måned er han klar til å se flere tusen festivalgalne folk gå i gatene i Fagernes igjen.

- Det blir veldig deilig. Jeg gleder meg som bare ungdommen, sier Halvorsen.

Tilbake etter 13 år

Med artister som blant annet CC Cowboys, DDE og Zitherman tar rakfiskgeneralen å garantere for at det blir festivalstemning.

Ennå mer sikker er han nå etter å ha klart å sikre seg Strandingarna til Byfantren i lavvoen torsdag kveld.

- Det er utroleg kult at årets eneste konsert fra Strandingarna blir hos oss, sier Halvorsen.

For det lokale bandet som består av Lars Endre Strand, Lars Isachsen Ønnerstad, Vermund Strand Aspeggen, samt Erik Haugen spiller nærtlig kun en konsert i året.

I 2008 hadde bandet avskjedskonsert på Rakfiskfestivalen, 10 år senere, i 2018, gjenoppsto de «one night only» på Nabo bar.

- Konsertan. I 2018 skulle vere en engangsaffære, men nå konserten i 2018 solgte helt ut, og etter stor etterspørsel om å gjøre det igjen var det jo ingen tvil. Vi må gå for en konsert i året, sier Lars Isachsen Ønnerstad.

Mye jobb

Rakfiskgeneralen legger ikke skjul på at det blir noen lange arbeidsdager i ukene framover, men det er det minste problemet.

Etter ett år med utfrivillig pause fra festivallivet, er det ikke vanskelig å finne arbeidslysten.

- Hva gleder du deg mest til?

- Det må bli å se folk smile og ha det hyggelig med en rakfiskflåte i hånda og bæreposer fulle av lokalmat. Og hilde folk i telttet

- Også er det jo veldig moro med all jobben i forkant, men det absolutt beste er når festivalen er i gang og vi ser at folk er fornøyde, sier Halvorsen.

STIKK: *Mange nordmenn har tatt koronavaksine. Legemiddelverket har mottatt over 31.000 meldinger om mistenkte bivirkninger.* FOTO: HEIKO JUNGE/NTB

Bivirkninger etter koronavaksine

NTB

NORGE: Legemiddelverket har mottatt 33.287 meldinger om mistenkte bivirkninger etter koronavaksine. 2.914 er klassifisert som alvorlige, 128 flere enn i forrige uke.

Etter at over 7,6 millioner doser er satt hadde Legemiddelverket mottatt 33.287 meldinger om mistenkte bivirkningen. Av disse er 18.054 meldinger behandlet.

2.914 er klassifisert som alvorlige, og 15.140 er klassifisert som ikke alvorlige.

Hendelser etter vaksinasjon melden på mistanke, og derfor er det ikke gitt at det er noen årsakssammenheng, opplyser Legemiddelverket.

Tirsdag hadde rundt 320.000 barn og unge fra 12 til 17 år fått minst én vaksinedose. Da hadde Legemiddelverket mottatt og behandlet åtte bivirkningsmeldinger.

Av disse er ikke klassifisert som alvorlige.

Det er så ikke konsert meldinger om tilfeller av betennelse i hjertemuskelen eller betennelse i hjertehposen i aldersgruppen 12-17 år.

- Studiet og erfaringer etter vaksinering har vist at barn stort sett får de samme vanlige og forbigående bivirkningene som voksne, slik som svimlet på stikkestedet, hodepine, feber, muskelsmerter og leddsmerter, sier Steinar Madsen, medisinsk fagdirektør i Legemiddelverket.

Pass på: Politiet advarer om oppringning

GEIR HELGE SKATTEBO
geir.skattebo@valdres.no

INNLANDET: Det er politiet selv som opplyser dette på Twitter onsdag ettermiddag. De advarer om oppringning fra en person som utgir seg for å være politi.

«Husk at politiet aldri vil be om sensitiv informasjon pr. tlf. Ta kontakt med politiet på tlf. 02800 om du har blitt oppringt av noen som utgir seg for å være politi», skriver politiet.

NORSK RAKFISKFESTIVAL:

Klart for lukt og smaksprøver

Norsk Rakfiskfestival står for døra, og Geir Frøsaker er klar til å servere delikatesser for et par tusen rakefiskelskere.

✔ Arve Vassbotten

De siste dagene har vært meget hektiske for Geir Frøsaker i Fagernes Handelsstandsforening. Det er mye som skal kluffe når et par tusen rakefiskskere fra hele landet skal på besøk for å teste årets rakefisk.

For fem år siden startet Rakfiskfestivalen i det små, men det er først i år at det har blitt en skikkelig festival av det.

- Før har det bare vært selve prøvesmakinga på lørdag formiddag som har vært festivalen. I år har vi utvidet tilbudet med en «sjøvstart» på fredag, med salg av mat, drikke og mye underholdning, og et etterlag på lørdagskvelden. Så de som kommer til Fagernes denne helga, skal få et skikkelig tilbud, sier rakefiskgeneralen.

2500 gjester

Til festivalen i fjor kom det rundt 2500 mennesker, og signalene foran årets festival tilsier en økning.

- Vi er forberedt på at det kan komme opptil det dobbelte av i fjor både på mat og parkeringsplasser. Om det kommer så mange får vi vente å se, sier han.

Et enormt dugnadsarbeid ligger bak festivalen, og Frøsaker er imponert over den innsatsen lokalbefolkningen har lagt ned.

- Bare det at alle butikkansatte er uniformert i rakfiskfestivalens genser, viser litt om hva festivalen har å si for Fagernes. Ikke bare den helga festivalen varer, men også på lang sikt, sier Frøsaker.

Ni forskjellige rakefiskprodusenter fra Valdres har meldt sin ankomst til festivalen, så det blir nok mye godt å smake på for rakefiskentusiaster kommende helg.

Geir Frøsaker kjenner lukten av suksess når Norsk Rakfiskfestival åpner i helga.

Etnedal legg på husleiga

Husleiga i dei eldste kommunale bustadane i Etnedal skal kvart år auke med 3,5 prosent oppå prisstigninga dei fire neste åra for å gje pengar til vedlikehald.

Dei folkevalde vedtok dette tysdag. Leigebuarane i dei nyaste bustadane i Haugalia vil sleppe med berre ordinær auke i husleiga dei tre første åra, ettersom vedlikehaldsbehovet der er meir beskjeden.

Dessutan skal det leggast til grunn ein nytt system for leigesatsane ut frå standard og alder på bustaden, varierande mellom 321 og 490 kroner pr. kvadratmeter med noverande prisnivå. Dersom kommunestyret held fast ved dette også i desembermøtet, der budsjettet for 1998 skal vedtakast, betyr det at husleigene i januar vil bli opptil ni prosent høgare enn i desember. Men omleggjinga av grunnlaget vil føre til at nokre av dei 21 kommunale bustadane i Etnedal får rimelegare leige enn det har no. For familiehusvære varierer månadsleiga i dag mellom 1.852 og 3.419 kroner.

Fordi ho er ein av leigebuarane, sa Aud Bakken (V) seg inhabil då kommunestyret behandla saka.

- Eg trugeninga blir det vist til vedlikehaldsbehov på 100.000 kroner for ein av bustadane. Det er oppsiktsvekkande mykje. Skuldast det manglande vedlikehald tidlegare? spurde Sigrun N. Aune (Sp).

– Ikkje berre det, meinte saksutgreiar Kai Fløgum.

Han sa at det konkrete huset Aune omtalte, har hatt svakheiter heilt sidan det vart bygt i 1974. – Mellom anna er det dårleg papptekking på taket, alle glas er modne for utskifting, og ein god del må gjerast med vårom.

– Vi må ikkje legge på prisen så mykje at husa blir ståande tomme. Det vil vera dårleg økonomi, sa Asmund Wold (KrF).

Han sa at enkelte av husa kan kommunen vera best tent med å selja.

– Tankar i den lei har eg og nemnt tidlegare, men eg har ikkje oppfatta det slik at dei har falle i smak i denne forsamlinga, sa Jan Arild Berg.

– Eg og synest vi har ein for stor bustadmasse. På den andre sida er det ein fordel å ha hus å tilby år vi skal skaffe folk til ledige stillingar, sa ordførar Odd Byfuglien (Sp).

Rådmann Einar Lundstein bekrefta at ein del vedlikehald er vorte utsett på grunn av knappe budsjettrammer. Dessutan har det vore sårpass iver etter å flytte inn i ledige bustader at kommunen har utført berre det mest presserande av vedlikehald.

På bakgrunn av gjennomgangen bustadutvalet har gjort i haust, skal kommunen no laga ein vedlikehaldsplan for dei kommunale bustadene. Målet er at alle skal koma opp i «middels» standard i løpet av ein fireårsperiode.

✔ Egil Heggen

Stansa på grensa til Frankrike

Ein av bilane til Valdres Last as har stått i ro i meir enn to døgn på grunn av streiken i Frankrike. Men sjåføren hadde von om å få lossa i går kveld.

✔ Torodd Lybeck

– Eg skal til Bologne og Brest med reker. Vegane dit er stengde av streikande transportarbeidarar, sa sjåfør Tommy Andersen midt på dagen onsdag. Da hadde han fyrst stått eit døgn i ro ved Lokeren i Belgia. Tysdag kjørte han ned til grensa mot Frankrike, der han hadde venta ytterlegare eit døgn.

– Streiken blir nok langvarig, men Linjegods arbeider med å få leigd plass på eit fryselager i nærleiken, slik at eg kan få lossa. Dette håpar eg kan ordne seg i løpet av dagen, seier Andersen.

Må frigjera bilen

Det nærmaste fryselageret ligg berre fem kilometer innanfor grensa, og dit er vegen open. Men det var usikkert om lageret hadde kapasitet til å ta heile det 18 tonn tunge lasset. Viss ikkje, må det gjerast avtale med eit fryselager i Belgia eller Nederland.

– Poenget er å få frigjort bilen til nye oppdrag. Det er kostbart å ha bil med sjåfør stående her til inga nytte, seier Andersen.

Han er ikkje vorten stoppa sjølv enno, men veit at han kjem ikkje langt på vegen mot Bologne før det er full stans. Difor blir han på grensa i staden, der han har høve til å snu om nødvendig. Der er det også kafé.

– Det tek til å bli kjedeleg å stå her, så eg håpar at oppdragsgjevaren får til ei avtale om lossing i løpet av dagen, seier Andersen.

Stort bokkjøp for V. Slidre

Formannskapet i Vestre Slidre stampar no fram 150.000 kroner til kjøp av lærebøker. Det er Reform '97 som gjer denne investeringa påkreva. Tidlegare har spørsmålet vore reist utan at pengane vart innvilga, men skulestaten har gjeve beskjed om at det ikkje er nokon veg forbi.

Nye serveringsløyve i Vestre Slidre

Formannskapet i Vestre Slidre har innvilga Rønn kro og catering serveringsløyve. Mona Stensæng er godkjend som styrar med Oddbjørg Tvengse som vikar.

Vidare er det innvilga serveringsløyve for Slidre kafeteria, med Tove Underdal som styrar og Inger Karin Tuvmarken som vikar. Dei to er samstundes godkjende som nye utøvarar for skjenkeløyvet staden har.

NYTT NAVN - ENDA BEDRE SERVICE!
Norsk Personal - et av Nordens ledende vikar- og konsulentbyråer har skiftet navn og logo.
Nå heter vi
Olsten Norsk Personal
Vi får jobben gjort
Vi er Hedmark og Opplands største vikarbyrå og har til enhver tid flest vikarer/konsulenter å velge mellom til aktuelle jobber. Med vår tilknytning til Olsten International - en av verdens største bemanningsorganisasjoner - og en styrket bemanning internt - står vi klar til å yte enda bedre service.
Vi er å treffe på samme telefonnummer som tidligere.
TLF.: 61 18 06 11 http://www.olsten.no

NYBYGG
Fredag opptart fra 1000 kr/kvm gr.fl.
(Bleiesgården, garb., tak, dørvinduer)
Yrkesb. - Bolig - Grunnmr. - Tank - Kjøl
Permafrom, Langgt. 62, 4300 Sandnes.
Tlf. 51 66 38 18. Fax. 51 66 38 28.

Rakt festeventyr

DET GODE RYKTET TIL RAKFISKFESTIVALEN GRIP OM SEG

FAGJURYEN I PRØVESMAKSTELTET: Fv Geir Hilton (vinkjøper), Mark Sæterbergene (erfaren med skaldefisk), Asbjørn Øiva (ungar av grossistfirmaet A. Kaltizow AS), Ragnvald Kaiser (erfaren rakfiskkjøper), Sigmar Bjørnerås, Kolbjørn Jacobsen (ansvarlig for lokale produkt og matspesialitetar i Norgesgruppen ASA) og jurytelar Berit Dåjarvstad (sjøforsvarsleg mottaksmakarl).

Eit reknestykke

Ingen veit eksaktt kor mange som besøkte Fagernes under rakfiskfestivalen. Ut det var svada flaska ene i fjor er ingen tvil om. Ikkje lukt på ulike hotellar og bevertingsstader i gatene «Øvre» er alt det.

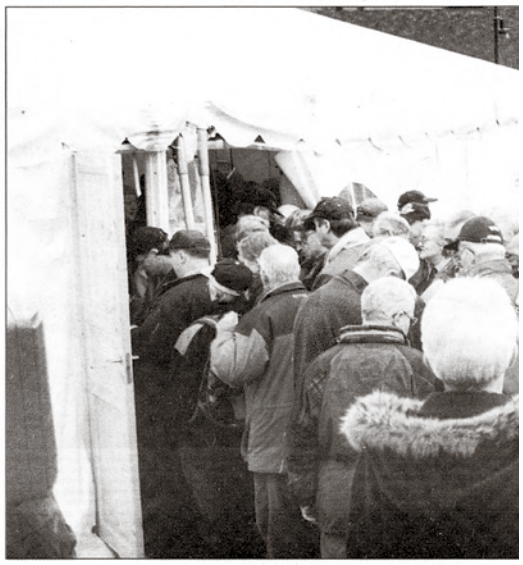
Mange hotellrom var ledige om over 25 prosent sakvarlet. Ørsbrosvarbrings for handel, servering, overnatting og andre tenester er Øvre Ådals mellomnavn kanskje i Norheim til å stille fleig.

I fjor vart det anslått at festivalen tilførte seg 20.000 besøkande. Nesje skal ha oppgaven Fagernes på kartlagen. Det blir nokolunde fraing det som nøys og med arrangement andre stader i dei.

Inntekt. Steinsen vi finnkn følgjande vennlige rekneskapstal. Kjøre ei 18 al det var 19.000 på Fagernes i 19 kda kvar kag.

Rekordoppslutning

Bjørg Martinsen og Knut Borge sikret seg de to aller siste flaskene med rakfiskakevitt som var tilgjengelig ved Vinmonopolet lørdag.



Alle gamle rekorder ble slettet enda en gang. Norsk Rakfiskfestival samlet mange tusen mennesker i Fagernes sentrum fredag kveld og lørdag. I alt 2.300 billetter ble solgt til folk som ville smake på Valdresprodusentenes rakfisk.

✔ Kjell Mære

Under Tjuvstarten fredag kveld var drøyt 600 mennesker innenfor teltduken for å høre Jupedalens Pøbb Ensemble spille fra den nyslupne CDen. Dagen etter var 2.300 inne i samme teltet for å smake på rakfisk. Seinere på kvelden serverte Quality Fagernes Hotel rakfisk til 1.109 personer, Norges største rakfisklag noensinne.

Akevitten ble revet vekk

Bjørg Martinsen og Knut Borge fra Østfold kunne juble etter at de skaffet seg de to aller siste flaskene som var tilgjengelige på Vinmonopolet lørdag. Da var ikke klokka mer enn 12. Akevitten som ble produsert i forbindelse med årets utgave av Norsk Rakfiskfestival, skapte lange køer ved Vinmonopolet, og den som ikke hadde bestilt sin flaske, hadde bare flaksen å stole på om de skulle kunne skaffe seg en flaske eller to.

Også det nye raksløet ble svært godt mottatt av et publikum som visste å sette pris også på tilbehøret til rakfisken.

Mye folk

Det var en strålende fornøyd leder i Fagernes Handelsstands Forening som søndag kunne oppsummere årets rakfiskfestival. Alle tidligere rekorder ble grundig slått, og det er tvilsomt om Fagernes har kapasitet til å gjøre arrangementet større i årene framover.

- 600 billetter til Tjuvstarten er en dobling fra i fjor, 2.300 i teltet under prøvesmakingen er 400 mer enn i fjor og 1.109 kuverter med rakfisk til Norges største rakfisklag er 250 flere enn i fjor. Folk som er vant til å beregne antall personer i større folkesamlinger, regnet at det var bortimot 5.000 mennesker i Fagernes sentrum på lørdag, sier lederen i foreningen, Geir Frøsaker.

Noraker Gård tok full pott

Unni og Gunnar Noraker kunne juble for dobbelt suksess ved årets rakfiskfestival. Produsenten har i alle år vært i øvre sjikt under kåringen av Årets Rakfisk, og fikk denne gangen både fagjuryens og folkejuryens fulle tilslutning.

To av medlemmene i fagjuryen i sving. Ole Odden og Alfred Sletten i full konsentrasjon.

Øyvind Martinsen og Lars Rime ved Quality Fagernes Hotel startet tidlig på ettermiddagen lørdag med å fylle akevittglassene til kveldens folkejury.

PARAPLY: Elisabeth Hovde Bjørknes tok turen fra Hønefoss og kosta seg sammen med mange andre. Her står hun med rakfiskgeneral Håvard Halvorsen. FOTO: IVAR BRYNILDSEN

SKÅL: Charlie Aarseby fra Lillestrøm tok seg en halvliter øl i lavvoen.

Våt start på Rakfiskfestivalen

Folk trosset våte snøflak og kom seg ut i gatene også under denne Rakfiskfestivalen. Folkefesten er i gang for fullt.

GEIR HELGE SKATTEBO
geir.helge.skatteboe@valdres.no

FAGERNES: - Folk kler seg godt og når de kommer til Fagernes på Rakfiskfestivalen i november, så vet hva de kommer til. Her kan det være både snø og sludd, men nå viser værmeldingene at det ikke kommer mer nedbør i helga, sier Rakfiskgeneral Håvard Halvorsen.

Byfant med potensial

Torsdag kveld var det duket for et trivelig sosialt lag med Byfanten i lavvoen. En god del folk fant veien, men det kan bli enda bedre.

- Ja, vi er fornøyd, men det er et potensial til for eksempel dra enda flere bedrifter med sine ansatte dit, sier Halvorsen.

Helt ny jury

Halvorsen er spent på hvem som har den beste rakfisken. Ren Gard har vært i toppen med sin fisk de seinere årene, men kan noen utfordre dem i år?

- Det er helt ny fagjury, så det blir spennende å se hvem de lander på. Når det gjelder publikumspriisen, blir den klaret ved hotellene som tidligere, sier Halvorsen.

Kan bli utsolgt

Halvorsen kan lokke med CC Cowboys fredag kveld i storteltet, mens Admiral P og Postgirobygget spiller lørdag.

- Jeg vil vel si at de som kommer etter klokka 20.00 i dera til storteltet fredag kveld, kan risikere at det er utsolgt. Det går 2500 inn i teltet, men det er mange som vil ut på byen, sier Halvorsen.

- Gode rutiner

Halvorsen roser staben han har med seg og at de har fått gode rutiner rundt festivalen.

- Vi har folk som klatrer opp og sjekker dukene om det skulle bli mye snø. Pumper er på plass for ta bort overvann, fortelleer Halvorsen videre.

Pappa Helge Halvorsen er med i Sensuggengen, som er en viktig bidragsyter i sine rosa rørflekavester.

Nytt i smaksteltet

- I år har vi organisert oss på en annen måte, slik at folk sitter på kantene og spiser, mens utsalget av mat er i midten. Det ser ut til å fungere godt, sier Halvorsen.

Jubileum

Fagernes-kunstnineren Eva Laila Illsen har et aldri så lite jubileum under festivalen. Hun laget nemlig den aller første etiketten til rakfiskakevitten for 15 år siden. Nå skal hennes bilde igjen pryde flaskene med de edle dråper.

GRUSING: Flere gode hjelpere bidro til å gjøre det noe enklere å gå tørskodd gjennom gatene torsdag og fredag.

Mann i 70-åra fyllekjørte

ULNES: På E16 i Ulnes torsdag formiddag ble en mann i 70-årene stanset. Han blir anmeldt for å ha kjørt bil i alkoholpåvirket tilstand. Mannen ble stanset i forbindelse med en rutinemessig promillekontroll som det også gis utslag på, opplyser politiet forlandet. Han er ikke fra distriktet, ingen andre av de kontrollerte skal ha gitt utslag på promillekontrollen.

Fagernes bridgeklubb

FAGERNES: Her er resultatene fra spillekvelden torsdag 25. oktober på Fagernes Caffe og Kinarestaurant. 1) Knut Henry Hagen–Einar Strand 22, 2) Anna Bang-Arne Bang 12, 3) Steinar Aas-Terje Bråten 9, 4) Arnt Sørli-Arne Fauske 6, 5) Tove Buene–Gunnar Buene -1, 6) Solveig Paulsrud–Kari Marie Tveit Freauker -13, 7) Nils Sørli–Geir Sørli -17, 8) Torill Ruud–Knut Hagen -18.

