

VERDENS STØRSTE RAKFISKFESTIVAL

Det ligger i lufta.



30. OKTOBER – 1. NOVEMBER 2025
FAGERNES I VALDRES





FAGERNES
camping

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
- To 5-stjerners sanitæranlegg
- Prisbelønt campingplass

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

★★★★
FAGERNES
camping



VALDRES

– Jeg har alltid elsket Valdres

Kunstner og virvelvind Bjørg Thorhallsdottir, for mange etter hvert også kjent som deltidsinnbygger i regionen, er valgt ut til å være årets festivalkunstner. – Jeg var veldig glad for å bli spurt, sier hun med begeistring.

Og det skal ganske snart vise seg at Bjørg lenge har hatt et nært forhold til Valdres - og rakfiskfestivalen.

– Jeg har alltid elsket Valdres, utbryter hun.

For allerede da 50-åringen var rundt de 20, dro hennes valdresvenninne Randi henne med på festivalen.

– Det betyr at du var med på noen av de aller første arrangementene?

– Jeg husker i alle fall at vi var på et hotell, med masse mennesker til stede, svarer kunstneren og smiler.

Minner

Selvsagt var det Fagernes Hotel, som navnet var i de tider. Bjørg husker alldeles riktig, på det meste var godt over 1000 personer samlet rundt rakfiskmåltidet der - i flere etasjer og med meget høy stemning.

– I mange år hadde jeg også en kjæreste fra Valdres.

Familien hans hadde hytte her, så da var jeg med dit. Og i ungdommen var jeg mye på Danebu sammen med gode venner. Der var det bestandig noen som spilte og skapte god stemning, mimrer kunstneren.

Hun var også god venn med Dag Ringestad, med aner i Vestre Slidre. Han var en kjent personlighet i kunstnermiljøet og drev blant annet et hotell i Cap d'Ail, nær Monaco. Ringestad døde i fjor.

– Også han fikk meg mye med oppover til Valdres i sin tid. Jeg laget blant annet glassmalerier til hotellet hans der nede, forteller Bjørg, som synes det er veldig trist at vennen er borte.

Vakkert

Når magasinets skribent snakker med Bjørg denne marsdagen, er hun igjen på vei opp til sitt kjære småbruk ved Bagn, Gubberud.

– Alltid når jeg kjører oppover og får øye på låverosene tenker jeg: Herregud, så vakkert!

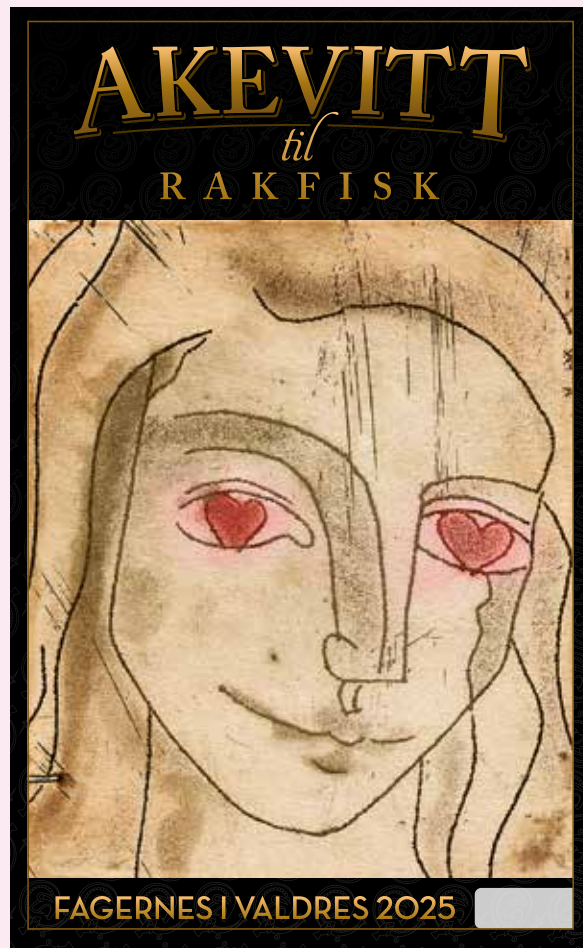
– Hva med motivet til rakfiskfestivalen, er det snart ferdig?

– Det blir faktisk til på Gubberud. Så jeg holder på og håper å bli klar denne uka. Jeg vil at den skal bli skikkelig bra, sier Bjørg.

Kunstneren er slett ikke fremmed for å lage etiketter.

Hun har tidligere blant annet slik til egne produkter, som sprudlevannet Lykkebobler og ginen hun står bak, med det smått geniale navnet Gintastic.

– Jeg visste ikke hva jeg skulle gjøre med all ripsen her på småbruket. Så da ble det en gin som inneholder smak fra de røde bærene. Og jeg ble jo litt stolt over å få til dette, forteller hun og smiler. Det er Hunsfos Bryggeri i Arendal som framstiller de edle dråpene, som lages i et lite



kvantum, bare rundt 1000 flasker årlig. Et av Bjørgs siste påfunn er Lykkebobler på boks.
– Det blir mye lettere å ta med seg i sekken, påpeker hun.

Om livet

50-åringen kan vel med rette karakteriseres som allsidig og mangslungen. I tillegg til å være kunstner driver hun blant annet som forfatter og foredragsholder. Hun vil inspirere andre og formidler hverdagsfilosofi - om livet, lykken, sorgen, kjærligheten og ikke minst motet – til å leve det livet som vi drømmer om.

– Jeg driver også en kunstscole i Gambia. Den går kjempebra. Elevene lærer å lage farger av det de finner i naturen. De selger kunsten sin og greier faktisk å leve av det, sier Bjørg med sin sedvanlige entusiasme.

En annen hjertesak er Landsforeningen Hjertefred. Den startet hun for 20 år siden, da hennes mann døde.

Foreningen finnes nå på 27 steder landet rundt.
– Hvert år kommer det for eksempel 5000 mennesker til et arrangement som foreningen har i Sandvika, forteller hun.

Lykkelig

«Konseptet startet som et gratis, livssynsnøytalt minnearrangement på Allehelgensdagen, etter initiativ fra kunstneren Björg Thorhallsdóttir som ble enke i en alder av 30 år. Björg ønsket at hennes to år gamle sønn, Tolli, skulle få være med og minnes sin pappa i glede på Allehelgensdagen. Hensikten med arrangementet er å gjøre det lettere å snakke om døden og det vonde, hylle de gode minnene etter dem vi har mistet, bearbeide sorgen, samt feire

kjærligheten og livsgleden, og ta bedre vare på oss selv og hverandre», skriver hun selv på sin nettside, bjorgthorhallsdottir.com.

Blant hennes mange andre hjertesaker er arbeid for rusmisbrukere, for Krisesenteret i Oslo, UngOslo barnehjemsbarn, et prosjekt som hjelper alenemødre i Uganda, voldsutsatte kvinner i Sudan og Foreningen for barnepalliasjon - der hun er ambassadør.

– Det gjør meg så lykkelig å hjelpe, slår Bjørg fast.

Magien

Hun er også ambassadør for 1,6 millionerklubben for kvinners helse i Norge. Det ble antakelig ikke mindre aktuelt etter at Bjørg selv nylig deltok i realityserien «16 ukers helvete» på tv.

– Jeg har blitt helfrelst på trening og har fått en helt ny tilværelse. I mai løp jeg halvmaraton på Valdresflya, sammen med Torbjørn, som også har blitt hekta på trening, avslører hun.

Torbjørn heter Kjellman til etternavn, kommer fra Aurdal og er Bjørgs nye kjærlighet på Gubberud.

– Han er helt fantastisk, sier hun og ler.
Til Sør-Aurdal og småbruket Gubberud flyttet altså Bjørg i januar 2024. Nå oppholder hun seg der omtrent hver andre uke.

– Jeg kjøpte stedet i 2022. Og selv om det har vært utfordringer med å få satt alt i stand, angrer jeg ikke en dag på anskaffelsen. Som sagt, jeg har alltid elsket Valdres. Og det er på Gubberud at magien skjer og kunsten blir skapt, slår hun fast.

Alt du trenger til HUS OG HYTTE



VEDOVN, PEIS OG PANELOVNER

Vi har alt du trenger for
å holde varmen i vinter.



VI HAR ALT TIL DINE MALEPROSJEKTER

Vi hjelper deg å velge rett farge
og riktig utstyr til jobben.

Bestill LEVERING HJEM fra Montér Beitostølen, Montér Kvismo og Montér Storefoss



Montér Beitostølen
Bygdivegen 3764, 2953 Beitostølen
Tlf: 40 00 01 75
e-post: post@storefoss.no

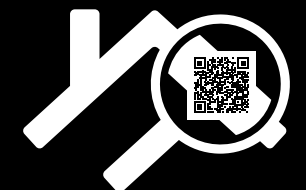
Montér Kvismo
Tyinnvegen 3610, 2973 Ryfoss
Tlf: 61 36 81 85
e-post: monter@kvismo.no

Montér Storefoss
Vølbusvegen 20, 2940 Heggnes
Tlf: 61 34 00 48
e-post: post@storefoss.no

Er taket ditt eldre enn 20 år?

BESTILL GRATIS* TAKSJEKK I DAG!

*Gjelder ikke flate tak eller næringsbygg.



Ta kontakt eller registrer henvendelsen på
monter.no - Vi tar kontakt innen 10 dager
og avtaler tid for taksjekk.

Isola Plannja SKAPNES Benders ALSVÅG

Montér

MENY

LOKALMATTELLET

Torsdag 30. og fredag 31. oktober
kl 11:00 - 18:00

RAKFISKLEFSE

Rakfisk fra Valdres i god lefse, purreløk og rømme

kr. 205,-

BERNAISE BURGER

Angus fra Piltingsrud gard. 150 grams hamburger med husets brioche, grillet med pesto, løk, tomat, paprika og salat. Serveres med urtebakt potet

kr 225,-

HEIMATT BURGER

Angus fra Piltingsrud gard. 150 grams hamburger med bacon, husets brioche, grillet med pesto, tomatdressing, salat, tomat, paprika og rømmedressing. Serveres med urtebakt potet

kr 225,-

VALDRES BURGER

Angus fra Piltingsrud gard. 150 grams hamburger med husets brioche, grillet med setersmør, brie fra Wangensten, pesto og ruccola. Serveres med urtebakt potet

kr 225,-

GJÆRBAKST FRA KAFÉ HEIMATT

Solskinnsbolle, kanelknote og vaniljeflette med sjokolade

kr 50,-

Kaffe, mineralvann og godt drikke fra lokalt bryggeri kjøper du i SkiferBar.

Festivalens mattilbud er i samarbeid med Kafé Heimatt



Stolte medlemmer av Visit Valdres

Familien Nibstad på Storefjell Resort Hotel kan se tilbake på 95 års sammenhengende drift. Om ikke alle, så i hvert fall svært mange av disse årene har de følt en sterk tilknytning til Valdres.

– Vi er stolte medlemmer av Visit Valdres, erklærer brødrene Andreas, Simen og Fredrik Nibstad. Trioen er alle sønner av Hans, med samme etternavn. Og de representerer enda en ny generasjon ved det tradisjonsrike stedet, 1001 meter over havet på Golsfjellet. Det tredje generasjonsskiftet i løpet av disse 95 årene foregikk så seint som ved siste nyttår.

Vertskapsrollen

– Da kom vi alle tre inn på eiersida og sitter nå på en majoritetsandel i selskapet. Men to av de fire tidligere eierne og driverne, våre onkler Arne og Lars, er stadig med som eiere. Og alle de fire eldre brødrene er ennå aktive og i full drift, forteller Andreas, som i likhet med sine to brødre «bare» kaller seg vertskap. De kjenner naturligvis godt en kollega som Atle Hovi på Beitostølen. Og brødrene deler hans budskap formidlet gjennom boka «Kunden er sjefen». Sånn sett er selvsagt vertskapsrollen alfa og omega. – Her må alle omtrent gjøre alt, oss inkludert. Vi har ansatt en hotellsjef som også er daglig leder. Hun heter Hanne Hammer Tjernø og har jobbet her i 40 år, opplyser Andreas. Han legger til at eiergruppa, daglig leder og styreleder - som heter Ove Jokerud og kommer fra Krødsherad - har ukentlige arbeidsmøter. Så her er lite overlatt til tilfældighetene, selv om mye av arbeidet nødvendigvis må utføres på en kjapp og uformell måte.

Imponert

– Dere setter altså pris på forbindelsen med Valdres? – Absolutt, vi synes valdrisene er flinke. Ikke minst er vi imponert over måten som Valdres har organisert seg. Innenfor vår bransje har dere ett selskap, Visit Valdres. I Hallingdal er det seks destinasjonsselskaper, ett i hver kommune. Men vi er jo naturligvis også medlemmer i Visit Gol, svarer de tre brødrene og tilføyer at det har vært forsøkt flere ganger å få til et Visit Hallingdal, hittil uten å lykkes.

De sterke båndene til Valdres kommer selvsagt mye på grunn av geografien, for Storefjell ligger «i løypa» for folk som ferdes over fjellet herfra. – Mange flotte turtilbud, for eksempel sykkelruta Mjølkevegen, passerer jo både Valdres og Hallingdal. Dette er et veldig flott og etterspurt tilbud blant turistene, der alle aktører samarbeider godt, framhever Andreas. Storefjell er også med i samarbeidet som alpinanleggene i Valdres har, om det såkalte valdreskortet.

Komplett tilbud

Hotellet har samarbeidet med Norsk Rakfiskfestival siden den ble aksjeselskap i 2012. Også i år er stedet en god samarbeidspartner for festivalen på Fagernes. Blant annet skal mange av artistene innlosjeres på 1001 meter over havet. – Rakfiskhelga er alltid meget godt belagt. Vi har et stort

«Vi synes valdrisene er flinke. Ikke minst er vi imponert over måten som Valdres har organisert seg»

spenn av gjester, det kan være firmaer, vennegjenger og par som reiser sammen. Og vi setter opp busser, slik at folk kan få med seg det som skjer på Fagernes om dagen. Seinere kan folk nyte måltidet i ro og fred her oppe. Vi tror det er et godt alternativ for ganske mange, på mange måter kompletterer dette tilbudet, mener brødrene Nibstad. Storefjell var i flere år også såkalt folkejuryhotell, der gjestene smakte på og stemte fram den fisken de syntes var best. Dette opplegget er avsluttet i Valdres. Men ikke på Storefjell.



Andreas (th), Simen og Fredrik Nibstad er den nye generasjonen drivere på Storefjell.

– Vi kjøper inn fisk fra alle produsentene i Valdres. Og vi pleier å ha med en fra Hallingdal. Så er det smaking og avstemning. Folk synes fortsatt dette er stas, sier Andreas.

Flygerfamilie

Hotellet på Golsfjellet har hatt en fast programleder, Ove Thorshaug, i en årrekke på rakfiskhelgene sine. Han er ekte halling, kan det meste om rakfisk og har masse gode historier på lager. – Rakfiskfestivalen betyr mye for oss, så vi håper på mye folk også denne høsten, fortsetter brødrene Nibstad. Storefjell har ellers rakfisk fra Valdres på menyen i sin buffet store deler av året. De arrangerer også egne rakfisklag på hotellet dersom folk ønsker det. – Vi har plass til over 400 gjester i spisesalen vår. Så her er det garantert god stemning, særlig hvis vi får fullt hus, fastslår brødrene. De kan også avsløre en annen, langvarig og tradisjonsrik tilknytning til Valdres - nemlig gjennom Valdres Flyklubb. – Både vår far Hans og hans brødre Lars og Arne var aktive medlemmer der. Men da Valdres Flyklubb flyttet til Leirin, ble det blåst nytt liv i Hallingdal Flyklubb. Den holder til på Klanten, rett borti hogget her, forteller brødrene, som alle er medlemmer av begge de to flyklubbene - og aktive sportsflygere.

Tradisjonsrikt

Storefjell Sæterhotell, som var navnet i starten, ble bygd av Gunhild og Knut Nibstad i 1930. Med 30 sengeplasser ble det begynnelsen på et reiselivseventyr grunnleggerne neppe hadde drømt om. I 1956 overtok Gerd og Andres Nibstad driften av hotellet. Sammen videreutviklet de stedet nærmest kontinuerlig til de overlot driften til sine barn på slutten av åttitallet. Etter utbygginger de senere årene har hotellet hele 300 rom med tilhørende fasiliteter for både kurs- og konferansegjester samt ferie- og fritidsmarkedet. Hotellet satser på en rekke store arrangement året gjennom og har et tilbud for alle. Men brødrene Nibstad innrømmer at det kan være en utfordring å fylle et så stort hotell til enhver tid. – Men hittil har det gått rimelig greit, sier de og har stor tro på framtida for Storefjell Resort Hotel. Nye og viktige bidrag i så måte er 24 leiligheter, med til sammen 150 sengeplasser. Disse byggene er oppført av Valdresbygg AS på Fagernes. – Alle leilighetene har høy standard og der kan de som ønsker det ha selvhushold. Dette er et godt supplement til rene hotellrom, som vi nå har drevet med i over 90 år, avslutter brødrene Nibstad og smiler.

