

VERDENS STØRSTE RAKFISKFESTIVAL



5. - 7. NOVEMBER 2026
FAGERNES I VALDRES

RAKFISK.NO





Årets kunstner - Gunvor Hegge



Gunvor er akvarellkunstnaren som etter eit langt yrkesaktivt liv som lærar har fordjupa seg i kunsten. Det som i mange år har vore ein fritidssyssele har vorte eit større prosjekt, og Gunvor opplever at stadig fleire opp dagar og likar arbeidet hennar.

Ho er vald som årets kunstnar, og vi har fått lov å koma heim til Gunvor for å bli betre kjent med ho og arbeidet hennar.

Denne dagen, akkurat i den våte overgangen mellom vinter og vår, ligg skodda tung over fjordane i Heggnes. Den dekkjer til det flotte utsynet Gunvor til vanlig har frå heimen sin mot Slettefjell og Jotunheimen. Gunvor og katten møter oss, mens småfuglane kvitrar, og alt passar inn i Gunvors forsiktige og venlege vesen. Vi får bli med inn i hovudhuset, der Gunvor vart fødd som eldst av tre systre for 71 år sidan.

Ho synes det er stor stas å bli vald som årets kunstnar for Rakfiskfestivalen, men med sitt forsiktige vesen, er ikkje Gunvor den som søker merksemd om seg sjølv. Vi er likevel nysgjerrige på kven ho er, og kva hennar historie er. Vi et kringle og drikk kaffe, mens Gunvor fortel om oppveksten på småbruket. Den var trygg og god, men det var ikkje overflod av pengar og materielle gode. Gunvor sakna aldri noko, og minnst barndomen som rik på så mange måtar.

Familien var på Beitostølen med dyra heile sumaren. Når dei ikkje var opptekne med dyrestell og anna naudsynt arbeid på stølen, brukte Gunvor mykje av tida på teikning. Den interessa vart ikkje avgjerande for valet vidare, for på gymnaset tok ho realfag og matematikk.

«Når eg var ferdig med eksamen artium erklærte eg at eg aldri skulle opne ei mattebok igjen.» seier Gunvor og ler av det, då fasiten viser at ho har undervist i matematikk i 40 år. Ho tok forberedande på Universitetet i Oslo, men byen var ikkje noko for ho. Det vart heim til Valdres, og eit år på husflidsskulen, før ho starta på lærarskulen på Hamar.

Som nyutdanna lærar budde og jobba ho fyrst i Vinje, deretter i Etnedal. Moglegheita for ei lærarstilling i heimbygda kom, og Gunvor flytte heim. Ho overtok garden, og dreiv ei kort tid som mjølkebonde med ni mjølkekyr på båsen i tillegg til lærarjobben. På 80-talet vart det store endringar i landbruket, med fleire krav og reguleringar. Det ville krevje store investeringar å fortsette, så drifta vart lagt ned. Ho kunne dermed vie fritida si til kunst, kultur og foreiningssarbeid.

Mens vi prater, ringer telefonen. Gunvor skal ta imot påmeldingar for songlaget, og må sjekke. Song og musikk har frå barndomen vore ein sentral del av livet. Det heng fleire utmerkingar i stova frå ulike kappeleikar, til og med ein kongepokal har ho fått for langeleikspelet sitt.

Vi lurar på når teikning og måling vart meir enn ein fritidssyssele, og Gunvor fortel at når ho var 40 år tok ho eit val som var med og påverka ho til den kunstnaren ho er i dag. Ho vart gjennom folkemusikken invitert til Frankrike.

Der har dei eit instrument som liknar vår langeleik, og franskmennene var nysgjerrige på dei norske musikk-tradisjonane. Ho fekk gode venner i Frankrike, og ville lære seg språket. Ho søkte seg inn på eit årsstudium i fransk på universitetet i Normandie. Til si store overrasking kom ho inn, og eit år i Frankrike venta.

«Når eg skulle reise, ville eg ha med noko eg kunne drive med på fritida. Eg kjøpte eit skrin med akvarellfargar, for det var lite og lettvtint å ta med.» Kan hende akvarellen hadde funne Gunvor uansett, for dette var kunstforma der ho verkeleg fann sitt kunstnariske uttrykk.

Når vi har prata oss gjennom livet og fram til kunsten, passar det å gå ut for å sjå låven Gunvor har fått bygd, som inneheld galleri og arbeidsrom. Den har gjeve ho heilt andre moglegheiter til å utøve og vise fram kunsten, men og til å ha opne dagar der ho inviterer grannelaget til trivelege samankomstar.

« – sjølv ein hardbarka Valdris kan nok bli mjuk rundt hjarterota av å sjå kor vakkert dei kjende landemerka rundt oss blir framstilt på bileta»

Vi startar omvisinga i galleriet. I tillegg til dei større bileta, finn vi mange små postkort med handmåla motiv. Gunvor fortel at det var slik den kommersielle delen av kunstnar-livet starta – songlaget arrangerte julemarked, og Gunvor tok med seg nokre kort. Til hennar overrasking vart alt seld. Gjennom omvisinga slår det oss at kunsten til Gunvor står i stil med ho sjølv. Ikkje prangande, ikkje insisterande, litt beskjeden, men harmonisk, vakker og mild. Alle motiva er henta frå naturen, og med akvarellens mjuke uttrykk og Gunvors blikk for lys og detaljar, blir vi dratt inn i bileta, fascinert av fargane, motivet og naturen. Det kjennes som bileta er måla med stor kjærleik til naturen, noko Gunvor bekreftar. Ho går gjerne på 2000-meterstoppane i Jotunheim, men og i skogane rundt heimen.

Ho har alltid med seg kamera på dei mange turane ho er på, og fangar vakre motiv som ho gjenskarar til kunst. Motiva varierer - frå utsyn over fjell og vidder til detaljar inne i skogen og ved vatn. Dei fleste er frå nærområdet, og sjølv ein hardbarka Valdris kan nok bli mjuk rundt hjarterota av å sjå kor vakkert dei kjende landemerka rundt oss blir framstilt på bileta.

Vi går vidare ned i arbeidsrommet, eit lyst rom der Gunvor har arbeidsbenken sin plassert slik at ho har utsyn ut over dalen. Ho går som regel hit kvar formiddag for å arbeide. Ho har fleire prosjekt på gang samtidig, og vi får ta del i ein liten del av den kreative prosessen. På arbeidsbenken ligg starten på ein akvarell – ein himmel der sola skapar eit raudaktig lys, over ein snødekt bakke. Gunvor tar penselen, og med raske små strøk skapar ho ei stor, tung grån i eine kanten.

Perspektivet i bilete endrar seg, og når ho skisser ho opp eit skispor over snøen, blir det brått ei historie der, som gjer at vi engasjerer oss i bilete på ein anna måte. Gunvor blir ivrig når vi pratar om måleteknikk, og ho viser

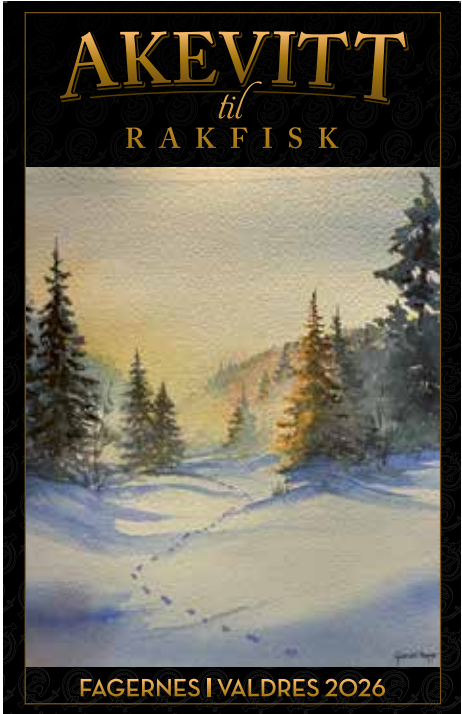
oss forskjellige bilete mens ho forklarar. Akvareller skapast i fleire prosessar, og fyrst legg ho fargegrunnlaget på vått papir. Når det er tørt, kan ho enten legge på våte farger på tørt papir, eller væte det på nytt. I bileta hennar er det som regel kombinasjonar av begge deler.