Øystre Slidre bridgeklubb

HEGGENES: Resultat frå spillekvelden 31. oktober, der 8 par deltok. To par kom over middels, som var 63. 1) Inge Nygaard-Andersen–Arnt Sørli 79 poeng, 2) Knut Jan Moen–Jon Nordås 68 poeng.

Livets Senter har bønnemøte

LEIRA: Livets Senter har felles bønnemøte torsdag klokka 19. Notisen hadde desverre fått ut av oversikten på Det skjer i torsdagsavisa.

Ikke åpen dag i Storhallen

LEIRA: Det er desverre ikke åpen dag i Storhallen under Rakfiskfestivalen i år, slik vi feilaktig melte i torsdagsavisa. «Valdres» beklager feilen.

Gratis Friskis og Svettis i Storhallen lørdag

LEIRA: Friskis og Svettis Valdres, Gjensidige Valdres og Valdres Storhall inviterer til GRATIS Power Hour i Storhallen lørdag klokka 10. Det blir enkle, funksjonelle styrke- og kondisøvelser i intervall med litt party-feeling. Ønsker du å dusje/skifte før du tar bussen fra Leira til rakefiskkeypa? Vi åpner garderobene. Ses i Storhallen lørdag!, melder Friskis og Svettis på Facebook.

Kveldsope på utstyrssentralen

ØYSTRE SLIDRE: Onsdag 7. november blir det kveldsope på utstyrssentralen. Vintersesongen står for tur og utstyrssentralen har 30 par langrennski, ski og stavar til utlån, og langtidsutlån kan avtalast, melder kommunen.

Utbedret parkeringa

Nord-Aurdal kommune har fått drenert, høvlet og gruset parkeringsplassen i Fagernesparken før Rakfiskfestivalen.

GEIR HELGE SKATTEBO
geir.skattebo@valdres.no

FAGERNES: Nord-Aurdal kommune har fått igjen og utbedret parkeringsplassen i Fagernespaken før Rakfiskfestivalen. Alle salgsystemer er hevdet vekk, og plassen er gruset opp igjen. Det er lagt ned kum og drenering, slik at man slipper den store vannansamlinga som man har vært plaget med. Arbeidet var det Kroon Maskin som utførte på vegne av kommunen.

UTBEDRET: Arbeidet var det Kroon Maskin som utførte på vegne av kommunen. FOTO: ERIK EGGUM

PARKERING: Det er lagt ned kum og drenering, så man slipper stor vannansamling. FOTO: E. EGGUM

God stemning på opninga av Byfanten og Rakfiskfestivalen:

Rockelåtar på valdresmål

Den store lavvoen på gamle Esso-tomta var godt besøkt då Byfanten starta opp torsdag kveld med Lars Isachsen Jemterud frå gruppa Måndag på scena.

EIRIN KARSRUD
kjetil.moere@valdres.no

FAGERNES: Med godt skrivne popinspirerte rockelåtar på valdresdialekt klarte han å skapa god stemning i teltet.

Stor stemning vart det også då Clearwaters tok over staffetpinnen utpå kvelden. Clearwaters er blant anna kjent som formidlar av musikken til Creedence Clearwater Revival.

Rakfiskfestivalen held fram til laurdag, og til glede for både arrangørar og publikum varslar yr.no om både sol og varmegrader store delar av dagen både fredag og laurdag.

Fredag fløymåndag heldt festivalen fram med Rakfiskkeypa, og fyrste band i aksjon på fløymåndagen var gruppa Glimmer med Maria Sørvåg Underdal frå Valdres som frontartist. Det skjedde i den store lavvoen.

I alt er det 90 utstillarar på årets rakfiskfestival, så rakfiskpublikum har mykje å velja mellom.

Ellles er det gruse til å minne om at årets rakfiskkunstnar, Hilde Synnøve Husevold frå Aurdal, har utstilling i Galleri Perrongen, i den gamle jernbanestasjonen på Fagernes.

VALDRESROCK: Lars Isachsen Jemterud bidrog med popinspirerte rockelåtar på valdresdialekt under opninga av Byfanten.

FORNØGDE: Her sit eit knippe valdrisar og koser seg, blant andre Wenche og Odd Øivind Kvene (nærast). FOTO: GEIR HELGE SKATTEBO

KJEKT: Skodespelar Harald Brenna (t.h.) tok turen ut på Fagernes. Her med Frank Øiven (t.v.). FOTO: GEIR HELGE SKATTEBO

MÅLBEVISSTE: Lage (tv), Randi og Endre Røn jobber alltid for at fisken fra Røn Gard og Lofoss Fisk skal ha best mulig kvalitet. Det har gitt seg utslag i en rekke topplasseringer under rakfiskfestivalen. Her med pokalen de vant til odel og eie i fjor.

POKALGROSSISTENE *i Pjåten*

Høsten 1997 vant Røn Gard både fagjuryens og folkejuryens priser. Siden da har det blitt mange seirer. Men familien hviler såvisst ikke på noen laurbær. Det gjorde at de gjentok bedriften fra 1997 under fjorårets festival.

– Vi er stolte over festivalen og det vi har vært med å skape for Valdres, erklærer trekløveret Randi, Endre og Lage Røn, som driver både Røn Gard og Lofoss Fisk.
Og de legger ikke skjul på sine ambisjoner for årets kåring. Bare gull er godt nok.
– Men vi blir ikke sure om noen andre vinner, bare skikkelig skuffet. Som gode tapere gratulerer vi naturligvis våre kollegaer og konkurrenter, om det skulle skje, presiserer Endre.

KVALITET

Vennskapelig rivalisering rakfiskprodusentene imellom motiverer nemlig bare til ytterligere skjerping for Røn-familien.
– Vi har søkelys på produktet vårt hele tida. Målet er å bli bedre og bedre for hvert år, rett og slett lage en best mulig rakfisk. Vinner vi er det selvsagt en bonus, fastslår yngstebror Lage. Under vår samtale kommer raskt et fat av årets vellagrede fisk på bordet. Denne reporteren skal være varsom med å kåre en vinner, mange måneder før fagjuryen skal lukte, smatte og smake seg gjennom fisken fra alle produsentene. Men at rakfisken fra Røn igjen scorer høyt er det nok liten tvil om.

> *«Vennskapelig rivalisering rakfiskprodusentene mellom motiverer nemlig bare til ytterligere skjerping for Røn-familien»*

– Det skal bli svært spennende å følge fagjuryens arbeid i år, ikke minst fordi den nå skal vurdere bare vellagret fisk fra alle produsentene. Vi kan bare ha fokus på kvalitet hele vegen, så får vi se hvordan det slår ut for oss, sier Endre.

ENGASJEMENT

Randi, Lage og Endre er i liket med alle andre begeistret over kvaliteten som rakfiskfestivalen har oppnådd.
– Det er kjempeartig å se at så mange engasjerer seg for at arrangementet skal bli vellykket, hvert eneste år, understreker Randi og smiler. Selv synes familien det er veldig hyggelig å treffe alle de blide menneskene, når de trofast bemanner sin salgsbod. Også

GOD SMAK: Årets fisk holder også høy kvalitet. Det gjenstår å se om fagjuryen vil premiere den med enda en pokal.

IDYLLISK: Anlegget til Røn Gard ligger fint til i Pjåten

ungene, som etter hvert begynner å bli voksne, legger alt til side og stiller opp for å bidra.
– Det er også veldig moro å observere at stadig flere yngre besøkende kommer til festivalen. Og de vil lære seg å like rakfisk, i tillegg til å delta i folkelivet. Hele rakfiskfestivalen er et eneste stort smil, svært positivt for Valdres. Vi ønsker å takke alle våre lojale kunder, som støtter oss og kommer tilbake for å handle fisk år etter år, framhever Randi, Endre og Lage.

BRÅ START

Familien Røn legger sin sjel i virksomheten, som de har drevet siden 1995, da brødrenes far Trygve i en alder av bare 64 år brått falt bort.
– Vi husker bare fisk og fjøs, sier Endre og Lage, som har vært med i driften siden de var smågutter.
Men det ble altså plutselig alvor da de ble kastet inn som ansvarlige eiere og drivere for 27 år siden. Endre var da 29 år og Lage fire år yngre. Og tross relativt ung alder da de måtte ta over, må vi kunne slå fast at det har gått over all forventning. Familien jobber hardt, målrettet og langsiktig for hele tida å bli bedre. Produksjonshallen i Pjåten er utvidet med 300 kvadratmeter, i tillegg til de 500 som allerede står der. Ute i fjorden er fisken trygt plassert i flere dammer. Og i Ryfoss ligger anlegget til Lofoss Fisk, som står for om lag en tredel av all fisken som går med i produksjonen av totalt 60 tonn fisk, hvorav 20 tonn er settefisk og 40 tonn blir ferdig rakfisk.
Familien har også planer for videre utvikling, men vil foreløpig ikke avsløre hva dette er.

NESTE GENERASJON

– Det å produsere en virkelig god rakfisk med høy kvalitet krever nøyaktighet og strenge prosedyrer. En av oss tre er bestandig med i produksjonen, for vi liker å passe på at alt går riktig for seg. Vi utfyller hverandre veldig godt og brenner virkelig for det vi holder på med. Vi har et felles mål om å bli best og være i toppen hele tida, sier Randi, Endre og Lage.
Brødrene har til sammen fem barn, Endre har tre på henholdsvis 21 (Karoline), 24 (Trygve) og 27 år (Ida Marie), mens Lages unger er 16 (Vetle) og 19 år (Sandra). Og tradisjonen tro har de også deltatt på rakfiskfestivalen siden de var tre-fire år gamle.
– Da var de med og satte tannpirkere i smaksprøvene, sier Endre.
Men sjøl om alle ungene er delaktige i rakfiskproduksjonen i noen grad, er det ennå ingen av dem som har bestemt seg for å overta en gang i framtida. Kanskje det blir 4. generasjon, som også har kommet til verden.

JUBILEUMSBOKA

Å drive rakfiskproduksjon i en slik målestokk som familien Røn er både fulltidsbeskjeftigelse og en livsstil, her er grensene nok svært flytende. Som ikke det er nok, driver Randi og Endre familiegarden i bygda, med full mjølkeproduksjon. Også på dette området er det bare topp kvalitet som gjelder, de kan nemlig se tilbake på snart 25 år med elitemjølk.
I 2015 feiret rakfiskbedriften Røn Gard sitt 50-årsjubileum, som den eldste produsenten i Valdres. Jubileet ble blant annet markert ved at Randi skrev bok om virksomheten.
– Vi er glade for å ha samlet historien på den måten. Slik kan vi dele det vi har gjort med omverdenen, sier de tre.
«Rakfiskbedrifta som var med og satte Valdres på kartet» inneholder 72 sider med tekst og bilder fra 1965 og fram til 2015. I bedriftens visjon heter det blant annet at «rakfisken fra Røn Gard skal produseres og foredles med en glød for lokal matglede».
Boka viser bedriftens utvikling i tekst og bilder gjennom disse 50 åra. Her finnes så vel fakta som artige anekdoter samt store og små hendelser fra denne perioden.

FAGJURYEN SKAL VURDERE VELLAGRET *fisk*

– Nytt fra i år er at vi skal bedømme denne, i stedet for lagret, som vi har brukt tidligere. Dette har vært diskutert i noen år. Nå tar vi steget og skifter kategori.

Det er fagjuryens leder, Guro Helgesdotter Rognså fra Ulnes, som opplyser dette. Hun har for øvrig inngått en treårig avtale om å være leder for juryen.
– For oss er det av betydning for å vareta en viss kontinuitet i denne svært så viktige delen av festivalen, fastslår festivalsjef Håvard Halvorsen.

SPENNENDE

Guro er på sin side klar for oppgaven. Og hun er naturligvis veldig bevisst på at juryeringen skal gjøres best mulig. Sensorikk, som er læren om hvordan sansene våre stimuleres av syn, lukt, smak, berøring eller hørsel - er et eget fag. Når personer i et trent panel skal bedømme for eksempel en matvare, gjøres det innenfor strikte rammer og strenge kriterier.
– Under rakfiskfestivalen tilstreber vi å gjøre bedømmingen så langt opp imot dette som mulig. Hver dommer arbeider for seg og vet selvsagt ikke hvilken fisk de smaker på, tilføyer fagjurylederen.
Og årsaken til at man i år skal bruke vellagret fisk i stedet for lagret, er blant annet at det nå selges mer av denne typen. Den er mer moden og har mer smak, som en skikkelig rakfisk skal ha.
– I en lagret fisk er det også større utfordringer med hensyn til balansen mellom raksmak og saltnivå. En del kan også være litt fast i konsistensen. Så det blir spennende å se hvordan de vellagrede utgavene fra produsentene er, når vi skal teste dem opp mot hverandre, sier Guro.

BEDRE SMAKER

37-åringen, som fortsatt bor på Sandnes med familien, har etter hvert god erfaring fra dette arbeidet under festivalen. Hun har doktorgrad i molekylær gastronomi. Mer konkret satte hun sauser og emulsjoner bokstavelig talt under lupen da hun fullførte sin doktoravhandling i 2014. I tillegg har hun tatt utdanning som sommelier. Det innebærer meget god kunnskap og ferdigheter i for eksempel vinsmaking.
– Jeg merker at jeg har blitt en enda bedre smaker, så dette er nyttig kompetanse for meg og noe jeg benytter hyppig i jobbsammenheng, sier Guro.

«Sensorikk, som er læren om hvordan sansene våre stimuleres av syn, lukt, smak, berøring eller hørsel - er et eget fag»

Fra august i fjor har hun drevet sitt eget firma, som konsulent på bred basis, så vel praktisk som teoretisk innenfor matfaget. For tida arbeider hun blant annet med et EU-prosjekt i regi av Nofima, et samarbeidsprosjekt mellom flere land.
– Vi ser på effekten av tilpasset mat og trening hos eldre mennesker. Kort fortalt handler det om at de gjennom smarte valg skal tilberede sin egen, vanlige mat men med høyere innhold av proteiner. For det er slik at mange eldre får i seg for lite protein i kostholdet, forklarer Guro.

EN PIONER

Når det gjelder hennes rolle som leder for fagjuryen, er hun opptatt av å finne en balanse av erfaring og nykommere blant de fem til sju medlemmene. Men overordnet etterstrebes å få tak i folk med matfaglig tilknytning. I skrivende stund er det klart at Eivind Hålien, kokk og leder for lokal mat hos Norgesgruppen, blir med i juryen. Det samme blir Cathinca Dege, med mangeårig erfaring innenfor mat og drikke.

Hennes far var Hroar Dege, som i 1969 startet restauranten 3 kokker i Oslo. For mange, i alle fall av den eldre garde, vil han være kjent som den som for alvor introduserte det franske kjøkken i Norge. Han gikk bort i 2003.
– Far var veldig opptatt av å bruke gode, norske råvarer. Og det var nokså uvanlig for over 50 år siden. Så tidene har forandret seg, sier Cathinca, og tilføyer at mange av dagens kjente kokker - inkludert Eyvind Hellstrøm - arbeidet for hennes far i hans restaurant.
– Hvordan blir det å sitte i fagjuryen under årets festival?

– Det blir veldig spennende. Guro spurte meg, ettersom hun tok sitt vinkelnerstudium på den skolen hvor jeg jobber, forteller Cathinca, som er med i juryen for første gang.
Ellers arbeider hun i en av Vinmonopolets butikker i Drammen, der familien bor. Nå skal hun også ha ansvaret for Vinmonopolets vinauksjoner. Sara Frimanslund, født Eriksen og opprinnelig fra Øystre Slidre, som egentlig har denne jobben skal nemlig ha permisjon.

HELE SANSEAPPARATET

Gjennom opphold hos familie som har hytte på Beitostølen, ble det sånn at Cathinca og familien ble motivert til å skaffe seg sin egen fritidseiendom i Ulvhild hyttegrend for fem år siden. Så nå oppholder de seg enda oftere i Valdres.

DOMMER: Nøye vurderinger under konkurransen Det Norske Måltid i Stavanger. Foto: Kristin Austigard

– Vi er blitt veldig mye mer oppmerksomme på de lokale mattradisjonene, inkludert rakfisken. Så vi spiser den ganske flittig i sesongen, sier hun.

– Du er jo egentlig vinsmaker. Hvordan kan det overføres til å bedømme rakfisk?
– Den kompetansen kan lett anvendes til også å smake på mat. Vi tar jo i bruk hele vårt sanseapparat og blir svært oppmerksomme på smak. Tross alt driver jeg med vinsmaking daglig, sier Cathinca, som er hovedlærer for Beverage Academys sommelierutdanning. Hun har lang erfaring fra både vin- og restaurantbransjen. I tillegg til WSET Diploma har hun sin utdannelse fra Ecole Hôtelière i Lausanne i Sveits, og har mange års erfaring fra restaurantbransjen i både inn- og utland.

Etter å ha tatt norgesmestertittelen i vinsmaking ble hun engasjert i en rekke oppdrag innenfor vinbransjen og som vinskribent. Hos Beverage Academy har hun for øvrig en annen, kjent rakfiskvenn som kollega. Halvor Heuch underviser nemlig om brennevin.

GLEDER SEG:
Cathinca Dege er nytt medlem i fagjuryen i år

– ET eventyr OG EN SUKSESSHISTORIE

Kulturutvikling, med lokal basis og i vid forstand, er noe av det første tidligere ordfører i Nord-Aurdal, Ola N. Døvre (82), kommer på når han tenker på rakfiskfestivalen. Med til sammen 28 års fartstid i lokalpolitikken, hvorav hele 16 år som ordfører, vet mannen hva han snakker om.

– Kulturmeldinga kom da jeg entret kommunepolitikken i 1976. Da fikk kulturlivet, fundert på den lokale frivilligheten, et oppsving. Fra da av handlet det mye om å inspirere nettopp alle dem som ønsket å gjøre en uegennyttig innsats i lokalmiljøet, sier Ola.
– Hvis du skulle ønske deg noe for kulturlivet lokalt nå i 2022, hva er det?
– Nytt kulturhus på Fagernes. Jeg er absolutt en av dem som ser fram til det, kommer svaret kjapt fra den erfarne politikeren.

BESKJEDEN

Nå er det riktignok nesten 20 år siden «gamleordføreren» takket av. Likevel følger han stadig godt med og er engasjert. Ola har fortsatt sine meninger, men fronter dem sjelden lenger. Og han er meget opptatt av ikke å framheve seg sjøl, men om det lagarbeidet som politikk også er, om alle dem som bidro til å oppnå resultater.
– Jeg ser naturligvis med stolthet og glede tilbake på mye av det vi fikk til i min aktive tid

«Festivalen som sådan har synliggjort mulighetene for Fagernes og Valdres på en utmerket måte»

i lokalpolitikken, slår han fast, og presiserer enda en gang at hans rolle hadde begrenset betydning.
Beskjedenhet er en dyd og det vil sjølsagt alltid være delte meninger om politisk baserte prosjekter.

GRENDEPOLITIKK

– Vil du trekke fram noe spesielt fra din tid som ordfører?
– Vi lanserte jo begrepet grendesenterutbygging. Da skulle det ideelt sett være tjenestetilbud som skole, barnehage, butikk, postkontor og boligfelt. Og det store i den sammenhengen var at skolene, med større gymsaler, kunne brukes av befolkningen også på kveldstid og i helger, til større og mindre arrangement. Alt har ikke slått til, men faktisk mye, sier Ola N.
Naturligvis opplevde Ola N. mye i sin 28 år lange, politiske karriere. Han forble hele tida på sin lokalpolitiske post. En løpebane på fylkes- ellers rikspolitisk nivå fristet ikke.
Men KS - altså Kommunenes Sentralforbund, som det het - trakk veksler på den erfarne politikeren i form av at han ble mye brukt til å lære opp ferske folkevalgte i en lang rekke innlandskommuner.
– Det lærte jeg mye av sjøl også, sier han.

BEGIVENHETER

Den erfarne politikeren minnes ellers mange, i lokal sammenheng, større og viktige prosjekter: Valdres vidaregåande skule ble etablert på Leira, den nye vannforsyninga fra Lo kom i stand, Blåbærmyra ble anlagt, hyttebygginga

skjøt fart og Valdres lokalmedisinske senter kom på kartet. Det var lagspillet som ga resultater.
– Og så var det sjølsagt stor stas med NM på ski i Skrautvål i 1999, sier den idrettsinteresserte 82-åringen, da både kongen og mange andre folk inntok hjembygda og skisenteret oppe i åsen.
– Hva tenker du om rakfiskfestivalen og dens utvikling?
– Det har vært et eventyr og en suksesshistorie. Jeg vil framheve produsentene særskilt. De har den største æren for at dette har blitt så bra, med sin store kvalitetsbevissthet. Festivalen som sådan har synliggjort mulighetene for Fagernes og Valdres på en utmerket måte. Den gir en betydelig motivasjon og et bra bidrag til ytterligere å pleie Fagernes som kulturby, mener Ola N.
Fra festivalens spede start husker han godt at ordføreren naturligvis skulle stille opp i mange sammenhenger.
– Da fikk jeg klar beskjed om å ha på meg bunad, sier han og smiler.