BYFANTEN

TORSDAG 30. OKTOBER

20:00
BARE EGIL BAND

Bare Egil Band er kjent for sin humoristiske og ironiske tilnærming til musikk, med tekster som spenner fra det absurde til det politiske. Bare Egil Band lover en variert konsertopplevelse, men dette er en grov overdrivelse. Det blir som vanlig akustisk gitarspilling og en sangstil som spenner fra mumlesynging til skriking. Men underholdende blir det! Nokså!

LÅVVO

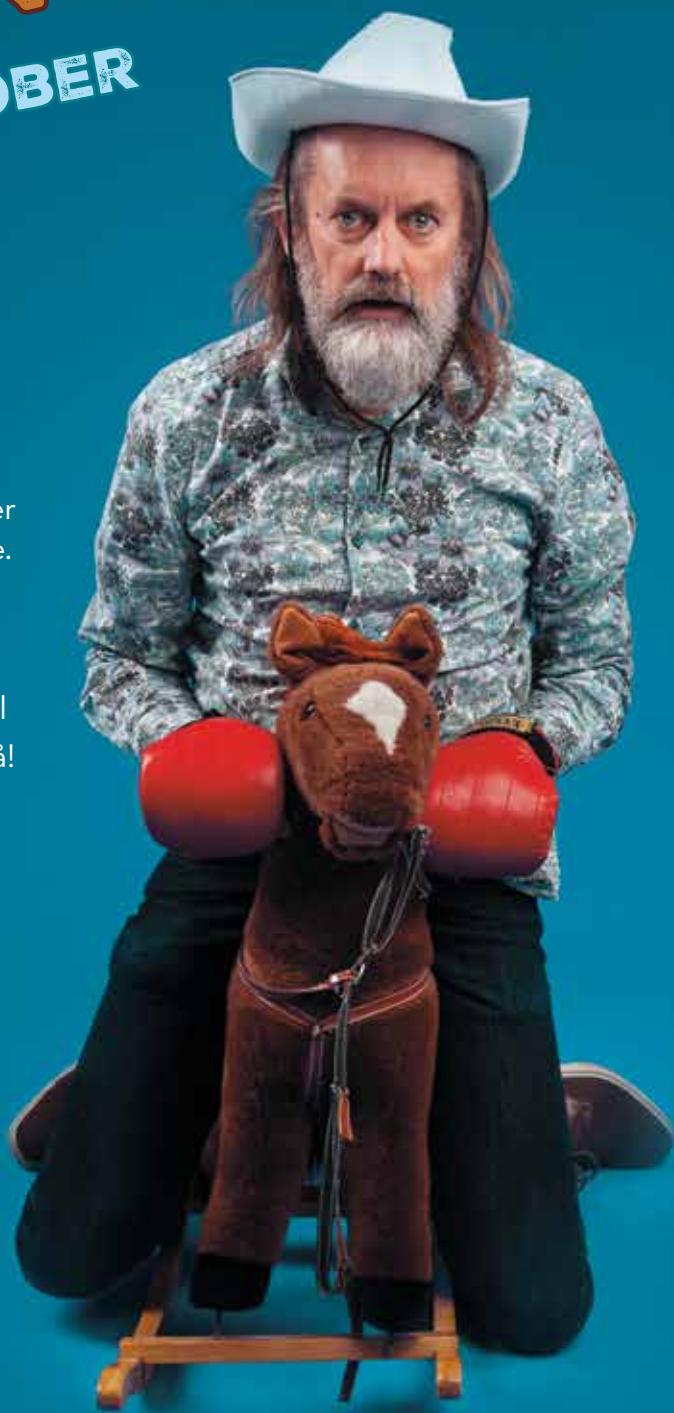


Foto: Elisabeth Jakobsen

22:00 STRANDINGARNA
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 sent vil glemme. Det viser seg at låtene "Opel", "Rasing", "Fest i Røn" og "Bygdafest" er like aktuelle i dag som for femten år siden. Låtene er mange, og historiene er lange. En lovnad fra bandet selv er at det i aller høyeste grad blir trøkk, klang og allsang hele veien!



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 høy 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 Trøsvik. I 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



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, derfor har vi 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

– Vi gleder oss til rakfiskfestivalen. Det alltid 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 Kolbjørnhus 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



Satser stort i sitt 60. år



Randi, Endre med barnebarnet Olav (1) på armen og Lage foran det 750 kvadratmeter store nybygget.

26. april 1965 etablerte tvillingbrødrene og gardbrukerne Trygve og Ola Røn, sammen med gardbruker Ola Ulven, bedriften Valdres Ørretoppdrett.

Da gikk de inn med 10.000 kroner hver i investeringskapital. 60 år seinere står Røn Gard sitt nye klekkeri- og startforingsanlegg til 30 millioner kroner klart.

Fjorårets dobbeltvinnere av rakfiskfestivalens fagjurypris - for øvrig deres femte dobbeltseier i festivalens historie - satser stort for å få enda bedre kvalitet på fisken. – Og vi har ikke lavere ambisjoner i år. Presset ligger på oss, erklærer Randi, Endre og Lage Røn, med smilet i munnvikene - men med alvor i bakgrunnen. Som kjent driver de både Røn Gard - som er videreføringa av Valdres Ørretoppdrett - og Lofoss Fisk. Rakfisken fra disse to besatte første- og andre plassene hos fagjuryen under fjorårets festival.

Jubileumsmarkering

Og dette året kan de altså se tilbake på hele seks tiårs sammenhengende virksomhet ved Pjåten i Røn. – Det må vel bli ei jubileumsmarkering i løpet av året, sier Endre. – Blir det ny bok også? – Nei, vi får se når vi fyller 75, svarer Randi og smiler. For det var hun som førte 50-årsjubileumsboka i pennen. Og der leser vi blant mye annet at «bedriften skulle opp-

drette regnbueørret fra rognstadiet, og etter hvert ble det vedtatt at de også skulle produsere matfisk til produksjon av rakfisk». Fiskeanlegget ble etablert på eiendommen til Trygve Røn, i Pjåten og langs strandlinja ved utløpet av Pjåtefossen. Samlet areal i 1965 ble bokført til seks dekar. Klekkeriet ble også bygd i 1965. Matfisken gikk den gangen i merder ute i fjorden.

Stor investering

– I 1992/1993 flyttet vi dette opp på land. Det var også en stor investering, sier Endre. – Når begynte dere å tenke på nyanlegget som nå er ferdig? – Det har kvernet i hodet i 10 år. Men det var først for tre år siden vi begynte å tegne utkast til råbygget. Det betydelige løftet har sin fremste årsak i nye miljøkrav, både krav som allerede har kommet og krav som ennå ikke er klare. Myndighetene arbeider både med dette samt ønsket fra produsentene i Valdres om å få økt sine produksjonskvoter. Her jobber de tett sammen med Valdres Næringshage og «gamleordføreren» i Vang, Vidar Eltun, som arbeider der som prosjektleder. – Etterspørselen etter fisken er i alle fall stor. Vi er utsolgt

hvert eneste år. Salg til butikkene må vi stoppe ganske tidlig, siden vi ikke greier å produsere nok. Ved økt volum får vi muligheten til å ansette folk i faste stillinger. Det nye anlegget er bygd også med tanke på dette, forklarer Randi, Endre og Lage.

Kvaliteten

Men faren for smitte på fisken er samtidig en viktig grunn for det nye klekkeri- og startforingsanlegget. – All produksjon som er basert på vann er sårbar. Vi følger med hele tida som best vi kan, blant annet med ulike alarmer. Og skulle noe skje har vi muligheten til å ha settefisk og matfisk på forskjellige steder, sier Endre. Kvalitet i alle ledd er dessuten av aller ypperste betydning for rakfiskproduksentene i Røn.

– Det nye anlegget er en viktig del i dette. Og til sjuende og sist er det selvsagt kundene som nyter godt av at sluttproduktet smaker best mulig, fortsetter han.

Nybygget på 750 kvadratmeter grunnflate har for lengst kommet under tak.



Olav og bestefar kikker på 50-årsjubileumsboka.



Noen av de store kummene inne i nybygget.

Randi noterer bestillinger på rakfisk.

Alt av tekniske installasjoner er på plass. I kjelleren under rommet med de store karene er mesteparten av dette utstyret plassert. Litt arbeid gjenstår her og der, men det er ingen store ting.

– Vi regner med å være helt ferdige i løpet av høsten, sier Endre, som har fungert som prosjektleder i hele prosessen.

Inne i bygget finnes blant annet åtte store kar med plass til å føre opp fiskeyngelen. Her er også et klekkeskap, der skuffene har plass til hele 360.000 rognkorn. Der blir rogn lagt inn i oppvarmet vann, før yngelen blir klekt. 360.000 yngel er riktignok maksimal produksjon. Til å begynne med regner de ikke med å klekke så mange.

Visningsrom

Røn Gard bruker naturligvis mye av yngelen i egen produksjon, men forsyner også flere av de andre produsentene i Valdres.

– Vi har et veldig godt samarbeid. De andre har allerede ytret ønske om å få komme hit og se på nyanlegget. Og det skal de selvsagt få lov til, sier de tre med et smil.

For litt oppe i høyden i den ene enden av nybygget har det blitt et eget visningsrom på 25-30 kvadratmeter. Her tenker rakfiskprodusentene å ta med folk som ønsker å se produksjonen på nært hold. I lang tid har de hatt henvendelser fra mange som vil komme på besøk.

– 30. mai var det en gjeng folk blant annet fra Lions-klubben på Strømmen her. Det var våre første gjester i visningsrommet, forteller Randi fornøyd, mens hun danderer litt rakfisk, et familiebilde, jubileumsboka og noen brosjyrer på et bord.

Tanken er naturligvis også å by de besøkende på en smakebit av rakfisken, for dem som ønsker dette - og det skulle

vi tro er de aller fleste. For kvaliteten på fisken fra Røn Gard og Lofoss Fisk har bare blitt bedre og bedre i løpet av disse 60 åra.

Framtida

Gjennom hele denne perioden har virksomheten hatt konstant fokus på videre utvikling. Blant de store milepælene var som nevnt da anlegget måtte flyttes fra fjord til land. Beskjeden fra myndighetene kom sist på 1980-tallet. Fem betongkummer og ett forhus sto ferdig i 1993. Etter at dette var fullført forsto eierne at markedet bød på nye muligheter: «Markedet for settefisk og rakfisk var stigende og karene var tilfreds med utviklingen. De forsto nå at dette kunne bli en god butikk om de unngikk uhell», heter det i 50-årsjubileumsboka.

Fortsatt er de nåværende eierne vitale, og fulle av energi og pågangsmot, tross hard jobbing i flere tiår. De ser for seg videre innsats for bedriften, men tenker naturligvis også på framtida og hvem som skal drive fiskeproduksjonen om noen år.

– Ingenting er bestemt. Jeg har tre unger og Lage to. Men i den seinere tida er det Trygve (27), som har vært mest med i driften. Han har også vært med på diskusjonene omkring nyanlegget. Og siden han er utdannet tømrer har han ellers vært med og jobbet mye. Men han driver egen virksomhet i Røn med sitt dekkfirma, så vi får se hva som skjer i åra som kommer, avslutter Endre.

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

NETTSEIDE: www.lofossfisk.no



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

NETTSEIDE: www.roengard.no



TJUVSTARTEN

FREDAG 31 . OKTOBER

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

19:30 SKINN

SKINN er Hortensbandet med catchy, fengende melodier, frekke gitarriff og finurlige norske tekster. Sukker og salt -opp og nedturer. Heartland rock på norsk! Live er dette bandet en bombe! Musikalsk og sjangermessig styrer bandet innom Springsteen, Petty, Lundell, Winnerbäck og War On Drugs før de lander på en egen plass fylt av oppturer og nedturer.

21:00 GUNSLINGERS

For aller første gang på Rakfiskfestivalen! På konsertene med Gunslingers vil publikum få servert et fullspekket show. Kjemien mellom scene og publikum er unik, og det er ingen tvil om at disse karene var laget for å opptre på scenen. Det å være på konsert med Gunslingers kan oppleves som et ordentlig serotonin tilskudd og ikke minst - det gir deg et minne du sent (eller aldri) vil glemme.

23:00 VASSENDGUTANE

Stikkord er glede, party og et band som virkelig inkluderer sitt publikum fra første strofe. Bandet legger stor vekt på kvalitet og det visuelle uttrykket. Det blir råning, ungkarer og hjortejakt. - Og selvfølgelig slagerne Ungkar med dobbelseng, Granada, Hjortejakt, Longt inne i En Fjord og Skrekkræude Rapala. Gled deg!



STORTELTET!

GUNSLINGERS





Billetter til
Rakfiskfestivalen
får du kjøpt hos
Kitch'n

SHOPPING I FAGERNES

19 butikker under samme tak



NOE NYTT TIL HJEMMET?

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



MOTE TIL HVERDAG OG FEST

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



MAT OG DRIKKE

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



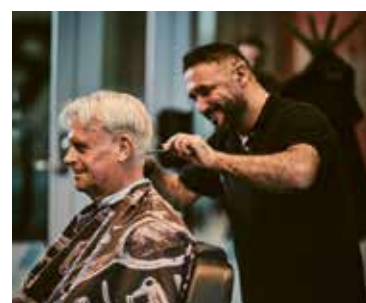
UNN DEG EN LITEN PAUSE

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



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.



GODT FOR KROPP OG SJEL

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



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

EUROSPAR: Man.-fre. 08-21, lør. 08-18
POWER: Man.-fre. 10-18, lør. 10-16
RUSTA: Man.-fre. 10-20, lør. 10-18
VITUSAPOTEK: Man.-tors. 09-18 fre. 09-20 lør. 09-16
Fagerneskjopesenter.no / Følg oss  

FAGERNES
SENTER

SETT AV HELGA NÅ!

5. - 7. NOVEMBER 2026



Foto: Cathrine Dokken

RAKFISK
FESTIVALEN



Ola Stee, opprinnelig fra Vestre Slidre, kom med utstyr til festivalen.

Siden 2017 har Knut Pedersen fra Gol vært en av drikkevareleverandøren Ringnes' sine nøkkelpersoner på Fagernes i forbindelse med rakfiskfestivalen.

– Her er alt bestandig på stell, sier han fornøyd.

Og Knut slår fast at noe bedre finner ikke han på festivalfronten.

– Dette er den beste festivalen jeg er med på, sier han, som opp gjennom åra har jobbet på mange lignende arrangement.

Golingen er servicetekniker for Ringnes. Sammen med sine kollegaer sørger han for at alt av barer blir rigget opp i lavvoen og i storteltet.

– Vi kommer til Fagernes tirsdagen før det hele braker løs. Og så er vi til stede fram til søndag, for å påse at alt fungerer som det skal alle dagene, forteller han. I fjor gikk alt knirkefritt. Men det har vært år hvor man gikk tomt for drikkevarer.

– Vi har sjølsagt med ekstra forsyninger dersom det skulle skje, sier Knut.

De siste tre åra har det også vært en såkalt rocktailbar. Der kan folk kjøpe cider og rusbrus. Men volumet her er atskillig mindre.

Mannen fra Gol har jobbet hos Ringnes i åtte år. Han dekker området fra Tyn i vest til Hønefoss og Vikersund i sør som servicetekniker.

Under festivalen i 2024 var de fire stykker fra selskapet som var til stede.

– Og jeg kommer i hvert fall tilbake neste år. Også mine kollegaer likte seg svært godt, sier Knut.

Han får ikke fullrost samarbeidet med Håvard Halvorsen og resten av gjengen som legger alt til rette.

– Det meste går nærmest av seg sjøl. Alt blir fikset, uansett hvem du spør. Så her har de en vanvittig samling med bra folk. Og så blir du satt veldig pris på når du kommer hit, slår Knut fast med et smil.

Han får følge av Ringnes sin ansvarlige for Valdres, Petter Dahl.

– Vi har et fantastisk samarbeid med rakfiskfestivalen. Alt er så velorganisert at jeg vil gi arrangementet terningkast seks

Knut Pedersen (th) og Lars Bettum fra Ringnes trivdes godt under festivalen og gjør en svært god jobb med opplegget for drikkevarene.

over hele linja, sier han og legger til at det naturligvis er viktig for selskapet å ha fornøyde kunder.

Dahl tror også opplevelsen av det gode samarbeidet er gjensidig. Dette bekrefter festivalsjef Håvard Halvorsen.

– Vi har faktisk samarbeidet med Ringnes helt siden festivalen startet. Men vi kan vel si at det ble formalisert i nyere tid. Og vårt felles fokus har hele tida vært å løfte opplevelsen for publikum, ikke nødvendigvis å selge mest mulig øl, sier han.