Ho leiker seg med korleis ulike teknikkar skapar ulikt uttrykk, og har i det siste prøvd å bevega seg i ein retning frå konkrete landskap og eit presist detaljnivå, til eit litt meir utflytande og diffust uttrykk. Dei siste bileta gjer meir rom for tolking, og gjer at dei blir mindre knytt til eit spesifikt sted. Vi ser på eit av desse bileta, der teknikken som er brukt med vare, utflytande grøne nyanser skapar ein draumeaktig skog. For å vise korleis akvarellfargane verkar, sprayar ho litt vatn på eit papir. Når ho med lette strøk legg på litt blåfarge, er det fasinerande å sjå korleis den spreier seg utover.

Gunvor beveger på arket, snur det rundt, og styrer farga dit ho vil. Så legg ho på litt raudt, den spreier seg på sin måte inntil det blå. Brått anar vi ein mørk himmel der sola bryt gjennom på dramatisk vis. For oss er dette ferdig kunst, men Gunvor vil la det tørke, og sjå kva som skal gjerast i neste prosess. Gunvor set ord på kvifor det vart akkurat akvarellmåling som vart hennar kunstform.

«Eg likar å ha kontroll, men akvarellen lever sitt eige liv. Det gjer at det alltid er spennande å arbeide med, og ingen bilete blir like.» Gunvor har ikkje hatt ambisjonar om å gjera karriere som kunstnar, men all aktiviteten som har vore dei siste åra, talar i retning av at det er kanskje akkurat det ho er i ferd med å gjera. Ho ville nok ha måla uansett om ho selde bilete eller ikkje, men det at andre kan oppleve kunsten hennar som vakker og få glede av den, gjer Gunvor både glad og skapar motivasjon.

Skodda ligg like tjukk når vi skal reise, men vi har no sett fleire måleri som Gunvor har måla av utsynet ho har frå garden. Vi kan tydeleg førestille oss det vakre landskapet bak skodda.



Tekst og foto: Mari Bergum



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





KANTEFØL FRA VALDRES MED ET HINT AV FISK

Bakt potet med rakfisk, seterrømme, purreløk, setersmør, eple og egg

205,-

GRISEGLAD KANTEFØL

Bakt potet med skinke og bacon, mais, kryddersmør, ost, rømmedressing

190,-

VALDRES BURGER

Hamburger, salat, bacon med brioche, bri fra Wangensten

225,-

HEIMATT BURGER

Brioche, bacon, tomatdressing, rømmedressing, pesto, salat, tomat og paprika

225,-

VILTGRYTE

Potetstappe og tyttebær

285,-

RAKFISKLEFSE 200G

Purreløk, rømme

245,-

GJÆRBAKST FRA KAFÉ HEIMATT

Solskinnsbolle og kanelknuter

55,-

Festivalens mattilbud er i samarbeid med Kafé Heimatt

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 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 rakfiskene 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 rakfiskene fra Lofoss hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helnorsk produkt.

LOFOSS FISK, TYINVEGEN 1507 2960 RØN

TELEFON: 928 57 853 / 918 44 501

E-POST: endre@roengard.no

NETTSIDE: www.lofossfisk.no



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. Rakfiskene 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 rakfiskene deres hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helnorsk produkt. Høsten 2019 tok Røn Gard i bruk en stor og moderne produksjonshall i Pjåten.



RØN GARD, PJÅTEN 42 - 2960 RØN

TELEFON: 918 44501 / 928 57 853

E-POST: endre@roengard.no

NETTSIDE: WWW.ROENGARD.NO





EN HELMAKS
START PÅ
FESTIVALEN

For musikkens del sparkes årets Rakfisk-festival i gang med det lokale bandet De Folka Der i lavoen torsdag kveld.

De unge musikerne fra Sør-Aurdal har allerede gjort det bra både lokalt og i landsomfattende arenaer som UKM.

Nå synes de det er ekstra stas å få det ærefulle oppdraget i å åpne lavoen på hjemmebane.

Vanskelig å definere

Da ungdomsrevyen i Sør-Aurdal trengte et band til en av sketsjene ble gruppa bestående av Haakon Bordewich Strøm, Ola Bordewich Strøm og Sivert Gabrielsen satt sammen til ei gruppe. Gjennom møteplassen Ung i Valdres ble etter hvert også bassist Sander Hagaseth en del av bandet. Nå øver de jevnlig sammen for å bli så gode de kan. Drømmen er at de en dag kan leve av musikken de skaper sammen.

– Vi håper at vi kan holde sammen videre også. Vi har jo troa på imaget og musikken vi lager og tror det er noe flere kan sette pris på, forteller gutta. De har nemlig skapt seg et eget image med mål om god underholdning. Å definere hvilken sjanger de plasserer seg innenfor er ikke den letteste oppgaven, for det eneste kriteriet for musikken de spiller er at det skal være god gammal musikk.

– Det er så mye av musikken unge hører på i dag som er laget uten sjel. Vi vil ta tilbake det den gode musikken før kom med. Noe ekte og underholdende. Det skal bestå av ekte instrumenter og noe selvlaga. Man merker så godt forskjellen.

Papparocken og entertainment

Hvis et ord først skulle beskrevet musikken Begna-bandet fremfører er det et ord de velger å trekke frem.

– “Papparock” kan vel kanskje være litt beskrivende. Men igjen, det er god musikk!

Selv om bandet er gode på å covre allerede eksisterende klassikere, skriver de og lager musikk selv også. Inspirasjonskilden til god musikk er som hos så mange andre: selve livet.

– Selv om alt ikke nødvendigvis alltid er så gjennomtenkt er jo livet på mange måter alltid inspirasjonskilden, det er jo gjennom livet vi opplever ting. Med særegne kostymer har de også et spesifikt mål når de spiller for folk.

– Både med det vi har på oss og musikken vil vi entertaine. Det skal være humor og gøy, det skal være artig å se på oss.

Væra seg sjøl

Alle fire er helt enige i at det er stort å få spille for folka i lavoen under årets festival. Spesielt torsdag kveld som gjerne trekker til seg lokale publikummere.

– Vi vil jo gjerne nå ut til så mange som mulig, men det er alltid helmaks å spille for folka hjemme i Valdres. De liker det vi gjør og er et takknemlig publikum.

På sikt er målet å kunne fortsette med musikken sammen. Ved å by på seg selv håper gutta det vil være mulig å klare seg i en vanskelig bransje.

– Det handler vel hovedsakelig om å by på seg selv og lage noe man selv synes er ordentlig bra. Mer enn det får man ikke gjort. Vi prøver å lage liv og stemning, det trenger folk. Så det blir helt helmaks å få vise det vi har i lavoen.

Kampanjeperiode 2. – 14. november 2026

FESTIVALTILBUD

DRØMMER DU OM NYTT ILDSTED?

Besøk oss i Byggeservice!
Våre eksperter hjelper deg med å velge riktig ovn, pipe og alt du trenger for å fornye ildstedet ditt.

Vi kan også sette deg i kontakt med dyktige håndverkere som tar seg av montering – trygt, enkelt og komplett.

FESTIVALTILBUD
38 290,- SPAR 7 000,-

VEDKOMFYR ROSA PETRA
• Moderne fyringsegenskaper
• Ekstra stort brennkammer

LA NORDICA Førris 45 290,-
Frakt tilkommer

Er taket ditt eldre enn 20 år?
BESTILL GRATIS* TAKSJEKK I DAG!

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

*Gjelder ikke flate tak eller næringsbygg.



ALSVÅG Benders

Montér Beitostølen

Bygdinvegen 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

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

Montér

Vi tar forbehold om trykktell. Bildene kan fravike fra produktene. Noen produkter kan være skaffeverer hvor det kan tilkomme frakt.

www.monter.no

Dette er Valdres Sommersymfoni

Av de største i Europa



I 1994 startet utspringet for det som i dag er kjent som Valdres Sommersymfoni. En av åtte kulturarrangementer i Valdres som tilhører samme festivalnettverk. Det som i dag er en kammermusikkfestival som strekker seg over hele Valdres startet med sommerkurs for barn.



Fra sommerkursene utviklet konseptet seg til også å inneholde en egen festival som hvert år huser flere av Europa- og verdens største navn innenfor klassisk musikk. Og det i Valdres.

Sterk lokal tilknytning

Valdres har faktisk blitt et eget navn innenfor verdens klassiske musikk. Over en årrekke har Valdres Sommersymfoni blitt et stort og respektabelt navn i musikkens univers.

Parallelt med festivalen arrangeres også Nord-Europas største kursrekke for klassiske musikk talenter fra hele verden. Rundt 250 deltakere i alderen 5-25 år kommer hvert år til kursene. I 2026 ble også hele 17 land representert blant deltakerne.