BOR I LEILIGHET

Lokal tilknytning og tradisjoner har bestandig vært viktig for senterpartimannen, som vokste opp på gard i Skrautvål. Den tok han sjøl over og var gardbruker fram til den ble overlatt til dattera Tonje og hennes familie i 2004. Hun bor der sammen med mann og tre barn. Olas andre datter, Ingvild, bor i Rogne med mann og to unger.
– Familien betyr det meste for meg. Jeg kjøpte meg leilighet og flyttet egentlig til Fagernes i 2003. Men jeg hadde det gamle huset på garden som jeg disponerte. Det hadde imidlertid stort behov for rehabilitering, så det var en god løsning for meg å bo i leilighet sentralt i byen, forteller han.
Ola mistet kona Ingeborg Aud på grunn av kreft allerede i 1995, da var hun bare 48 år gammel. Det var et hardt slag i livet. Seinere møtte han Kristin Dagsdatter Malm, som var hans samboer i 20 år fram til hun også døde brått, av hjerneslag i april i fjor.
– Det var et nytt, hardt slag. Jeg har slitt fælt med det, erkjenner Ola N., som gleder seg over gode minner.

– MÅ TIL FAGERNES FOR Å FÅ TAK I GOD RAKFISK

Den opprinnelige torpingen Arve Kjelbergsengen og kona Renate fra Oslo, bosatt på Skjetten siden 1983, er også erfarne festivalgjengere. De har vært på Fagernes i mer enn 10 år. Arve avslører at det er her de finner den beste fisken.
– Det er kanskje ikke helt lov å si, men vi kjøper fjellfisk fra Skarvheimen i Hallingdal. Den fisken har noe mer autentisk og ekte over seg. Mye av valdresfisken smaker for mye salt, synes han.
Når det er sagt, stortrives pensjonistekteparet på festival. Det har bokstavelig talt blitt en tradisjon å legge turen til Fagernes den første helga i november.
– Det har sin store sjarm bare å gå rundt og tusle. Vi finner noe nytt hvert år. Vi kommer tilbake neste år. Rakfiskfestivalen er en tradisjon som hører høsten til, sier Arve.
Paret har ikke hytte i Valdres. Arve har beholdt barndomshjemmet i Torpa, dit drar de innimellom. Han arbeidet tidligere som servicemekaniker på anleggsmaskiner, mens Renate jobbet i barnehage.

TRØSVIK

– Her på garden har familien drevet med oppdrett og foredling av rakfisk siden 1973. Bruk av friskt vann og foredling etter gammel valdrestadisjon, kombinert med moderne lokaler og høg kvalitetssikring, gjør at vi kan tilby kundene våre et helnorsk produkt vi er stolte av, sier Audun Trøsvik på Trøsvik Gård i Vestre Slidre.

Garden ligger ved Slidrefjorden og har således direkte tilgang til en av de viktigste faktorene for framstilling av rakfisk, nemlig reint og friskt vann. Bedriften har lange tradisjoner med rakfisk og nedlegging av ørret som ble fisket i nærliggende fjellvann og Slidrefjorden. Fisken ble opprinnelig saltet og lagt ned i trebutter, seinere også i hollandske leirkrukker. Det var Auduns foreldre, Anne og Andris Øygard, som startet med satsing på oppdrett av ørret og videreforedling til rakfisk. Det reine vannet fra Slidrefjorden, med god strøm, gir bra trivsel for fisken og fint fiskekjøtt.

– Jeg har fortsatt god hjelp av forrige generasjon. Rakfiskproduksjonen har vokst fra kvelds- og helgebasis til en fulltidsjobb med opp til ti ansatte i høysesongen, sier Audun.
Trøsvik Gård leverer rakfisk både i spann og som vakumpakket. Spannene fåes i 3, 5 og 10 kilo.
– Vakumpakket kan vi tilby filet, flådd og hel fisk. All vår rakfisk kan leveres i tre modningsgrader: Mild, lagret og vellagret. Vår rakfisk er et reint naturprodukt uten tilsetningsstoffer eller noen form for medisin/vaksinering, understreker Audun TrøsvikI november og desember kjører Trøsvik Gård ukentlig rakfisk til
Oslo-området, etter bestilling. Bedriften deltar også på Bondens Marked i den samme perioden.

Trøsvik Gard, Vestsidevegen 1947
2967 Lomen
Telefon: 61 34 38 18 / 974 12 344
E-post: audun@trosvikgard.no
Nettside: www.trosvikgard.no

TORSDAG KVELD I LAVVO

Byfanten 3. november

I samarbeid med Kraftriket og Valdres Energi,
inviterer vi til Byfant i lavvoen midt i Fagernes sentrum.

Kraftriket

VALDRES ENERGI

STRANDINGARNE

ER DU EN AV DEM SOM KUNNE TENKE DEG Å OPPLEVE STRANDINGARNA LIVE?

Da må du på årets Byfant. Det å dra på Strandingarnakonsert er en reise. En reise gjennom bygd og by, sorg og glede, humor og alvor. Strandingarna har som mål at de få konsertene i året skal være en opplevelse publikum seint vil glømme.

Det viser seg at låtene "Opel", “Rasing, "Fest i Røn" og "Bygdafest" er like aktuelle i dag som for ti år siden. Uten at musikken hadde blitt gitt ut eller promotert har det hele levd sitt eget liv på den mørke siden av internett. Med nye låter som “Gravarlord”, “Brøytebilsjåfør” og “Gutta på gølvet” viser Strandingarna at det fortsatt er tak i bandet og at de mener alvor.

Det ligger mange ufortalte historier og myter rundt låtene og bandet. Kanskje vi endelig får vite hva som skjedde på låvedansen i Etnedal tilbake i 2006, hvordan i alle dager bandet kom seg på kontoret til direktøren i Norges største plateselskap i 2008 og hvor mye blod Vemund mistet på konserten i spikersuppa i 2009?

Av de originale medlemmene er fortsatt Lars Endre Strand vokalist, Lars Isachsen Jemterud bassist og Vemund Strand Aspeggen gitarist. Erik Haugen, trommeslager i Måndag, var også med på den siste konserten for 10 år siden og skal igjen briljere med sine kunster denne kvelden. Sjangeren er en god blanding av country, rock og, ifølge kjennere, også en viss grad av frijazz.

FREDAG KVELD I STORTELT

Tjuvstarten 4. november

Hellbillies har underholdt publikum i hver eneste krik og krok av Norge siden 1990, og fredag 4.november spiller bandet til fest i Storteltet.

Hellbillies har solgt over én million plater, og stadig nye generasjoner oppdager deres mange bidrag til den norske sangskatten. Et nylig eksempel på dette er stjerneskuddet Emma Steinbakken, som tolket Hellbillies-klassikeren «Eg gløymer deg aldri» til NRK-suksessen Rådebank, og som toppet både radio- og strømmelister i lengre tid.

«Å reise rundt på festivaler her til lands, er noe av det beste vi vet, og det er noe vi virkelig har savnet under pandemien. Nå er vi veldig klare for å gi publikum over hele landet en skikkelig god konsertopplevelse igjen, forteller bandet.

Så om du vil synge med til udødelige klassikere som «Den finast eg veit», «Ei Krasafaren Steinbu», «20 år på vegen» og «Søvnlaus», ja da må du sikre deg billett til årets Tjuvstart.

HELLBILLIES

Bandet som sammen med Raga Rockers, DumDum Boys og Jokke & Valentinerne blir deLillos referert til som en av de fire store norske rockegruppene kan du oppleve i storteltet fredag kveld.

deLillos ble dannet i Oslo i 1984. Gruppen blir regnet som en av de mest markante i norsk musikkliv fra 1980-tallet og frem til i dag. deLillos har i 30 år vært et av landets viktigste pop- og rockband, og de har jevnlig levert kvalitet både tekstlig, musikalsk og kreativt. De har vært kompromissløse i sitt uttrykk og tro mot sitt univers, samtidig som de har utfordret det kreative både når det kommer til format og innhold.

Lars Lillo-Stenberg deltok i Hver gang vi møtes i 2014. Samme høst ga deLillos ut albumet "Rett og slett livet" til strålende kritikker. Albumet lå på 1. plass på iTunes og VG albumlista etter utgivelsen. Siden sommeren 2016 har bandet utgitt albumene “Peiling på seiling”, “La oss ble fri for all nostalgi" og «Sveve over byen med Kringkastingsorkesteret», 4 singler på digitale plattformer samlet på 2 vinylsinglene "Se på et tre" og "Yoko" og albumet "Dum som et menneske" som alle har fått gode anmeldelser.

DELILLOS

RUSSEGRUPPA: Vilde Skaga (bak tv), Vilde Henden Bakken, Iselin Johansen og Heidi Taralrud, Elisabeth Sandvik Andresen (foran tv), Evelina Skumbinaite, Madelen Solberg Nyborg og Ida Marie Nerholm Gubberud.

GLEDER SEG TIL BÅDE Å JOBBE OG DELTA PÅ festivalen

– Vi er veldig motivert for å være med på dugnaden. Og så er det sjølsagt positivt at vi tjener litt penger på det.

Det sier Madelen Solberg Nyborg, som sammen med sju andre jevnaldrende jenter - alle er russ i 2023 - gleder seg stort til november.
– De fleste 18-åringene som jeg kjenner ser fram til å delta på rakfiskfesten for første gang. Festivalen har stor appell i vår aldersgruppe, avslører Madelen.

AMBULANSEARBEID

Russegruppa består foruten henne av Vilde Skaga fra Liagrenda, Vilde Henden Bakken fra Bilitt, Iselin Johansen fra Brufladt (mellom Reinsvoll og Eina), Heidi Taralrud fra Skreia, Ida Marie Nerholm Gubberud fra Gjøvik, Elisabeth Sandvik Andresen og Evelina Skumbinaite, begge fra Totenvika.
Sandvik Andresen går musikklinja ved Gjøvik videregående skole, mens Skumbinaite tar salg og reiseliv der. Alle de andre tar ambulansefag på Raufoss. Så nesten alle er fra Toten/Gjøvik-området. Men Madelen har funnet kjæresten i Valdres. Han heter Ørjan Svanheld (21) og er fra Vestre Slidre. Som Madelen driver han med ambulansearbeid, for tida som lærling på Fagernes. De to møttes på Raufoss, ettersom Ørjan også tok sin utdanning ved den videregående skolen der.
– Jeg tenker også på å ta en bachelor som paramedic seinere, kanskje ved den nyopprettede linja ved Høyskolen på Gjøvik, sier Madelen.

KJEMPEPOSITIVT

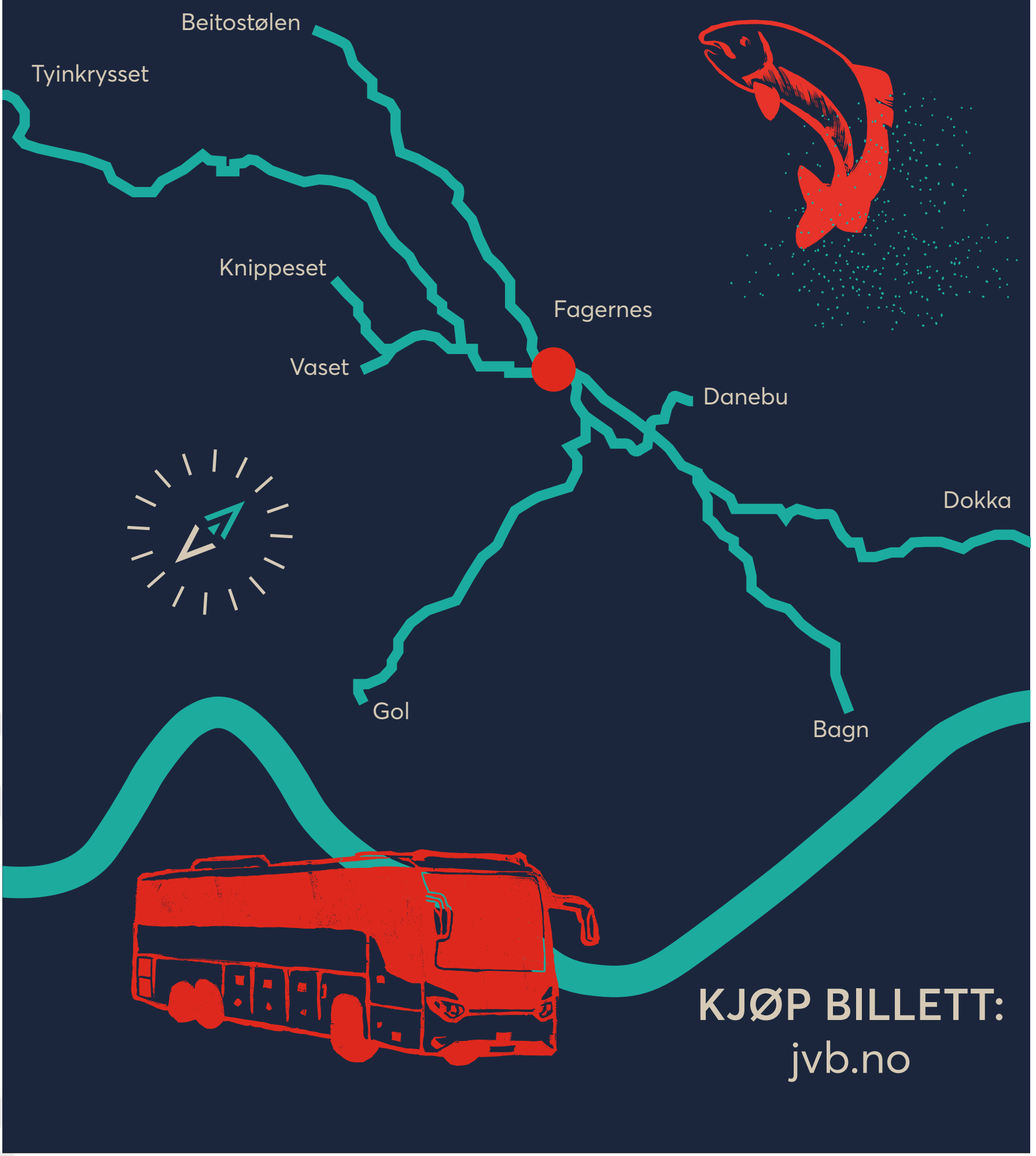
De åtte vennene har vurdert forskjellige festivaler og dugnader. Men siden Vilde Skaga, som eneste innfødte valdris i gjengen, kjente til russegrupper som har jobbet på festivalen før, falt det seg naturlig å henvende seg til festivalsjef Håvard Halvorsen. Og han var svært positiv.
– Dette er kjempepositivt for oss. De er veldig flinke til å løse oppgavene sine, sier han.
Håvard legger til at han de siste åra har hatt noe sånn som fem russegrupper i snitt hvert år. Men konkurransen blir stadig hardere, bekrefter han.
– Det er flere og flere russegrupper som melder sin interesse. Og de som kommer først, får som regel anledning til å jobbe, sier Håvard.

Madelen sier at de dessuten kjenner mange som er på festivalen hvert år.
– Det er veldig moro å dra på konsertene og møte venner. Men vi vet at det er hard konkurranse om å få jobbe der, så vi er svært tilfreds med at vi får sjansen. Og som sagt er det mange som gleder seg til å kunne dra nettopp det året de fyller 18, tilføyer Madelen.

GLEDER SEG

– Hva skal inntektene brukes til, da?
– Vi har tenkt å kjøpe russeklær og annet utstyr. Og så vil vi gjerne anskaffe oss en van, som vi kan kjøre rundt med i forbindelse med at vi blir russ i mai neste år, sier Madelen med et smil.
Hun opplyser at russegruppa hennes har som mål å tjene totalt 100.000 til 120.000 kroner. Det mener de skal dekke utgiftene deres.
Gruppa har fått positive tilbakemeldinger fra Trollrock om at de antakelig skal få jobbe der. Og de har søkt Countryfestivalen på Vinstra.
– Vi skal drive med rydding, billettsalg og vakthold, forteller Madelen, som i skrivende stund ikke har oversikt over antall vakter som russegruppa skal dekke.
– Men flere av oss har ennå ikke vært på rakfiskfestivalen, så vi gleder oss masse, avslutter hun.

BUSSRUTER
Rakfiskfestivalen 2022



KJØP BILLETT:
jvb.no

Skreppene PÅ SNIPPEN

Midt i smørøyet står de, en liten gjeng smørblide damer fra skisportens vugge, Morgedal i Telemark. Og her har de vært i 16 år. Daglig leder Inger Marie Bakås ser fram til tidenes rakfiskfestival i november.

– Det må da bli sånn i år, sprudler flatbrød-dama, som sammen med tre-fire andre likesinnede blir å finne på snippen vis a vis Coop-butikken om noen måneder.
Damene stortrives på rakfisken. Og de bor fast i leilighet nummer 1 på Fagernes Camping. Det har de gjort i alle år, unntatt det første.

– Da bodde vi i Danebuvegen i Aurdal og det var tungvint, sier Inger Marie.

FORVENTNING

For alt var jo bortleid lang tid på forhånd i Fagernes, må vite. Og ettersom skreppene fra Telemark det første året stilte opp på kort varsel, etter å ha blitt spurt under ei matmesse på Hellerudsletta om de ikke ville komme på rakfisken, var det ingen overnatting å oppdrive.
– Etterpå ringte jeg Anne på campingen og spurte om det var noe tilgjengelig året etter. Svaret var at alt var opptatt. Men ikke lenge før neste festival ringte hun opp igjen og kunne meddele at leilighet nummer 1 var ledig. Siden har vi vært der og det er sjølsagt svært hensiktsmessig. Og vi er kjempefornøyd med servicen fra Kaja og Erik også, forteller Inger Marie og smiler fornøyd. Så damene fra Skreppa AS, som er foretakets fulle navn, ser med forventning fram til festivalen hvert eneste år.

– Vi trives veldig godt og salget er bra. Og du må få med at servicen er kjempegod, vi blir bestandig møtt med enestående velvilje og hjelpsomhet. Vi glemmer aldri måten vi ble tatt imot første gangen vi kom til Fagernes. Spesielt vil jeg nevne Per Herman Isachsen og Kjell Arne Berntsen. Og særlig er gamlekara i seniorgruppa «snåle», fastslår den daglige lederen.

FLATBRØD

Skreppa AS ble startet av Inger Marie, sammen med Tone Frøland og Anne Grethe Bakke i 2001. De to sistnevnte er ikke med lenger. Selskapet har mange aksjonærer, der ingen har større eierandel enn 25 prosent. Til vanlig jobber det fem stykker på deltid, Inger

BLIDE: Inger Marie Bakås (tv), Anne Lise Haugestøl, Elin Orseth og Anne Birgit Sollid stilte på rakfiskfestivalen i fjor.

HØY KVALITET: Flatbrødet og tyttebærrømmen fra Skreppa er ettertraktet og velsmakende vare.

SJEFEN: Inger Marie Bakås er virksomhetens daglige leder. Her står hun på stand i en dagligvarebutikk.

Marie er eneste heltidsansatte, som daglig leder. Hovedproduktet er flatbrød, bakt etter gammel oppskrift fra Morgedal. Klingen er også etterspurt. Det er mjuk lefse som bløtes. Deretter påføres den smør og sukker.
– Skikkelig god kaffemat. Og i Telemark er kling veldig høytid. Den hører med ved alle spesielle anledninger. Forresten kan den også spises til rakfisken, mange gjør faktisk det, sier Inger Marie. Ellers produserer Skreppa tyttebærrømme, som går alldeles utmerket sammen med svelene de steiker, også på rakfiskfestivalen.
– Da bruker vi to takker. Svelene går unna som varmt hvetebrød, avslører Inger Marie og ler godt igjen.

TRADISJONER

I det hele tatt er humør et meget framtredende trekk både hos henne og resten av gjengen i Skreppa. Det er lett å skjønne at gjengen fra Morgedal er etterspurt for å vise fram sine produkter, både i butikker rundt omkring og på ulike tilstelninger, som rakfiskfestivalen. Andre helga i september er de for eksempel fast inventar på Dyrsku'n i Seljord, som er betydelig større enn rakfisken.

– Da bruker vi seks takker, forteller Inger Marie, som legger til at de beskjeftiger atskillig flere personer i forbindelse med større arrangement. Skreppa AS har mottatt flere utmerkelser for jobben de legger ned. I 2002 fikk de Bygdeutviklingsprisen for nyskaping i Telemark fra Innovasjon Norge. I 2010 fikk flatbrødet spesialitetsmerket fra Stiftelsen Matmerk. Og i 2013 mottok firmaet lokalmatprisen i Telemark. Tradisjoner står sterkt i firmaets bevissthet. Slik skildres stemningen i bakstehuset på deres egen hjemmeside: «Sjølv med meir moderne teknikk er stemninga i bakstestoga framleis magisk. Gjennom mange generasjonar har folk late seg «fange inn» av lukta, varmen, lyden av kjevla som rullar att og fram over leivane, og håpet om ei lita smaksprøve. Det skapar bilete og fører tankane bakover i tida».

Og som vi kan lese er dialekten også et viktig virkemiddel hos bakstedamene fra Morgedal, rotekte som de er.

Matskatter

FRA VALDRES I LOKALMATTELTET

Det er ikke bare rakfisken som har fått status som beskyttet, geografisk betegnelse. Rein fra Jotunheimen samt setersmøret og kurven fra Valdres stiller i samme klasse.