«Alt er så velorganisert at jeg vil gi arrangementet terningkast seks over hele linja»

Halvorsen legger til at Ringnes også er veldig opptatt av festivalen skal ha en god utvikling.

– De legger til rette for gode, tekniske løsninger, slik at alt fungerer mest mulig sømløst. Alt rigges i forkant for at det skal fungere best mulig, forklarer festivalsjefen, som også framhever Rocktail Bar som en vellykket nyvinning.



Halvorsen vektlegger at samarbeidet over tid har resultert i gjensidig tillit og lojalitet.

– Vi er svært lydhøre overfor hverandres ønsker og behov, sier han.

Prisen som festivalen betaler til Ringnes har naturligvis noe å si, men den betyr ikke alt.

– Vi har naturligvis hatt tilbud fra deres konkurrenter. Men ingen har så langt greid å matche den totalen som Ringnes gir oss. De er rett og slett på pallen hele tida. Det er nok en av de viktigste årsakene til det langvarige samarbeidet, fastslår festivalsjefen.

Han løfter også fram at Ringnes opp gjennom åra har brukt rakfiskfestivalen til å teste ut nye, tekniske løsninger.

– En gang prøvde de en innretning som fylte glassene fra bunnen. Det forsvant ganske fort. Men vi opplever at Ringnes er genuint opptatt av at alt skal fungere 100 prosent, avslutter Halvorsen.

LÅVVO

ANNE FAGERMO OG
AKERHAUGEN BAND

FREDAG 31. OKTOBER
LØRDAG 1. NOVEMBER

JT LAURITSEN &
THE BUCKSHOT HUNTERS

VAN RAVENS TRIO

TO TULLEBUKKER
OG ET PIANO

GLIMMER
TWINS

SPLITTER PINE

HILLABABIES



LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE



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 sjøhushold, men siden slutten av 1960-tallet har rakfisk vært hovednæringa på garden.

Gårdsbutikken er åpen sju dager i uka, se åpningstider på www.noraker.no. Rakfisk står som før i sentrum, men det lages også røkt og gravet fisk på Noraker. I gårdsbutikken selges det også et bredt spekter av andre gårdsmatprodukt 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 rakfiskproduksjon.

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

NORAKER GÅRD, 2910 AUARDAL
TELEFON: 61 36 23 64 / 412 01 212
E-POST: nils@noraker.no
NETTSIDE: www.noraker.no





Festivalen

- er en kjemperessurs for Valdres

Trond Blindheim arbeider som dosent ved Høyskolen Kristiania. Han er en av landets fremste innenfor markedsføring og merkevarebygging.

– Jeg synes Rakfiskfestivalen har truffet veldig godt med å bygge en sterk merkevare, slår han fast.

Han fortsetter med å si at arrangørene har klart å løfte noe så særnorsk og lokalt som rakfisk. Og samtidig gjort det til noe mange gleder seg til hvert år, uavhengig av om de faktisk spiser rakfisk eller ikke.

– Jeg har ikke vært der selv, trass i at jeg har besøkt mange Beatles- og Bob Dylan-festivaler på Beitostølen. Men jeg har hørt at det skal være en helt fantastisk fin stemning på Fagernes. Og at fellesskapet er like viktig som selve rakfisken, tilføyer Blindheim, som er utdannet sosiolog.

Inkluderende

Han mener man har klart å skape en festival som oppleves som ekte, uhøytidelig og inkluderende.

– Og det jo akkurat det som skal til for at folk kommer igjen og igjen, år etter år. Det er utrolig vakkert i Valdres, men destinasjonen har klart å markedsføre seg som noe langt mer enn bare fjell og natur. Jeg har en følelse av at Valdres Natur- og Kulturpark har klart å markedsføre regionen som et sted med unik natur, lokal stolthet, mat-tradisjoner, kultur og bærekraft. De vet kort og godt hva merkevaren Valdres står for, og hvordan destinasjonen skal markedsføres, fortsetter dosenten begeistret. Han synes det er veldig lett å bli glad i stedet og folkene her, enten man bor her, har hytte her, kommer dit ofte som han og hans familie eller bare besøker det en gang i året.

– Jeg har vært der utallige ganger, så jeg er litt på hjemmebane når jeg er i Valdres, sier Blindheim.

Rolig og ujålete

– Hvilke forventninger og inntrykk har du når du tenker på Valdres?

– Jeg tenker på autenticitet, tradisjon, lange slakke bakker, vakker natur, gode restauranter og mange hyggelige folk. Det er noe rolig og ujålete med Valdres som jeg liker, men også lokal mat, førsteklasses restauranter og historier.

– I hvilken grad bidrar Rakfiskfestivalen til å styrke omdømmet til Valdres?

«Den trekker folk til Valdres, får mediedekning og skaper positivt engasjement, og ikke minst: Folk kommer tilbake år etter år»

Trond Blindheim

– Festivalen er en kjemperessurs for regionen. Den trekker folk til Valdres, får mediedekning og skaper positivt engasjement, og ikke minst: Folk kommer tilbake år etter år. Det er ganske unikt, og det bygger stolthet og identitet. Festivalen er en viktig ambassadør for Valdres.
– Hva tenker du om det sosialantropologiske perspektivet, festivalen som ritual?
– Jeg synes det er et interessant innspill. Jeg er sikker på at festivalen fungerer som et ritual folk samler seg rundt en gang i året, noe man gjør sammen som gir en følelse av tilhørighet. En inkluderende opplevelse som har fast plass i kalenderen, sier sosiologen.

Smart tidspunkt

– Hva tenker du om tidspunktet i november som en mulig nøkkel til suksess?
– November er litt grå og stille, i hvert fall for oss oslofolk. Mange savner noe å glede seg til. Så det at Rakfiskfestivalen kommer i november gir deltakerne noe å se fram til, noe som bryter med hverdagen. Jeg tror at tidspunktet er en av de smarte, men litt undervurderte faktorene bak suksessen, mener Blindheim.
Han tilføyer at en videre suksessfaktor kan være å ta vare på det ekte og lokale, som er kjernen i det som gjør festivalen spesiell.
– Det kan også være lurt å se på hvordan man kan engasjere yngre målgrupper og kanskje skape opplevelser spesielt rettet mot dem. Og så tenker jeg at festivalen er en anledning til å markedsføre Valdres i vid forstand, med matkultur og naturopplevelser som fellesnevner. Kanskje kurs, foredrag eller små arrangementer som bygger opp mot selve festivalen, antyder han.

Unikt og ekte

– Hva er de viktigste elementene i god merkevarebygging, på generelt grunnlag?

– For meg handler stedsposisjonering og destinasjonsmarkedsføring om å være tydelig på det som er unikt og ekte. Folk merker fort om noe er påtatt. Jeg sier til studentene mine at folk søker det ekte i alt det falske. Å skape følelser og relasjoner er det folk husker og ønsker å komme tilbake for. Merkevarer som lykkes over tid er ofte de som tør å være seg selv og evner å engasjere, ikke bare selge, selge og selge, mener Trond Blindheim.
Daglig leder for Norsk Rakfiskfestival, Håvard Halvorsen, ble svært glad da han leste svarene fra sosiologen ved Høyskolen Kristiania.
– Momenter som en ujålete festival der alle kan møtes understreker at vi må ha gjort mye riktig med vår egen merkevarebygging. Og det har vært helt bevisst å få festivalen inn i et spor med ekte opplevelser og ikke noe jugl, kommenterer han.

Vet hva de får

– Hva tenker du om å komme med endringer fra et år til neste?
– Jeg tror det er viktig å være tro mot vårt eget konsept. Det dukker sikkert opp noen nye ting hvert år, men det er veldig betydningsfullt at folk vet hva de får når de kommer på rakfiskfestivalen.
– Og hva med Blindheims forslag om å rette flere tiltak inn mot ungdommen?
– Det er fornuftig og noe vi faktisk også har forsøkt, særlig etter pandemien. Blant annet samarbeider vi tett med ungdomsgrupper, for eksempel gjennom russegruppene som arbeider under festivalen. Og det er nok svært mange unge som tar med seg vennene sine til denne møteplassen, for med stolthet å vise fram Valdres, mener Halvorsen, som tror mange flere yngre har fått en forbedret oppfatning av festivalen og at de kanskje også skaffer seg et slags eierskap til den.
Festivalens daglige leder framhever videre det nære

samarbeidet med Valdres Natur- og Kulturpark (VNK).
– Valdres som region har nok også hatt stor nytte av dette i sitt arbeid med å bygge merkevare, mener Halvorsen.

Merkevarebygging skjer i samhandling

Daglig leder Bente Lindahl og markedssjef/kreativ leder Henning Wangsnes i VNK deler fullt ut Halvorsens oppfatning.
– Rakfiskfestivalen, sammen med de andre ni festivalene i festivalnettverket, er kjempemotorer i arbeidet med å løfte fram regionen.

– Og dette er det viktigst for VNK, at vi jobber i fellesskap med dette som mål. Merkevaren Valdres er allerede godt kjent, påpeker Lindahl.
Wangsnes understreker at alle de unike opplevelsene og arrangementene som Valdres kan by på, er veldig viktige i merkevarebygginga.
– Og fra mitt ståsted kan naturligvis ikke en god merkevare bygges uten samhandling med alle rundt oss - og som tror på det samme, legger han til.

Utstillingsvindu

Lindahl og Wangsnes trekker en parallell til slagordet «Valdres skjerper sansene».
– Rakfiskfestivalen underbygger jo det fullstendig. Se bare på alt fokuset mot lokal mat. Festivalen har blitt et møtepunkt og et utstillingsvindu, både for mat fra Valdres og fra landet ellers. Den er jo Innlandets største matfestival, framhever de to.
V NK har i flere år også samarbeidet nært med festivalen for å utvikle lokalmatteltet videre.
Som kreativ leder er Wangsnes særlig opptatt av kommunikasjon.
– Det har vært veldig artig å få være med og utvikle også denne delen av festivalen. Eksempelvis har vi fra 2013 hatt

«Årets rakfiskbilde». Dette har blitt så kjent og populært at folk faktisk ringer og tilbyr seg å være modell! I fjor hadde vi rakfiskens fotoboks, der utrolig mange vanlige besøkende stilte opp for å bli tatt bilde av. Og ikke å forglemme dette magasinet som folk nå leser. Det har vi også hatt som en viktig kommunikasjonskanal i mange år, med gode tilbakemeldinger fra leserne, sier han.

Foto: Anne-Marte Føer



Foto: Anne-Marte Føer



Lindahl



Wangsnes



Bratrud



Næss

Lokalsamfunnsutvikling

I VNK sin handlingsplan for 2025 heter det i innledningen: «Valdres Natur- og Kulturpark er eit samarbeid for lokalsamfunnsutvikling, som skal gje auka verdiskaping og livskraft. Dette skjer gjennom langsiktig merkevarebygging knytt til natur- og kulturverdiar, med fokus på lokal styring og berekraft. Samarbeid er utgangspunktet for måten vi jobbar på, saman med næringsliv, frivilligheit og det offentlege. I lokalsamfunnsutviklinga er bu- og blilyst viktig. Merkevarebygging i vid meining skal forsterke dette, og alt vi gjer skal bygge opp under dette. I Valdres er det mange deltidsinnbyggjarar, som i VNK skal vere meir lik ein innbyggjar enn ein besøkande. Oppgåvene våre tek utgangspunkt i eit langtidsprogram for 10 år, med seks innsatsområder. I den årlege handlingsplanen er dette grunnlaget, saman med FN's berekraftsmål. Samarbeid med Innlandet fylkeskommune og medlemskap i Norske parker og Europark er viktig for utviklinga av VNK og dei vi samarbeider med. Valdres skal i 2027 vera den fjellregion i Norge som har teke best tak i eiga utvikling. Utviklinga i Valdres skal ha sosial, miljømessig, økonomisk og kulturell berekraft. Utviklinga skal vere bygd på dei natur- og kulturverdiane Valdres har. Valdres skal vere Norges sterkaste regionale merkevare i 2027».

Sosialt lim

Som sosialantropolog Tom Bratrud, intervjuet i en annen artikkel i dette magasinet, mener Henning Wangsnes at rakfiskfestivalen har blitt et rituale for svært mange.

- Det har jeg sagt i en årrekke. Den er også et rituale for oss internt i VNK, med alle forberedelser og all jobbing vi gjør under festivalen. Arrangementet er også et ekstremt sterkt sosialt lim, som står for viktige felles verdier. Og den fungerer nok også for nokså mange som en markør for egen personlighet, sier han.
- Wangsnes peker videre på at rakfisk har de verdiene som en sterk merkevare skal ha:
 - Økonomisk verdi
 - Høy sosial verdi
 - Bærekraftig verdi
 - Kulturell verdi
- Sterke merkevarer differensierer folk, enten liker du det eller så liker du det ikke. Enten liker man rakfisk, eller så hater man det. Det samme gjelder også for kjente merkevarer som for eksempel Apple og Harley Davidson, spissformulerer Wangsnes.

Enkelt og genialt

Det er ikke noe nytt at rakfisk betraktes som en i dobbelt forstand knallsterk merkevare. Alt i 2002 konstaterte kjendiskokk Arne Brimi at Valdres hadde gjort en glimrende jobb med å etablere rakfisk som et unikt varemerke. Overfor avisa Valdres hyllet Brimi både fisken som produkt og måten regionen hadde gått fram på.

- Stadig flere vil prøve seg på dette markedet, men så langt er det bare Valdres som har greid det. Det er slik de gjør det i land der mat er kultur. Å opparbeide en merkevare som det Valdres har klart med rakfisk har en verdi på mellom 50 og 100 millioner kroner, sier de som forstår slikt. Så koster det 10 millioner i året å vedlikeholde merkevaren og det blir gjort gratis med denne festivalen. Den er i seg sjøl en markedsføring av rakfisk som forbrukeren til og med betaler for. Helt enkelt og genialt, uttalte Arne Brimi til avisa Valdres så tidlig som i november 2002.
- I 2001 tildelte Matmerk produktet spesialistmerket «Rakfisk fra Valdres».
- Dette er en liten verdensmarkering, sa Matmerks direktør Einar Ingvaldstad under tildelingen den gangen.

– Har fått fram en tydelig merkevare

Ole Næss er universitetslektor ved fakultet for økonomi og samfunnsvitenskap hos Universitetet i Innlandet. Han påpeker at en konsekvent visuell profil bidrar til å gjøre merkevaren lett gjenkjennelig.

- Her synes jeg aktørene i Valdres har gjort en sterk innsats for å få fram en tydelig merkevare, mener han. Næss utdyper dette med at kommunikasjonen og utformingen av natur- og kulturparken er preges av visuelle elementer som hyller regionens landskap. – Dette er viktig når man skal skille seg ut fra andre destinasjoner. Slik jeg ser det, bygger festivalen på en viktig del av norsk mat- og kulturtradisjon. Rakfisk er et produkt med sterk lokal forankring, og derfor framstår festivalen som autentisk og troverdig, sier universitetslektoren.

Helhetlig opplevelse

Næss peker videre på at rakfisk er en tradisjonell norsk rett, og festivalen skaper en historiefortelling som appellerer både til lokalbefolkningen og til besøkende utenfra.

- Festivalen er mer enn en matopplevelse, den kombinerer kulturelle elementer som musikk, dans, historie og håndverk. Dette bidrar til at deltakerne konsumerer en helhetlig opplevelse som styrker tilknytningen til merkevaren, fortsetter Næss.

Han legger til at festivalen også skaper minner og fellesskap gjennom en tydelig atmosfære. Dette bidrar til en positiv oppfatning av merkevaren.

- Ved å involvere lokale produsenter, næringsliv, artister og frivillige, skapes et inkluderende fellesskap rundt arrangementet. Dette samarbeidet øker rekkevidden til merkevaren og gir festivalen en sterk binding til lokalsamfunnet, mener han.

Moderne preg

Ut fra sin begrensede innsikt om natur- og kulturparken tenker universitetslektoren at den utnytter regionens sterke natur- og kulturressurser.

- Det fortelles historier om folk, tradisjoner, landskap og historie, som til sammen får fram hva Valdres som region står for. Valdres blir presentert som en region med flott natur og rikt kulturliv, og blir dermed attraktiv for både dem som søker naturopplevelser og dem som er interessert i kultur, framhever han.
- Næss legger til at både miljømessig og kulturell bærekraft virker å være sentrale i merkevarebyggingen av Valdres som destinasjon.
- Dette viser en bevissthet om å bevare og utvikle ressursene på en måte som både kommer innbyggerne og besøkende til gode. Jeg synes dette gir regionen et moderne preg, der tradisjon møtes med innovasjon og miljøbevissthet, fastslår han.