Hele organisasjonen samles i det som heter Norsk Ressursenter for Klassisk Musikk. På toppen av det hele sitter Mona Kleven som direktør for ressursenteret.

Organisasjonens hovedsete befinner seg på Fagernes, men på Sentralen i Oslo er det også kontorer. Direktørrollen byr derfor på noe pendling mellom by og bygd.

– Vår visjon er å utgjøre en forskjell for norsk musikkliv med Valdres som utgangspunkt og scenografi. Konseptet er derfor at vi flytter konsertene våre rundt i hele Valdres for å vise frem det vi har å by på, forklarer Kleven.

Festivalen for 2026 gjennomførte 25 konserter på 17 ulike arenaer rundt om i Valdresregionen.

– Når målet er å vise frem det Valdres har å by på er det også gøy å se at publikum ser ut til å sette pris på de ulike konsertområdene våre. Det kan være alt fra intimkonserter på stoler eller gårder til store konserter på Valdres Folkemuseum.

Siden Valdres er en viktig del av festivalens identitet, har det også vært viktig å bevare “Valdres” i navn og logo.

– Det morsomme er at for flere utenlandske deltakere og artister er “Valdres” det samme som sommersymfonien. De sier gjerne at de skal reise til Valdres og da mener de festivalen, humrer organisasjonsdirektøren.

Gode nettverk

For å kunne vise hele dalføret fra de små gårdene høyt til fjells og de større sentrumsområdene krever det gode samarbeidspartnere. Et element Mona mener vi generelt er gode på i Valdres.

– Vi opplever at folk generelt er utrolig rause i Valdres. Om det er de som eier private gårder eller kommunene. Rett før tunnelen til Bagn åpna hadde vi et godt samarbeid med Statens vegvesen og fikk holdt en konsert inne i tunnelen. Det var som en katedral, helt magisk.

Men det er ikke bare eierne av de ulike scenene som samarbeides med, med flere festivaler for kultur, mat og idrett rundt om i regionen har Valdres et eget festivalnettverk.

Gjennom Valdres Natur- og kulturpark møtes de ulike festivalene noen ganger i året for å dele erfaringer fra sine arrangementer.

– Når vi møtes kan vi dele erfaringer om alt fra billettsystem til

sikkerhet. Ikke bare kan man dele erfaringer, men vi ser at det gir mye for alle de ulike festivalene å møtes på den måten. Det blir en trygghet og mulighet til å få nye impulser fra ulike hold.

I sammensuriumet av festivaler som arrangeres i kulturregionen Valdres finner man nyere festivaler og de som har holdt på i 20-30 år. Sommersymfonien tilhører sistnevnte kategori, men Mona mener det aldri er tomt for ting å lære eller erfare i bransjen.

– Man blir rutinert på det meste, men det dukker alltid opp noe nytt å ta med seg. Bare det å jobbe med nye mennesker bringer noen ganger med seg nye problemløsninger og ideer som er med på å videreutvikle oss som festival til det bedre.

«Vi opplever at folk generelt er utrolig rause i Valdres. Om det er de som eier private gårder eller kommunene»

Hovedfokuset til Sommersymfonien er klassisk- og kammermusikk, men de er ikke redde for å mikse det opp mot andre sjangre.

– Vi samarbeider med musikere som krysser landskapene. Vi har vært borti kryssning mellom det klassiske og jazz og i år stod Herborg Kråkevik sammen med Trondheimsolistene under åpningskonserten.

Folka som må til

For å få Sommersymfonien opp å gå år etter år kreves det flere hoder, hender og kreative sinn. Inkludert Mona er det en fast ansatt som produksjonsleder og en på PR og markedsføring. To stykker er innom den kunstneriske ledelse og to jobber med kursene og prosjekter gjennom året. Utenom disse er det flere frivillige i sving for å kunne gjennomføre arrangementene.

– Hvor mange mennesker som er i sving i løpet av festivalen er vanskelig å anslå, men jeg vil tro vi er oppe i 300 stykker. Uten de frivillige hadde vi ikke fått dette opp å gå.

Etter en årrekke med vellykkede arrangement må det bli gjort noe riktig. Annet enn gode musikere trekker Mona frem noe essensielt.

– Vi har vært svært gode med økonomien vår og aldri gått på noen smeller. Vi har jobbet sakte, men sikkert og lagt stein på stein.

Musikkursene for unge musikere er allerede godt anerkjent, men festivalen har heller ikke noe problem med å få folk til å komme.

– Totalt sett er det rundt 5000 publikummere innom i løpet av Sommersymfonien. Det gir også ringvirkninger til lokalsamfunnet. Det eneste vi sliter med er kanskje navnet vårt, innrømmer Kleven.

Valdres Sommersymfoni kan nemlig være litt misvisende, spesielt det siste ordet.

– Folk skjønner nok ikke alltid hva sommersymfoni skal bety. I tillegg har vi som organisasjon flere samlinger og arrangementer gjennom året, så det er ikke bare om sommeren vi holder på. Likevel er det viktig for oss å bevare Valdres i navnet. Det er jo de to tingene som er viktig for oss. Valdres og klassisk musikk.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre



BYFANTEN

TORSDAG 5. NOVEMBER

LAVVO

20:00 DE FOLKA DER

Vi åpner med det lokale bandet De Folka Der. Gutta fra Begnadalen har vokst opp sammen og funnet veien til bandlivet etter Ung i Valdres-musikalen i 2025. Med inspirasjon fra klassiske rockeband leverer de solide riff, store refrenger og ekte spilleglede, i en miks av kjente låter og eget materiale. Her får du unge valdresinger med hjertet utenpå skjorta, glimt i øyet og full gass fra første sekund.

22:00 EN DAGS PAUSE

Da Jahn Teigen gikk bort i 2020, mistet Norge en av sine største allsangskapere. Bandet En Dags Pause har siden reist landet rundt for å holde arven levende. I år kommer de til Lavvoen med ekte festivalstemning, allsang og velkjente låter som «Optimist», «Mil etter mil» og «Det vakreste som fins». Vi fyller lavvoen med nostalgi, super stemning og høy allsangfaktor. Har du ikke opplevd dem ennå, så er det jammen meg på tide.



LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE





Direktesendt radio for tredje år på rad!

Fredag 6. november sender den populære trioen i Morgenklubben morgenradio direkte fra festival-lokalene i Fagernes sentrum.

Morgenklubben vender hjem til rakfisk

For tredje år på rad pakker Morgenklubben med Loven & Co sammen kaffekopper, mikrofoner og morgenhumør, og flytter studioet sitt til Rakfiskfestivalen på Fagernes. Det som startet som et spennende besøk utenfor de vanlige studioloalene, har blitt en tradisjon både radiogjengen og festivalpublikummet setter stor pris på.

Fredag morgen fylles festivallokalene igjen med latter, direktesendt radio og folk som synes det er helt greit å stå opp før sola for å få med seg stemningen.

– Vi gleder oss masse! Vi snakker med folk i hele Norge hver eneste morgen, og det å komme ut, møte lyttere og treffe nye mennesker er noe av det beste vi vet, sier Øyvind Loven.

Tre ord som sier mye

Hvis radiogjengen skal oppsummere Rakfiskfestivalen med få ord, kommer svarene raskt.

- Fantastisk god mat! sier Kim Dahl.
- Folkefest. En real bygdefest, følger Geir Schau opp.
- Koselig! legger Øyvind Loven til.

Egentlig rommer de tre svarene ganske mye av grunnen til at Morgenklubben stadig vender tilbake til Valdres.

Der folk møtes

For mens radio vanligvis lages i et studio i Oslo, skjer det noe ekstra når sendingen flyttes ut blant folk.

– Det er noe helt spesielt med å ta med studio ut blant folk, og lage radio sammen med alle som stiller opp fra lokalmiljøet og festivalen. Det gir en helt egen livefølelse, spesielt med gjester fra festivalplakaten som kommer innom og synger og spiller rett foran oss, forteller Kim.

Gjennom årene har både festivalartister, lokalmatprodusenter, ildsjeler og tilfeldige festivalgjengere satt seg ved mikrofonene.

– Det er veldig hyggelige folk som kommer innom. Og alle er så blide! sier Øyvind. Produsent Ida Skogvold trekker spesielt fram de musikalske øyeblikkene.

– I fjor var det Bare Egil som dro på med en høyaktuell satirevis, og året før lagde Staut enormt liv blant de som

møtte opp under sendingen. For oss som vanligvis spiller studioinnspilt musikk, er det ekstra gøy å kunne vise fram liveopptredener som skaper så god stemning at lytterne rundt omkring i landet får litt av festivalopplevelsen de også.