– Dette er viktig å få fram, slik at folk blir klar over hvilke matskatter vi har her i dalføret, sier Bente Rakstad.

Hun driver Moahaugen Gard på Heggenes. Bente er en ivrig og aktiv talsperson for lokalmaten fra Valdres. Og ikke bare det, hun produserer blant annet kurv selv. I juni fikk hun gullmedalje for hjortekurven sin, som ble kåret til den beste under årets valdresdag på Fagernes. Sammen med sine samarbeidspartnere lover Bente folk velsmakende retter i lokalmatteltet på Skiferplassen under rakfiskfestivalen også i år. Det er sjuende gangen teltet rommer dette tilbudet, som har vist seg å være svært etterspurt og vellykket.

«- og vi føler at Norsk Rakfiskfestival virkelig ser oss og vil løfte oss fram»

FREMME LOKALMAT

– Den endelige menyen er ikke klar. Og vi vet ikke nå hvilke lokale produsenter som blir med. Men vi garanterer høy kvalitet og gode smaksopplevelser, forsikret Bente overfor rakfiskmagasinet i midten av juni.

Hun står i spissen for organisering av lokalmatteltet sammen med Kathrin Hoffmann Aslaksby fra Olestølen Mikroysteri i Beito og Inger Haadem fra Rein Valdresmat i Åbjør. De gjør alle denne innsatsen gratis og frivillig, for å fremme lokalmat fra regionen.

– Vi har tidligere år hatt suksess med å selge varene våre direkte til kundene. Og vi som tilbød våre retter i restauranten i fjor solgte et bra antall middager hver. Og det var vi temmelig tilfreds med, forteller Bente.

Det er dermed ikke uten grunn at det store teltet på Skiferplassen midt i Fagernes sentrum stadig oftere blir kalt lokalmatteltet, i stedet for smaksprøveteltet. Under årets festival kan du teste ut flere matretter fra Valdres, som for eksempel «kjebab» fra Olestølen i Øystre Slidre. Dette er en rett laget av økologisk produsert geitekje. Ellers finner du hjorteburger og Vøle Gard stiller med burger fra Angus kjøttfe.

UTSTILLINGSVINDU

Norsk Rakfiskfestival, sammen med lokale og regionale myndigheter, ønsker at så mange lokalmatprodusenter som mulig har marked i smaksprøve/lokalmatteltet under festivalen.
– Den er et flott utstillingsvindu for den gode lokalmaten i Valdres. Det er også en hyggelig arena for kontakt og nettverk mellom lokalmatprodusenter. Og vi føler at Norsk Rakfiskfestival virkelig ser oss og vil løfte oss fram, presiserer Bente Rakstad.
Besøkstallene i teltet har gått litt opp for hvert år.
– Vi ønsker enda flere produsenter velkommen inn i lokalmatteltet, hvis noen har lyst til å være med, framhever Bente.
Hun mener den personlige kontakten mellom produsent og kunde er veldig viktig i denne bransjen.
– Kundene vil gjerne møte oss ansikt til ansikt. Selv har jeg mange faste kunder som absolutt vil treffe meg når de kommer. Og det er jo hyggelig, sier Bente, som kan slå fast at trafikken har tatt seg opp igjen etter en tøff tid med pandemi.

TATT EIERSKAP

Guri Grønolen er ansatt hos Fylkesmannen i Innlandet og er prosjektleder for lokalmatprosjektet, i regi av Valdres Natur- og Kulturpark. Hun forteller at prosjektet til å begynne var behjelpelig med å tilrettelegge for produsentene i lokalmatteltet under rakfiskfestivalen. Men nå har produsentene selv tatt eierskapet til dette, og det synes Grønolen er veldig bra.
– Lokalmatteltet under festivalen er en viktig brikke i alt det arbeidet som gjøres når det gjelder å fremme lokal mat fra Valdres, sier hun.
Blant andre tiltak nevner Grønolen de såkalte Reko-ringene, der folk bestiller varer direkte fra produsentene og der disse stiller opp et sted seinere, hvor de møter kundene og leverer ut varene. Dette har blitt svært populært i den seinere tida, spesielt under viruskrisa.
– Valdres-kurven er naturligvis noe vi vil jobbe videre med, også i tida som kommer, understreker Grønolen, som ellers nevner økt bruk av lokalmat på spisesteder i Valdres som et annet viktig tiltak det jobbes aktivt med.

ETTERSPURT: Lokalmatteltet har hatt bra besøk under festivalen.

LOKALT HÅNDVERK

Bilde til venstre. LOKAL MAT: Bente Rakstad fra Moahaugen Gard under årets valdresdag på Fagernes. I bakgrunnen ser vi Kathrin Hoffmann Aslaksby fra Olestølen Mikroysteri. De to damene er i spissen for organiseringa av lokalmatteltet under rakfiskfestivalen, sammen med Inger Haadem fra Rein Valdresmat.

KOMPLETT AKEVITT-SAMLING PÅ KJØKKENET

TURGÅER: Magnar og familien tilbringer mye tid i naturen. Når de er på Fagernes, går turene ofte til Kviteberg, som sees i bakgrunnen.

– Jeg lever i spenning hver eneste høst. For det er krise hvis jeg ikke får tak i mine to faste flasker, sier Magnar Horge (47) fra Lærdal og smiler bredt.

Siden 1999, da rakfiskakevitten gjorde sitt inntog, har lærdølen samlet på de edle dråpene. Men det var litt tilfeldig at han dumpet borti fenomenet.
– Jeg var med en kamerat. Han skulle handle fisk hos Magne Røn. Men vi måtte sjølsagt en tur innom festivalen. Og to flasker av rakfiskakevitten ble kjøpt inn, forteller Magnar med nok et smil.

EN LITEN BESETTELSE

Han innrømmer at den vesle hobbyen med åra har blitt en liten besettelse.
– Jeg synes det er veldig artig, spesielt at flaskene er nummerert. Og smaken står svært bra til rakfisken, hvert eneste år, mener 47-åringen.
I 2020, da det ikke ble noen festival, oppsto også en liten krise. Men heldigvis kjøpte Kaja på Fagernes Camping, der Magnar og familien er faste gjester, inn to flasker til ham. Krisen var imidlertid enda større da festivalen markerte sitt 25-årsjubileum.
– Da var det laget en spesiell jubileumsakevitt, i tillegg til den vanlige. Vi sto i kø på polet og oppdaget til vår skrekk at det var tomt for jubileumsutgaven. Men så fikk vi til alt hell øye på noen flasker som var satt til side i ei hylle. Vi tok med oss noen, så det ordnet seg. Men temperaturen steg nok noen hakk mens vi sto i kø, betror Magnar oss.
Den sindige lærdølen kjøper bestandig to flasker, den ene fortæres mens den andre får sin plass i hylla på kjøkkenet.
– Den begynner å bli litt for kort. Så det spørs nok om ikke hylla under snart også må tas i bruk, sier 47-åringen og håper kona er enig i det.

«Den sindige lærdølen kjøper bestandig to flasker, den ene fortæres mens den andre får sin plass i hylla på kjøkkenet»

ET KJEMPEARRANGEMENT

Magnar er bosatt på Lærdalsøyri med kona Bente Yttri og barna Katrine (15) og Vegard, som fylte 13 år da vi var på besøk påskeaften. På Fagernes Camping har familien tilbrakt mye tid, særlig om sommeren, de siste åtte åra. Her disponerer de vogn og spikertelt som eies av Bentes mor. Kona er lærer på Lærdal skole, mens Magnar siden september i fjor har arbeidet som selger hos Montér.
– Tidligere jobbet jeg mange år som vaktmester på teknisk drift i kommunen, forteller 47-åringen, som opprinnelig er tømrer og arbeidet sjølstendig i en del år før han begynte i kommunen.

Magnar er også en del av det frivillige brannvesenet ved siden av, og opplevde således den dramatiske brannen i Lærdal i januar 2014 på nært hold. Sønnen Vegard er aktiv skytter, med mål om å delta på Landsskytterstevnet på Voss i 2023. Far Magnar har som hobby å være med sønnen rundt på stevner. Ellers er familien glad i å gå turer i naturen, både hjemme i Lærdal og på Fagernes.

– Det blir en del turer, særlig om Kviteberg, Valakamben og Bergastigen, sier han.
– Hva synes du om rakfiskfestivalen?
– Et kjempearrangement med god stemning og masse gode produkter. Jeg brenner for lokal mat, som vi også har mye av hjemme i Lærdal, sier Magnar Horge.

KOMPLETT SAMLING: Hjemme på kjøkkenet i Lærdal står alle årgangene av flasker med rakfiskakevitt.

FASTE GJESTER: Magnar og sønnen Vegard ved vogna på Fagernes Camping, der familien tilbringer atskillig tid, spesielt om sommeren.

Rakfiskteltet *- hjertet i festivalen*

Her finner du smaksprøvene på rakfisken, annen velsmakende lokalmat og lokalt drikke. Når fagjuryen er ferdig med sitt arbeid, deles prisene for den beste fisken ut. Vi snakker om det som festivalsjef Håvard Halvorsen kaller festivalens hjerte.

- Her er identiteten vår. Hvis det er et telt som skal bli stående, så er det rakfiskteltet. Dette er merkevarebygging på høyeste nivå, fastslår han. I løpet av de 4 timene teltet er åpent deles det ut bort imot 80.000 smaksprøver fra de produsentene som kjemper om å bli årets beste rakfisk. Ønsker du å vite hvilken produsent som lager Norges beste oppdrettsrakfisk, ja, da må du reise til Fagernes første helgen i november. Produsentene som deltar, er etter manges syn de beste i landet.

- Deltakerne må være produsenter av oppdretts-rakørret og ha en årsproduksjon på minimum 10 tonn. Vi har også stilt et krav at produktene skal være tilgjengelig og i salg for allmennheten. Det er viktig at de som av ulike årsaker ikke kan reise til Fagernes for å få med seg årets begivenhet kan handle sin favorittfisk i nærheten av der de bor, opplyser Håvard Halvorsen.

ÅPNINGSTID RAKFISKTELTET:

LØRDAG 5. NOVEMBER: 10.00 - 15.00

INNGANG ER INKLUDERT I FESTIVALPASS OG DAGSPASS LØRDAG.

HAR DU INGEN AV DISSE, KJØPER DU ENKELTBILLETT TIL KR. 50,- VED INNGANG.

LØRDAG DAGTID I STORTELTET

Dagraken 5. november

En hyllest til norsk rock. Kokken Tor er et norskrock coverband.

Med et repertoar som består av det absolutt beste innen norske rockeslagere, fanger de publikum i sin hule hand og tar de med på en hardtslående hitkonsert med låter fra Dum Dum Boys, deLillos, Jokke og Valentinerne, CC Cowboys, Ingenting og Postgirobygget. Bandet består av musikere med bakgrunn fra mange år på vegen i forskjellige band. I tillegg til et energisk sceneshow er Kokken Tor kjent for å gi det de har for at lokalet skal koke opptil flere ganger før arrangøren kutter strømmen!

Bandet har de siste årene jobbet seg opp et rykte for å være det "galeste" og "råeste" norskrock partybandet som ruller langs norske veger. Dette vil du ikke gå glipp av.

KOKKEN TOR

Glimmer er et av det hoteste, energiske og joviale partymaskineriene som ruller rundt på norske veier fortiden!

Med over 15 års samspill, bred erfaring og utdanning innen musikk og underholdning er dette et band som leverer høyt musikalsk nivå, spilleglede, tilstedeværelse og presser stemninga til det maksimale hver gang! Repertoaret spenner seg fra 50-tallet og frem til dagens musikk. Glimmer er et band som gir deg det du trenger, når du trenger det.

I front finner du Maria Sævrøy Underdal fra Valdres som er utdannet ved musikkteaterhøyskolen og har jobbet som showartist etter endt utdannelse. Jan Kjetil Klubben er fra Florø, utdannet tømrer og har 15 års erfaring som turnerende musiker og trubadur. På bass finner vi Rune Hopen som er utdannet lektor og har studert klassisk musikk i Bergen. I sin karriere har Rune vært medvirkende i flere band og komponerer egen musikk. Thomas Daviknes Hansen spiller trommer og har utdanning innen musikkproduksjon i Oslo. Han har også vært medvirkende i ulike bandprosjekter og produserer musikk til egne band og andre artister. Kvartetten utgjør en fengslende partymaskin som aldri gir seg før det koker over av allsang.

GLIMMER

LØRDAG KVELD I STORTELTET

Etterraken 5. november

Året er 1980. Fire gutter fra Stange gikk sammen og dannet bandet Polish. De øvde i en låve og de forbipasserende likte å innbille seg at det dreide seg om øving til NM i motorsag.

Det skulle vise seg i ettertid at dette bandet skulle bli et av Norges best-selgende rockeband gjennom tidene.
I 1985 kom gjennombruddet med singelen Sheila som solgte 1000 eksemplarer og gjorde Return til Norgesmestre i Rock.

-Return har besøkt oss før med stor suksess. Det er veldig gøy med et gjensyn det året vi feirer festival nummer 30, sier festivalsjef Håvard Halvorsen.

Bandet slipper jevnlig ut nytt materiale og stadfester sin posisjon som et av Norges mest populære band. Return spiller i storteltet lørdag 5.november.

RETURN

Med kombinasjonen fengende melodier, sterke og gode tekster, særdeles dyktige musikere og ikke minst et voldsomt driv og energi på scenen, har gjengen fra Valdres vokst seg opp til å bli en av de absolutt ledende i sin sjanger. Lørdag 5.novembner avslutter bandet jubileumsfestivalen i Storteltet.

- Det hadde vært litt rart og unaturlig hvis vi skulle feire 30.års lag uten STAUT. Rakfiskfestival og STAUT er omtrent som rakfisk i lefse. Det passer helt perfekt, sier festivalsjef Håvard.

STAUT har både gullplater og førsteplass på albumlista å vise til, samt en flere år lang turnéliste og et antall konserter som få andre band i Norge kan matche. Det har vært store og profilerte TV-opptredener, en solid rekke radiolistinger, og ikke minst: kvalitet hele veien.

Den seneste singelen ut, «Leika Like Ved», ble A-listet på NRK P1 og viser at Staut er høy-aktuelle med full rotasjon hos NRK.

STAUT er Gaute Lein, Asle Tronrud, Ørnulf Juvkam Dyve, Dag Arve Sandnes, Frode Flatland, Torgeir Bolstad

STAUT

HADDE SIN FØRSTE SKIKKELIGE SPILLEJOBB *rakfisken*

Høsten 2022 er det 15 år siden gutta i bandet Strandingarna så smått startet.
– Det begynte under en studietur på videregående. Vi var på øyhopping i Hellas. Da skrev vi låter og sang av full hals.

Vokalist og gitarist Lars Endre Strand smiler lurt i skjegget. Han har åpenbart gode minner fra turen med klassekameratene.
– Alle var musikkinteresserte og ville spille. Så det bare skjedde, en kveld vi satt og tok en pils, i Lutro-bukta der nede, fortsetter han.
Dermed var det gjort. Lars Endre sådde spiren til Strandingarna sammen med Lars Isachsen Jemterud, Vemund Strand Aspeggen og Sebastiaan Molenaar.

BEVISST VALG

Sistnevnte, som er fra Nederland og har vendt tilbake til hjemlandet, ble nokså raskt erstattet av Erik Haugen fra Elverum. Disse fire gutta har holdt sammen lenge.
– Hvorfor akkurat Strandingarna?
– Vel, to av oss heter jo Strand. Og så skriver vi låter med humor. Derfor syntes vi siste del av navnet, «ingarna», var artig. Litt symbolsk betydning og med visse assosiasjoner, kanskje. Men strengt tatt ikke så voldsomt gjennomtenkt, sier Lars og Lars, med smilene på lur.

> *«I oktober 2018 erklærte gutta at Strandingarna skulle gjenoppstå fra sin dvale, og ta opp igjen gamle kunster»*

Vi møter nemlig disse to på Fagernes, siden det bare er dem som bor i Valdres. Vemund har bosatt seg i Horten og Erik bor som sagt på Elverum.
– Blir det mange øvinger før dere skal spille i lavvoen under rakfiskfestivalen?
– Det blir vel et par dager hos Black Box på Gjøvik, for å komme bort litt og finne den rette sinnsstemningen, sier de to og flirer.
Øvinger er det nemlig ikke mange av. De hopper inn og ut av denne bobla, som de kaller det. I år står bare to spillejobber på planen: Oppvarmingsband for Rotlaus under Beitostølen Live i august - og så rakfisken, da.
– Det er et bevisst valg å spille sjelden. Vi ønsker å lage skikkelig show når vi først opptrer, fastslår de to Lars'ene.

KULTSTATUS

– Men det som er ganske kult, er at Strandingarna på et vis har levd sitt eget liv i mange år, uten at vi har gjort så mye for det, tilføyer de.
– Hvorfor har det blitt sånn?

MIMRER: Lars Endre Strand (th) og Lars Isachsen Jemterud fra bandet Strandingarna hadde sin første proffe spillejobb på rakfiskfestivalen. De to andre medlemmene, Vemund Strand Aspeggen og Erik Haugen hadde ikke anledning til å være med under intervjuet.

– Vel, vi kan kanskje driste oss til å si at flere av de første låtene vi lagde har oppnådd en slags kultstatus. Der er temmelig sterkt at låter som «Opel» og «Fest i Røn» ennå blir spilt og sunget av ungdommer på «BP» nettopp i Røn, svarer Lars og Lars.
For det er ingen overdrivelse å slå fast at gutta - for de kaller seg fortsatt for det, til og med «gutta på gølvet» - har hatt en smått spektakulær reise. Etter hjemkomsten fra studietur i Hellas bar det til med intense øvinger i det gamle stabburet på Valdres vidaregåande skule. Spillejobbene skulle nokså snart stå i kø. Debuten fant sted på Fagernes Hotel, under en idrettsgalla seint på året i 2007. Men vi kan vel si at det tok mer av da bandet deltok på Jotnerock i Vang, tidlig i 2008.
«Her kjem ein song til den vakre kvinna vi veit fins der ute ein stann!
Slik introduserte vokalist Lars Endre Strand gruppas andre låt for kvelden. Ein låt som glir rett heim i salens utallige pikehjerter. Blikka blir med eitt mjuke, headbanginga tek ein velfortent pause. Dei fire bandmedlemmane starta opp i november, men struttar av sjølvtillit, og tekstane på dialekt får eit entusiastisk heimepublikum til å synge av all hjerters lyst», skrev avisa Valdres' utsendte medarbeider 29. januar.

MEGAPOPULÆRE

Og det gikk som det måtte: Strandingarna stakk, sammen med «Alyn» fra Sør-Fron, av med den gjeveste prisen på det årets Jotnerock, nemlig å få opptre på Vinjerock uti august.
Deretter gikk Strandingarna sin seiersgang i Valdres. Gutta i bandet ble benevnt som megapopulære i lokale media. De hadde en «massiv fanskare» og var meget talentfulle. Slik gikk åra fram til 2010. Da ble det brått helt stille helt fram til høsten 2018.
– Hva skjedde?
– Det var så enkelt som at vi flyttet ut for å ta mer utdanning. Alle dro til Høgskolen i Trøndelag for lære mer om musikk. Deretter gjorde vi forskjellige ting. Så det ble ei lang pause, forteller Lars Endre.
I oktober 2018 erklærte gutta at Strandingarna skulle gjenoppstå fra sin dvale, og ta opp igjen gamle kunster. I romjula kunne fansen igjen nyte låter som «Opel», «Fest i Røn» og «Bygdafest». Det skjedde på Nabo Bar i Fagernes Gjestegård.
– Og bare for en gang, eller?
– Vi sa nok egentlig aldri at det skulle bli vår siste konsert. Men det ble brukt uttrykk som «one night only». Og det er jo ikke helt det samme. Etterspørselen ble for stor i etterkant, påpeker Lars Jemterud.

VIL LAGE SHOW

Mange både var og er nok glade for det. Men det måtte en pandemi til for å stoppe fortsettelsen.
– Vi planla stort show i Fagernes Kulturhus i desember 2020. Billettsalget var startet. Koronaen stanset oss dessverre, sier Lars Jemterud.
Full rulle ble det likevel igjen i 2021, bokstavelig talt. Stedet var lavvoen under rakfiskfestivalen. Hovedmålet til gutta i 2008 var å spille på den store scenen under Valdresmarken. Det nådde de og kom til rakfisken attpå. Ringen var på en måte sluttet.
– Vi hadde vel glansdagene i 2008 og 2009. Da var det rett og slett mye. Og rakfisken i 2008 var det største, på ei skikkelig proffscene, sier to ganger Lars og ler underfundig.
Nå sitter de hjemme og skriver, hver for seg. Siste låt, «Bonhansa», er en russelåt. For svartrussen, så klart.
– Ja, hvorfor er nå det så klart?
– Vi er jo gutta på gølvet. Et band for staute karer og garva kvinnfolk. Så vi identifiserer oss absolutt med vanlige folk, forklarer de to 1989-årgangene med nok et smil.
Og om gutta skrev mest om fest for 14-15 år siden, erkjenner de at låtene nå muligens går mer rundt selve livet.
– Er dere blitt mer voksne, kanskje?
– Det kan være. Men helt voksne blir vi nok aldri. Vi vil lage show og ha det artig. Og det tror vi fansen også ønsker, svarer Lars og Lars.