Stolte røtter

- Hvilke forventninger og hvilken oppfatning har du når du tenker på Valdres?
- Valdres framstår for meg som en region med storslått og variert natur, alt fra fjell til skog. Som en innfallsport til Jotunheimen tenker jeg at Valdres er skapt for å fremme fotturisme og friluftsliv. Gjerne med en fiskestang i sekken. Og da har man den nødvendige rammen for å bygge opp historiene om produksjon av rakfisk, i en ren og uberørt natur. Dette kan ha potensial langt utenfor Norges grenser på sikt, mener Ole Næss.
- Han sier videre at regionens sterke kulturelle tradisjoner og historiefortellinger også bidrar til oppfatningen av Valdres som et levende område med stolte røtter.
- Jeg tenker da spesielt på folkemusikk, tradisjonelt håndverk og folklore. Jeg tenker også at samtidig som Valdres er bevisst sin fortid, så framstår regionen også som moderne og tilpasningsdyktig. Dette bidrar til å gjøre regionen attraktiv for både turister og nye bosettere, tilføyer han.

Positiv omdømmebygging

- I hvilken grad tenker du at rakfiskfestivalen er med og styrker omdømmet til regionen?
- Festivalen er jo nasjonalt kjent og gir regionen en unik karakter. Rakfisk fra Valdres er jo virkelig en unik merkevare i Norge. Dette gir drahjelp til at Valdres oppfattes som et sted med rik historie, kultur og matglede. Etter mitt syn har arrangørene av festivalen virkelig bidratt til å sette Valdres på kartet på en måte svært få andre steder har klart. Det eneste alternativet jeg kan komme på, må være Martnan på Røros, der det er bygget opp en sterk merkevare rundt historien om lasskjørerne som kommer fra hele Sør-Norge og også Sverige med sine sleder, og skaper en eventyrlig ramme rundt arrangementet, mener Næss.
- Han sier også at rakfiskfestivalen kan sees som en inngangsport til resten av regionens tilbud, og dermed indirekte styrke hele regionens omdømme.
- Og dette har man klart på ganske få år, siden festivalens oppstart i 1993.
- Til sist vil jeg nevne at festivalen gir lokalbefolkningen en anledning til å feire sin identitet og kultur, noe som igjen kan styrke den lokale stoltheten og derfor bidrar til en positiv omdømmebygging. Dette samspillet mellom lokal identitet og ekstern synlighet er essensielt for en robust regional merkevare, presiserer universitetslektoren.

Digitale kanaler

På generelt grunnlag tenker Næss at det er fornuftig å legge et slikt arrangement utenom høysesongen for festivaler i Norge, som er sommeren. – Slik sikrer rakfiskfestivalen seg stor medieoppmerksomhet og står fram som noe mer enn et «Sommarspel». Jeg tror også Martnan på Røros i februar nyter godt av den sammen effekten, sier han.

- Har du noen gode råd og tips for at festivalen og Valdres kan utvikle seg til å bli enda bedre?
- Det er alltid farlig å gjøre for store endringer på en suksess, og jeg tror at en merkevare blir sterkere år for år hvis den er gjenkjennelig og konsistent. Særlig i Valdres som nordmenn forbinder med tradisjoner og en sterk kulturarv, svarer Næss.
- Han peker likevel på at det kan være et virkemiddel å øke satsingen på digitale kanaler for å nå ut til en bredere målgruppe, både nasjonalt og internasjonalt.
- Videoopptak, sosiale medier og interaktive nettsider kan bidra til å formidle den unike atmosfæren, og kan bidra til at nye generasjoner får øynene opp for rakfisk som tradisjonell matrett, som et godt alternativ til Grandiosa, sier han med et smil.



Foto: Anne-Marte Føer

Konsistent budskap

Men han understreker at man må unngå «Lotto-effekten», der Norges mest populære pengespill står i fare for å forsvinne, i takt med at spillerne blir stadig eldre.

– Det blir viktig å bygge på eksisterende assosiasjoner til rakfisk-kulturen, men samtidig legge til noen nye assosiasjoner som sikrer at totalproduktet framstår som tidsriktig. Det kan også være verdt å vurdere å videreutvikle bærekraft som en assosiasjon i kommunikasjonen. Dette kan inkludere alt fra miljøvennlig avfallshåndtering til støtte for lokale produsenter og kunstnere, kortreist mat, sier Næss. Han legger til at Valdres som destinasjon i alle fall for ham selv allerede har assosiasjoner til natur og renhet, som kan være et naturlig grunnlag for å styrke bærekraftsdimensjonen.

Du må kjenne ditt publikum og forstå hvilke behov, ønsker og verdier målgruppen har»

Ola Næss

– Hva er de viktigste elementene i en god merkevarebygging, på generelt grunnlag, ikke spesielt for Valdres?
– Som jeg allerede har vært inne på, mener jeg at all merkevarebygging må forankres i en reell og troverdig historie. Dette innebærer å ha et klart verdigrunnlag og å framstille et konsistent budskap om hvem man er. Uansett kommunikasjonskanal – enten det er gjennom visuell design, språk eller opplevelser – er det viktig at

budskapet forblir konsistent for å bygge gjenkjennelse og tillit over tid, svarer universitetslektoren.

Merkevarepyramiden

Etter hans syn bidrar en sterk merkevare til at man ikke bare selger et produkt eller en tjeneste, men en hel livsstil eller identitet.

– Uansett om det er et fysisk arrangement eller digital kommunikasjon, må man sikre at kundeopplevelsen alltid er på topp. Det handler om å levere mer enn bare en tjeneste – det handler om å skape minneverdige øyeblikk, påpeker Næss videre.

Det mest sentrale premisset ved merkevarebygging bygger på en sterk målgruppeforståelse. Du må kjenne ditt publikum og forstå hvilke behov, ønsker og verdier målgruppen har. Så må du skreddersy en produktopplevelse som oppfattes som unik fra brukerens ståsted, og som ikke kan kopieres av konkurrentene.

– Professor Kevin Keller har utviklet den berømte Merkepyramiden, som beskriver hvordan en sterk merkevare utvikles gjennom fire trinn. Og alle trinnene er beskrevet fra kundens ståsted. Først må kjennskapet til produktet etableres, deretter må kunnskapen tydeliggjøres.

Begge disse trinnene har bedriften en mulighet til å påvirke. Vi kaller dette å utvikle produktets unike posisjon. Så vil tredje trinnet vise om kunden utvikler følelser og tanker (holdninger) til produktet som korresponderer med ønsket posisjon. Og hvis alle de tre trinnene korresponderer, vil målgruppen

utvikle en relasjon og forhåpentligvis lojalitet til merket som sikrer en helstøpt merkevare, avslutter Ole Næss.



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

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 ellers i Østlandet.

– Våre kunder har garanti for at de får fisken de trenger fram til jul. Ellers har vi fisk hele året. Rakfisken fra Hande er premiært flere ganger og vant også folkejuryprisen i 2016. I gardsutsalget tilbys ellers spekekurv og fersk fisk.



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



MENY

LAVVO OG STORTELT

VILTGRYTE

250 gram gryte med hjemmelaget
potetstappe og tyttebær

Kr 285,-

FILLEGRIS

i brød med kålsalat og bbq-saus tilsmakt
med øl og honning

Kr 170,-

BAKT POTET

m/ rømme eller kryddersmør,
mais og bacon

Kr 160,-

RAKFISKLEFSE

200 g rakfisk m/purreløk, rømme

Kr 205,-

FJELLGRILL

2 pølser med hjemmelaget potetstappe

Kr 145,-

FJELLGRILL

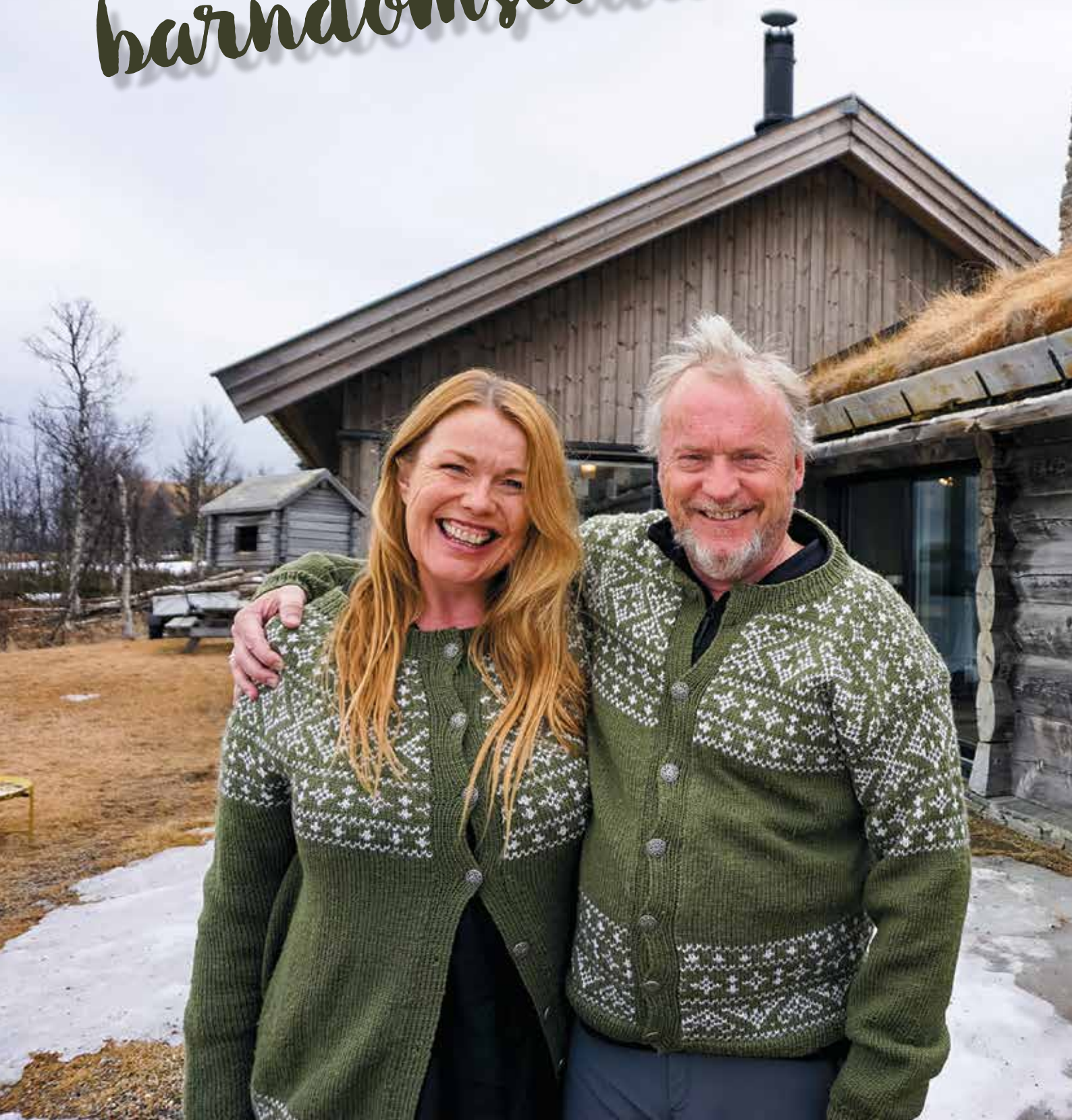
med lompe

Kr 85,-

Festivalens mattilbud er i samarbeid med Kafé Heimatt



Godde minner fra barndomstida



Ganske raskt ble det klart at
generalsekretær Raymond Johansen i Norsk Folkehjelp
- tidligere blant annet partisekretær for Arbeiderpartiet og
byrådsleder i Oslo - og undertegnede har felles
barndomsminner fra fjellet i Vestre Slidre.

– Husker du «Three Horses Ranch», undrer 64-åringen. Der og da gjorde jeg ikke det. Men etter Raymonds påminnelse rant det meg i hu at det jo måtte være Minda og Ola Horge som sto bak dette. De drev også kafé, kiosk og senere kolonial, plassert der hvor Syndinstøga ligger i dag. – Jeg har mange gode minner fra tida med bestemor og bestefar her oppe, for eksempel alle hestene som gikk fritt omkring, legger han til.

Falt pladask

Og det samme har jo undertegnede, etter mange somre på som gjest i en støl på Syndin i barndommen. Men nå skal det handle om Raymond Johansen og hans nære tilknytning til Valdres. For den erfarne organisasjonsmannen og politikerens begynte nemlig tilværelsen på fjellet i Vestre Slidre i fem-seksårsalderen. – Bestemor og bestefar hadde hytte nettopp her på Knippeset, hvor Christin og jeg skaffet oss vår fritidseiendom for seks år siden. De fikk kjøpt en teig av familien Volden i Røn. Og i dette området tilbrakte vi mye tid. Det var fisking og mange fine turer. I påsken var hele familien som regel samlet her. Nesten hver sommer var jeg på hytta sammen med mine besteforeldre helt fram til skolen startet igjen, forteller 64-åringen. Og nå holder altså han og kona Christin Kristoffersen til i ei ganske ny, flott og spesiell hytte, satt opp av Slidre Bygg. – Vi falt pladask for hytta og beliggenheten, slår ekteparet fast.

Gammel laftekunst

Det er ikke så rart, med panoramautsikt mot fjellene i vest. Selve bygningen er særegen, én del veldig moderne og den andre nokså tradisjonell. – Denne delen er satt opp i noe som heter Findalslaft, forklarer generalsekretæren ivrig, mens paret viser meg rundt utenfor. «Findalslaft er en alderdommelig type laftehogg fra middelalderen. Denne laftetypen er den eldste i Norge.

Findalslaftet karakteriseres ved at laftehalsen sitter i nedre del av stokken. Laftet kan ha kinning enten i underkant eller i overkant», heter det blant annet hos Wikipedia. Den moderne delen av ekteparets hytte har fliser på golvet og sparklete gipsplater på veggene, holdt for det meste i grått og hvitt. Opp til en hems fører det som med all respekt kan karakteriseres som en avansert hønsestige. – Det er der oppe jeg sitter og jobber, hvis det er noe jeg må gjøre mens jeg er på hytta, sier Raymond og med et lurt smil forsikrer at han mestrer trappa opp og ned.

Vilt og vakkert

Christin og han var mye delaktig i prosessen mens Slidre Bygg satte opp den flotte fritidseiendommen. – Det er Christin som har stått for det meste av material- og fargevalg, stilsikker som hun er, opplyser ektemannen. Kona er nemlig utdannet på masternivå innenfor kulturarbeid, hun er samfunnsviter og arbeider som leder for museet Fetsund Lenser. Det var et sorteringsanlegg for tømmer fra 1861 til 1985. I dag er anlegget et nasjonalt, teknisk industrielt kulturminne og museum. Christin kjenner meget godt til Valdres Folkemuseum og staben der. – Det er et fantastisk museum med mange flotte medarbeidere, sier hun, som opprinnelig kommer fra Harstad. Denne bakgrunnen spilte inn da ekteparet skulle velge seg beliggenhet for sin fritidseiendom. – Vi ønsket at det skulle være litt vilt, med utsikt mot Jotunheimen og et godt utgangspunkt for turer, forklarer Raymond, nettopp tilbake fra sykkelturn med sin Christin når magasinets utsendte dukker opp.

Trives bra

Generalsekretæren tillegger naturligvis også de tidlige båndene til området gjennom barndommen med besteforeldrene en viss vekt da valget ble tatt. – Og så har jo din onkel, ikke ukjente Thorbjørn Berntsen, hytte like i nærheten?



– Det er en fantastisk festival. Når den kan trekke åtte småbarnsfedre som storkoser seg her i flere dager, så sier det sitt om trekk-kraften.

Raymond studerer fjorårets utgave av rakfiskmagasinet.

– Det stemmer, vi var der nylig og feiret hans 90-årsdag, sier Raymond og smiler. Den gamle verftsarbeideren, fagforeningsmannen, arbeiderpartikjempen, stortingsrepresentanten og tidligere statsråden markerte denne milepælen 13. april. – Det ble en hyggelig feiring på hytta hans like nedi her. Kona til onkel Thorbjørn, Adda, har en søster som giftet seg med en fra Vestre Slidre. Så her vi enda en link til regionen, sier Raymond med et smil. I cirka 10 år tilbrakte 64-åringen altså mange somre og andre opphold i Valdres. Og nå har 64-åringen vært tilbake for fullt de siste seks åra. Christin og han trives veldig bra. Men rakfiskfestivalen har de aldri besøkt.

Full av lovord

– Det har blitt en tradisjon siden vi skaffet oss hytta at min sønn Sebastian tar med seg en vennegjeng hit under hver eneste festival, forteller Raymond. – Men i år blir det vel et festivalbesøk på dere også? – Det har vi ikke tatt stilling til ennå. Hytta er jo opptatt, svarer han og smiler. Generalsekretæren kjenner ellers Håvard Halvorsen fra partisammenheng. De møttes seinst under landsmøtet på ettervinteren.

– Jo da, jeg snakket med Håvard da. Og vi kan selvsagt godt tenke oss å komme på festival. Så vi får se, sier Raymond. 64-åringen er imidlertid full av lovord om arrangementet, som han benevner som en stor begivenhet. – Det er en fantastisk festival. Når den kan trekke åtte småbarnsfedre som storkoser seg her i flere dager, så sier det sitt om trekk-kraften. De er her alene, uten samboere og unger. Og de er nede på Fagernes i to dager. Der koser de seg skikkelig med både gatelivet og konsertene, slår han fast.