Årets første smak av rakfisk

En annen grunn til at radiogjengen gleder seg til festivalen, handler naturligvis om maten.

- Og så får vi smake på årets rakfisk, sier Kim.
- Ja, det er gøy at vi får være blant de første som får det! svarer Øyvind.

Og når spørsmålet kommer om hvem som tåler mest rakfisk, er det ingen tvil.

– Geir! svarer Kim og Øyvind i kor.

Geir bare ler.

– Jeg har vokst opp med rakfisk. Spist rakfisk så lenge jeg kan huske.

– Han tåler for så vidt mest av alt, skyter Kim inn.

– Jeg spiser mest av frokosten som serveres under festival-sendingen også. Det er alltid mye godt. Jeg spiser det jeg får i meg, sier Geir.

At radiotrioen reiser hjem med bagasjen full av lokalmat, er blitt en fast del av helga.

– Vi kommer alltid hjem med posene fulle av god mat, sier Geir.

En tradisjon som holder stand

Rakfiskfestivalen handler selvsagt om mer enn bare det som ligger på tallerkenen.

– Det er gøy å se at det fortsatt er så mye liv i en så gammel tradisjonsrett. At det går an å lage en hel festival som feirer rakfisk, er kjempegøy, sier Kim.

– Festivalen bidrar virkelig til å holde liv i tradisjonen også. Både rakfisk og Valdres blir satt på kartet, sier Øyvind.

Før han selvfølgelig ikke klarer å la være:

– Blubb, blubb!

Morgenkaffe og en liten smakebit av Rakfiskløypa

For dem som tar turen innom sendingen fredag morgen, blir det ikke bare radio.

Alle som møter opp får en kopp kaffe, og i tillegg blir det små smakebiter fra noen av produsentene og utstillerne i Rakfiskløypa.

– Tidligere år har flere av dem som står i sentrumsgatene vært innom radiosendingen med smaksprøver. Bordet har inneholdt alt fra småkaker til honning, sylte, fersk lefse og selvfølgelig rakfisk. Vi regner med det blir mer enn kaffe i år også. Kanskje dukker til og med et av bandene som spiller i Storteltet fredag kveld opp, forteller festivalsjef Håvard Halvorsen med et lurt smil.

Når Morgenklubben igjen sender direkte fra Fagernes denne høsten, er det derfor ikke bare radio som skapes. Det er møteplasser, historier, latter og festivalstemning som sendes ut til lyttere over hele landet.

Og for dem som møter opp tidlig nok, kan dagen starte med både kaffe, rakfisk og noen hyggelige overraskelser.

Fredag
6. november
Festivallokalene
i Fagernes sentrum
kl: 06:00 – 10:00

Radio Norge



TJUVSTARTEN

FREDAG 6. NOVEMBER

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

19:30 MADELÉNE

Countrypop-artisten Madelène Stensrud fra Uvdal lager fengende låter med bygdepuls. Tenk Tate McRae møter Hellbillies. Hun slo gjennom på sosiale medier, dro til Costa Rica og startet surfeskole, før hun i 2025 flyttet hjem og satset fullt på musikk. Resultatet? Topp 10 på radio, millioner av streams og klar for Rakfiskfestivalen.

21:00 COVER ME

– A TRIBUTE TO BRUCE SPRINGSTEEN

For første gang på Fagernes. COVER ME leverer en energisk hyllest til Bruce Springsteen, med ti musikere på scenen, blåsere og kor. Resultatet er en konsert full av trøkk, spilleglede og rå energi. Det blir en kveld for både fans og alle som vil oppleve ekte rockestemning under Rakfiskfestivalen.

23:00 STAUT

De var savnet i fjor. I år er de endelig tilbake. Valdres-bandet STAUT har nærmest vokst opp i Storteltet, og hver gang de kommer blir det fullt trøkk fra første tone. Med drivende rytmer, fele, gitarer og låter publikum kan utenat, ligger alt til rette for allsang og topp stemning.

Dette er konserter som treffer både hjertet og dansefoten. Ekte, nært og skikkelig gøy. Ikke gå glipp av det.



STAUT



COVER ME



MADELÉNE



VILTGRYTE **KR 285,-**

Med potetstappe og tyttebær

GRISEGLAD KANTEFØL **KR 190,-**

Bakt potet med skinke, bacon, mais, kryddersmør, ost og rømmedressing

KANTEFØL MED KYLLING OG BACON **KR 205,-**

Bakt potet med kylling og bacon, kryddersmør, ost og cæsardressing

KANTEFØL FRA VALDRES MED ET HINT AV FISK **KR 205,-**

Bakt potet med rakfisk, seterrømme, purreløk, setersmør, eple og egg

FJELLGRILL **KR 170,-**

2 pølser med potetstappe

FJELLGRILL MED LOMPE **KR 95,-**

RAKFISKLEFSE 200G **KR 245,-**

Med purreløk og rømme

Festivalens mattilbud er i samarbeid med Kafé Heimatt



Noraker

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, og drives i dag av 12. generasjon ved Nils Noraker. Fra gammelt av la man ned fisk til sjølhushold, men siden slutten av 1960-tallet har rakfisk vært hovednæringen på garden.

Gardsbutikken er åpen 7 dager i uka, se åpningstider på www.noraker.no. Rakfisken står som før i sentrum, men det lages også røkt og gravet fisk på Noraker. I gardsbutikken selges det også et bredt spekter av andre gardsmatprodukt fra Valdres og områdene rundt. I samarbeid med nabogarden med bryggeriet «Små Vesen» har vi laget fermenteringsvegen. Fermenteringsvegen er en vandringstur mellom nabogardene 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.



Rakfisk
FRA VALDRES

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



Gomobu Fjellstue

- En familiearv, et nytt kapittel og en festival som løfter bygda

Tredje generasjon som fører familiearven videre, og paret som nå setter sitt eget preg på fjellstua. Foto: Christine Stokkebryn.

Når Rakfiskfestivalen fyller gatene i Valdres med musikk, latter, matkultur og tusenvis av mennesker, merkes det langt utenfor Fagernes sentrum.

En fjellstue med historie – og et generasjonsskifte

Anette Wilschow kjenner Gomobu bedre enn de fleste. Hun vokste opp her, løp mellom hytter og spisesal, og hjalp til med oppvask og servering fra hun var liten.

- Jeg har vokst opp her, foreldrene mine tok over da jeg var 5 år. Jeg bodde i Valdres til jeg var 20 år, så flyttet jeg til Oslo for å studere, forteller hun.

I Oslo ble hun i nesten 20 år, med utdanning innen reiselivsledelse og en karriere innen salg og markedsføring i dagligvarebransjen. Mannen hennes, Thomas, har en helt annen bakgrunn.

- Jeg kommer fra Moss. Jeg flyttet til Oslo da studiene begynte. Resten av arbeidslivet mitt har vært i Oslo. Jeg var salgssjef for BMW og Mini helt til vi flyttet opp hit, sier Thomas.

At de skulle ta over Gomobu, var ikke en selvfølge. Men valget kom med tyngde.

- Jeg er tredje generasjon som driver Gomobu. Vi fikk et valg: enten tar dere over, eller så selger vi det ut av familien. Vi følte på ansvaret, og vi ville heller prøve enn å angre, sier Anette.

Fra storbyliv til fjellluft

Overgangen fra Oslo til fjellet var stor – på godt og vondt.

- Oslo er en stor by hvor man har alt rundt seg. Her oppe er det enklere forhold, mindre kø og mindre trafikk. Hverdagen er litt enklere, sier Thomas.

For Anette ble overgangen større enn hun hadde sett for seg. Fra en tradisjonell arbeidshverdag i Oslo med fri på kvelder og i helger, har arbeidet blitt en livsstil som krever mer av både henne og familien. Omstillingen har vært merkbar for både de voksne og barna. Likevel angrer de ikke.

- Det er et fint liv å leve her oppe. Stille og rolig, sier Thomas.

Anette nikker.

- Det er fint for ungene. Billige aktiviteter, masse tilbud. De går på alt som er mulig å gå på.

Service, nærhet og ekte vertskap

Når man snakker med paret, blir det tydelig at de har tatt med seg storbyerfaringen, men også noe mer: en genuin kjærlighet for vertskapsrollen.

- Thomas er veldig serviceegna, sier Anette. - Jeg synes det er viktig at folk trives, svarer han. Anette smiler.