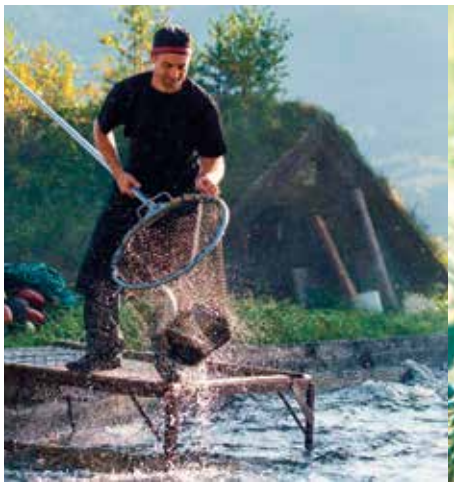
HAADEM FISK

Det var min bestefar, Tidemann Haadem, som startet vårt «rakfiskeventyr». Han var en av pionerene innenfor rakfiskproduksjonen i Valdres. Sammen med min far Henrik, den gangen bare 17 år gammel, bygget han i 1967 anlegg for settefisk og rakfisk-produksjon ved foten av Faslefossen på Leira. Og der ligger anlegget fortsatt, forteller Thor André Fystro Haadem, som nå har overtatt selskapet.

Men «gamlefar» Henrik er stadig med i den daglige driften. I sesongene sysselsetter Haadem Fisk cirka 15 personer, så det er en virksomhet med betydelig verdiskapning for lokalmiljøet. I tillegg til å lage rakfisk, leverer de også settefisk fra eget oppdrett. Bedriften og området ved elva er en del av familiegården Haadem. Der har familien lagt ned rakfisk for salg i mange generasjoner, og er i dag den største produsenten av rakfisk med opprinnelse fra Valdres. Fasleelva har sin opprinnelse i Jotunheimen og fjellene rundt. Den har fra gammelt av vært kjent for et særs godt fiske og hadde stor betydning for matauk i eldre tid - der rakfisk var en viktig del av dette.

Når neste generasjon Haadem nå har tatt over, er kunnskapen overlevert på tradisjonsrikt vis.
– Vi setter vår ære i å levere prima rakfisk som er sikret gjennom særs strenge produksjonskrav, samtidig som forfedrenes tradisjoner etterleves, understreker Thor André.

Haadem Fisk - 2920 Leira i Valdres
Telefon: 40 52 50 10
E-post: post@haademfisk.no
Nettside: www.haademfisk.no



NORAKER GÅRD

På Noraker gård i Aurdal, har vi et eget vassdrag med 7-8 fjellvann. Herfra kommer det friske fjellvannet sprutende ut i oppdrettsanlegget og gir en sprek fisk med ren smak.

Garden har gått fra far til sønn siden 1500-tallet, så Nils er 14. generasjon som driver den tradisjonsrike eiendommen. Fra gamle dager la man ned fisk til sjølhushold, men siden slutten av 1960-tallet har rakfisk vært hovednæringa på garden.

Gardsbutikken er åpen sju dager i uka, se åpningstider på www.noraker.no Rakfisken står som før i sentrum, men det lages også røkt og gravet fisk på Noraker. I gardsbutikken selges det også et bredt spekter av andre gardsmatprodukt fra Valdres og områdene rundt. I samarbeid med nabogarden med bryggeriet «Små Vesen» utvikles nå fermenteringsvegen. Fermenteringsvegen er en vandringstur mellom gardene hvor du kan få historie, kunnskap og opplevelser knyttet til vår øl og rakfiskprodusjon.

På bestilling tar Noraker imot grupper for omvisninger, selskaper og møter.

Noraker gård, 2910 Aurdal
Telefon: 61 36 23 64 / 412 01 212
E-post: nils@noraker.no
Nettside: www.noraker.no

TILBRINGER MYE TID I VALDRES

Aud og Tormod Christensen fra Askim har hatt hytte på Fosheim Sæter nær Vaset i 16-17 år. De er her både i helger og ferier.
– Vi er mye i distriktet, det blir nok 15-16 ganger i året, sier Aud, som til daglig jobber med innkjøp i Bohus-kjeden, mens Tormod er kundebehandler i bilbransjen.
De har vært på festival i alle år og kommer garantert tilbake i jubileumsåret 2022.

– Vi har veldig sans for arrangementet, stemningen og all lokalmaten som presenteres samlet på en innbydende måte. Det er rett og slett gøy med rakfiskfestivalen, fastslår ekteparet.

Som så mange andre har de rakfisklag på hytta. De innrømmer at ikke alle er like glade i fisken, som stort sett bare fortæres i forbindelse med festivalen.

– Men vi trives kjempegodt på Fagernes og i Valdres, avslutter Aud begeistret.

HAR HATT ET LANGVARIG FORHOLD TIL VALDRES

– Jeg har vært her oppe siden tidlig i tenåra, ettersom tante og onkel hadde hytte på Tonsåsen, forteller Ole-Petter Karlsen fra Fenstad. Han er begeistret festivaldeltaker sammen med reisefølget, Torild Johnsen. Ole-Petter har vært på festivalen fire ganger, mens det var Torilds første i fjor.

– Og det blir nok ikke den siste, for dette er kjempekoselig. Jeg var på festivalen første gang i 2011. På de 10 åra som har gått har den blitt utrolig bra. Bare smil og hyggelige mennesker, veldig trivelig å komme til Fagernes, som er et flott sted også uten festival, mener Ole-Petter. Torild og han bodde i bobil - innkjøpt i april - på Fagernes Camping denne gangen. Ellers har de lånt et par hytter i Etnedal av bekjente.
– Så vi stortrives på Fagernes og i Valdres. Vi kommer garantert tilbake, også på tur utenom rakfiskfestivalen, slår paret fast.
– Hva med rakfisken, faller den i smak?
– Den kom seg absolutt, særlig med tilbehøret. Så vi synes det er godt en gang i blant, sier de to og smiler.

Torild jobber hos Espeland smykkefabrikk på Årnes, mens Ole-Petter er ansatt hos Norwegian på Gardermoen.
– Rakfiskfestivalen er et hyggelig avbrekk på høsten. Kanskje prøver vi å få med oss en vennegjeng oppover neste år, avslutter de.

JULEBORD

3. desember kl.19.00 braker det løs!

Deilig julebordbuffet til kr 595,- per person, og
dans med gladbandet MØ TRE.
Bordbestilling til tlf. 61 35 80 00.

Vi ønsker dere alle velkommen til oss
på Scandic Valdres!

Jernbanevegen 26, 2900 Fagernes, 61 35 80 00
scandichotels.no/valdres

Scandic

FEIRER 20-ÅRSJUBILEUM SOM DELTAKER PÅ ÅRETS FESTIVAL

TRIVES: Leif Skiaker, her sammen med dattera Lisa, er veteran blant lokalmatprodusentene på rakfiskfestivalen.

Foreldrene Berthe og Juel Skiaker var invitert til den første rakfiskfestivalen. I november stiller sønnen Leif (65) fra Breheimen Mat opp for 20. gang. Elgburgeren og elgbaben fra Skjåk har blitt svært så populære.

Veldig moro å tenke på at mor og far var i Valdres den gangen. Og det var ikke tilfeldig, for de var skikkelige rakfiskentusiaster. De fisket sjøl - i Vassfaret, Valdres og på Hadeland hvor de drev gard - og la ned mye fisk til rak. De hadde en svært sterk interesse for dette, det var på et vis deres eneste atspredelse i et travelt arbeidsår. Så for dem var det en stor happening å være med på festivalen for 30 år siden. Det snakket de mye om, husker jeg, forteller Leif og smiler fornøyd.

ET TRIVELIG ARRANGEMENT

Han synes sjølsagt det er artig at familien har vært representert på rakfiskfestivalen helt siden den spede starten. Og han trives stadig ualminnelig godt på et arrangement han betegner som et av de triveligste å komme til.
– Generelt møter vi smil og velvilje på Fagernes. Uten forkleinelse for noen andre, vil jeg framheve seniorgruppa spesielt. Å treffe dem er bare en stor opplevelse, de møter alle med smil og godt humør. Det er rett og slett helt fantastisk, de er gull verdt for festivalen, fastslår Leif.

«Jeg framheve seniorgruppa spesielt. Å treffe dem er bare en stor opplevelse»

Han burde vite hva han snakker om, ettersom Breheimen Mat under normale omstendigheter deltar på åtte-ni større arrangement i løpet av et år. Norsk Hyttemesse, Øyafestivalen samt Tons of Rock er blant disse. Nå er de også i ferd med å signere avtale med Stavernfestivalen.
– Vi håper virkelig på normale tilstander i tida som kommer. For de siste to åra har vi mistet 85 prosent av omsetningen. Vi har greid oss, men det har vært tøft, erkjenner lokalmatprodusenten fra Skjåk.

PRODUKTUTVIKLING

Opprinnelig kommer Leif Skiaker fra Bleiken på Hadeland, der foreldrene som nevnt hadde gard. Men etter å ha bodd noen år i Fetsund på Romerike, kom han til Skjåk i 2000. Heller ikke det var tilfeldig, siden hadelendingen alt den gangen hadde jaktet og fisket i området i 25 år.
– Vi begynte med Skjåk tørkekjøtt i 2001. Det var et konsept med marinert og tørket kjøtt. Vi lagde også spekesnack. Men vi kom ikke inn i de store kjedene med disse produktene. Så vi måtte tenke produktutvikling, sier Leif. Dermed kom elgburgeren i 2008. Den ble ganske raskt veldig etterspurt. Og som tilfellet er med mange suksessprodukter, de blir kopiert av andre.
– Så måtte vi utvikle elgburgeren. Resultatet ble elgbaben, en helnorsk variant av kebaben. Og den har blitt veldig populær, tilføyer Leif.
– Hvor mange selger dere av den på en normal rakfiskfestival, da?
– He he, det blir litt som å spørre en same hvor mange rein han har. Men jeg kan si såpass som at det blir noen tusen, svarer han litt hemmelighetsfullt.

GLEDER SEG

Han avslører likevel at under Tons of Rock for to år siden gikk det unna hele 7000 elgbaber. Det må være et kvantum som lar seg høre. Men Breheimen Mat i Skjåk er, som svært mange andre produsenter av lokalmat, en ganske liten bedrift. Det er bare Leif og hans tidligere ektefelle som er ansatt på heltid. Virksomheten beskjeftiger imidlertid så mange som 50-60 personer på deltid i løpet av et år med forskjellige arrangement. I tillegg til elgburger og elgbab, serveres bratwurst laget av viltkjøtt til publikum på disse. Også disse går unna til sultne festivalmager. Breheimen Mat lager også mye spekemat, men ingenting av dette selges på rakfiskfestivalen.

Der har firmaet to stands, en med elgbab og en med elgburger. Leif og hans medhjelpere har allerede begynt å glede seg til årets jubileumsarrangement. Men han erkjenner at alderen begynner å kreve sitt, så han har ikke lenger et langsiktig perspektiv for sin egen del.

– Vi driver og ser oss om etter noen som vil overta konseptet. Så får vi se hva framtida bringer, avslutter Leif Skiaker.

TRAVELT: Liv Hjeltar (tv), Lisa Skiaker og Marit Brekkum betjente det ene av utsalgene til Breheimen Mat under festivalen i fjor.

Rakfiskløypas åpningstider:

TORSDAG 3. NOVEMBER KL. 12-18
FREDAG 4. NOVEMBER KL. 10-18
LØRDAG 5. NOVEMBER KL. 10-18

Det å rusle rundt i sentrum er gratis. Husk handlepose!!

WANGENSTEN

GLEDER SEG TIL FESTIVAL!

Wangensten AS er Norges suverent største produsent av rakfisk, og har vært med helt fra starten.

Familiebedriften drives i dag av 4. generasjon rakfiskprodusent. På garden Færden i Røn har familien raka fisk i generasjoner. Allerede på 1800-tallet begynte de å hente ut ørret fra vatna omkring og foredla fisken på garden. Etter hvert flytta de produksjonen til mer moderne lokaler, nå i det gamle meieriet på Leira. Men oppskrifta og krav til kvalitet og smak er de samme.

– Vi benytter kun regnbueørret til rakfisk, og den får vokse seg stor og fin under de beste forhold i merdanlegg i de friske fjellvatna i Jämtland. Når den er stor nok blir den slakta og transportert til Valdres samme dag. Så her snakker vi om lykkelig, frisk og flott fisk med høy kvalitet, understreker administrativ leder Turid Wangensten, som eier og driver bedriften sammen med mannen Jørn. Han er også styreleder.

– God mat krever også godt drikke. I samarbeid med Ægir bryggeri har vi derfor utvikla Rakøl – et spesialøl til rakfiskmåltidet. Dette er en mørkere pils som er god til både spekemat og rakfisk. I tillegg til rakfisk driver vi også Valdresmeieriet, som produserer Valdresost. Her lages faste guloster med og uten krydder og i ulike lagringer. Osten ystes for hånd av lokal kumjølk. Den er like god alene som til tapas, ostefat, gratinering og matlaging, sier Turid

– Nå gleder vi oss til å ferie 30-årsdagen til rakfiskfestivalen. Det skal bli spennende å se hvor mye folk som kommer, og vi ser frem til å ønske alle rakfiskentusiaster velkommen, sier daglig leder i selskapet, Edgar Linn.

FRA VENSTRE: Driftsleder, Kristian Kolbjørnshus og daglig leder, Edgar Linn.

WANGENSTEN AS - 2920 LEIRA I VALDRES
TELEFON: 61 36 23 00
E-POST: post@wangensten.no
NETTSIDE: www.wangensten.no

ENGASJERT: Heidi Arnesen var leder for rakfiskfestivalen i seks år, og er fortsatt sentral i arrangementet, som styreleder for Fagernes Handelsstands Forening.

– EN ÆRE Å FÅ DRIVE MED NOE SOM VALDRISENE ER STOLTE AV

Slik ordlegger rakfiskfestivalens første kvinnelige sjef, Heidi Arnesen seg, på spørsmål om hvordan det var å jobbe med arrangementet. Hun hadde ansvaret fra 2003 til 2008, som daglig leder i Fagernes Handelsstands Forening.

– Jeg elsker jo arrangement. Det var og er kjempegøy å jobbe med noe stort der folk samles. Og folkefesten økte bare i omfang gjennom de åra jeg var leder for festivalen, fastslår Heidi.
Fortsatt jobber hun tett opp mot den store festen i november, som styreleder i handelsstanden og daglig leder for Fagernes Kjøpesenter.

ANERKJENNELSE

Den jobben gikk hun til i juni 2009, etter seks år både som ansvarlig for rakfiskfestivalen og leder i handelsstanden.
– Jeg sluttet rett og slett fordi jeg fikk tilbud om ny jobb. Men jeg skal ikke legge skjul på at jeg var lei av å være den eneste ansatte på heltid. Resten av teamet ble koblet på når festivalen nærmet seg. Jeg er genuint opptatt av det å skape noe som et team. Her på kjøpesenteret får jeg nettopp den utfordringen hver eneste dag, sier Heidi.

«- Arrangementet har oppnådd en stor anerkjennelse. Rakfiskfestivalen er synonymt med Fagernes og Valdres, ferdig snakka»

Hun konstaterer at lagarbeid gir resultater, også for rakfiskfestivalen.
– Det har skjedd en kontinuerlig forbedring av kvaliteten. Arrangementet har oppnådd en stor anerkjennelse. Rakfiskfestivalen er synonymt med Fagernes og Valdres, ferdig snakka, sier Heidi.
Selv var hun på det sporet allerede for snart 20 år siden. Til avisa Valdres uttalte den daværende festivalsjefen i november 2003 at hun ville ha flere salgsboder og mer lokalt særpreg.
– Dette skal ikke være en hva-som-helst festival, slo Heidi fast, og la stor vekt på økt faglighet og kvalitet.

HAR POTENSIAL

Og slik fortsatte det. Festivalsjefen kunne hvert eneste år melde om hektiske dager med forberedelser. Ikke minst slo festivalen stadig nye publikumsrekorder. Antall utstillere gikk oppover. Ringvirkningene, som så vel Heidi Arnesen som resten av Valdres hele veien har vært opptatt av, ble større. Blant annet kunne avisa i oktober 2005 opplyse om at antall rakfiskeffekter og andre synergieffekter økte i omfang. Festivalsjefen, sporty som hun er, stilte velvillig til fotografering i rakfisktruse.

I sitt siste år som ansvarlig måtte Heidi si nei til å ta imot flere utstillere. Kapasiteten var sprengt. Hun ser tilbake på dette med glede. Men samtidig er hun klar på at festivalen fortsatt har et potensial for utvikling.
– Blant annet er det en jobb å gjøre på digitale plattformer, sier hun.
– Hva med alderssammensetningen blant publikum, de fleste er vel godt oppe i åra?
– Faktisk tror jeg at festivalen får stadig større appell blant de unge, for eksempel på den videregående skolen. Russegrupper vil gjerne jobbe under arrangementet. Det er en milepæl å få adgang til teltene når du fyller 18 år. Det kan jeg måle gjennom min egen datter, Camilla, som elsker lokalmat og ser veldig fram til høstens festival, forteller Heidi med et smil.

STORT NETTVERK

Og nettopp de to barna er viktigst i hennes liv. Camilla har valgt noe så uvanlig for ei jente som å gå byggfag på videregående. Hun jobber i praksis som tømrer to dager i uka og ser for seg en karriere i dette yrket. 21 år gamle Jørgen er elektriker og jobber hos Valdres Installasjon.
– Jeg har et stort nettverk i Valdres og trives kjempegodt i huset på Nesjordet, sier den opprinnelige Oslo-jenta, som også har en flokk i hovedstaden hun møter jevnlig.
Engasjementet for Valdres og Fagernes er naturligvis på plass, etter mer enn 20 års innsats i lokalmiljøet, innenfor arrangement, næringsliv og utvikling.
– Akkurat nå er det veldig moro å se at det endelig skjer noe i parken på Fagernes, sier Heidi, som er meget opptatt av at byen skal bli enda mer attraktiv både å bo i og besøke, året rundt.
Hun kan ikke berømme dagens rakfiskgeneral nok. Etter hennes mening har Håvard definitivt løftet festivalen til helt nye høyder, også økonomisk.
– I tillegg har han en unik evne til å se enkeltmennesket. Om du er festivaldeltaker, utstiller, artist eller dugnadsarbeider - så har Håvard tid til deg, avslutter Heidi Arnesen.

KOLLEGAER: Monica Rosendahl i forretningen Loox i Fagernes Kjøpesenter er i likhet med Heidi Arnesen svært positiv til rakfiskfestivalen. Hun deltar i dugnaden ved å selge billetter til arrangementet i butikken.

SENTRAL: Her er Heidi Arnesen fra et av årene hun var leder for festivalen, sammen med konferansier Nicolai Øyhus fra Sør-Aurdal. Ellers ser vi blant andre Wenche Andersen (bak) og Berit Ildjarnstad (th), begge meget viktige personer for festivalen opp gjennom tida.
FOTO: Svein Erik Ski

NORSK
RAKFISKFESTIVAL
2023

Sett helga nå!
2.- 4. november

UNIK: – Astri var et herlig, engasjert menneske. Hun levde og åndet for det å formidle sin kunnskap, sier Hans Riddervold, her sammen med kona Sigrid.

– MOR VAR SPESIELT BEGEISTRET FOR RAKFISKKULTUREN I VALDRES

Hans Riddervold (81) er stolt over mora Astri. Og det med god grunn, på flere områder. Ett av dem var innsatsen hun la ned for rakfisken fra Valdres. For det ble hun belønnet med en hederspris i 2010.

Astri Riddervold ble født i 1925 og døde i 2019. I en årrekke brant hun for norsk matkultur, blant dette altså den fermenterte fisken fra vårt dalføre.
– Det begynte med raket sild i Haugesund, hvor hun ble født. Hun syntes villfisken var veldig spennende og var særlig opptatt av denne gamle konserveringsmetoden. I godt voksen alder fisket hun sammen med venner røye i Korssjøen i Østerdalen, som de la ned til rak, memorerer Hans.

OMSORGSFULL

81-åringen, som er bosatt i Asker med sin kone Sigrid, er riktignok ikke Astris biologiske sønn. Han fikk henne som mor da han var sju år, ettersom hans egen mor døde.
– Jeg har bestandig kalt henne mor. Gunnar (f. 1943), Elisabeth (f. 1946 - død 1995) og jeg var veldig heldige som fikk Astri som vår mor. Hun var utrolig glad og omsorgsfull, forteller Hans, og legger til at Astri og mannen Hans Wilhelm, altså de tre eldste barnas far, fikk datteren Kristin (f. 1951) sammen.
Hans Wilhelm Riddervold var direktør på Spikerverket i Nydalen. Han hadde blant annet ansvaret for det som den gangen het finvalseverket.
Astri var kjemiker og etnolog. I 1945 begynte hun på kjemistudier. Planen var å ta hovedfag i biokjemi. Men så kom kjærligheten og det ble ekteskap med Hans Wilhelm i 1949. Da tok Astri 20 års pause fra sine studier. Rundt 1970 startet hun opp igjen, da med norsk agrarhistorie som spesialfelt. Så fulgte fem års etnologistudier. I 1978 munnet alt dette ut i en tverrfaglig magistergrad om gamle konserveringsmetoder. Grunnlaget var lagt for mange års innsats for norsk matkultur, med fermentering som en sentral del.