Hektisk

Siden 2. januar 2024 har Raymond hatt stillinga som generalsekretær for Norsk Folkehjelp. Arbeiderpartiet tapte som kjent valget i Oslo høsten 2023 og måtte gi fra seg makta og byrådsledervervet til Høyre og Eirik Lae Solberg. – Hvordan er tilværelsen i den nye jobben? – Det er veldig hektisk, med mye reising. Vi har programmer i mange land, blant annet flere i Midt-Østen. I Gaza har vi ennå ikke kommet inn. Og så har vi for eksempel fortsatt minerydding i Sør Øst-Asia. Vi lever i det hele tatt i en verden nå med mye krig og elendighet, konstaterer han. Norsk Folkehjelp måtte i februar stanse minerydding i 12 land og si opp 1700 ansatte, etter at USAs president Donald

Trump frøs amerikanske bistandsmidler. Det innebar mer enn en halvering av Norsk Folkehjelp sin arbeidsstokk på 3200 ansatte. – Det vil hindre folk på flukt fra å kunne returnere og vil ifølge våre beregninger få alvorlige konsekvenser for inntil en halv million mennesker i land som Irak, Jemen, Laos og Vietnam, uttalte Raymond Johansen til Aftenposten 11. februar i år.

Bistandsarbeid

64-åringen kan etter hvert se tilbake på en lang og innholdsrik karriere. Han er egentlig utdannet rørlegger og jobbet som det i 10 år, men drev med bistandsarbeid og jobbet for Røde Kors sitt hjelpearbeid samtidig i den perioden. – Jeg jobbet i Armenia for et rørleggerfirma i Oslo, fordi vi vant anbudet om å sette opp et hospital etter jordskjelvet. Det var Røde Kors som hadde samlet inn pengene og var ansvarlig for sykehuset, utdyper Raymond. Senere ble han avdelingsdirektør i Norad, der han var fra 1996 til 2000. Fra 2002 til 2005 var han generalsekretær i Flyktningehjelpen. En periode fra 2001 til 2002 var 64-åringen også midlertidig leder for den norske utenriksstasjonen i Asmara i Eritrea.

Fotballinteressert

Den politiske løpebanen startet i SV. Han meldte seg ut av dette partiet etter EU-avstemningen i 1994, men kom tilbake som medlem av Arbeiderpartiet i 1997. Han var statssekretær i to perioder, fra 2000 til 2001 og fra 2005 til 2009. Samme år ble han partisekretær, en posisjon han hadde fram til 2015. Da ble han byrådsleder i Oslo, et verv som altså varte til høsten 2023. I 2022 ga Raymond ut boka «Gjennom krisa», sammen med Anders Lundell. – Den handler om ledelse i krise, politisk strid - og en by og et land som over natta ble endret til det ugjenkjenkelige - og hva det fortalte om det norske fellesskapet, forklarer han. Som fotballsupporter og ihuga Vålerenga-tilhenger ble Raymond i juli 2024 oppnevnt som leder av Norges Fotballforbunds gruppe som skulle vurdere innføring og bruk av VAR (videoassistert dømming) i Norge. Dette har som kjent vært ganske omstridt blant klubbene og deres supportere. Men rapporten som arbeidsgruppa leverte konkluderte med at VAR bør fortsette å være et hjelpemiddel for fotballdommerne også her i landet.



DAGRAKEN

LØRDAG 1 . NOVEMBER

11:00 - 17:00

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

STORTELTET

HILLBABIES

Her kan du oppleve HILLBABIES, som er et tributeband som spiller låter kun fra et av Norges beste og mest populære band, nemlig Hellbillies. Medlemmene i HILLBABIES er en rutinert gjeng musikere fra Gudbrandsdalen, som med stor respekt framfører den ene hiten etter den andre. Bandet lover at klassikeren fra 1992, «Rakfisk», spilles. Bli med på HILLBABIES sin hyllest til Hellbillies!

FUNKYTOWN

Dagraken avsluttes med Funkytown, som er et forrykende partyband som dekker de fleste kriker og kroker av musikkhistorien de siste 40 årene. Fra 70-tallets hoftevrikk til 80-tallets puddelrock og plastikkpop, 90-tallets mange ansikter og helt opp til dagens listetopper. Funkytown byr nemlig også på mye nostalgi og de er slett ikke redde for å hente frem fryktingytende 80-talls låter du aldri trodde du ville høre på en scene igjen. Eller hva sier du til "Ghostbusters", "Video Killed The Radiostar" og selvfølgelig "Funkytown"? Dette er bare noen eksempler på hva du kan vente deg. Vi lover at du kommer til å synge med - enten du vil eller ikke!



funkytown



-henter inspirasjon fra rakfiskfestivalen

Sammen med åtte andre arrangement i Valdres er Vinjerock og Rakfiskfestivalen en del av samme, lokale nettverk. – Det er veldig stas å være med her. Vi lærer av hverandre og utveksler nyttige erfaringer, sier festivalsjef Ingebjørg Blomlie Müller i Vinjerock.

Selv framhever hun Håvard Halvorsens lange erfaring i «bransjen».

– Han har vært i gamet lenge og er absolutt en person som det er verdt å lytte til, understreker hun. 33-åringen fra Øystre Slidre er heller ingen novise i den lokale festivalsammenhengen, med sine snart 10 år i Vinjerock. Daglig leder for festivalen, som hvert år samler fullt hus på Eidsbugarden, har hun imidlertid bare vært siden 1. september i fjor.

Overblikk

– Men det er kjempefint å være med i Valdres festivalnettverk. Det er atskillig inspirasjon å hente hos rakfiskfestivalen, sier Blomlie Müller.

– Er det noe spesielt du vil trekke fram?

– Jeg pleier å ta en tur til Fagernes under festivalen hvert år på torsdagen. For i Vinjerock er vi svært opptatt av å bruke lokale leverandører på matfronten. Og det overblikket som presenteres i rakfiskløypa betyr mye for oss. Her kan vi hente inspirasjon. Så vi er veldig heldige som har rakfiskfestivalen her i Valdres, presiserer sjefen for Vinjerock.

Hun synes også det er meget hyggelig at «hennes» festival også kan dra nytte av rakfiskfestivalen rent praktisk.

– Det er bare å ringe til Håvard hvis vi ønsker å leie eller låne noe til våre arrangement, sier Blomlie Müller med et smil.

Flere arrangement

For det er nemlig ikke bare selve Vinjerock, som i år går av stabelen fra 17. til 20. juli, som står på agendaen til arrangementen i Vang.

– I mars hadde vi en konsert på ungdomsskolen, i samarbeid med lokal ungdom her fra kommunen. Bandet «Gæste gutter» spilte og det var en stor suksess, forteller 33-åringen.

Så vellykket var dette at man jobber sammen med ungdommene for å få til et lignende opplegg til høsten, muligens i november.

– Og da ønsker vi å invitere ungdom fra hele Valdres, sier festivalsjefen.

I slutten av mai gjennomførte de også «Vesle Vinje», der de aller yngste sto i sentrum.

– Det var første gangen og kjempestas, så det fristet absolutt til gjentakelse, tilføyer Blomlie Müller.

Raskt utsolgt

Et annet arrangement som har vært gjennomført flere ganger og som er særlig viktig for Vinjerock, er «Vårt nabolag». Det ble avholdt første gang i 2017 og har siden vært arrangert i flere år, sist i fjor.

– I samarbeid med Oslo World blir det «Vårt nabolag» på nytt 6. september, tradisjonen tro hos Vang Mottakssenter. Det er beboerne som inviterer til konserter og trivelig samvær, med mye god mat. Vi håper enda flere får dette med seg i år. Det pleier å være veldig trivelig, framhever festivalsjefen.

Årets ordinære Vinjerock er for lengst utsolgt.

– Vi har som tradisjon å legge ut billettene i månedsskiftet november/desember. Og det blir alltid raskt utsolgt. Det er jo fantastisk, sier Blomlie Müller.

For dem som er interessert i å lese mer om Vinjerocks snart 20 år lange historie, kan dette enkelt finnes på festivalens

hjemmeside, www.vinjerock.no. Der ligger det fyldige beretninger fra alle årene siden starten i 2006.

For ungdom

Festivalsjefen er for øvrig allerede i gang med å planlegge neste års arrangement på Eidsbugarden.

– Da har vi 20-årsjubileum og det må jo markeres skikkelig. Det blir nok en god del «sprell», men vi får komme tilbake til hva dette blir, sier hun med et lurt smil.

Hvert år legger Vinjerock ut 3250 billetter for ordinært salg. Men inkludert alle frivillige og andre gode hjelpere nærmer nok antallet mennesker inne på området seg 4500.

– Vi har sterkt søkelys på miljø og bærekraft, og ønsker å ta vare på det unike området ved Eidsbugarden best mulig, understreker 33-åringen.

I år har man forresten holdt igjen et antall billetter reservert for ungdom mellom 13 og 21 år. Er du i denne aldersgruppa og bosatt i Innlandet har du nemlig muligheten til å få utstedt kulturkortet UngINN. Dette er et kort som gir rabatt på ulike kulturtilbud i hele fylket.

Rabatt

– Vi ønsker å være enda mer tilgjengelige for ungdommen. Samarbeidet med UngINN håper vi skal gjøre oss mer attraktive, også for lokal ungdom, sier Blomlie Müller. UngINN-kortet gir den enkelte ungdom 500 kroner i rabatt på festivalpasset hos Vinjerock. Men er du mellom 13 og 17 år må du ha følge av en voksen med eget festivalpass for å komme inn på konsertområdene.

– Når vi booker artister har vi søkelys på å finne noe som er særlig rettet mot ungdommen. Så dette året har vi for eksempel Kjartan Lauritzen og Delara, som bør ha særlig appell til denne gruppa, mener hun.

De andre artistene som i skrivende stund er klare er Anna Lille, Indieseksuell, Katarina Barruk, Honningbarna, Les Imprimés, Måsåva, Mira Thiruchelvam & Vestnorsk Jazzensemble, Nadja (DJ-set), Pumpegris, Randi Oline, Sløtface, Sushi x Kobe, Tacobitch og The Impossible Green. Resten av artistene, fire i tallet, blir klare seinere.

Samhandling

Festivalene i Valdres har helt siden 2008 hatt sitt eget samarbeid, kalt Valdres Festivalnettverk. Det er organisert gjennom Valdres Natur- og Kulturpark, som kaller inn til møter og fungerer som sekretær. Nettverket har møter tre til fem ganger i året. Det finnes en egen festivalstrategi som kan leses på www.valdres.no.

– Ettersom jeg har arbeidet hos Vinjerock i 10 år har jeg deltatt i nettverket også tidligere, før jeg ble daglig leder i september, sier Ingebjørg.

Hensikten med nettverket er å styrke festivalenes samhandling og kompetanse. Viktig er det også å bidra til styrking av merkevaren Valdres.

Det er en rekke kriterier som må oppfylles før en festival i regionen kan bli en del av nettverket. Blant disse er at arrangementet må vare i minst tre dager sammenhengende, det må ha minst 1000 deltakere/gjester, det må avholdes årlig og det må være stedbundet - og programmet skal ha høy kvalitet av nasjonal interesse.

Foruten Vinjerock og Norsk Rakfiskfestival er det for tida Ridderrennet, Valdres Sommersymfoni, Jørn Hilme-stemnet, Beitosprinten, Trollrock, Hemsingfestivalen, Frikar i Fossen og Hedalen Kulturfestival som er med i nettverket.

– Vi i Vinjerock ønsker alle festivaldeltakere og ikke minst arrangøren, en kjempeflott rakfiskfestival! Takk for all mat- og musikkglede dere bringer til Fagernes og Valdres, avslutter Ingebjørg.



Velkommen til Fagernes by!

Gatebutikker ∞ shoppingsenter
 Byvandring ∞ gatekunst
 Aktivitetspark ∞ bademuligheter
 Jobb ∞ ferie



Rakfiskgubbens skaper

- er en ekte valdresvenn!



– Det var Geir Frøsaker som spurte om jeg ville tegne en logo til rakfiskfestivalen, helt i starten. Så jeg tegnet rakfiskgubben. Den ble blant annet brukt som dekor på slips. Og jeg fikk vel ett som betaling for jobben, forteller den kjente tegneren Herb og humrer i skjegget.

Når jeg nærmer meg Herbs hytte oppe i Frenningvegen ved Danebu kommer de gode minnene enda tettere på. Undertegnede var nemlig kollega med 79-åringen - hvis fulle navn er Herbjørn Skogstad - i OA noen år på 1990-tallet.
 – Velkommen, du ser likeens ut som for 30 år siden, hilser Herb meg smilende ute på trappa.
 – Det gjør jammen du også, repliserer jeg - før vi når sant skal sies må enes om at begges hår nok har blitt en aldri så liten smule gråere.

Bra for hodet

Den tenniselskende pensjonisten holder seg imidlertid svært godt, sjøl om han et lite øyeblikk ymter frampå om at han kjenner 80-årsalderen puster ham i nakken.
 – Men jeg arbeider jo fortsatt. Det er bra for hodet. Og jeg

forsøker å holde meg i fysisk form, først og fremst med å spille tennis, både på Gjøvik og på Leira, betror han meg og legger til at det også blir noen sykkelture i Valdres.
 – Var det et bevisst valg å skaffe seg hytte her?
 – Nei, det var nok noe tilfeldig. Vi reiste mange steder og så etter hytte. Men vi ville ha noe som ikke lå altfor langt fra Gjøvik, der vi bor. Og så var det viktig, spesielt for ungene, å være nær en alpinbakke. Dessuten er det fint og variert terreng her opp på Aurdalsåsen. Så vi liker oss godt og synes vi har det veldig ålreit på hytta, sier Herb.

Vellykket prosjekt

Eiendommen, som opprinnelig ble bygd på 1960-tallet av den tidligere treneren for skøyteandslaget, Tor Berg, har Herb og kona Bente både pusset opp og bygd på.
 – Jeg husker godt at Berg brukte som salgsargument at Kupper'n hadde bodd på denne hytta. For den tidas beste skøyteøpere brukte vannet Frenningen like her oppe til trening, ettersom isen alltid la seg tidlig der. Berg var også trener for Arnulf Sunde fra Gjøvik, en av landets beste skøytesprintere på 1970-tallet, forteller Herb.
 Så etter OL på Lillehammer i 1994 ble hytta overtatt av ham og kona. For dem var det viktig å skaffe seg noe der hele familien - nå bestående av fem barn og sju barnebarn - hadde et sted der alle kunne møtes.
 – Hele familien er her mye, så dette er et vellykket prosjekt, sier Bente og Herb med et smil.



Hva skjer i Valdres?
 Scan Qr-kode
www.valdres.no



Vil du bo i Valdres?
 Scan Qr-kode
www.velgvaldres.no





« -den vel 30 år gamle gubben
ennå er i bruk ved enkelte
anledninger»

Fortsatt skaper avistegneren skarpe streker, som publiseres på flere forskjellige plattformer.

Flott arrangement

Og rakfiskfestivalen besøkes hver eneste gang de oppholder seg på hytta når den går av stabelen.

– Vi har vært der ganske mye og synes arrangementet er flott, fastslår tegneren.

Forresten tegnet han rakfiskgubben i farger ei stund etter at han ble skapt bare i svart/hvite streker.

– Han skulle pryde etiketten på flaske til rakfiskakevitten et år. Og da fikk jeg ei flaske som betaling, humrer Herb igjen.

Daglig leder Håvard Halvorsen i Norsk Rakfiskfestival kan avsløre at den vel 30 år gamle gubben ennå er i bruk ved enkelte anledninger.

– Den er jo både original og flott, i Herb sin helt særegne strek, sier Halvorsen, som tar godt vare på «Gubben» som en sentral del av festivalens tidlige historie.

EU-kua

Men tegneren, som er født på Nordsinni og således passerer småbruket der han ble født hver gang han reiser på hytta, har mange gode historier knyttet til Valdres. Som avistegner i Oppland Arbeiderblad helt fra 1971 til han måtte slutte på grunn av innskrenkninger i 2019, ble det en lang rekke spesielle minner fra regionen. Den beste er antakelig denne:

– Jeg ble kontaktet av gardbruker Leif Jan Hammerstad fra Vang. Han lurte på om jeg kunne tegne Gro Harlem Brundtland som satt og melket ei ku. Dette var midt i EU-striden på 1990-tallet og jeg var allerede bekjentgjort

ja-mann. Så jeg svarte at det vil jeg helst ikke. Men mens jeg satt og snakket med Leif Jan tegnet jeg likevel ned motivet han spurte etter, forteller Herb og smiler lurt.

Tegneren trodde det bare var noen lokale gardbrukere som skulle ha det litt moro. Og det var for så vidt sant.

– Jeg kan sende deg tegninga på faks hvis du lover ikke å røpe hvem som har laget den, sa jeg til Leif Jan, fortsetter Herb.