- Thomas prøver å få til alt gjestene etterspør. Han får mye skryt for at han er så ålreit og serviceinnstilt.



Anette trekker særlig fram betydningen av den personlige kontakten med gjestene, noe hun selv har arvet fra foreldrene. Å prate med folk og bli kjent med dem er viktig, og hun mener det er en viktig grunn til at mange velger å komme tilbake. Mange setter også pris på at Gomobu har lokale ansatte.

- Folk synes det er deilig å slippe å prate engelsk når de kommer hit, sier hun.

Rakfiskfestivalen – en motor for hele Valdres

Når samtalen dreier inn på Rakfiskfestivalen, lyser begge opp. Festivalen er ikke bare en folkefest – den er en økonomisk og kulturell kraft som merkes langt opp på fjellet.

- Det betyr jo kultur, og det å spre matglede. Folk koser seg, sier Thomas.

- Og for oss betyr det masse i lavsesongen. Det er normalt en stille periode, men rakfiskhelga fyller hotellet med god stemning, legger Anette til.

Festivalen trekker også nye gjester.

- Det kommer folk som aldri ville vært her ellers, sier Thomas.

- Det er viktig at det skjer sånne ting i bygda. Det gir ringvirkninger til alle, forteller Anette.

Stemningen på Gomobu under festivalen

På Gomobu merker de festivalen både i lufta og i arbeidsmengden.

- Det er en egen god stemning rundt her. Vi får tak i ekstra god mat og underholdning. Folk er i mer feststemning enn ellers, sier Thomas.

Anette nikker.

- Folk er i veldig godt humør. Mange kommer innom fordi de vet at det er bra musikk her. Det er god stemning all over.

Selv skulle hun gjerne vært mer ute i teltet.

- Jeg skulle gjerne vært i teltet hvert år, men man rekker ikke det dessverre, sier hun og ler.

De prøver likevel å gi de ansatte en smakebit av festivalen ved å ta dem med ut i starten av helga, slik at de får oppleve litt før resten av tiden går med til jobb.

Ringvirkninger som varer hele året

Rakfiskfestivalen er ikke bare en helg, den er en døråpner.

- Folk får øynene opp for Valdres og alt som ligger i nærheten, sier Thomas.

- Det er ikke bare ringvirkninger for rakfiskprodusentene, men også matbutikker, hotell og campingplasser. Alle legger merke til festivalen, utdyper Anette.

Thomas peker på mangfoldet i gatene.

- Det er en opplevelse i seg selv å gå gjennom gatene og smake alt fra elgburgere til lefser. Folk får øynene opp for lokalmat.

Festivalen skaper også turisme resten av året.

- Folk opplever Valdres og oss. Mange kommer tilbake på sykkeltur om sommeren, eller anbefaler oss til venner, sier Anette.

- Det handler om å bygge relasjoner. Mange som bor her under festivalen kommer tilbake til bryllup, kurs, konferanser og mye annet, legger Thomas til.

Når de blir spurt om spesielle minner fra tiden på Gomobu, er svaret enkelt.

- Det er tilbakemeldingene vi får, og å se at folk er fornøyde. I sommer fikk vi kort og blomster fra gjester som takket oss for at vi så dem. Da ble vi rørt, sier Anette.

Et nytt kapittel og en festival som binder alt sammen

For Anette og Thomas er Gomobu mer enn en arbeidsplass. Det er et hjem, en arv og et prosjekt de har valgt å satse på med hele seg.

Rakfiskfestivalen er en viktig del av denne reisen, en helg som fyller fjellstua med liv, latter og nye bekjentskaper, og som skaper ringvirkninger langt utover festivaldagene. Festivalen gir Valdres synlighet, stolthet og økonomisk løft. Den gir Gomobu nye gjester, nye relasjoner og nye historier.

Frida Grindaker-Ask

LÅVVO

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

**FREDAG 6.
NOVEMBER
LØRDAG 7.
NOVEMBER**



**EXIT MAIN STREET
ODA ROSE
HERMAN RANDOW
MASSIVE
OLE & GORM
VAN RAVENS
LAND ROVERS
TOR NYTHUN BAND**

Trøsvik Gård

Rakfisk med røtter i Valdres

– Her på garden har familien drevet med oppdrett og foredling av rakfisk siden 1973. Bruken av friskt fjellvann og foredling etter gamle valdres-tradisjoner, kombinert med moderne produksjons-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 idyllisk til ved Slidrefjorden, med direkte tilgang til det som kanskje er den viktigste ingrediensen i god rakfisk: reint og friskt vann. Nettopp vannkvaliteten har vært grunnlaget for virksomheten gjennom flere generasjoner.

Historien om rakfisk på Trøsvik Gård går langt tilbake. I eldre tider ble ørreten fisket i fjellvannene rundt garden og i Slidrefjorden. Fisken ble saltet og lagt ned i trebutter, og etter hvert også i hollandske leirkrukker. Denne tradisjonen har blitt videreført og utviklet gjennom årene.

Det var Auduns foreldre, Anne og Andris Øygard, som startet satsingen på oppdrett av ørret og videreforedling til rakfisk. Det rene vannet i Slidrefjorden, kombinert med god gjennomstrømning, gir fisken optimale forhold og bidrar til et fast og smakfullt fiskekjøtt.

– Jeg har fortsatt god hjelp av forrige generasjon. Rakfisk-produksjonen har vokst fra å være noe vi drev med på kvelder og i helger, til å bli en helårs arbeidsplass med opptil ti ansatte i høysesongen, forteller Audun.

I dag leverer Trøsvik Gård rakfisk både i tradisjonelle spann og som vakuumpakkede produkter. Spannene tilbys i størrelser på 3, 5 og 10 kilo.

– I vakuumpakket sortiment tilbyr vi filet, flådd og hel fisk. All rakfisken vår kan leveres i tre modningsgrader: mild, lagret og vellagret. Felles for alle produktene er at de er rene naturprodukter, uten tilsetningsstoffer og uten bruk av medisiner eller vaksineringsmidler, understreker Audun.

Når rakfisksesongen er på sitt travleste i november og desember, kjører Trøsvik Gård ukentlige leveranser til Oslo-området etter bestilling. Bedriften er også en fast deltaker på Bondens Marked, der mange kunder får muligheten til å møte produsenten og kjøpe rakfisken direkte.

Et av årets høydepunkter er likevel Rakfiskfestivalen. Der møter Trøsvik Gård både trofaste kunder som har handlet rakfisk i årevis, og nye besøkende som ønsker å oppdage den tradisjonsrike smaken fra Valdres.

– Vi gleder oss hvert eneste år til Rakfiskfestivalen. Det er en fantastisk anledning til å møte både gamle og nye kunder, slå av en prat og få direkte tilbakemeldinger på produktene våre. Den kontakten med folk setter vi stor pris på, sier Audun.

For Trøsvik Gård handler rakfisk om mer enn mat. Det handler om å ta vare på tradisjoner, foredle lokale råvarer og videreføre en viktig del av den levende matkulturen i Valdres. Fra det klare vannet i Slidrefjorden til bordene rundt om i landet følger smaken av generasjoners kunnskap og håndverk med på reisen.

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



Rakfisk
FRA VALDRES



VALDRES BRANNKASSE

Lokal trygghet gjennom generasjoner

Etter flere generasjoner med samarbeid mellom Valdres Gjensidige Brannkasse og Gjensidige Forsikring gikk de hvert til sitt da kontrakten skulle fornyes sist. For det lokalt forankrede forsikringsselskapet betød det en start med ny samarbeidspartner.

Ny partner betydde også nytt navn og ny merkevare. Selskapet som i lokalmiljøet har vært kjent som Gjensidige Valdres er fortsatt det samme. Samme verdier, men med ny merkevare. "Valdres Brannkasse"-merkevaren skal videreføre lange tradisjoner og bygge opp under det lokale.

Ingen tastevalg

Forsikringstradisjonene i Norge peker nemlig tilbake til tidene da "brannkassene" ble etablert. Ingrid Elise Bråten, konsulent i Valdres Brannkasse kan fortelle om navnets opphav.

– Før i tida la bøndene i de ulike bygdene penger i det som ble kalt en brannkasse. Pengene skulle være en buffer i tilfelle en av gårdene brant ned. Det er opprinnelsen til forsikring slik vi kjenner det i dag, forteller Bråten.

Valdres Brannkasse er i dag et lokalt forankret forsikrings-selskap som samarbeider med det større forsikrings-selskapet Frende Forsikring. Overgangen fra Gjensidige til Frende har gått fint for seg. Valdres Brannkasse jobber nå med å informere og få med seg kundene videre.