EN ÆRE

Astri ble både glad og overrasket da daværende ordfører Helge Halvorsen overrakte henne hedersprisen under rakfiskfestivalen i 2010. Hun fikk prisen for sin aktive innsats til fremme av rakfisken, for å gjøre den kjent og akseptert.
– Det er en ære å få en utmerkelse som dette. Jeg ble helt himmelfallen da jeg skjønte at det var meg de siktet til, kunne vi lese i avisa Valdres 18. november det året.
Den entusiastiske kjemikeren og etnologen slo videre fast at fermentering er den eldste måten for å konservere fisk. Hun trakk paralleller til japansk fiskesaus og de gamle romernes metode, kalt garum.
– Rakfisken er ingen råtten fisk, men del av en gammel mattradisjon, konstaterte Astri i sin takketale.
Hun framhevet rakfiskfestivalens rolle for å løfte fram produktet og ga all ære for at man hadde gjort festivalen til en samlende og sosial faktor. Astri spådde arrangementet en lys framtid, noe som absolutt har slått til så langt.
– Synet av guttungen fra Røn Gard som hoppet av glede da det var klart at rakfisken derfra var fagjuryens favoritt gjorde meg varm om hjertet, erklærte matkulturforkjemperen i november 2010.

ARTIG SAMARBEID

Destillatør Halvor Heuch, med et mangeårig og nært forhold til rakfiskfestivalen, kjente Astri svært godt. Sammen ga de ut boka «Rakefisk» allerede i 1999. Historien om hvordan de to traff hverandre er ganske artig.
– Jeg hadde laget en juleakevitt som passet

svært godt til Astris rakfisk og som hun ikke hadde klart å få tak i på polet. Jeg sa at hun kunne komme til meg på Vinmonopolets anlegg på Hasle i Oslo og så skulle vi se hvordan vi skulle løse dette. Astri hadde som tradisjon å holde rakfisklag en gang i uka for familien i hele desember. Da gikk det med nokså mye, så hun måtte faktisk troppe opp på Hasle for å hente akevitten. Det ble til at vi fortalte hverandre om at vi begge fisket og la ned til rak. Så vi stakk hodene sammen og bestemte oss for å skrive bok. Dette første møtet tok såpass lang tid at Hans Wilhelm ringte og lurte på om Astri hadde falt ned i et akevittfat, forteller Halvor og ler godt.

De ble enige om å skrive en bok om rakfisk og at Astri skulle skrive den historiske delen, mens han skulle ta seg av det kjemiske og tekniske når det gjaldt nedlegging av fisken. Forlagets representant, Hallvard Vik, mente det Halvor hadde skrevet var for vanskelig, så den måtte tas ut.

– Astri erklærte umiddelbart: Da blir det ingen bok. Men det artige var at den «vanskelige» delen er kanskje er den delen av boken som i ettertid har vært mest aktuell for folk som legger ned sin egen rakfisk, sier Halvor.

Men bok ble det altså, inkludert hans bidrag. Og den dag i dag kontakter folk ham privat for å bli innviet i den edle kunsten.

HERLIG OG ENGASJERT

Halvor karakteriserer Astri som et herlig, engasjert menneske. Hun levde og åndet for det å formidle sin kunnskap. Det var aldri et nei da hun ble spurt om å holde innlegg og kåserier om norske mattradisjoner og matkultur.

– Og ved siden av å ha skrevet flere bøker om disse emnene, så vil jeg si at hun har betydd veldig mye for mange av våre kokker, som også har sett betydningen av å ta vare på våre spesielle norske mattradisjoner og ikke minst kunnskapen rundt dem. Derfor var hun svært engasjert i det å formidle vårt unike kjøkken, forrådskjøkkenet, der matpreservering og teknikker er en svært viktig kunnskap. Til vår store overraskelse, så ble boken kåret til «Verdens beste Fisk og Sjømatbok» i 2006. Astri dro sågar til Kina for å motta prisen på vegne av oss, beretter hennes gode venn gjennom en årrekke.

Og det var ikke tilfeldig at hun fikk Ingrid Espelid Hovigs pris for denne formidlingen hun gjorde. Dette fordi hun skrev mange bøker som nå har stor betydning og som dokumenterer vår matkultur.

FAGLIGE DISKUSJONER

– For meg var det selvfølgelig hyggelig at hun hadde et godt forhold til vårt nasjonalbrennevin, akevitten. Og hun syntes det var spennende å være med på å utvikle smaken på Fjøllmat-akevitten, sammen med Bodil Nordjore og meg, tilføyer Halvor.

Og så hadde de to en del faglige diskusjoner når det gjaldt prosessene rundt fermenteringen og særlig dette med temperatur på modningen.

– Jeg hadde tidligere hatt med rakfisk til professoren på det bakteriologiske fakultetet ved universitetet i Leeds. Da jeg presenterte fisken for ham, så kommenterte han at den hadde en svært korrekt duft. Så spurte han om hvordan vi behandlet den. Da jeg sa at vi spiste den kald, ble han forferdet. Hadde vi kokt den eller varmebehandlet den, hadde han våget å smake, men det sto skrevet botulisme og død over hele mannen. Hadde den vært modnet på under tre grader, ville det vært noe annet. Da hadde den vært trygg for botulismeproblematikk. Dette med lagringstemperatur var nok et tema Astri og jeg hadde mange meningsutvekslinger om. Og et annet tema var om noen melkesyrebakterier kunne hindre botulisme. Derfor koste vi oss stort da vi arbeidet sammen om rakfiskboka, forteller Halvor.

UTALLIGE FOREDRAG

– Mor hadde fotografisk hukommelse. Hun skrev alle bøkene sine for hånd. Da hun ble min mor skulle jeg lære salmevers utenat. For meg var det en utfordring. Men hun lukket bare øynene og memorerte versene. Og denne evnen bevarte hun helt til hun var nærmere 90 år, husker Hans og smiler.

Sine utallige foredrag, blant dem mange i Valdres, holdt hun alltid uten manus.

– Hvis hun fikk beskjed om å snakke i tre kvarter, så gjorde hun det, konstaterer sønnen.

Selv hadde han sin karriere som ingeniør, som «strømslusk» fra NTH i Trondheim, blant annet hos daværende Elektrisk Bureau og Aker. Senere ble det arbeid innenfor oljerelatert virksomhet, som generalsekretær i Norsk petroleumsforening fram til 2007.

– Jeg hadde også en svært interessant tid i International Gas Union, der jeg fikk arbeide fram til jeg sluttet som 73-åring i 2014, forteller Hans.

Kona Sigrid (76) kommer fra Trondheim og har jobbet som barnevernspedagog. Sammen har ekteparet tre barn og åtte barnebarn. Hans har også ei fortid som aktiv idrettsmann. Blant annet var han oppmann for lengdehopperne i Norges Friidrettsforbund, da legendariske utøvere som Kristen Fløgstad og Terje Haugland var på topp.

TRIVES PÅ FESTIVALEN

– I 1964 stelte jeg i stand høyskolemesterskap på 10.000 meter i Trondheim. Da stilte 250 studenter på startstreken, så de løp i kø på banen, minnes Hans og ler.

81-åringen kan også se tilbake på 10 deltakelser i Birkebeineren på ski, med flere merker som resultat. På friidrettsbanen var han aktiv på både 400 og 800 meter.

– Så jeg var nok mer eksplosiv enn utholdende, sier den spreke 81-åringen.

Men vi kan jo ikke unnlate å komme inn på Sigrid og hans forhold til rakfisk og festivalen, så hva med det?

– Vi har vært på festivalen 13 ganger. I fjor bodde vi hos venner på hytta deres i Øystre Slidre. Selv har vi hytte på Skjerdingfjellet, mellom Atna og Ringebu. Men vi er bestandig på besøk hos venner i Valdres under rakfiskfestivalen. Da handler vi fisk og andre varer med oss hjem, blant annet til den årlige rakfiskfesten i Nesbru Rotary, som er en tradisjon og holdes på Asker Museum. Og så vil jeg jo framheve at mor var spesielt begeistret for rakfiskkulturen i Valdres, avslutter Hans Riddervold.

28 BYGDEPULS

BYGDE PULS

TIPS OSS!

Rakfisken – samlende faktor for gammel og ung

ÆRESPRISVINNER HAR TRO PÅ RAKFISKENS FRAMTID

Rakfiskfestivalen er over for denne gang. Med stor oppslutning ser rakfisk ut til å være enda mer populært enn før.

Avisa Valdres sin omtale da Astri fikk hedersprisen i 2010

Valdres NYHETER Tirsdag 2. november 1999 5

– Forskning gir bedre og tryggere rakfisk

Med økt forskning kan vi utvikle rakfisk med smaksvariasjoner fra mild til sterk. Fisken kan modnes til forskjellige tider og selges hele året. Rakfisken kan også bli mye tryggere å spise, sier Astri Riddervold.

✔ Einar Galaaen

Hun er kjemiker og folkemineegranskar. Sammen med Halvor Heuch har hun skrevet boka «Rakefisk». Heuch er ingeniør og produktsjef i Arcus Produkter AS. Begge forfatterne kommer til Norsk Rakfisk Festival på Fagernes kommende helg. Han som medlem i fagjuryen, han for å signere boka.

Rakefiskens venner

I 10 år har vi i foreningen Rakefiskens Venner prøvesmakt rakfisk fra hele landet. Årsa av 10 fisker har blitt med rakfisk. I gjeno. For å bindre utvikling av farlige bakterier, tilsetes det ofte for mye salt. Dermed fir vi spekefisk. Ut fra egne erfaringer og forsøk, gir vi produsentene gode råd om hvordan de kan forbedre produktet sitt. Dersom myndighetene bevilger penger til mer forskning, kan det gjøres mye mer, forteller Riddervold.

Pultost

Som pultosten kan rakfisken ha både mild, middels og sterk aroma. Rakefiskens Venner bedømmer fisken på en slik skala. Farge, konsistens og andre kriterier er også med.

Det er tre hovedfaktorer som virker inn på produktet. Saltmengde, temperatur/tid og graden av rensing.

– Er fisken glatt, blank, lakfri og smaker salt, kaller jeg den spekefisk. Vi bruker pultostaromaen som sammenligning-grunnlag nir rakfisk skal karakteriseres. En ren ostelukt som kan variere fra helt fersk pultost til modnet pultost, er hovedkriteriet for å kalle det rakfisk. Når vi kjøper vakuumpakket rakfisk i butikken, kan vi ikke sjekke aromaen. Derfor er det viktig at pakkene merkes med, mild, middels eller sterk. Det jeg kaller spekefisk spekefisk, kan skiftes ut med ekstra mild, for grensene er flytende, sier Riddervold.

14 måneders raking

Riddervold legger ned sin rakfisk av røye som fiskes i Korsvegen ved Røros i oktoberbrownsjøer. Den er ferdig i løpet av ti uker. Halvor Heuch raker sin fisk i 12 til 14 måneder. Aromaen på de to partiene er imidlertid lik.

– Dette skyldes salinmengde og temperatur. Heuch raker den helt med nult grader. Med denne kunnskapen er det mulig å styre rakaprosessen, slik at vi kan selge rakfisk hele årsi, sier Astri Riddervold.

Blodrand og slim

Å legge rakfisk har lange tradisjoner over hele verden. Noen vaker ikke bort blodrand og slim. Andre er svært nøye med renhelsen.

– Jeg anbefaler at man far i hvert fall noe av blodrandn og slimet vaere igjen. Det gir blant anna næring til en bakterie som produserer et svirt sterper farlige bakterier. Dersom myndighetene bevilger penger til forskning på dette, kan det lages mye tryggere rakfisk, sier Riddervold.

Folkemineegranskar og kjemiker Astri Riddervold og medforfatter, ingeniør Halvor Heuch, bringer i boka «Rakefisk» mye kunnskap om denne delikatessen. (Foto: Inger Robale Kristiansen).

Samarbeid om rakfiskkontroll

Forsker mot bakterier

Vakuum kan gi botulisme

Artikkelen i lokalavisa om rakfiskboka til Riddervold og Heuch i 1999

– ET *hyggelig* STED Å VÆRE

Å TURNE: Amerikaneren Tony Harnell (th) var den opprinnelige vokalisten i TNT, her i følge med Rachel Loren og Per Alm.

Han kaller seg «bakmann», den erfarne manageren Per Alm (69) fra Oslo. Som en slags redningsmann kom han til festivalen i 2011, med ansvar for artistene samt alt det tekniske utstyret i teltene.

– Min gode venninne Ellen Berntsen ringte meg og sa at de trengte hjelp. Det var tilløp til kaos på festivalen. I utgangspunktet var jeg reservert, siden dette var noe jeg ikke holdt på med lenger, jeg arbeidet bare som manager for «mine» artister. Men jeg lot meg overtale og kom oppover med lyd, lys og alt annet teknisk utstyr samt mannskap for å få organisert dette bedre, forteller Per, som ble i en årrekke og ennå har et nært forhold til rakfiskfestivalen.

MED ET SMELL

– Det er absolutt et hyggelig sted å være. Jeg har god kontakt med Håvard Halvorsen og hjelper til så godt jeg kan. Tross alt har jeg et stort kontaktnett og vet hvordan artistene skal håndteres, sier Per med et smil.

Han framhever festivalsjefens store engasjement og evne til å gjennomføre det som han synes har blitt et flott arrangement.
– Håvard fortjener stor takk for den formidable jobben han legger ned, mener Per.

«Min gode venninne Ellen Berntsen ringte meg og sa at de trengte hjelp. Det var tilløp til kaos på festivalen»

69-åringen, som driver sin managervirksomhet gjennom firmaet Zuper, kom inn i rakfiskfestivalen med et smell for snart 11 år siden. Dette året kom nemlig det berømte snøfallet, som var nær ved å sette en stopper for det hele.

Den tidas daglige leder, Geir Frøsaker, har tidligere skildret dette: «Storteltet holdt på å bryte sammen. Fra kl 0430 lørdag morgen ble det jobbet for å fjerne den store vannansamlingen på taket. Løsningen ble ei drone med snor over taket, deretter et større tau med lensepumpe, strøm og avløp. Problemet var at det hadde dannet seg is og dreneringspumpa fikk ikke tak i vannet. Vi rekvirerte en lift. Bjørn Nythun med klatretau og jeg kom oss opp og fikk pumpa ned vann. Takduken løftet seg og det var trygt å komme inn i teltet ved 1030-tida på formiddagen», fortalte Geir til rakfiskmagasinet for fem år siden.

50 ÅR I BRANSJEN

Per Alm minnes hendelsen godt og kan smile litt av det i ettertid. Likevel var det ganske dramatisk mens det sto på.
– Men vi kom oss nå i gang og arrangementet ble vellykket. En av utfordringene var at ingenting var lagt til rette slik at vi kunne kjøre inn alt det tekniske utstyret fra baksida og inn på scenen. Så vi måtte måtte kjøre det inn midt i teltet. Og så kom altså snøværet. Men etterpå var jeg veldig fornøyd. Det førte til at jeg hadde dette ansvaret i flere år, beretter manageren, som er bosatt på Bækkelaget litt utenfor hovedstaden.
Per kan se tilbake på 50 år i musikk- og managerbransjen neste år. I 1973 arbeidet han i plateselskapet Polygram. Det kjøpte opp et

HØY KJENDISFAKTOR: Per sammen med en av Norges mest anerkjente artister, Morten Harket.

NÆR VENN: Totningen og frontfiguren Ronni Le Tekrø fra gruppa TNT, er en annen god bekjent av Per.

svensk selskap, Polar, som blant annet hadde rettighetene til en låt ved navn «Ring, ring». Bak den sto fire artister som året etter skulle få sitt gjennombrudd - bokstavelig talt med et brak.
– «Ring, ring» hadde solgt beskjedne 43 eksemplarer i Norge i 1973. I 1974 vant ABBA konkurransen kjent som Melodi Grand Prix med «Waterloo», sier Per med et lurt smil.
Historien om de fire svenskene - Agneta, Annifrid, Bjørn og Benny - tør vel være velkjent for de aller fleste. Selv kom Per gruppa meget tett inn på livet.

KONGEMØTE

– Jeg ble en slags altmuligmann for dem når de befant seg her i landet. Så jeg mener at jeg kan litt om å behandle artister og hvordan de vil ha det. Forresten er rakfiskfestivalen veldig god på akkurat dette, selv om artistenes ønsker nok har blitt mer normale med åra, sier Per og ler igjen.
Dermed kan vi skjønne litt mer av hva han legger i betegnelsen «bakmann», en som legger forholdene til rette og utfører nær sagt alt for artistene.
– I 1978 var ABBA i Oslo igjen. Da vi satt og spiste frokost en morgen sa plutselig Bjørn at han ville på skitur. Som sagt, så gjort. Vi dro opp til Frognerseteren. Og der traff vi sannelig ingen ringere enn Kong Olav, som jo var en ivrig skiløper. Adjutanten hans fortalte kongen hvem som var med meg. Da repliserte monarken at hans sønn - altså nåværende Kong Harald - og hans kone skulle på ABBA-konserten. Det er en av veldig mange morsomme episoder jeg har fått oppleve, forteller Per.
Oslo-mannen akter å holde på i sin bransje en god stund til. Og han har et veldig stort kontaktnett i musikkverdenen. På rakfiskfestivalen har han imidlertid ikke hatt så stor tilstedeværelse de siste åra.
– Men jeg var der i fjor, med Åge Sten Nilsen og hans Queen-show. Og det var som alltid svært trivelig, avslutter 69-åringen.

Nytt FESTIVALOMRÅDE

HØY AKTIVITET: Her på dette området vil det fra høsten bli atskillig bedre tilrettelagt for blant andre rakfiskfestivalen.

Kroon Maskin på Fagernes er en god samarbeidspartner og bidragsyter til festivalen. I vår og sommer har firmaet, på oppdrag fra Nord-Aurdal kommune, arbeidet med blant annet betydelige forbedringer på det gamle stadionområdet.

Og det er her sentrale deler av rakfiskfestivalen foregår. Her har storteltet sin faste plass. Den gamle grasmatta der teltet står får nå en meget etterlengtet opprusting.
– Blant annet blir overvannet nå håndtert på en bra måte. Det har lenge vært en utfordring, også på parkeringsplassen like inntil. Så nå blir det et mer riktig fall på banen og god drenering, sier daglig leder Harald Hagaseth hos Kroon Maskin.

MANGE ELEMENTER

Hele parkområdet, fra Neselva og til rådhuset, blir nå forbedret og tilrettelagt. På den gamle grusbanen blir det langtidsparkering og elbillading. Her skal det også beplantes, sånn at området ser innbydende ut. I overkant av banen er det satt av areal til en 12 meter bred strandpromenade, med belysning, fortau og så videre. Under denne legges det rør for biovarme. Skateparken blir liggende som før borte ved elva. Så kommer det andre aktiviteter som sykkelbane, paddletennis og multisportbane. Hele prosjektet har en kostnadsramme på 15 millioner kroner, inkludert moms. Badestranda skal rustes opp, og ei sittetrapp nede ved fjorden er alt ferdigstilt. Ifølge Kristi Westerbø i Nord-Aurdal kommune er det også et mål få til bedre lyssetting langs gangvegen helt bort til Shellstasjonen.
– Vi startet i mars og målet er å være ferdig til høsten, i god tid før rakfiskfestivalen, forteller Harald Hagaseth, som synes det er svært hyggelig å bidra til et enda bedre arrangement.

TRIVELIG TILTAK

Kroon Maskin har en tradisjon med å delta på Byfanten hvert år.
– Alle medarbeiderne er invitert. Dette er et trivelig tiltak som er veldig populært. Og vi inviterer også med oss noen av våre samarbeidspartnere, sier Hagaseth, som i likhet med alle andre roser festivalen og dens betydning for regionen.
Oppdraget i Fagernes-parken er et av de større som firmaet har nå om dagen. Ellers jobber de mye på Lenningen i Etnedal, med kommunen og private aktører som oppdragsgivere. Her har Kroon etablert over 10 kilometer med vann- og avløpsgrøfter de siste to åra. Ellers er det en god del aktivitet på Beitostølen og i Danebu-området.
– Fritidsmarkedet er av stor betydning også for vårt firma, fastslår Harald Hagaseth.
Kroon har etter hvert en stor og variert maskinpark, blant annet med gravemaskiner på mellom 16 og 32 tonn. Staben har med åra kommet opp i mer enn 20 ansatte. Firmaet har en innbydende og informativ hjemmeside, der man kan lese mer om for eksempel de mange prosjektene som er utført.
– Der har vi også alle slags bilder og filmer, inkludert gode dronefilmer, alt laget av Erik Eggum og som vi er veldig fornøyd med, sier Harald Hagaseth.

MORGENMØTE: Kristine Myhre, Harald Hagaseth og Anders Hagaseth i arbeid med planlegging.

LOFOSS FISK

Siden 2001 har Lofoss Fisk vært et datterselskap av Røn Gard. Lofoss Fisk har produsert og foredlet rakfisk fra 1970 i den nordre enden av Slidrefjorden. Bedriften ligger i Ryfoss i Vestre Slidre kommune.