Kjempesak

Slik ble det og kunstneren Sigmund Årseth fra Volbu tok seg på en svært bra måte av overføringa av Herbs verk til låveveggen i Vang. Dette ble bokstavelig talt en pangstart på noe få hadde sett for seg.

– Bildet av Gro og kua kom i avisa Valdres. Og det ble kjent at jeg hadde laget tegninga. Dette ble naturligvis en kjempesak i alle medier, særlig fordi jeg som bekjentgjort EU-tilhenger sto bak. De fleste mente visst dessuten at alle kunne se at jeg hadde tegnet motivet, som jo også pranget på låveveggen like ved E16, sier Herb og smiler igjen, av det som i ettertid selvsagt ble en svært god historie.

For Statens vegvesen kom på banen. Et slikt svært bilde kunne selvsagt være meget distraherende for bilistene.

– Så de forlangte bildet fjernet. Men Leif Jan gikk til retts-sak mot vegvesenet - og vant, med den velkjente advoka-ten og EU-motstanderen Arne Haugestad som prosessfull-mektig, sier tegneren.

Stor oppstandelse

Historien ble behørig omtalt både i lokalavisa og en rekke andre medier. Og det midt i den store EU-kampen, som kulminerte med et nei i folkeavstemninga i 1994.

– Leif Jan fortalte meg også at folk fra vegvesenet visst-nok var på tur oppover for å male over bildet. Det var nok før dommen i retts-saken falt. Bondegjengen i Vang stilte mannssterke opp hos ham og skulle «ta» folka fra vegvesenet, dersom de dukket opp. De ble etter sigende varslet fra en malerbutikk på Fagernes, der vegvesenets utsendte var innom. Disse snudde heldigvis før de kom fram og det ble ingen konfrontasjon, minnes Herb og ler nok en gang godt av denne smått utrolige historien.

Det som er helt sikkert er at bildet på låveveggen i Vang skapte stor oppstandelse både for gardbrukeren, tegneren og veldig mange andre.

– Etter folkeavstemninga ble jeg invitert til stor fest i Vang for å feire. Der var både Sp-leder Johan J. Jacobsen og en rekke andre koryfeer til stede. Og jeg har nok aldri gjort så lite og likevel fått så mye oppmerksomhet. Jeg brukte vel bare fem minutter på tegninga, avslører Herb.

Utdøende rase

79-åringen har «alltid» tegnet, han husker ikke når han begynte. Han er helt selvlært, men sier at mora Solveig var veldig flink til å tegne.

– Så jeg er nok litt arvelig belastet, bemerker han. Da han sluttet som fast ansatt i OA etter meget lang

tjeneste i 2019, ble det levert tegning en gang i uka en periode, før dette ble helt slutt. Nå leverer han ikke lenger noe til sin gamle arbeidsgiver.

– Jeg leverer til Bergensavisen en gang i uka fortsatt. Og så blir det en god del andre oppdrag. Det går ikke en dag uten at folk ringer og vil ha tegnet et eller annet. Så jeg må si nei til det meste. Ellers legger jeg ut tegninger på Facebook og Instagram når jeg ikke greier å la være. Det

*«Etter folkeavstemninga ble jeg invitert
til stor fest i Vang for å feire. Der var både
Sp-leder Johan J. Jacobsen og en rekke
andre koryfeer til stede»*

blir nokså hyppig, for det er jo ei takknemlig tid for en avis-tegner, med mange hendelser verden rundt - både gode og dårlige, slår avistegneren fra Gjøvik fast.

Med et visst vemod må Herb også konstatere at han tilhører en slags utdøende rase.

– Ingen aviser ansetter slike som meg lenger. Og de ansetter heller ikke fotografer. Det er veldig synd, synes 79-åringen.



Du kan regne med *RAGNVALD*

Helt siden festivalens spede start på begynnelsen av 1990-tallet har fagernesingen Ragnvald Brenk vært med som frivillig.

– Jeg må si at jeg er stolt når jeg ser hva vi har fått til, sier han. Pensjonisten kan fortelle at det var datidas leder i Fagernes Handelsstand - og en av pionerene bak rakfiskfestivalen - Geir Frøsaker, som fikk ham med på laget. – Dette er noe jeg har likt veldig godt i alle år. Særlig det sosiale samholdet i gjengen betyr mye, sier Ragnvald og smiler fornøyd.

Etter å ha jobbet som sjåfør for JVB med turbusskjøring, begynte han i familiefirmaet Ragnvald Sørensen AS rundt 1990. Og det var gjennom handelsstanden at veien da ble kort til å bli frivillig for festivalen. – Jeg har alltid syntes det har vært veldig moro, så jeg har kost meg i alle disse åra, slår han fast. I tre-fire uker hver eneste høst i mer enn 30 år bruker 68-åringen mange timer - han har aldri telt hvor mange - på forberedelser og etterarbeid i forbindelse med festivalen.

– Så lenge jeg er med og skaper noe for Valdres, er jeg fornøyd. Kan jeg bidra til å opprettholde noen arbeidsplasser i distriktet, synes jeg det er strålende, sier Ragnvald.

68-åringen er med og bygger opp mye av infrastrukturen som skal til under et såpass stort arrangement som rakfiskfestivalen. Ofte i par med en annen veteran blant festival-sjefens «harde kjerne», Vidar Ødegaard. – Vi har kjeledresser og tåler å få litt møkk på fingra, sier Ragnvald med et smil. Han framhever alt det gode arbeidet som har vært lagt ned gjennom mer enn 30 år. – Nå går alt stort sett smertefritt under festivaldagene. Men det har ikke kommet av seg sjøl. Dette er resultatet av framtidsrettet jobbing, skapt av ei god kjerne med folk - under ledelse av Håvard - der mange er som poteten, de kan brukes til alt, mener Ragnvald.

– Under rakfiskfestivalen blir det gjort teamwork av beste klasse, mener Ragnvald Brenk, som sjøl har vært med som frivillig siden den spede starten.

Rakfiskmagasinets reporter var til stede en lørdag sist i oktober 2024, da gjengen av frivillige møttes i festivalens lokaler i Fagernes sentrum. Da kunne Håvard Halvorsen konstatere at frammøtet antakelig var ny rekord. – Jeg tror ikke vi har vært så mange samlet her tidligere. Og det er kjempekult. Det viser kanskje attraktiviteten av å delta, ikke minst den sosiale biten, sa han. Også en av festivalens ferskeste samarbeidspartnere, Fjell Elektriker AS, var til stede med flere mannskaper. Denne helga, rett før det braker løs, er veldig viktig for å få alt til å flyte såpass godt som det gjør. Oppgaver ble

*«Så lenge jeg er med og
skaper noe for Valdres,
er jeg fornøyd»*

fordelt og på ei tavle kunne folk skrive opp det som eventuelt manglet. – Her er det mye kunnskap og erfaring samlet, sa en annen av nestorene, Per Hermann Isachsen, som sjøl har slått fast at pensjonsalderen for de frivillige er minst 80 år.

Det er fristende å ty til klisjeen «uten de frivillige stopper festivalen». Sikkert er det i alle fall at de om lag 400 skiftene og rundt 3000 arbeidstimene som utføres i løpet av den drøye festivaluka er veldig viktige for at arrangementet kommer vel i havn. De frivillige gjør alt mulig, rydder

søppel, selger billetter, står i kioskene, serverer mat og drikke, er parkeringsvakter, rydder opp etter at festivalen er ferdig og utfører noe vakthold. Mange kommer fra flere lag og foreninger i og utenfor Valdres, blant andre seniorengjengen på Blåbærmyra samt noen fra lag i Søndre og Nordre Land. Flere russegrupper deltar også svært aktivt. Ei gruppe som utfører en svært viktig funksjon under festivalen er Røde Kors. Med sine folk ivaretar de alle småskader som måtte oppstå. Og ikke minst passer de på folk som trenger å «slappe av» litt... Røde Kors har mellom 35 og 40 mannskaper til stede på festivalen. Det er folk fra hele Innlandet som deltar.

– Jeg kunne nok ønske meg at enda flere lag og foreninger fra Valdres tok kontakt for å gjøre en jobb. Da sikrer de sitt lag kjærkomne inntekter, sier Håvard Halvorsen. For systemet er nemlig sånn at de pengene som festivalen bidrar med til lag og foreninger kommer som følge av at medlemmene jobber dugnad i disse hektiske dagene. – Vi er stolte av å bidra til bedre økonomi for disse, understreker festivalsjefen. Han presiserer ellers betydningen av at rammen rundt festivalen gjør det attraktivt og artig for at lag og foreninger ønsker å delta. – Og så langt har det vist seg å slå til. Vi opplever i hvert fall mange forespørsler fra hele Innlandet, sier Halvorsen.

ET TERRAKEN

LØRDAG 1. NOVEMBER

Kjartan Lauritsen

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

21:00

THE SEPTEMBER WHEN

Det er duket for et gjensyn med et band i storform når de inntar Storteltet lørdag kveld. The September When med Morten Abel i spissen ble startet i Stavanger 1987 av en trio med fortid fra Mods. Ambisjonsnivået var pirrende høyt for et norsk band på den tiden, og med låter som "Bullet Me", «Can I Trust You» og "Where You Go I Go", erobret de publikum langt utover landegrensene. Vi forventer topp stemning og blafring i teltduken!



23:00

KJARTAN LAURITSEN

Kjartan er kjent for å by på seg sjøl, og skaper en unik kontakt med publikum. For dette har P3 Gull nominert han to ganger til "Årets Live-artist". Kom på konsert, og du vil føle en varm følelse stryke deg forsiktig på sjela, og en stemme vil hviske deg ømt i øret; "dette var ikke et dumt valg, min gode venn". Gled deg til et ellevilt show i Storteltet!

19:30

FUNKYTOWN

Funkytown er et energisk partyband som tar deg med på en musikalsk reise gjennom de siste 40 årene. Fra 70-tallets rytmiske dansegulv, via 80-tallets puddelrock og glitrende pop, til 90-tallets mangfoldige lydbilde og dagens hitlistetopper.

STORTELTET



Halvor Heuch

-har inspirert en hel generasjon

30. oktober fyller den moderne akevittens far, Halvor Heuch, 80 år. Blant mye annet har han vært delaktig under Norsk Rakfiskfestival i flere tiår. Ennå er denne akevittens adelsmann ansatt hos Anora - tidligere kjent som Arcus.

– Halvor er virkelig norsk brennevin-sindustri sin «Grand Old Man». Han har gjort en formidabel innsats og vi verdsetter fortsatt hans enorme kunnskaper. Halvor har inspirert en hel generasjon til å bli glad i akevitt, blant andre meg, sier Atle Minothi, som er ansatt hos Anora - faktisk som ambassadør for norsk akevitt. Den vordende 80-åringen liker fortsatt å kalle seg selv for destillatør. – Nå bruker jeg all min tid på Atlungstad Brenneri, sier han.

Brennerieventyr

Det 170 år gamle brenneriet, som ligger på Ottestad utenfor Hamar, har naturligvis en lang og særegen historie. Foranledningen til dagens drift er spesiell og kom til litt tilfeldig. – Da Arcus, som det da het, skulle flytte fra Hasle og opp til Gjelleråsen, holdt jeg en presentasjon der blant andre daværende riksantikvar Jørn Holme var til stede. Mot slutten la jeg inn en bolk om Atlungstad. Og det gikk til slutt såpass godt at vi fikk nesten 20 millioner kroner fra Riksantikvaren for å sette i stand eksteriøret på bygget, forteller Halvor. Og når entusiastene fra brenneriets venneforening bidro med frivillig arbeid tilsvarende nesten 15 millioner kroner til oppussing av interiøret, ble det starten på et nytt brennerieventyr. – Vi er en liten stab på tre stykker, med min sønn Rasmus og Romain Jourdan i tillegg til meg selv, opplyser Halvor, som på hjemmesida tituleres som «master distiller». Han presiserer at de ikke hadde klart

seg uten venneforeningen, som står for tappingen.

Brennevinssidder

For sin innsats ble 80-åringen allerede i 2010 utnevnt til Ridder av 1. klasse av St. Olavs Orden for sin innsats for norsk matkultur og akevitt-tradisjon. – Det er ikke så mange som har blitt ridder av å lage brennevin, konstaterer Atle Minothi med et smil. Akevittambassadøren legger til at denne gamle og edle drikk var en stor industri for lenge siden. Ifølge Wikipedia vet man ikke sikkert hvor lenge det har blitt laget akevitt i Norge. Men første gangen drikken er nevnt skriftlig, var i 1531. Den 13. april dette året sendte Eske Bille, en danske som var høvedsmannen på Bergenhus, en pakke til Olav Engelbrektsson, den siste erkebiskopen i Norge, som da bodde på Erkebispesgården i Trondheim. Pakken inneholdt «nogit watn mett Jonn Teiste som kallis Aqua vite och hielper szamme watn for alle hande kranchdom som ith menniske kandt haffue indwortis». – Akevitten Engelbrektsson fikk var ikke den samme som den som drikkes i dag – den var basert på korn og ikke potetsprit og var urenset, det vil si med en stor andel fusel, heter det hos Wikipedia.

En ekte nestor

Atle Minothi kan berette at akevitten - pluss all annen sterk drikk i Norge - ble marginalisert da Vinmonopolet så dagens lys. – Men i de senere år, særlig med



Lang merittliste

Den snart 80-årige destillatøren ble utnevnt til æresmedlem av Norske Akevitters Venner så langt tilbake som 15. september 2001. Han regnes som den moderne, norske akevittens far. Halvor startet i Vinmonopolet som fagdirektør for brennevin i 1986 og kom med det første produktet etter egen oppskrift til jul i 1988 (Gilde Juleaquavit). Siden har det blitt atskillige nye merker.

– Du har kanskje tenkt å feire 40-årsjubileum som ansatt neste år?

– Vi får se, humrer Halvor, som åpenbart har mye energi og masse å tilføre innenfor sitt felt fortsatt.

Den kommende jubilaranten kaller altså seg selv «destillatør». Dette fordi det ganske enkelt forklarer hva han arbeider med. Han har utviklet norsk akevitt, slik at brennevinet i dag framstår som et premium-produkt. Og han har også lært det norske folk hvordan fatmodnet akevitt skal drikkes – nemlig romtemperert og i et tulipanformet glass. Halvor har ellers utgitt flere bøker om akevitt og rakfisk, og holder som nevnt foredrag om akevitt og norske mattradisjoner. Med andre ord, en lang og imponerende merittliste.

Bestekamerater

Tilstedeværelsen på rakfiskfestivalen startet alt i 1999. Siden da har Halvor dukket opp både som dommer i panelet og som gjest. Han og kona Linda bor nemlig hos Terje Nøkleby og hans samboer Unni Øyslebø, ettersom de to karene fisker i Bygdin sammen og legger ned fisk hvert år.

– Under et barkurs som jeg holdt på Beitostølen for mange år siden ble jeg introdusert for Terje, som da drev Strandefjorden Hytte- og Fritidssenter på Leira. Det var sønnen hans Thorstein som mente at vi burde møtes, ettersom vi hadde så mange felles interesser, forteller Halvor.

Og slik ble dette starten på et 30 år langt vennskap. Karene drar i august/ september hvert eneste år til Terjes hytte, Marabottbue, som ligger rett på andre siden av Hestevolladn ved Bygdin.

– Vi kaller oss vel bestekamerater, sier Terje med et smil.

Og bestekameratene har blant annet

hatt en felles interesse for rakfisk. Fangsten fra Bygdin legges hvert år ned til rak – etter egen, gammel oppskrift. Halvor har et kjøleskap kun reservert til formålet.

– Det er vel litt skummelt å si, men fisken fra dette fjellvannet har en helt særegen kvalitet. Det er rart med det, der tar det 12 år for en fisk å vokse på seg 1 kilo, påpeker han.

Tette relasjoner

Kameraten Terje drev i sin tid også med kurs i nedlegging av rakfisk.

– Jeg holdt kurs for grupper nede på Strandefjord, sier han og tilføyer at opplegget blant annet resulterte i flere tv-innslag.

– Hvordan vil du karakterisere Halvors innsats gjennom et langt liv?

– Han har gjort en enorm innsats, også for Valdres og rakfiskfestivalen. Og ikke minst for akevitten, det han har utrettet der er helt enestående, konstaterer Terje Nøkleby, som på den tida da han og Halvor ble kjent leide fiskedammer for oppdrett hos Fossbråten på Leira.

Og det er slik at Halvor har et livslangt og nært forhold til Valdres. Hans mor ble født på Sorenskrivergården i Aurdal. Hans morfar var nemlig sorenskriver i Valdres.

– Men mine foreldre flyttet til Oslo i 1934. Så jeg har aldri bodd i Valdres, men vært der veldig mye, blant annet til stadighet på rakfiskfestivalen. Familie-hytta ved Damtjern på Aurdalsåsen kjøpte mine foreldre rundt 1960. Så jeg har absolutt hatt tette relasjoner til Valdres svært lenge, sier Halvor, som imidlertid helst vil snakke om akevitten, hans hjertebarn.