– Vi bruker mye tid på å ringe kundene våre for å informere om partnerbyttet. De fleste uttrykker seg positivt til skiftet, vi har en lokal forankring med egne verdier, tradisjoner og mål. Sammen med gode konkurransedyktige forsikrings-produkter er nok det viktigste vi kommer med, forteller Ingrid Elise. Den lokale forankringen i selskapet er nettopp det som skiller Valdres Brannkasse fra de store selskapene.

Ingrid Elise forteller at den lokale kunnskapen og tilgjengeligheten er noe av det viktigste for forsikrings-selskapet. Hos Valdres Brannkasse får man egen fast rådgiver og det skal ikke være noen tastevalg.

– Et av våre prinsipper er at det skal være enkelt for kundene våre å ta kontakt. De får en rådgiver de kan kontakte når som helst. Hos oss skal det være åpent og lett, noe som ikke alltid er tilfelle hos de store selskapene som har mange digitaliserte tjenester hvor man ikke alltid kan kontakte ekte mennesker.

En støtte til lokalsamfunnet

Bråten forklarer at Valdres Brannkasse har matchet Frende godt på verdigrunnlag. I tillegg til samfunnsoppdraget som handler om å sikre liv, helse og verdier skal Valdres Brann-kasse nemlig også være en støttespiller for lokalsamfunnet. Forsikringsselskapet engasjerer seg i ulike arrangement og foreninger i Valdres. Blant annet russerevyen og Ung i Valdres.

Det er også viktig at de som sponses kan matche selskapets verdigrunnlag og fokus på sikkerhet.

– Slike avtaler er en av våre måter å gi tilbake til lokal-samfunnet på, som også er et av våre mål. Da er det viktig å forsikre seg om at de også står for de samme verdiene som oss. Russerevyen og Ung i Valdres er engasjementer som støtter opp under lokal ungdom. Det er også en gruppe vi ønsker å nå.

For å nå ut til alle målgrupper har Valdres Brannkasse også begynt å markedsføre på andre måter enn tidligere. Spesifikt for å nå den yngre garde. Siste tilskudd er at Brannkassa har begynt på TikTok. Brannkassa sier selv at selskapet har som mål at tradisjonene skal møte det innovative. Det kan også være på sosiale medier.

– Vi har som mål å etablere vårt nye navn og gjøre oss gjenkjennbare for generasjonen som kommer etter.



Nytt av avtalen med Frende er at Valdres Brannkasse nå ikke bare kan ha kunder som er fastboende i Valdres.

– Vi ønsker å vokse og ser frem til å henvende oss til hytte-folket. For å vise også denne gruppen at vi ønsker å bidra rundt det de er opptatt av, støtter vi de fleste løypelagene i Valdres. På den måten skaper vi felles verdier.

Oppfordringen til festivalfolket

Som et forsikringsselskap går mye av arbeidet også med på å jobbe forebyggende slik at så få som mulig faktisk må ta forsikringen i bruk. Om det er å informere elever på barneskolen om refleksbruk, eller familier om hva som øker risikoen for brann i høytidene.

Gjennom året er det alltid sesonger som tar over for hverandre, så det finnes ikke noen klar statistikk på hva det er som er høysesong for bruk av forsikring.

– Om sommeren er det ekstra mange hendelser med bulking av bil, men om vinteren tar frosne rør og snøskader over. Det er alltid noe, derfor fortsetter vi å jobbe forebyggende der vi kan, forteller Ingrid Elise.

«Det er også viktig at de som sponses kan matche selskapets verdigrunnlag og fokus på sikkerhet»

Første helga i november er det flere tusen som tar turen innom Fagernes og Valdres. Konsulenten forteller at det stort sett ikke er mange skader som skjer under Rakfiskfestivalen, men har likevel et par oppfordringer til publikummet som skal delta på konserter og rakfiskløype.

– Først og fremst er oppfordringen å kose seg på festivalen. Helga byr på god stemning, musikk og flotte folk og det skjer mer på den lille plassen vår enn normalt. Hovedoppfordringen vår er nok å ta vare på hverandre og de man reiser sammen med. Tar man vare på hverandre er nok mye av skadeforebygging gjort.

Men så er det heller ikke så dumt å sørge for at reiseforsikringen er i boks. Plutselig er man uheldig, da er det kjedelig å sitte uten ordentlig forsikring. Det kan hjelpe mye.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre

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

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



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

MENY STORTELTET

GRISEGLAD KANTEFØL

Bakt potet med skinke og bacon, mais, kryddersmør, ost og rømmedressing

KR 190,-

KANTEFØL MED KYLLING OG BACON

Bakt potet med kylling og bacon, kryddersmør, ost og cæsardressing

KR 205,-

KANTEFØL FRA VALDRES MED ET HINT AV FISK

Bakt potet med rakfisk, seterrømme, purreløk, setersmør, eple og egg.

KR 205,-

VALDRES BURGER

Hamburger, salat, bacon med brioche og brie fra Wangensten

KR 225,-

VILTGRYTE

med potetstappe og tyttebær

KR 285,-

FJELLGRILL

2 pølser med potetstappe

KR 170,-

FJELLGRILL MED LOMPE

KR 95,-

RAKFISKLEFSE 200 G

med purreløk og rømme

KR 245,-

Festivalens mattilbud er i samarbeid med Kafé Heimatt



Frivillighetens far

Derfor er Valdres gode på dugnad

For å få kulturarrangement til å gå rundt er det en viktig faktor som spiller inn. Selv om økonomi, program og logistikk må på plass blir det ingen festivaler eller idrettsarrangementer uten de frivillige.

I en region som er såpass store på festivaler og kultur som Valdres, trengs det flere hundre frivillige til de ulike arrangementene i løpet av ett år. En oppgave som kan virke vanskelig, men i Valdres har man på sett og vis knekt en frivillighetskode. Folk møter opp og hjelper til på flere arrangementer og de frivillige kommer tilbake år etter år.

Hva er det kulturen og idretten i dalen vår gjør riktig?

Grappa som får alt til å gå rundt

I 26 år har Erik Østli vært daglig leder for arrangementene på Beitostølen. En viktig del av den jobben har vært å arrangere skirenn av alt fra worldcup til kretsmeisterskap på stadion i løpet av vinteren. Han arrangerer også Fjellmaraton i juni hvert år.

Erik har livslang erfaring med frivillig innsats og arrangement. Veien har ført til Valdres hvor frivillighetshjertet fortsatt har fått banke fritt.

Han mener nemlig at frivilligheten er selve bærebjelken til arrangementene i Valdres.

– Uten frivilligheten stopper Valdres, mener Erik med en seriøsitet i stemmen. Fra første stund er det tydelig at frivilligheten er noe som betyr mye for ham.

Erik er opprinnelig fra Oslo, men har bosatt seg på Beitostølen. Før Valdres bød på nye hjemtrakter var han i flere år med å arrangere Norway Cup på Ekebergsletta. Et arrangement som krevde rundt 1200 frivillige i løpet av en uke.

Selv med denne erfaringen mener han at det er noe spesielt med frivilligheten i Valdres.

– Folk i Valdres er rause. I rollen som arrangør er det ikke så viktig for meg hvem det er som gjør jobben, så lenge jobben blir gjort. Om det er medlemmer fra korps, sanglag eller idrettslag. Vi får ikke arrangementene til å gå rundt uten noen som gjør jobben med å stå parkeringsvakter eller dele ut startnummer.

Denne typen dugnad blir ofte gjort med hjelp fra andre lag som også overlever på frivillig arbeid eller interesse. Dette mener Erik er et spesielt viktig element som gjør at frivilligheten i Valdres lykkes.

– Først og fremst er vi heldige som har grupper som Seniorgruppa. De stiller opp på så mye viktig. Men vi er også flinke på å lønne frivillig arbeid tilbake i frivilligheten. Vi har honorarer for arbeidet som blir gjort, men prinsippet vårt er at ingen skal tjene noe på det. Pengene skal ikke gå i noen sine lommer. Derfor er det gjerne lag eller foreninger som bidrar med frivillig arbeid som går tilbake til klubbene og får viktige møteplasser til å gå rundt, forklarer Erik.

Kulturlivets runddans

En herlig runddans er Eriks beskrivelse av hvordan frivilligheten danser i Valdres. Han forteller at han ser på det som et bilde og forlengelse av hvordan bygdesamfunnet fungerte før i tida.