Da hadde Grethe og Eivind Gunnar Myhre sammen med Ingrid og Reidar Haugen drevet den fra 1990. Lofoss Fisk står i dag for om lag en tredel av «konsernets» samlede rakfiskproduksjon på 60 tonn.

– Fisken vår legges ned til rakfisk etter god, gammel valdrestradisjon og kvalitetssikres i alle ledd. Familiebedriften har fått mange priser under Norsk Rakfiskfestival opp gjennom åra, både fra fagjury og folkejury. Med stor stolthet kunne bedriften i 2013 motta vandrepokalen for beste rakfisk til odel og eie, etter å ha gått til topps tre ganger. I 2015 ble Lofoss igjen kåret til beste beste rakfisk av fagjuryen, mens morselskapet Røn Gard fikk andreplassen, forteller Randi Røn fra Røn Gard.

Lofoss stakk for øvrig av gårde med folkejuryens pris både i 2018 og 2019. Bedriften leverer rakfisken både i spann og som vakuumpakket. Fisken fås i de tre modningsgradene mild, lagra og vellagra. Den er å få kjøpt i mange av Norgesgruppens dagligvareforretninger. Du kan også ta kontakt på telefon eller e-post for å handle direkte fra lageret. Fra 2001 har også rakfisken fra Lofoss hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helnorsk produkt.

Lofoss fisk, Tyinvegen 1507 2960 Røn
Telefon: 928 57 853 / 918 44 501
E-post: endre@roengard.no
Nettside: www.lofossfisk.no

Rakfisk fra Valdres

ERFARNEFESTIVALDELTAKERE

Bente og Morten Jacobsen bor i Drammen, men har hytte på Vaset. Den har de hatt i 25 år. Hytta ble kjøpt brukt, og er siden bygd både om og på.
– Det var mine foreldre som anskaffet hytta. De var faktisk med oppover også denne gangen, selv om de snart skulle fylle 90 år, forteller Morten. Ekteparet har begge arbeidet i bank, men er nå pensjonister. De trives svært godt med å være mye i Valdres, det være seg på Vaset eller Fagernes. Rakfiskfestivalen har de deltatt på mange ganger, eksakt antall kan de ikke helt huske.
– Er dere fornøyd med arrangementet?
– Kjempeflott! Vi tusler rundt og føler på stemningen. Ser på bodene, folkelivet og smaker på alle godsakene. Det er rett og slett veldig bra og ikke minst hyggelig. Festivalen skaper åpenbart stor aktivitet i området og det er jo kjempefint. På Vaset er det også masse mennesker i forbindelse med festivalen, sier Bente og Morten. Som så mange andre spiser de rakfisk på hytta under festivalen. Og hjemme har de rakfisklag for gode venner første helga i desember. Dette har vært en fast foreteelse i 25 år. Fisk, lefse og annet tilbehør handles inn på Fagernes.
– Festivalen er blitt en årlig tradisjon for oss. Så vi kommer helt sikkert tilbake i 2022, sier paret fra Drammen.

ANERKJENT SOM EN NASJONAL MATSKATT

Visste du at rakfisk fra Valdres og skinke fra Parma har noe til felles? Jo, begge er ansett som nasjonale matskatter. Og både fisken og skinka har fått sine beskyttede betegnelser.

Det er Stiftelsen Norsk Mat som står bak den offentlige merkeordningen. Beskyttede betegnelser skal sikre at norske matskatter får den anerkjennelse og beskyttelse de fortjener.

MANGFOLD

Selv om kunnskapen og bevisstheten er økende om at det produseres lokale matskatter i stadig større grad rundt om i Norge, er det kanskje fortsatt mange som ikke kjenner til denne ordningen.
«Mangfoldet av produkter er et resultat av lange tradisjoner, høy kunnskap og råvarer dyrket under svært gunstige vekstbetingelser. Dette er med på å gi produktene unik smak og karakteristikk. Det er disse beskyttede betegnelser vil verne om. Det norske regelverk er tilsvarende EU sitt regelverk. Beskyttede betegnelser reguleres av egen nasjonal forskrift. Den omfatter tre ulike betegnelser», opplyses det på ordningens hjemmeside.

Disse tre betegnelsene er:

- Beskyttet opprinnelsesbetegnelse
- Beskyttet geografisk betegnelse
- Beskyttet tradisjonelt særpreg

VIKTIG KUNNSKAP

Rakfisken fra Valdres er underlagt kategorien beskyttet geografisk betegnelse.

BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE
VERNER OM NORSKE MATSKATTER

Formålet med beskyttede betegnelser er:

- Større matmangfold og økt verdiskaping ved å stimulere til regional og lokal matproduksjon
- Sikrer forbrukeren pålitelig informasjon om produktets geografiske tilhørighet, tradisjon og særegne kvaliteter
- Tar vare på viktig kunnskap om norsk mat og matkultur

Det er Mattilsynet som foretar endelig godkjenning av en søknad om beskyttelse, informerer Stiftelsen Norsk Mat. Og det er «Forskrift om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler», som regulerer dette. Forskriften trådte faktisk i kraft for 20 år siden, så ordningen er langt fra ny.

MER KJENT

– Dette er en dokumentasjon på at all fisken vi benytter har levd hele sitt liv i Valdres. På lik linje med for eksempel skinka fra Parma og mange andre områder i Europa, viser dette at hele vår produksjonslinje er lokalt basert, sier Nils Noraker, på vegne av de seks produsentene i Valdres Rakfisk BA.
Disse seks er foruten Noraker Gård, Haadem Fisk, Trøsvik Fisk, Røn Gard, Lofoss Fisk og Hande Gard. Produsenten Wangensten er ikke med i denne sammenslutningen, siden fisken de bruker blir oppdrettet på deres eget anlegg i Sverige.
– Jeg tror nok ordningen med beskyttede betegnelser blir mer og mer kjent blant folk, særlig de som følger litt mer med på lokal mat. Det blir jo stadig økt søkelys på dette, og forbrukerne får høyere bevissthet rundt produksjon og kvalitet, mener Nils Noraker.
Han forteller at produsentene i Valdres Rakfisk BA også har spesialitetsmerket «Unik smak» fra Matmerk.
– Dette er nok også med og fremmer rakfisken samt all annen norsk mat, sier Noraker.

Serverer

LOKAL MAT TIL FORNØYDE GJESTER

ETTERSPURT: Maten til kokken Erling Theodorsen falt i smak hos gjestene i lavvoen under fjorårets festival. – Dette året kan folk blant annet se fram til «pulled pork», selvsagt med kjøtt fra lokal gris, forteller han.

Foto: Cathrine Dokken

Erling Theodorsen driver Heimatt Selskap og Catering sammen med broren Øyvind. De to øystreslidringene, som også har restaurant på Beitostølen med navnet Heimatt, forsyner festivalgjestene i lavvoen og storteltet med velsmakende retter.

– Det var veldig vellykket, med godt salg i fjor, til tross for at det nok var noe mindre folk enn vanlig, sier Erling, som har kontrakt på å levere mat til de to teltene i ytterligere to år. Fjorårets gjester kunne meske seg med fjellgrill både i brød og med potetsalat, viltgryte av elg samt bakt potet med tilbehør. Erling lover noen nyheter til festivalen dette året.

DET SÆRNORSKE

– Vi skal blant annet tilby pulled pork, naturligvis med kjøtt fra lokal gris. Og så holder vi på å lage ei egen pølse spesielt til rakfiskfestivalen, avslører kokken.
Sammen med broren Øyvind har han mange jern i ilden. I begynnelsen av juni 2020 åpnet de altså restauranten Heimatt, i det som før huset Bergo Hotell på Beitostølen. Her inngikk de to brødrene den gangen en 10-årig avtale med Beitostølen Resort om servering av all mat og drikke i hotellbygget samt tilstøtende hytter og leiligheter.
– All mat blir selvsagt tilberedt fra grunnen. Og vi bruker bare lokale råvarer. Vi vil løfte fram det særnorske, framhever Erling.
Gjennom Heimatt Selskap og Catering tar Øyvind og han på seg sluttede selskaper, for eksempel bryllup og konfirmasjoner. De to karene er oppvokst i Skammestein. Øyvind hadde vært borte fra Valdres i 30 år, men kom altså «heimatt» i 2020. Han har også arbeidet som kokk over hele landet. Erling har vært litt til og fra, men har drevet mye her i distriktet og vil være kjent for mange som en svært god kokk. Det siste året før de etablerte seg på Beitostølen jobbet de sammen i Årdal. Restauranten Heimatt har plass til 40 personer, og her får folk servert mat som nok ligger betydelig over snittet her til lands.
– Dessverre har vi nesten ikke opplevd normal drift på grunn av pandemien. Men vi holder da hodet over vannet, sier Erling og smiler.

«– All mat blir selvsagt tilberedt fra grunnen. Og vi bruker bare lokale råvarer»

HELT UNIK

Og det stopper ikke her. For i starten av juni dette året åpnet brødrene dørene til gourmetrestauranten Helt Heimatt. Liten og eksklusiv, med plass til bare 10 gjester. Lokalene er like inntil den andre restauranten.
– Her rendyrker vi de lokale råvarene ytterligere. Folk kjøper seg en stol og kan nyte «fine dining» i påkostede omgivelser. Menyen består av seks og 10 retter samt egne vinpakker, forteller kokken fra Beito, nå bosatt i Aurdal. Han avslører at blant annet smør og rømme fra Vang, okse fra Begnadalen, sik og abbor fra Strandefjorden i Nord-Aurdal og gjedde fra Begna kan nytes i restauranten.
– Gjestene sitter nærmest i kjøkkenet og kan betrakte tilbereding av maten. Det er en del av totalopplevelsen. Jeg tør påstå at Helt Heimatt er helt unik i forhold til hva som ellers finnes i Norge, sier Erling.
Det er ikke spart på noe i de ekslusive lokalene på bare 30 kvadratmeter. Det er for eksempel 11 meter med vinskap fra golv til tak. Og bare det beste av kjøkkenutstyr og dekketøy blir benyttet. Hva sier du om å nyte en spesiell vin i et glass som koster 400 kroner? Erling forsikrer at smaksopplevelsen også blir alldeles særegen.
– Helt Heimatt skal være en spydspiss for matproduktene fra Valdres, tilberedt og servert på en meget profesjonell måte, fastslår Erling Theodorsen.

I ARBEID: Katrine tilbringer atskillig tid i sitt atelier hjemme på Leira.

INSPIRERT AV SAMSPILLET I NATUREN

Bærekraft, miljø og lokal kultur er blant stikkordene årets festivalkunstner, Katrine Celius fra Leira, nevner når hun skal beskrive sine inspirasjonskilder. Og den svært så aktive og allsidige 34-åringen bruker naturen hyppig.

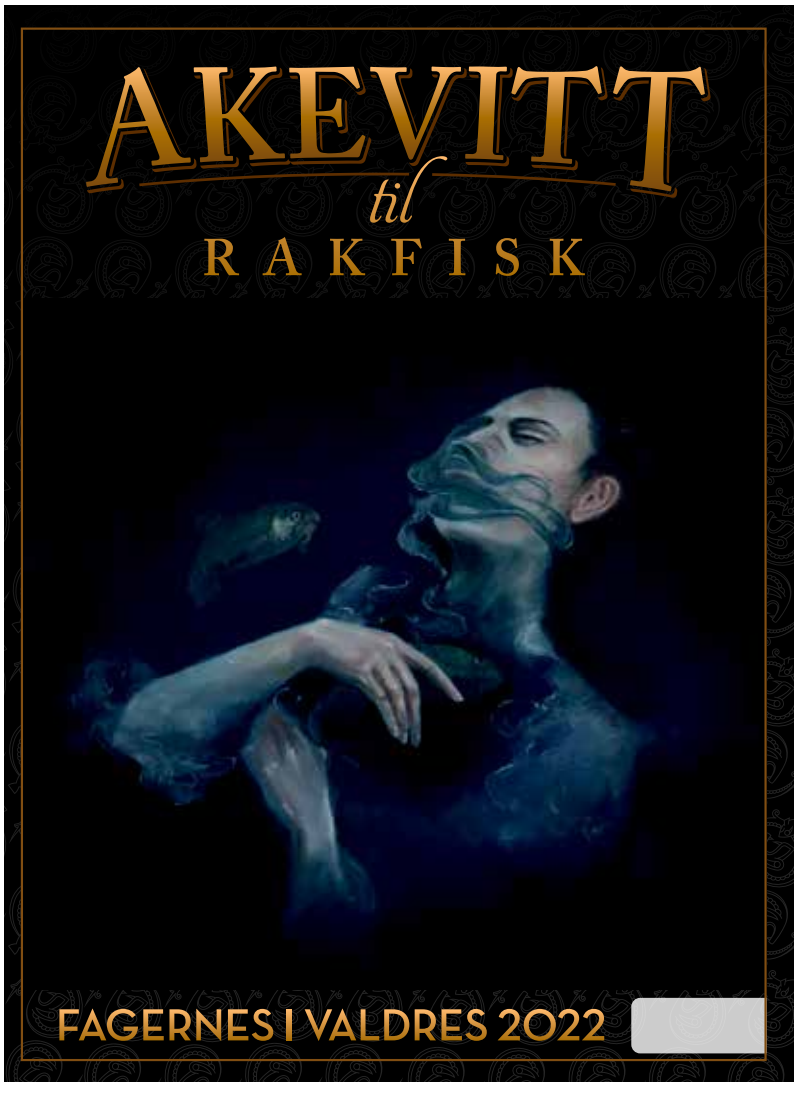
– Jeg er veldig glad i det. Og som regel er det naturen som inspirerer meg også i kunsten, sier Katrine, som også svært ofte er å finne på sykkelsetet ute i terrenget i skogen.
Hun deltar i konkurranser og ritt på høyt, nasjonalt nivå innenfor terrengsykling. Blant annet står norgescup og NM på programmet i år. Men mer om det senere. Nå har hun nettopp ferdig et oljemaleri, spesielt gjort for rakfiskfestivalen.

EKSTRA HYGGELIG

– Hvordan var det å bli spurt om å være årets festivalkunstner?
– Det setter jeg virkelig stor pris på. Ekstra hyggelig siden det er jubileum, sier Katrine blidt.
Et utsnitt av det 120 ganger 140 centimeter store bildet skal prege etiketten på årets akevitt.
– Det er laget med oljemaling på linlerret. Og inspirasjonen er hentet fra samspillet i naturen samt selvfølgelig rakfisken og ørreten, forklarer Katrine.
Den unge billedkunstneren har rukket ganske mye allerede. Hun har blant annet stilt ut fotografier på Preus Museum, antatt på Jomfrulandsutstillingen og hatt soloutstilling hos Galleri Svalbard. Der var temaet gruvesamfunnet. Katrines arbeider er også innkjøpt av Nord-Aurdal kommune, Kragerø kommune og Innlandet fylkeskommune. I fjor var hun festivalkunstner under Valdres Sommersymfoni. Bildene hennes ble da utstilt i den gamle stasjonsbygningen på Fagernes. Halve utstillingen ble solgt.

KULTURHISTORIE

– Er årets rakfiskmaleri til salgs?
Ja. Det er interesse for maleriet allerede, og det er utrolig hyggelig, smiler Katrine. Rakfiskbildet, for å sette et foreløpig navn på det, blir ikke vist fram i sin helhet før under festivalen. Hvor dette skal skje, er i skrivende stund ikke avklart.
– Etter fullført videregående skole økte interessen for kunst, så jeg tok utdanning innenfor denne retningen i Kragerø, forteller Katrine, som også har studert fotografering i Oslo.
Et av hennes mest spennende kunstprosjekter foregikk i 2018. Det var da hun hadde separatutstilling på Svalbard.
– Jeg besøkte øya for første gang i 15-årsalderen. Og allerede da begynte interessen for kullhistorien på Svalbard. Jeg har alltid hatt stor interesse for kulturhistorie og hva som former både mennesker, samfunn og landskap. Det å vandre rundt i Longyearbyen og se kontrastene fra den gamle tida da gruvedrift var hovedvaren, blandet med ny epoke og helt andre næringer, er rått og spennende, uttalte



UTSNITT: Her får vi servert en bit av bildet som kunstneren har laget spesielt til rakfiskfestivalen.

Katrine til avisa Valdres i august det året.
I to år reiste hun flere ganger til Svalbard for å jobbe med prosjektet «Black mountains».

AKTIV

Mellom kunst og aktiv sykling jobber hun til daglig som markedsfører i det lokale selskapet JVB, og driver sitt eget firma med det treffende navnet Huga, innenfor samme bransje. Hjemme på Førsøddin på Leira bor hun med sine to sønner, Helmer og Marlon. Og så var det syklinga, da. I sommer venter flere konkurranser og ritt. Blant annet står NorgesCup, Terrengsykkelrittet og NM på programmet. Og det må også

«Hun har blant annet stilt ut fotografier på Preus Museum, antatt på Jomfrulandsutstillingen og hatt soloutstilling hos Galleri Svalbard»

nevnes at hun i fjor tok NM-gull i terrengsykling i masterklasse.
– Det kan se ut som du ikke har problemer med å fylle tida?

– Jeg liker å ha noen baller i lufta, og jeg føler meg heldig som får jobbe med mange spennende prosjekt, og gjøre det jeg liker aller best, humrer Katrine.

HANDE GARD

Hande Gard i Røn ligger like inntil E16, 18 km vestover fra Fagernes og med flott utsyn over Slidrefjorden. Produksjonsanlegget ligger inntil fjorden og fisken får den optimale omsorg som gjør den til en glad fisk.

– Vi videreføre generasjoners erfaring fra fiskevatn heime og på stølen, med moderne hjelpemidler og høg kvalitetssikring. Bare det beste er godt nok for våre gode kunder, sier Kari Hande, dagens driver og datter av gründeren, Knut Hande.

Hun er stolt over at garden I 2019 stakk av med fagjuryens pris som beste rakfisk. Kari legger særlig stor vekt på at fisken har levd lykkelig under de beste betingelser i Slidrefjorden.
– Det gir den aller beste kvalitet på rakfisken, understreker hun.

Hande Gard tilbyr rakfisk i alle modninger, vakumpakka filet, skinnfri og hel samt hel fisk i 3, 5 og 10 kilos spann. Det er kjøreruter for distribusjon til Oslo-området hver torsdag fra oktober til og med desember samt i Oppland og Hedmark når behovet er der.

– Våre kunder har garanti for at de får fisken de trenger fram til jul. Ellers har vi fisk hele året. Rakfisken fra Hande er premiert flere ganger og vant også folkejuryprisen i 2016. I gardsutsalget tilbys ellers spekemat og rømmegrøt samt pinnekjøtt fra egne dyr. Også annen lokal tradisjonsmat serveres, for eksempel flere typer lokal ost.

På bestilling kan opptil 60 personer serveres i matstogo. Der du kan kose deg med god mat og den fine utsikten over Slidrefjorden og fiskeanlegget, forteller Kari og legger til at Hande Gard er medlem av Hanen bygdeturisme og gardsmat.

Hande Rakfisk, Tyinvegen 1832
2960 Røn
Telefon: 61 34 31 41 / 917 97 991
E-post: post@hande-gard.no
Nettside: www.hande-gard.no

Spesialitet Unik Smak
Beskyttet Geografisk Betegnelse
Valdres Rakfisk BA
Rakfisk fra Valdres

TAR ET TAK: Damene i Kraftriket og Valdres Energi rigger til baren i lavvoen på Byfanten i 2021.

– VI VIL VÆRE MED VIDERE

Konsernsjef Bjørg Brestad i Valdres Energi er ikke i tvil. En av festivalens aller viktigste samarbeidspartnere er veldig stolt over å ha vært med på laget fra dag 1. Nå har selskapet nettopp inngått ny treårig samarbeidsavtale med Norsk Rakfiskfestival.