Verdensklasse

– På Atlungstad har vi utstyr som gir oss muligheter til å lage spesialakevitter for alle som kan tenke seg å få laget sin egen variant, fortsetter Halvor med sedvanlig engasjement.

En av akevittene som lages der hvert år er eksempelvis Lasskjørerdrammen. Før i tida var det nemlig stor byttehandel med Røros og hvert år kjøres det med hest til bergstaden. Atlungstad laget også en «Røros-akevitt» som ble modnet i Olavsgraven på Røros og i samarbeid med Røros Bryggeri.

– Dette opprettholder derfor tradisjonen fra gammelt av, der brenneriet selvfølgelig hadde mye levering av akevitt og brennevin til bergstaden, tilføyer Halvor.

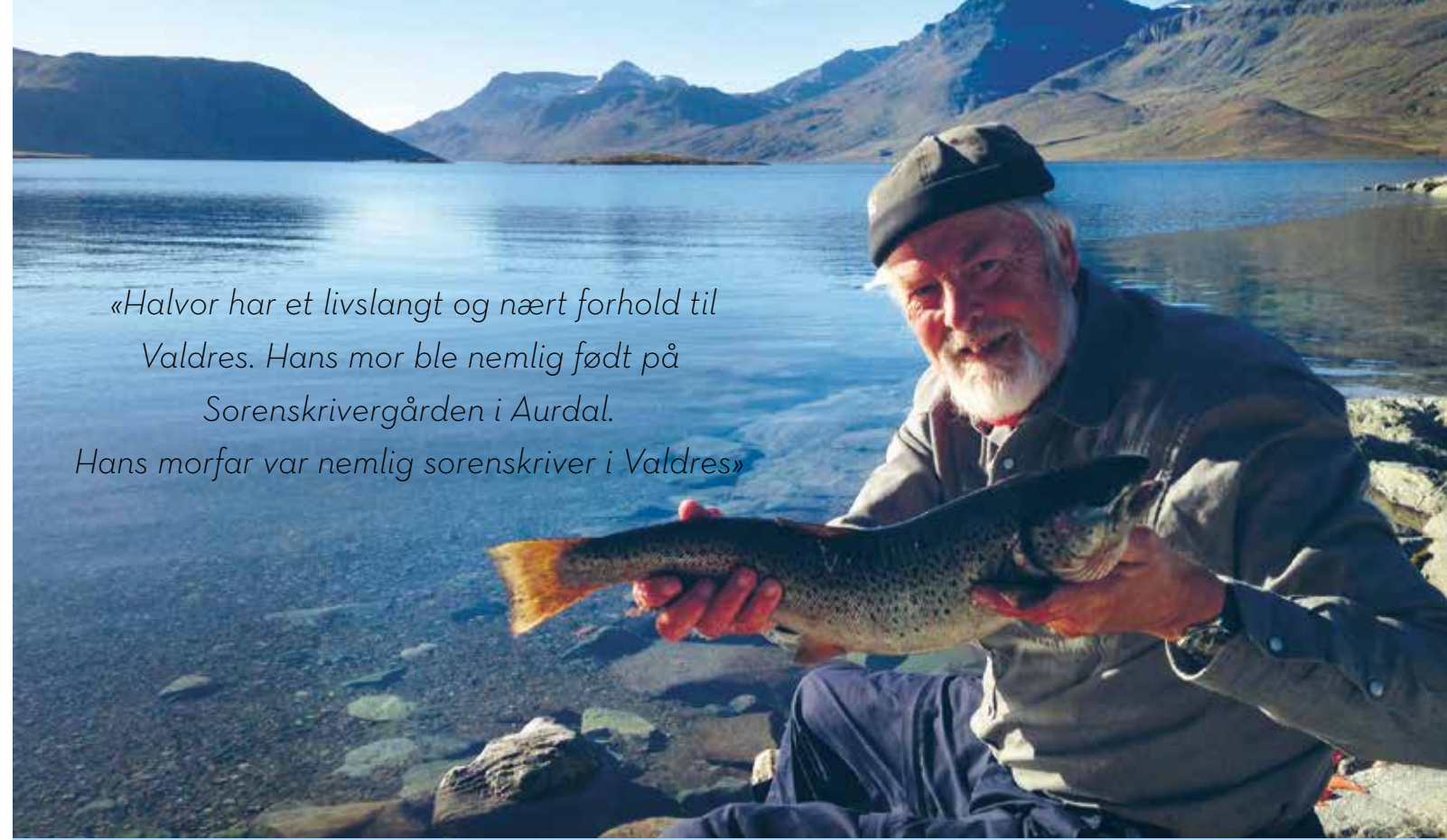
Når det gjelder andre akevitter han

«Halvor har et livslangt og nært forhold til

Valdres. Hans mor ble nemlig født på

Sorenskrivergården i Aurdal.

Hans morfar var nemlig sorenskriver i Valdres»



har laget, framhever han spenningen med å finne resepturer og gamle brennevinsprodusenter i de byakevitene han har lansert: Bergen, Drammen, Moss, Stavanger for å nevne noen. Og de andre spesialakevittene på linje med Rakfiskakevitten har også funnet sin plass: Akevitter under Gilde-paraplyen som Skrei, Smaladram, Lutefisk, Bacalao, Fjellmat, Soddakevitt med flere.

– Dette er akevitter som er laget for å passe til helt spesifikke norske retter. Og jeg vil påstå at de er i verdensklasse, på linje med konjakk og whisky, som også er lagret på trefat, slår destillatøren fast.

Et eksperiment

Engasjementet for rakfisk og andre norske mattradisjoner er det heller ikke noe i veien med. Og nedlegging av fisk har Halvor holdt på med siden han var ganske liten, både lågåsild fra Mjøsa, sik, ørret og røye. I studietida, som ble gjennomført ved Leeds University i England, tok han med seg rakfisk til professoren ved det bakteriologiske fakultet.

– Da han luktet på fisken sa han at det var en svært riktig og flott fermentert duft. Så spurte han hvordan jeg laget den. Da han fikk høre at vi bare rensset fisken og den ble lagt ned med lite

salt i sin egen lake i en butt ved seks grader, at vi spiste den rå og ikke kokt, så turte han ikke å smake. Han sa at hvis jeg hadde modnet den ved en temperatur under 3,7 grader, så ville han ha smakt. Han var livredd for dette med botulisme, forteller Halvor og ler godt.

Etter det modnet han fisken ved et par grader, men da ble den ikke raket nok til jul, så han spiste den året etter.

– Min eldste fisk, lagret i kjøleskap i samme lake, hadde en alder på 4,5 år. Det var et eksperiment. Utrolig bra smak om det er nok lake i butten, sier Halvor med et lurt smil.

Han mener sterkt at vi må holde våre gamle tradisjoner i hevd. Norge har et forrådsjøkken med mange spennende preserveringsmetoder, raking, speking, røyking, graving og så videre. – Her ser jeg en stor verdi i det som gjøres på Fagernes under festivalen. Vi må markedsføre Godt Norsk og da er det også viktig at seriøse produsenter av lokalprodusert mat har et sted å by fram sine varer og markedsføre dem, fastslår mat- og drikkeforkjemperen.

Akevittshistorier

Den vordende jubilaranten har lenge bodd i Villaveien, mellom Vinderen og Marienlyst i Oslo, sammen med kona Linda.

– Vi bor i huset som mine besteforeldre kjøpte da de flyttet hit i 1934. Senere kjøpte jeg huset da jeg vendte hjem fra studiene i Leeds, forteller Halvor.

Den øvrige familien består av sønnen Rasmus – som jobber med logistikk på Atlungstad. Rasmus er gift med Lisa og de har sammen datteren Hedda. De bor på Østerås i Bærum. Linda og Halvors datter, Christine, bor i Porsgrunn med sin mann Henrik samt døtrene Sofie og Andrea.

– Henrik er forresten medlem av Norske Akevitters Venner, legger Halvor til med glimt i øyet.

Også her kommer altså den edle drikken inn i bildet. Så vi koster på oss enda en akevittshistorie helt på tampen: Oplandske Rakfiskakevitt ble første gang lansert i 1999. Rakfiskakevitten ble bare solgt hos Vinmonopolet på Fagernes, men kan nå bestilles ved andre Vinmonopol. Vi snakker om cirka 3000 flasker hvert år. Den skal være så godt som lik fra år til år. – Da den ble lansert sammen med Knut Borge i sin tid, så hadde han en ganske artig kommentar: «Hva blir det neste? Akevitt til Mariekjeks?».

Litt pussig, men jeg føler vel at dette er i ferd med å skje. Vi har fått Tempo mope-dakevitt, vi har fått Gråtass akevitt – hva blir det neste? En DBS sykkelakevitt? Akevitt er blitt populært og det har kommet til mange nye produsenter, påpeker Halvor og smiler igjen.



Tom og medlemmer av adoptivfamilien hans på øys Ahamb under forrige besøk i desember 2023. Fra venstre: Niely, Tom, Jim og Hedrick. FOTO: Privat

Rakfiskfestivalen nådde REGNSKOGEN via ryktebørsen

Vi inviterte sosialantropologen og fagernesingen Tom Bratrud (41) for å få et faglig sideblikk på festivalen. Det første han fortalte var en ganske utrolig og ikke minst meget morsom historie.

– Som 20-åring var jeg i regnskogen i Malaysia. Der møtte jeg en italiener. Da han hørte at jeg var fra Norge, sa han: Jeg har hørt en sjuk ting. Der finnes det en festival for råttan fisk! Italieneren ba nærmest om unnskyldning for at han spurte. Men jeg måtte jo bare innrømme at dette skjedde på mitt eget hjemsted, forteller Tom og ler godt.

Viden kjent

Og den innfødte fagernesingen måtte ellers opplyse fyren fra Italia om at det han lurte på var årets største hendelse her. Allerede da samlet nemlig rakfiskfestivalen rundt 20.000 besøkende.

– Jeg undret meg jo over hvor min nye venn hadde hørt om arrangementet. Svaret var enkelt, via ryktebørsen, fortsetter førsteamanuensis, nå fast ansatt ved Universitetet i Bergen.

Tom og italieneren bodde deretter på samme gjestehus i noen dager. De hadde også litt kontakt seinere.

– Men jeg fikk aldri vite om han har besøkt rakfiskfestivalen, sier Tom og smiler igjen.

Likevel illustrerer kanskje denne historien fra virkeligheten - og for 20 år siden - at festivalens eksistens for lengst har bredt viden om seg.

– Svært mange jeg møter har hørt om den, slår sosialantropologen fast.

Rom for alle

– Men tilbake til hva dette intervjuet egentlig skulle dreie seg om, hvorfor drar så mange til Fagernes og festival, år etter år?

– Jeg tror det handler mye om rakfiskfestivalen som et ritual for mange besøkende. Et ritual kjennetegnes ved at det gjentas bevisst og følger et noenlunde bestemt mønster hver gang. For mange er rakfiskfestivalen en fast anledning til å samle vennegjengen, treffe folk du treffer sjelden, fylle opp lageret med spennende lokalmat eller kjenne den årvisse stemningen av å være sammen med to-tre tusen andre i storteltet. Ritualer markerer også et brudd med det hverdagslige. Man trer ut av hverdagen og inn i en annen tilstand, aktivitet eller rolle, mener Tom.

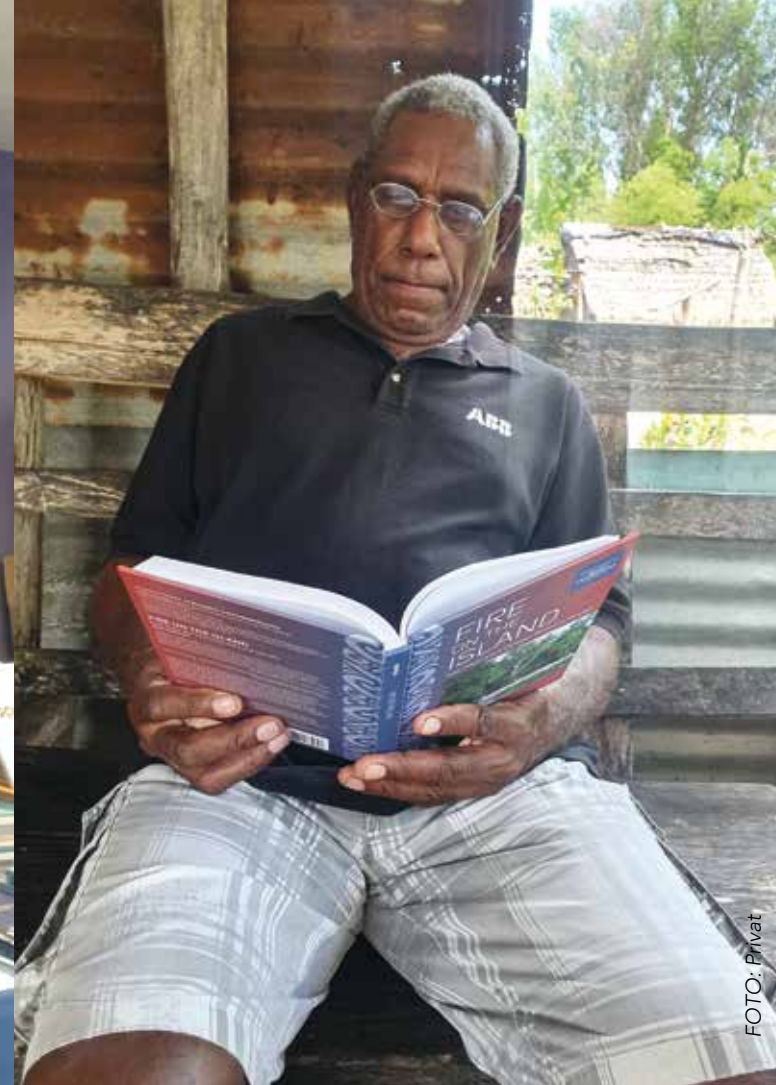
Et hovedelement i ritualteorien, som fagmannen naturligvis kan veldig mye om, er at et vellykket ritual er åpent nok til at mange kan finne sin plass og oppleve det som meningsfullt.

– Festivalen har rom for veldig mange, både de som vil ha et avbrekk fra hverdagen, de som vil oppleve en brusende konsert, de som har lyst på en fest, handle lokalmat eller bare se at folk koser seg og at Valdres snus på hodet for en stakket stund, påpeker han.

For ifølge den franske filosofen Emile Durkheim er ritualer helt essensielle for oss mennesker som sosiale vesener.



Tom og forlagsredaktør hos Berghahn, Anthony Mason, under presentasjon av Toms bok i Belfast. FOTO: Privat



Abel, en av Toms adoptivbrødre på Ahamb, inspiserer boka som han fikk delt ut i lokalsamfunnet i desember 2023.



Tom Bratrud har selv opplevd mange rakfiskfestivaler på nært hold, født og oppvokst som han er på Fagernes.

– Vi trenger å oppleve brudd med hverdagen. Når slike opplevelser foregår sammen med andre tilfører det også noe mer, utdyper Tom.

Viktig innslag

På rakfiskfestivalen møter du for eksempel folk du treffer sjelden, du kan ha planlagt å møte noen eller bare stå sammen med to-tre tusen andre i storteltet.

– En annen grunn til suksessen kan også være at starten av november normalt sees på som en litt begivenhetsløs tid på året. Det kan være en nøkkel til at arrangementet har tiltrukket seg så mange og skapt så stor begeistring, mener sosialantropologen, som legger til at festivalen slik sett kommer inn som et viktig innslag både for fastboende og tilreisende.

Tom tror også at festivalens ubetinget positive utvikling over tid - særlig de siste 10 åra - fra fyllefest og jugl til familie-fest og kvalitet, har hatt stor betydning.

– For 10-15 år siden husker jeg at arrangementet nærmest vekket avsky hos mange. Men i dag er imaget og kvaliteten hevet i alle ledd. Og det har utvilsomt vært viktig, mener han.

Mye stolthet

Tom mener videre at rakfiskfestivalen nå rommer så mye forskjellig og av såpass høy kvalitet, at den sterkt har bidratt til å skape en positiv valdresidentitet.

– Rakfiskten blir av mange sett på som en delikatesse. Festivalen presenterer masse lokalmat, kortreist og med kvalitet. Den er et spennende sted å besøke og får mye positiv omtale. Det skaper stolthet lokalt, sier sosialantropologen. Han mener festivalens mangfold er veldig viktig for å åpne opp for alle typer besøkende, ikke minst deltidsinnbyggerne.

«rakfiskfestivalen rommer så mye forskjellig og av såpass høy kvalitet, at den sterkt har bidratt til å skape en positiv valdresidentitet»

– Når man lokalt merker alle de positive ringvirkningene, så gir det også næring til ny aktivitet. Jeg tror de fleste vil også fortsette å bidra positivt til både festivalen og lokalsamfunnet for øvrig, tilføyer Tom.