– Før var folk flinke til å hjelpe hverandre. Man byttet tjenester, du bidro med det du var flink til. Slik er det også under festivaler og idrettsarrangement. Man bidrar med det man kan, derfor er det ingen forskjell på Kong Salomo og Jørgen Hattemaker. Du blir verdsatt for den du er i arbeidet du gjør, og det du hjelper til med.

70-åringen er sikker på at det å ta vare på sine frivillige er alfa og omega for å bevare den gode kulturen.

– Om det er å uniformere de frivillige med en jakke eller t-skjorte og gi dem et godt måltid så er det viktigste å vise at du setter pris på dem. Har man en god opplevelse er sjansen for at man kommer tilbake enda større og det er et stort pluss. Da har du med deg folk videre som vet hva de skal gjøre og hvordan det skal gjøres. Det skaper et godt smurt maskineri, hvor igjen alle delene er like viktige for at det skal gå rundt.

En god start, et godt nettverk

Erik flyttet til Valdres da han ble bergtatt av Ulnesjenta Marit Synnøve. Da hun for et par år siden gikk bort måtte Erik vurdere om Valdres skulle fortsette å være hjemplass eller om han skulle tilbake til Oslo.

Valdres trakk det lengste strået.

– Når man jobber som arrangør får man hele sitt nettverk gjennom de man møter i jobben. Jeg innså at nettverket mitt i Oslo ikke er det samme som for 40 år siden. Nå er hele mitt nettverk her i Valdres, da føltes det naturlig å bli.

For Erik er nettverk også en stor del av det å være frivillig.

– Det er aldri slik at folk står på døra for å være frivillige, så man må ut å finne folk. Jeg bruker gjerne nettverksbygging

som et argument for å være med. For folk som nettopp har flytta til Valdres er det å være frivillig en hundre prosent garanti for å starte et nettverk. Man møter folk med samme visjon: å lage et godt skirenn eller en god festival.

Som Erik selv sier det, det er frivillighetssamfunnet vårt tuftet på. Det skaper møteplasser, kultur og puls der vi bor.

– Jeg kommer fra idrettsmiljøet og har sett hvor viktig frivilligheten er for barn og unge, men også voksne. Frivilligheten er det som får ting til å skje, det hadde vi ikke klart oss uten.

Med en visjon om at ingen skal sitte igjen som vinnere etter å ha arrangert noe, tror Erik det skaper et bedre forhold til det som skjer i Valdres.

– De store festivalene som Over Oslo og Tons of Rock har enorme overskudd som går til noen enkelte. Det skaper ikke nødvendigvis samme forhold mellom frivilligheten og arrangørene. Det er jo det vi håper å skape her oppe. Gode samarbeid og forhold. Det skal være ålreit å komme som frivillig.

Respekt er derfor et grunnprinsipp som alltid skal tas med i regningen når man er arrangør.

– Alle mennesker har en verdi. Om du er høyt utdannet med millionlønn er du likevel bare et menneske med en oppgave når du er frivillig, på lik linje med alle de andre. Forskjellene i dette miljøet blir så mye mindre, og det skaper også hyggelige og viktige øyeblikk.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre



Hande Gard



Rakfisk med røtter i fjorden

Langs E16 i Røn, med storslått utsikt over Slidrefjorden, ligger Hande Gard. Her, bare 18 kilometer vest for Fagernes, har familien Hande bygget opp en rakfiskproduksjon der tradisjon, kvalitet og omsorg for råvaren står i sentrum.

Produksjonsanlegget ligger helt nede ved fjorden, og nettopp nærheten til det klare fjellvannet er en viktig del av historien bak den prisbelønte rakfisken.

– Vi viderefører generasjoners erfaring fra fiskevatn hjemme og på stølen, kombinert med moderne hjelpemidler og grundig kvalitetssikring. Bare det beste er godt nok for kundene våre, sier Kari Hande, som i dag driver familiebedriften videre etter sin far og gründer, Knut Hande.

For Kari er fiskens oppvekstvilkår avgjørende for sluttresultatet.

– Fisken har levd under de beste forhold i Slidrefjorden. Det gir et råstoff av høyeste kvalitet, og det er grunnlaget for god rakfisk, understreker hun.

På Hande Gard finner kundene rakfisk i flere modningsgrader, både som vakuumpakket filet, skinnfri filet, hel fisk

og i spann på 3, 5 eller 10 kilo. Produktene distribueres til store deler av Østlandet, med faste leveringsruter til Oslo-området hver uke fra oktober og fram til jul.

– Kundene våre skal være trygge på at de får den fisken de ønsker seg til julebord og høytid. Samtidig har vi rakfisk tilgjengelig hele året, forteller Kari.

Kvaliteten har også blitt lagt merke til langt utenfor Valdres. Rakfisken fra Hande Gard er premiert flere ganger gjennom årene, og i 2016 mottok bedriften den høythengende Folkejuryprisen under Norsk Rakfiskfestival.

I gårdsutsalget kan besøkende i tillegg kjøpe fersk fisk og ulike spekeprodukter, og mange tar turen innom for å handle lokale smaker direkte fra produsenten.

På Hande Gard handler rakfisk om mer enn tradisjonsmat. Det handler om håndverk, stolthet og respekt for råvarene, videreført gjennom generasjoner ved bredden av Slidrefjorden.

**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



FOLKEJURYTELLET

NYHET!



LØRDAG 7. NOVEMBER

Etter mange års planlegging innfører Rakfiskfestivalen i år en nyhet som mange har etterspurt: publikum får delta i kåringen av sin favoritt.

– Vi har jobbet med ideen lenge, men det har vært viktig å finne en god løsning for stemmegivning. Nå er den på plass, sier festivalsjef Håvard Halvorsen.

Smaksteltet på Skiferplassen, midt i festivalområdet, har lenge vært et høydepunkt. Her deles det hvert år ut nærmere 80 000 smaksprøver fra produsentene. Nytt i år er at gjestene kan stemme på den rakfisken de liker best. For å sikre en rettferdig konkurranse blir smakene servert anonymt: alle bodene er likt profilert og merket med nummer i stedet for produsentnavn.

Åpningstid kl 11:00 - 15:00

Publikum smaker seg gjennom alternativer merket 1, 2, 3 og så videre, og avgir sin stemme via mobiltelefon. Systemet tillater kun én stemme per telefon.

– Vi gleder oss til å etablere en ekte folkejury. Bare jeg vet hvem som står bak numrene, og det hele avsløres først når teltet stenger lørdag. Dette kan bli en skikkelig thriller, sier Halvorsen.

Festivalen stiller også med vertskap som hjelper publikum med avstemningen ved behov. Samtidig vil den etablerte fagjuryen, ledet av Guro Helgesdotter Rognså, presentere sine favoritter. Dermed ligger alt til rette for en spennende sammenligning mellom folkets smak og ekspertenes vurderinger.

Vil publikum og fagjuryen være enige – eller går de hver sin vei? Svaret får du på Skiferplassen.



En times reisevei, likevel tilbake år etter år

«Dugnaden der er artig å delta
på for du møter så utrolig mange
ulike mennesker»

Når Rakfiskfestivalens telt og løype endelig åpner første helga i november er det frivillige grupper som sørger for at festivalpublikummet kan kjøpe mat, drikke og få på seg festivalbåndet.

Flere av de frivillige som med et smil om munnen tar imot ivrige festivalgjester, har på en eller annen måte en lokal tilhørighet til Valdres. Blant de frivillige finner vi både russegrupper og lokale lag, men midt i smørøyet i Storteltet finner vi et idrettslag som legger ned en helt spesiell innsats for i det hele tatt å kunne være der.

Opp og ned på en dag

Fra Nordre Land tar det omtrentlig én time å reise til Fagernes, sentrum for rakfiskens egen festival. Fredag og lørdag i festivalhelga fylles det opp biler med 20 frivillige i Nordre Land som reiser tur-retur Rakfiskfestivalen ens ærend for å delta som frivillige.

I nærmere ti år har idrettslaget bidratt med frivillige og hvert år står det blide medlemmer i storteltets bar.

Arne Edgar Rosenborg og Anne Lise Kasenborg har vært engasjerte i idrettslaget i en årrekke og forteller at Rakfiskfestivalen er en av årets store "happeninger".

– Hvert år fyller vi biler med 20 frivillige både fredag og lørdag som reiser oppover til Fagernes. Dugnaden der er artig å delta på for du møter så utrolig mange ulike mennesker. Det er alltid givende, mener Arne Edgar.