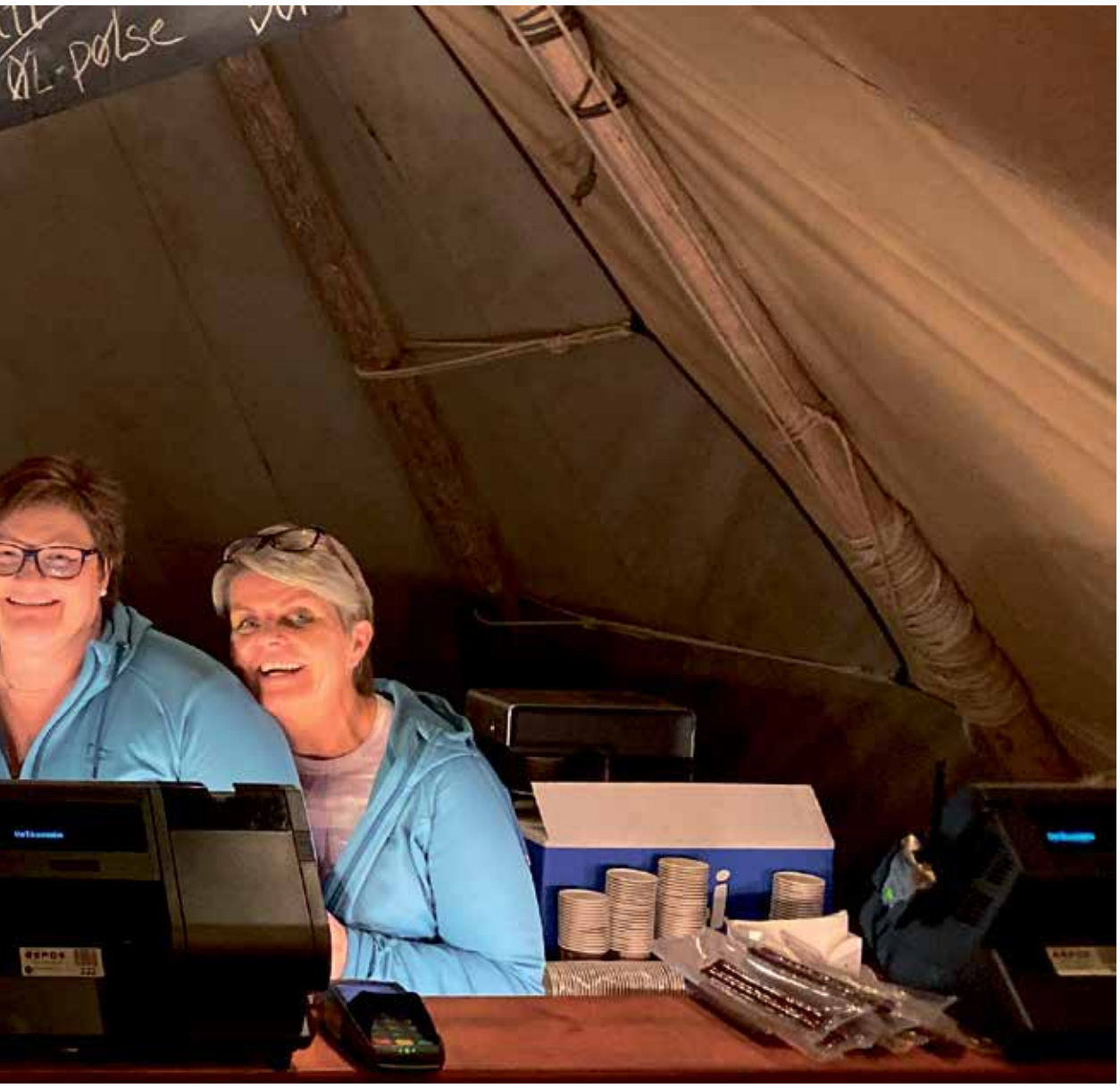
– Bakgrunnen for vårt engasjement har ikke endret seg. Foruten at arrangementet passer som hånd i hanske med vår egen profil om lokal tilknytning, bruker vi det aktivt for å motivere egne ansatte. Og det har aldri vært vanskelig å få folk til å være med, slår Brestad fast.
Det er nemlig selskapets medarbeidere som fullt ut bemanner og gjennomfører alt det praktiske rundt torsdagens tilstelning, Byfanten.

GOODWILL

Ellers sørger naturligvis Valdres Energi for en av de mest sentrale bestanddelene i festivalen, nemlig strømforsyning.
– Vi har ansvaret for all infrastruktur som kabling, strømskap og så videre. Kraftriket leverer all strømmen. Og ikke å forglemme har vi beredskap i fall noe uforutsett skjer, opplyser Brestad.
Den nye samarbeidsavtalen som er inngått mellom partene gir en trygghet for Norsk Rakfiskfestival.
– Vi er en stor og seriøs aktør som festivalen vet leverer. Og vi føler absolutt at vi får mye goodwill tilbake for vårt bidrag. Dette er kjent for veldig mange og vi får positive tilbakemeldinger, sier Bjørg videre.
Konsernet Valdres Energi, med sine datterselskaper, beskjeftiger nå cirka 50 årsverk. Omorganiseringa til et konsern skjedde for 2,5 år siden, som et selskap med et naturlig marked i regionen.
– Mye har skjedd og det er kontinuerlig endringer. Men det er bare inspirerende og artig, konstaterer konsernsjefen, som også kan vise til vekst på alle områder.

KONKURRANSEUTSATT

Morselskapet Valdres Energi eier 100 prosent av selskapene Valdres Energi Entreprenør, Griug og Valdres Energi Vekst. Førstnevnte har 12 ansatte og har for tida som sin største oppgave å sørge for fiber til husstander i distriktet.
– Selskapet er en el-entreprenør som driver i et konkurranseutsatt marked. Vi er også engasjert til oppdrag av både Sør-Aurdal Energi og Vang Energi, opplyser Bjørg, og legger til at man har behov for ytterligere fagfolk til et selskap i vekst.
Griug med sine 35 medarbeidere er nettselskapet til Valdres Energi, og har ansvaret for drift, vedlikehold og beredskap for det mer enn 700 kilometer lange linjenettet.
– Valdres Energi Vekst er foreløpig lite, med tre ansatte. Selskapet selger administrative tjenester, for eksempel økonomi og personal, blant annet til morselskapet for Kraftriket og Polar Kraft, som heter Yve. Det har også mindre kontrakter med konsernet for øvrig samt Vang Energiverk, forklarer Bjørg.
Hun kan med tilfredshet slå fast at også dette selskapet vokser. Valdres Energi eier også



Kvitvella Electrisitetsverk på Fagernes og Fossbråten Kraftverk på Leira.

LOKAL FORANKRING

For mange kan muligens konglomeratet av selskaper virke noe forvirrende. Men Valdres Energi med sine nevnte datterselskaper leverer altså infrastruktur på nett og fiber samt entreprenør- og montasjetjenester. Det er gjennom selskapet Kraftriket man selger strøm til kunder over hele landet. Dette ble etablert i 2017, sammen med Ringerikskraft på Hønefoss. Og så er det Yve, som er en nasjonal aktør innenfor energi, teknologi, tjenesteutvikling og bærekraft. Konsernet ble etablert i 2021. Yve AS er morselskap for Kraftriket og Polar Kraft – som samlet har i underkant av 200.000 kunder over hele landet.

«Vi er en stor og seriøs aktør som festivalen vet leverer. Og vi føler absolutt at vi får mye goodwill tilbake for vårt bidrag»

Kommunikasjonsansvarlig i Yve, Nina Stensæter, forteller at da Kraftriket ble etablert i 2017 var målet å ha 100.000 kunder innen 2021.

– Nå har vi alt overgått dette med solid margin, gjennom lokale satsinger, oppkjøp eller fusjoner. Det er likevel ikke et mål for oss å være størst. Men samtidig er det nok viktig å være blant de største aktørene i landet. Og det er en svært bevisst strategi å ha lokal forankring, lokalt ansatte med høy kompetanse og lokalkunnskap, sier Nina, som til daglig er å finne hos Kraftrikets lokale kontor på Fagernes.

GOD KUNDESERVICE

Hun forsikrer at kundeservice vektlegges høyt. Da Kraftriket ble etablert for fem år siden, var dette en overordnet målsetting. Og det har betalt seg, så vel i form av snart 200.000 kunder som det å komme høyt i kåringer av best kundeservice. For da selskapet See You nylig delte ut kundeserviceprisen, ble Polar Kraft nummer en og Kraftriket nummer to.

Kommunikasjonsansvarlig i Valdres, Nina Stensæter, kan fortelle om en stor utvikling siden 2017.

– Det har skjedd veldig mye. Vi har vokst både med hensyn til kundemasse og selskaper som har blitt en del av Kraftriket. Områder som Sogn, Østerdalen, Hedmarken, Modum & Sigdal, Orkland, Telemark og Numedal har kommet inn i familien. Over alt er vi meget bevisste på å innta en lokal posisjon, med lokale medarbeidere som har høy kompetanse. Og ikke minst bidra med støtte til lokale aktiviteter gjennom Kraftriket Fondet og generell sponsing, sier hun.

FELLES EIERSELSKAP

I august 2021 slo Kraftriket sin strømsalgsvirksomhet sammen med det nordnorske strømselskapet Polar Kraft, og ble dermed ett av Norges største og ledende strømselskap med nærmere 170.000 kunder.

– Tilstedeværelse lokalt er selve fundamentet for begge selskap og alle lokale kontorer består, presiserer Nina.

Kraftriket og Polar Kraft etablerte et felles eierselskap – strømkonsernet Yve AS. Begge strømselskapene består som selvstendige, kommersielle datterselskap og merkevarer. Kundene skal fortsatt ha sitt kundeforhold hos sin lokale strømleverandør.

LOKAL FORANKRING: Bjørg Brestad (th) og Nina Stensæter er svært opptatt av at selskapene de representerer bidrar positivt til lokalsamfunnene.

Yve AS eies av de samme lokale energiselskapene som tidligere var eiere av Kraftriket og Polar Kraft.

– I konsernet Yve er nærmere 85 ansatte fordelt på kontorer på Fagernes, Ulefoss, Stange, Hønefoss, Vikersund, Tynset, Noresund, Fannrem, Lærdal, Myre, Sortland, Narvik, Ballangen, Harstad, Svolvær, Fauske og Bodø, avslutter Nina.

RØN GARD

Bedriften er den eldste profesjonelle oppdretter og rakfiskprodusent i Valdres. Det var nemlig alt i 1965 at brødrene Ola og Trygve Røn startet Valdres Ørretoppdrett sammen med Ola Ulven.

– De skulle oppdrette regnbueørret fra rognstadiet og etter hvert ble det bestemt at det også skulle produseres matfisk til produksjon av rakfisk. I 2006 skiftet bedriften navn til Røn Gard. Fra 1996 startet vi med salg av vakuumpakket fisk. Dette viste seg å vokse. I 2000 var cirka 50 prosent av fisken vakuumpakket. Siden 2010 har denne andelen vært 75 prosent, forteller Randi og Endre Røn, som i dag driver virksomheten sammen med Endres bror, Lage.

Røn Gard feiret i 2015 sitt 50-årsjubileum. Dette ble markert med blant annet å bygge ut 280 kvadratmeter til kjøle- og modningsrom samt å lage en 74-siders jubileumsbok som var klar til rakfiskfestivalen. Det var Randi som sørget for at denne boka ble virkelighet. Røn Gard ligger ved den kjente fiskeplassen Pjåten, med eget klekkeri som også forsyner andre produsenter i Valdres med settefisk. Fisken legges ned til rakfisk etter god, gammel valdrestradisjon og kvalitetssikres i alle ledd. Den leveres i spann og som vakuumpakket. Rakfisken kan kjøpes i mange av Norgesgruppens forretninger eller bestilles pr telefon eller e-post fra eget lager. Fisken fås i de tre modningsgradene mild, lagra og vellagra.

– Vi har fått mange priser både fra fagjuryen og folkejuryen under Norsk Rakfiskfestival. I 2014 vant Røn Gard begge prisene. I 2018 fikk vi fagjuryens pris som beste fisk, forteller Randi og Endre.
Fra 2001 har rakfisken deres hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helnorsk produkt. Høsten 2019 tok Røn Gard i bruk en stor og moderne produksjonshall i Pjåten.

Røn Gard, Pjåten 42 - 2960 Røn
Telefon: 918 44501 / 928 57 853
E-post: endre@roengard.no
Nettside: www.roengard.no

Røn Gard 50 År 1965-2015

Valdres Rakfisk BL

Råkfisk FRA VALDRES

---

20 ÅR PÅ BEITOSTØLEN

– Valdres har så mange valgmuligheter for å drive med aktiviteter. Her kan vi gå tur, sykle, gå på ski eller spille golf, om vi ønsker det. Bestandig når vi er på hytta, bruker vi området aktivt og mye, sier Anne May og Roy Selte fra Hønefoss.
Ekteparet, som til daglig arbeider henholdsvis på Kartverket og i uteseksjonen hos Hole kommune, har nå oppholdt seg på Beitostølen i mer enn 20 år. Først leide de, så kjøpte de leilighet, før de nå i cirka fem år har eid egen hytte.
– Vi ble kjent da vi ble invitert med noen venner. Nå har vi nok blitt skikkelig Beitostølen-patrioter, men vi trives i hele Valdres. Og tenk at vi kan ta Valdresekspressen helt fram til hytta hvis vi ønsker, det er jo helt fabelaktig, sier Anne May.
Rakfiskfestivalen har de besøkt fem-seks ganger, og det gir mersmak. De bruker tida til å gå rundt i gatene, se på bodene og smake på kvalitetsproduktene
– Kanskje treffer vi noen kjente, som vi spiser og hygger oss sammen med. Og så handler vi rakfisk som vi koser oss med på hytta, enten alene eller i selskap med venner. Det er også fast tradisjon å kjøpe fisk til et rakfisklag som foregår i månedsskiftet før jul, forteller ekteparet, som har som klar målsetting å være på festival også i 2022, så sant det passer.

FAMILIETUR TIL FESTIVALEN

– Vi var på hytta ved Golsfjellet Fjellstue, da vi fant ut at det var festival på Fagernes. Siden vi er veldig glade i rakfisk, måtte vi ta en tur, forteller Tommy Østli Mikkelrud fra Drøbak. Ungene Brage (5) og Odin (1,5) var med, det samme var samboer Tonje Svensøy og mamma Tove Moen Mikkelrud. Familien er ofte på hytta i Hallingdal og var på rakfiskfestivalen også i 2019, det var første gangen.

– Vi synes det er veldig fint å være her, med masse godt å spise og ditto lokale produkter man kan kjøpe med seg. Så vi har allerede varslet resten av familien at vi skal disponere hytta på denne tida i 2022. For da skal vi på festival igjen, sier Tommy med et smil.
Hjemme i Drøbak jobber han til daglig som bilmekaniker, mens samboer Tonje er sykepleier.

Biletter til Rakfisk-festivalen får du kjøpt hos The Loox

SHOPPING I FAGERNES

20 butikker under samme tak

NOE NYTT TIL HJEMMET?

Hos oss finner du et bredt utvalg av kvalitetsvarer både til hus og hytter.

Kitch´n · nille · Princess · Skeidar · Power

MOTE TIL HVERDAG OG FEST

Ta turen innom våre åtte mote-butikker og bli ny fra topp til tå.

Brustad · Børrestad · Cubus · Dressmann · Eurosko · #Login · Zavanna

MAT OG DRIKKE

Eurospar har et stort utvalg av lokat mat og drikke. Alt du trenger til rakfiskfesten finner du hos oss!

Eurospar

UNN DEG EN LITEN PAUSE

Lunsjbaren har kjærlighet for god mat, bakevarer og kaffe. Alle produktene er hjemmelaget på huset og uten konserveringsmidler. Ta med eller nyt i våre lokaler.

Lunsjbaren Bakeri & Catering

VI ELSKER BLOMSTER OG BØKER

Vakre blomster fra Floriss er en fin gave både til deg selv og andre. Ta også turen innom Norli, så hjelper vi deg med å finne din nye favorittbok.

Floriss · norli

GODT FOR KROPP OG SJEL

Hos oss finner du det meste innen kosmetikk og personlig pleie. Hva med en tur innom Fagernes barber shop?

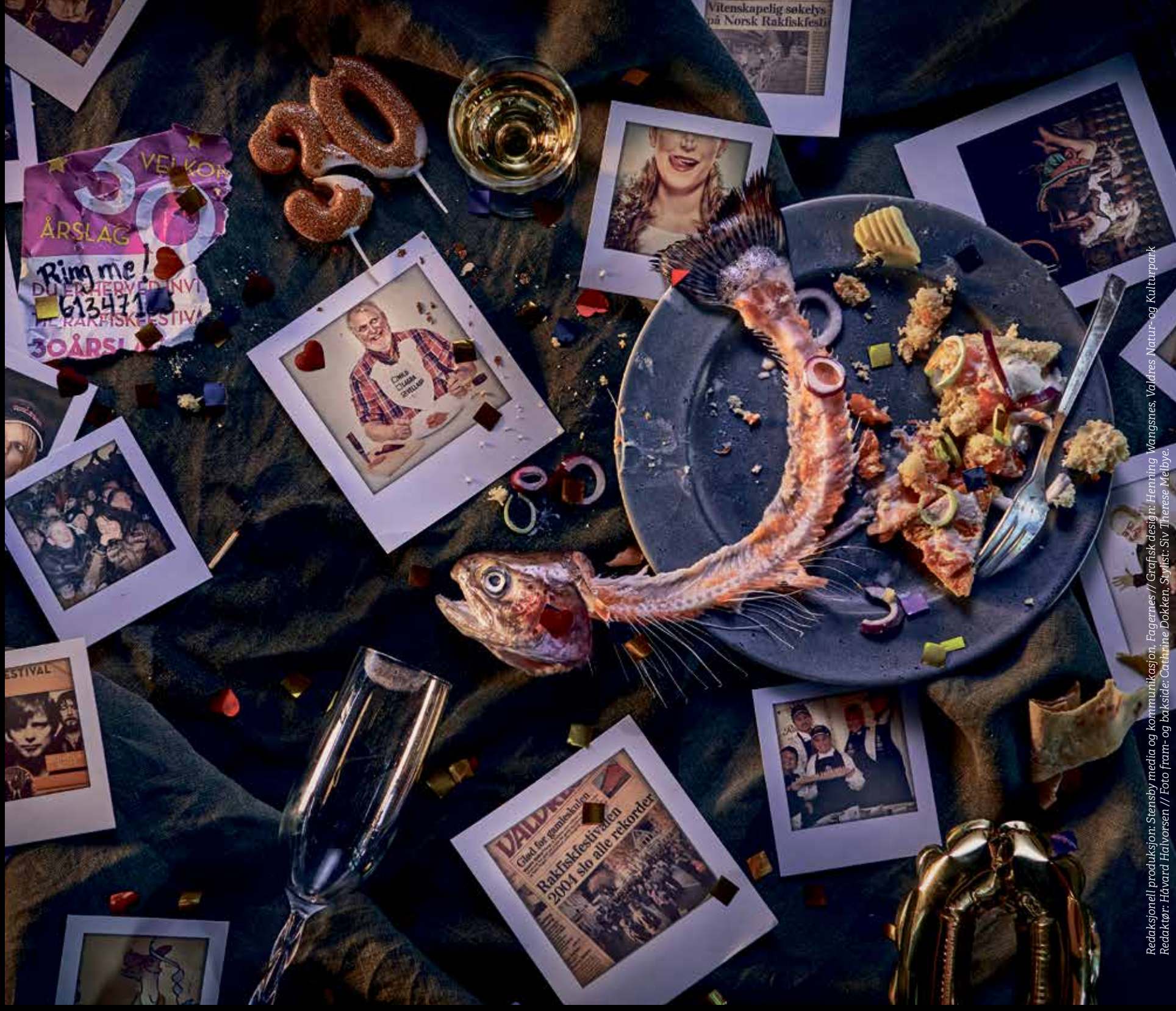
The Loox · vitusapotek+ · Fagernes Barber Shop

ÅPENT
Man.-ons. 10-19
Tors.-fre. 10-20
Lørdag 10-18

EUROSPAR: Man.-fre. 08-21, lør. 08-18
VITUSAPOTEK: Man.-ons. 09-19, tors.-fre. 09-20, lør. 09-18
POWER: Man.-fre. 10-18, lør. 10-16

Fagerneskjopesenter.no / Følg oss

FAGERNES SENTER



Redaksjonell produksjon: Stensby media og kommunikasjon. Fagernes // Grafisk design: Henning Wangsnes, Valdres Natur- og Kulturpark
Redaktør: Håvard Halvorsen // Foto fram- og bakside: Catharine Dokken, Stylist: Siv Therese Melbye.

NORSK RAKFISKFESTIVAL

www.rakfisk.no

TORSDAG 3. NOVEMBER

10:00 – 20:00	Salg av billetter Fagernes Kjøpesenter.
11:00 – 18:00	Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer.
12:00 – 18:00	Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
19:00 – 00:00	BYFANT i lavvoen hvor Strandingarne spiller.

FREDAG 4. NOVEMBER

10:00 – 18:00	Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
10:00 – 18:00	Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer.
10:00 – 18:00	Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt. Nummererte flasker.
10:00 – 20:00	Salg av billetter på Fagernes Kjøpesenter.
10:00 – 01:00	Lavvo i sentrum med mat, musikk og humor.
19:00 – 01:00	TJUVSTART i storteltet med Jone, Hellbillies og deLillos.

LØRDAG 5. NOVEMBER

10:00 – 18:00	Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
10:00 – 15:00	Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt. Nummererte flasker.
10:00 – 15:00	Smaksprøver og kåring av årets rakfisk i telt på Skiferplassen.
10:00 – 20:00	Salg av billetter på Fagernes Kjøpesenter.
10:00 – 01:00	Lavvo i sentrum med mat, musikk og humor.
11:00 – 17:00	Stortelt i Fagernesparken med Melody Market, Kokken Tor og Glimmer.
19:00 – 01:00	ETTERRAK i stortelt med Coverman, Return og STAUT.

BILLETTINFO

BYFANT i lavvo torsdag kveld	kr.	300,-
LAVVO fredag dag og kveld	kr.	200,-
TJUVSTART i storteltet fredag kveld	kr.	650,-
DAGSPASS lørdag*	kr.	250,-
ETTERRAK i storteltet lørdag kveld	kr.	650,-
FESTIVALPASS	kr.	1 300,-

*****(Inkluderer inngang i lavvo, smaksprøve og stortelt)*

GRUPPE/FIRMABESTILLING:

info@rakfisk.no

BILLETTER KJØPER DU HER:

www.ticketmaster.no
Fagernes Kjøpesenter
Fagernes Turistkontor

ticketmaster®

Ein festival i Valdres