Populær bok

41-åringen fra Fagernes har altså doktorgrad i sitt fag, sosialantropologi. Han forsvarte sin avhandling 9. mars 2018. Den omhandler en kristen vekkelse ledet av barn på stillehavsøya Ahamb. Politisk uro og frykt for at samfunnets verdier var truet gjorde at innbyggerne samlet seg bak en gruppe barn med

åndelige evner som skulle «rense øya». Avhandlingen «Fire on the Island» er basert på 19 måneders feltarbeid på den lille øya i Vanuatu og tar utgangspunkt i en innflytelsesrik, kristen vekkelse som oppsto der.

Avhandlingen resulterte i 2022 i ei bok med samme tittel. Den har fått mye oppmerksomhet og veldig gode anmeldelser i det internasjonale fagmiljøet.

– I mai kom en ny utgave, så det er veldig artig. Boka har også vært pensum hos flere utenlandske universiteter, visstnok også brukt i undervisning i et fengsel i Utah i USA, forteller Tom.

Internasjonalt

Den er utgitt på det britisk/amerikanske forlaget Berghahn. Det akademiske livet er svært internasjonalt. Derfor var det naturlig å kontakte et utenlandsk forlag.

– Det vi produserer av vitenskapelig materiale skal helst publiseres internasjonalt. Dessuten var det flere samarbeidspartnere som anbefalte meg å ta kontakt med akkurat dette forlaget, opplyser Tom.

Boka, hvis undertittel er «Fear, Hope and a Christian Revival in Vanuatu», tar utgangspunkt i den kristne vekkelsesbevegelsen, altså ledet av barn i Vanuatu. Den handler om hvordan vi kan forstå framveksten av – og dynamikken i – sosiale bevegelser ut fra deltakeres opplevelse av frykt og håp.

41-åringen fra Fagernes er bosatt i Oslo med sin samboer. Som nevnt er han nå ansatt ved Universitetet i Bergen, med fagene sosialantropologi og samfunnsvitenskap på forsknings- og undervisningsplanen.

Møteplasser

Tom Bratruds teorier om rakfiskfestivalens betydning og posisjon har for øvrig god støtte hos en rekke andre fagfolk. Sosiologiprofessor Aksel Tjora har forsket på festivalenes viktighet, sammen med flere andre.

– Når bensinstasjonen hvor rånere møttes og nærbutikker forsvinner blir festivalene viktigere. Vi trenger anledninger hvor vi kan møte folk i forbifarta, uttalte Tjora til NRK i 2019 og la til at festivaler blir viktigere som møteplasser. Han fortsatte med å opplyse at det bare i 2019 ble arrangert rundt 900 festivaler i Norge. Festivalforskeren pekte på tap av lokale steder å møtes som en grunn til at flere småfestivaler dukker opp.

– I byforskning snakker vi om passiare soner. Steder som er sosiale og inkluderende. Hvor en tilfeldig samtale eller møte kan oppstå, sa Tjora, som trodde festivalene rundt om i landet kan representere disse sonene.

– Å oppsøke festivaler fordi du oppsøker muligheten for de tilfeldige, hyggelige samtalene tror jeg er veldig viktig for oss, fastslo sosiologiprofessoren ved NTNU i Trondheim.

FAGERNES SPORTSFORRETNING A/S

ETBL. 1920

NORGES ELDSTE SPORTSFORRETNING I SAMME LOKALET.

155 års erfaring innenfor husets 4 vegger. Noen av våre merker:

ARCTERYX - NORRØNA - RAB - HOKA - SCARPA - NORHEIM - FISCHER - ROSSINGNOL

VÖLKL - SGN - PETZL - GRIEVEL. God tur - kjøp sjelden og skikkelig!

EGEN SYKKELBUTIKK

TREK - GIANT
DIAMANT

Eget sykkelverksted

SKI-VERKSTED

Vi smører og
tilpasser utstyret
ditt digitalt



VI HAR UTVIDET BUTIKKEN
NY SKO- OG TURAVDELING

TOPPTUR FJELLTUR KLATREUTSTYR

Vi har det du trenger!

STOR FISKE- AVDELING

Lokalt tilpasset

JAKT

Vi har våpen og
utstyret du
trenger

VANNSPORT RACKERT

VI TRYKKER OG
SELGER KLUBBTØY

RANDONEE FJELLSKI LANGRENN

SGN - Völkl - K2

LANGRENN FISCHER ROSSIGNOL MADSHUS

Vi finner rett
utstyr til deg.

ALT I TRENINGSTØY OG TRIMUTSTYR

GOD TUR!

Kjøp sjelden og
skikkelig!
Hilsen alle som
jobber her!

INTERSPORT
FAGERNES SPORTSFORRETNING



RAKFISKFESTIVALENS UOFFISIELLE FESTIVALREGLER MED EN KLYPE SALT (OG FISK!)

1. RAKFISK ER HELLIG

Det er ikke lov å fornærme rakfisken, uansett hvor mistenksom den måtte se ut. Hvis du må trekke pusten dypt før du smaker, gjør det diskret.

2. LUKTETIKETTE ER ALFA OG OMEGA

Hvis du ikke kan lukte deg selv etter å ha spist rakfisk, kan du være sikker på at alle andre kan. Pakk med tannbørste, tyggegummi og en unnskyldning.

3. DRIKKE MED MÅTE - ELLER I DET MINSTE MED STIL

Rakfisk krever selskap av en liten dram. Eller to. Eller... men husk at vi er på festival, ikke treningsleir for maraton-drikking. Hold deg på beina!

4. RAKFISKENS FORSVARERE ER OVERALT

Alle som kritiserer rakfiskens lukt eller smak må forvente en umiddelbar forsvarstale fra en lokal entusiast. Dette kan innebære både sterke meninger og påstander om mirakuløse helsefordeler.

5. FINN DIN INDRE VIKING

Det er helt greit å late som du er tøff og ekte norsk rakfiskelsker, men hvis du blir rød i ansiktet og må ta en pause mellom bitene, tar vi det som et kompliment til fisken.

6. FESTIVALENS KLESKODE

Lag på lag, og lag noen til. Det er bedre å kle seg som en oppstappet isbjørn enn å fryse. Hatt, skjerf, votter og ullundertøy er ikke bare mote – det er overlevelse.

7. DANS SOM OM INGEN SER DEG - MEN DE GJØR DET

Rakfisk og musikk går hånd i hånd. Når bandene spiller, slipp løs danseløven i deg! Bare pass på at du ikke snubler i egne bein (eller i noen andres).

8. SELFIE MED RAKFISKEN ANBEFALES

Del et bilde av deg selv i sosiale medier med en bit av din favorittrakfisk, et bredt smil og hashtags som #Rakfisk-festivalen.

9. HOLD FESTIVALOMRÅDET RYDDIG

Vi vet det kan være vanskelig å balansere rakfisk, dram og masse god mat fra rakfiskløypa, men la oss ikke mate kråkene med restene!

10. KOS DEG!

Den aller viktigste regelen av alle. Uansett om du elsker rakfisk, drar for musikken, eller bare vil nyte den gode stemningen – ha det gøy, le høyt og lag minner du kan fortelle barnebarna om (selv om du kanskje sensurerer mengden dram i historien).

Edle drikker og andre gode smaker

Smakfull sider og lekkert syltetøy på rad og rekke. Delbekk Husmannsplass og Harding Sideri har funnet sammen, også under rakfiskfestivalen.



– Vi hadde en fin opplevelse og koste oss skikkelig, sier Karin Axelsen fra Delbekk Husmannsplass.

Samarbeidspartner Jan Ove Nes fra Hardanger er enig.

– Det var kanskje enda kjekkere i fjor, siden været var bedre enn året før, tilføyer han.

Tradisjon

Nes framhever at standen deres, ved siden av Wangensten rakfisk, hadde jevnt bra besøk hele tida.

– Produktene våre, spesielt sideren Raka Fant, ble godt mottatt. Men også de andre epleproduktene ble satt pris på. Så vi kommer tilbake også dette året og håper dette blir en tradisjon for oss, sier Karin fornøyd og legger til at plasseringen ved siden av Wangensten både var god og hyggelig.

Hun kan formidle en artig historie om foranledningen til at Delbekk og Harding kom til rakfiskfestivalen:

– For fire år siden var samboer Christoffer og jeg på festivalen som privatpersoner. Vi hadde bestilt pakke på Gomobu Fjellstue sammen med venner. Da besøkte vi både smaksteltet og lavvoen. Og der fikk du naturligvis kjøpt øl og akevitt. Men det er jo særdeles godt med sider til rakfisk også. Så jeg ringte til Jan Ove og sa at vi måtte stille med stand året etter, forteller Karin.

Som sagt, så gjort - i 2023 var de på plass. De ferske fruktbøndene fra Romerike stilte sammen med den langt mer erfarne siderprodusenten fra Grimo i Hardanger.

Satser fullt

– Familien har «alltid» laget sider på garden. Men selve ideen om Harding Sideri dukket opp på slutten av 1990-tallet. Jeg tok over garden i 2004, men har nok produsert sider i 25 år. Det var imidlertid først for fem-seks år siden jeg satset fullt og helt på eplemost og sider. Da sa jeg opp den faste jobben min, forteller Jan Ove. 53-åringen driver virksomheten som et enkeltmannsforetak, men med innleie av sesongansatte fra tidlig vår til sein høst.

– Med alle varianter produserer jeg nå mellom 12.000 og 15.000 liter i året. Målet er å komme opp i 25.000 til 30.000 liter. Råstofftilgangen er god nok, men det tar tid å jobbe seg inn i markedet. Men jeg har hatt et veldig løft de siste tre-fire åra, opplyser han.

Under rakfiskfestivalen i fjor stilte Hardanger Sideri med produktene Epleklem, Eplekyss og Bringebærklem.

– Og så hadde vi naturligvis vårt felles produkt, sideren Raka Fant, som passer spesielt godt til rakfisen, framhever Karin og Jan Ove.

Nytt produkt

Enn så lenge er Raka Fant basert på råvarer fra Hardanger og blir produsert der.

– Etter hvert som vi får opp produksjonen på Delbekk, er målet å lage det sammen. Men dette tar litt tid, sier de to.

Raka Fant ble tatt vel imot av kundene. Salget var rundt 350 flasker fra standen, mot 250 i 2023. I tillegg var sideren å finne på tappekran i smaksteltet.

– Enkelte kom tilbake og skrøt av sideren. Så vi er tilfreds så langt. Det er tross alt et ganske nytt produkt, sier Karin og Jan Ove, som laget totalt 3000 flasker av Raka Fant i fjor.

Sideren er også til salgs i dagligvarebutikker på Romerike, der Delbekk Husmannsplass også ligger.

– Vi har forsøkt å få den inn også hos andre, blant annet på Fagernes. Men hittil har ingen flere tatt den inn, sier Jan Ove.

Unikt sted

53-åringen er mangeårig venn av Karin Axelsen og Christoffer Hønsen, som i 2019 kjøpte den forfalne husmannsplassen i Fenstad på Romerike. Jan Ove var lærer på Hvam videregående skole i tre år fra 1997 til 2000, så han kjenner området godt.

– Vi bor jo i Lørenskog og gikk ofte tur med hundene forbi Delbekk. Da tenkte vi: Stakkars folk som skal ta over dette! Men etter hvert fant vi ut at dette var et veldig

unikt, gammelt hus. Det var sterkt ramponert, men treverket var tørt. Så da snudde tankegangen seg til: Er det noen som kan redde dette huset, er det oss. Dermed forbarmet vi oss over det, forteller Karin, som til daglig arbeider som rådgiver hos Riksantikvaren.

Hennes arbeidsområde der er kulturminneforvaltning, så å bygge opp igjen det gamle huset på Delbekk var på et vis midt i blinken. Hun har blant annet arbeidet mye med sikkerhet ved norske stavkirker, og har i den sammenheng vært mye i Valdres.

– Vi har også hytte på Torolmen, såvidt over grensen til Årdal, men nær Tyin. Der har vi vært i åtte år og prøver å tilbringe tid der så ofte vi kan, sier hun.

Ressursutnyttelse

Delbekk Husmannsplass i Fenstad, der Karin og Christoffer nå bor, har en lang historie fra tidlig på 1700-tallet. Huset, muligens bygget i 1734, har vært sentralt. Delbekk startet som to husmannsplasser og et sted for ulike håndverkere.

– På 1800-tallet ble de kombinert til småbruket vi ser i dag. På midten av 1900-tallet var det livlig, men på 1960- og 1970-tallet avtok aktiviteten og forfallet begynte. Bygninger ble revet og kun hovedhuset ble stående. Dette forfalt gradvis, selv om barna som vokste opp der, forsøkte å holde det i sjakk som en fritidsbolig fram til tidlig på 1980-tallet, forteller Karin.

Begge er opptatt av ressursutnyttelse, det være seg om det er et gammelt hus eller om det er et småbruk med forholdsvis begrensede arealressurser.

– Vi er for delingskultur og deler gledelig den kunnskapen vi har tillært oss i vår reise med istandsetting av hus og dyrking av jorda, understreker Karin.

Drømmen er å gi Delbekk nytt liv og utnytte de ressursene som allerede var på småbruket fra gammelt av.

Håndverkstradisjoner

På den gamle husmannsplassen i Fenstad lager Karin og Christoffer, som er utdannet både agronom og økonom, flere produkter basert på frukt og bær. Blant disse finner vi eplesider, syltetøy, geleer, eplemoster og eplegløgg.

Hos samarbeidspartneren i Hardanger blir det laget flere ulike typer sider med alkohol, foruten de nevnte Epleklem og Eplekyss, som er alkoholfrie. På garden produseres også honning.

– Vi er alle veldig opptatt av håndverkstradisjoner. Og vi synes vi har et svært godt samarbeid mellom øst og vest, sier Karin og Jan Ove samstemte.

De er meget godt fornøyd med samarbeidet som de har hatt med festivalsjef Håvard Halvorsen.

– Han syntes umiddelbart at våre produkter passet godt inn på festivalen, sier Karin.

Både hun og Jan Ove er dessuten veldig tilfreds med rakfisksideren, Raka Fant.

– Vi brukte et eget smakspanel for å teste den ut. Og mener vi har truffet godt på smaken og kombinasjonen, avslutter Karin Axelsen og Jan Ove Nes.



Christoffer Hønsen (th), hans datter Johanne Brundtland, samboeren Karin Axelsen - alle fra Delbekk Husmannsplass - og Jan Ove Nes fra Harding Cider trives svært bra på standen.



Ta bussen til Rakfiskfestivalen

Vi kjører ruter fra de fleste populære turistdestinasjonene i Valdres til Norsk Rakfiskfestival på Fagernes under festivalen. Vi har også ruter fra Oslo, Bergen, Lillehammer, Gjøvik og Gol.



Billetter og rutetider finner du her
jvb.no

Festivalopplevelsen begynner allerede med reisen

Bestill gjerne billetter i god tid på
Nor-Way.no da det fort blir fulle busser.
God rakfiskhelg!

Stolt partner av

NORSK
RAKFISKFESTIVAL

RAKFISK FESTIVALEN

Det ligger i lufta.



BILLETTINFO

BYFANT i lavvo torsdag kveld	kr. 300,-
LAVVO fredag dag og kveld	kr. 300,-
TJUVSTART i storteltet fredag kveld	kr. 795,-
DAGSPASS lørdag*	kr. 350,-
ETTERRAK i storteltet lørdag kveld	kr. 795,-
FESTIVALPASS	kr. 1595,-

* Inkluderer inngang i lavvo, smaksprøve og stortelt

TORSdag 30. OKTOBER

- 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 med Bare Egil Band og Strandingarna

FREDAG 31. OKTOBER

- 10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge
- 10:00 – 18:00 Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt. Kun 1500! Nummererte flasker
- 10:00 – 20:00 Salg av billetter på Fagernes Kjøpesenter
- 10:00 – 01:00 Lavvo i sentrum med mat, musikk og super stemning
- 11:00 – 18:00 Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer
- 19:00 – 01:00 TJUVSTART i storteltet med SKINN, Gunslingers og Vassendgutane

LØRDAG 1. NOVEMBER

- 10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge
- 10:00 – 15:00 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 super stemning
- 11:00 – 15:00 Smaksprøver og rakfiskstemning i telt på Skiferplassen
- 14:00 – 15:00 Fagjuryen avslører hvilken rakfiskprodusent som blir årets beste
- 11:00 – 17:00 Stortelt i Fagernesparken med HILLBABIES og FunkyTown
- 19:00 – 01:00 ETTERRAK i storteltet med FunkyTown, The September When og Kjartan Lauritsen



**RAKFISK
SKJERPER
SANSANE**

www.rakfisk.no **ticketmaster®**

Foto framside, bakside: Cathrine Dokken - Trykk: Ålgård Offset AS
Design: Valdres Natur- og Kulturpark - Ansvarlig utgiver: Norsk Rakfiskfestival AS