Imponerende er det likevel å skaffe 40 mennesker til sammen over to dager som reiser én time ens ærend for å

delta på dugnad utenfor egen kommune og region. Frivillighetsfølget reiser opp og ned Nordre Land - Fagernes samme dag, ofte er de ikke hjemme igjen før klokka tre om natta.

– Vi pleier å informere om Rakfisk-dugnaden lenge i forkant for å skaffe nok folk, men vi opplever faktisk at flere blir med år etter år og liker festivaldugnaden, forteller Anne Lise. Selv har hun vært med i alle år og synes det var rart å ikke delta på fjorårets dugnad.

– Å ikke tilbringe første helga i november på Fagernes var på mange måter rart, det følte litt som at noe manglet. Det er en utrolig koselig måte å drive dugnad på. Man blir del av noe som byr på glede, humor og latter. Hva er vel bedre enn det når man skal drive dugnad?

En viktig arena

Både Arne Edgar og Anne Lise gir uttrykk for at idrettsklubben betyr mye. Både for dem og medlemmene.

– Idrettslaget vårt er stort og består av flere undergrupper med diverse idretter. Vi har fotballag, turngrupper, friidrett, hestesport og judo, bare for å nevne noen. Det vil si at vi har medlemmer av alle slag og medlemmene våre har igjen foresatte som er innom og blir en del av møteplassen vår, forklarer en engasjert Arne Edgar.

For begge to er idrettslaget som møteplass et viktig tema. Ikke bare når det gjelder medlemmene, men alle som involveres i kamper, turneringer, og ja: Dugnader.

– For å få idrettslaget til å gå rundt er vi avhengig av økonomi, derfor er dugnader så viktige. Arenaen vår er

også en viktig møteplass for flere generasjoner. Om vi har et medlem på femten år kan det være at foresatte og besteforeldre også møter opp på en kamp eller turnering. Det blir derfor en møteplass for flere generasjoner. Målet er å engasjere flest mulig inn i det flotte fellesskapet vi har skapt i klubben.

Dugnadens x-faktor

Storteltet er den konsertplassen under festivalen som samler flest mennesker på en gang. Med store artistnavn som Kjartan Lauritsen, Gabrielle, Hellbillies og CC Cowboys har teltet huset store konsertopplevelser i flere sjangre.

– Det er jo også noe av det artige med å gjøre dugnaden der, man får med seg en god konsertopplevelse selv om man står i baren. Man ser festivaldeltakere som koser seg og blir kjent med dem også, forteller Anne Lise. Begge to er enige om at den gode atmosfæren som oppstår i storteltet er en grunn i seg selv til at folk blir med år etter år.

– Det at folk koser seg er nok en viktig faktor for at vi kommer tilbake år etter år. Det er en dugnad som kommer med så mye mer. Det blir som regel en snakkis i etterkant og en positiv og morsom opplevelse man tar med seg, tror Arne Edgar. For med god stemning og hyggelige mennesker legger dugnaden i storteltet til rette for å bygge gode relasjoner innad i egen klubb.

– Vi jobber oss ikke i hjel og det er ingen bråkete maskin man skal bruke for å fjerne kvister eller gress. Man får anledning til å prate med hverandre samtidig som man jobber og det gjør dette til en av de mest sosiale dugnadene vi gjør i løpet av året. Vi får bygget relasjoner til hverandre og de som kommer innom baren.

Dette er vel det som blir denne dugnadens x-faktor. De forklarer at som et idrettslag er det viktig å kunne bygge gode relasjoner innad i klubben, om man er foresatt eller medlem. Noen medlemmer over 20 år blir gjerne med på festivaldugnaden.

– Vi har hatt med oss noen av gutta over 20 år. Det er alltid artig å se hvor populære de blir bak bardisken, så hos dem blir det alltid litt kø, humrer Anne Lise.

Det blir på Rakfiskfestivalen

I løpet av de nesten ti årene med dugnad bak bardisken er det nærliggende å tro at de to dugnadsveteranene har et par gode historier i baklomma. Men her er de begge nok så hemmelighetsfulle.

– Har dere noen gode historier fra dugnadene på Rakfiskfestivalen?

De blir stille et øyeblikk bak to lure smil. Arne Edgar setter i gang en hemmelighetsfull humring.

– Man får vel si det sånn at det som skjer på Rakfiskfestivalen blir på Rakfiskfestivalen. Det tror jeg de fleste vil kunne si seg enige i, men det er klart vi sitter igjen med et knippe gode historier. Det er jo en av grunnene til at vi kommer tilbake år etter år. Allerede i mai blir det reklamert for deltakelse på rakfisk-dugnad på idrettslagets nettsider.

– Vi ser alltid frem til første helga i november og gleder oss til å se det ivrige og blide festivalfolket. Er det opp til oss, kommer vi gjerne tilbake år etter år, humrer Anne Lise.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre



Når festivalen flyter, uten at avfallet gjør det

En vellykket festival handler om mer enn god mat og levende musikk. Mens publikum nyter opplevelsene, sørger Retura Val-Hall for at avfallshåndteringen går som den skal gjennom hele festivalhelgen.

For de aller fleste skjer dette nesten ubemerket, men for Retura er det resultatet av uker med forberedelser, planlegging og logistikk. Vårt ansvar er å bidra til at det er en effektiv og miljøvennlig avfallshåndtering gjennom festivalen, forteller Lene Dygd Kvisgaard, salg- og markedsansvarlig i Retura Val-Hall. Arbeidet begynner lenge før den første festivalgjesten kommer til Fagernes.

Vi planlegger i god tid og har møte sammen med Rakfisk-generalen Håvard og hans folk. Da går vi gjennom om det er endringer eller forbedringer vi skal gjøre, sier hun.

Før festivalen setter Retura ut beholdere, sekker og containere rundt telt, i parken og i sentrum. Etter festivalen skal alt avfall håndteres, og utstyr hentes inn.

De samarbeider tett med VKR som kjører ut og henter inn igjen utstyret. Det er ganske mye logistikk og planlegging for at det skal «flyte», heldigvis ikke bokstavelig, sier Lene.

En viktig del av arbeidet skjer også ute i festivalgatene. Her spiller Seniorgjengen en sentral rolle. Seniorgjengen er med og håndterer avfallet i sentrum, de gjør en strålende jobb. Erfaringen viser at når det er egne miljøansvarlige som har ansvaret for avfallet og miljø, fungerer det bedre, forteller Lene.

Returas viktigste oppgave er å legge til rette for at festivalen har det den trenger for at avfallet håndteres riktig. Publikum har blitt mer miljøbevisste med årene, men ifølge Lene er det fortsatt viktig å gjøre det enkelt å ta gode valg.

Tekst: Aya Strand



Kjevla Hjemmebakeri

Da Kjevla Hjemmebakeri ble startet i oktober 2014, handlet det om et enkelt valg: Livet var for kort til å bruke all tiden på pendling. Med plass til å bygge bakeri i kjelleren hjemme ble veien videre ganske opplagt.

Siden den gang har familien aldri sett seg tilbake. Selv om dagens drivere representerer andre generasjon i Kjevla, har de satt sitt eget preg på virksomheten. Særlig har satsingen på glutenfrie produkter blitt en viktig del av identiteten. Samtidig bygger alt de gjør på lange tradisjoner innen bakst og matlaging. Familien har flere generasjoner med både bakere og kokker bak seg, og den kunnskapen kommer godt med hver eneste dag.

– Vår styrke er at vi har bred erfaring med mat og råvarer. Det gjør at vi ikke bare kan lage gode produkter, men også hjelpe kundene med hvordan de får best mulig resultat hjemme på eget kjøkken, forteller de.

På Rakfiskfestivalen er det ett produkt som skiller seg ut som den store publikumsfavoritten. Mandelpotetlefsene. Her tas ingen snarveier. Kjevla bruker kun mandelpoteter og bare 70 gram mel per kilo poteter.

– Det er her forskjellen mellom håndverk og industri virkelig kommer fram.

De er spesielt stolte av at de lager lefser etter gamle tradisjoner, samtidig som de tilbyr et glutenfritt alternativ. For mange med cøliaki har dette blitt et etterlengtet produkt, og Kjevla er i dag de eneste i Norge som lager glutenfrie mandelpotetlefsen på denne måten.

Rakfiskfestivalen har blitt en viktig del av året for bakeriet. Ikke bare som marked, men som møteplass.

– Vi møter de samme fantastiske menneskene år etter år. For oss er Rakfiskfestivalen fylt med latter, sang og gode opplevelser, både blant arrangører, utstillere og publikum.

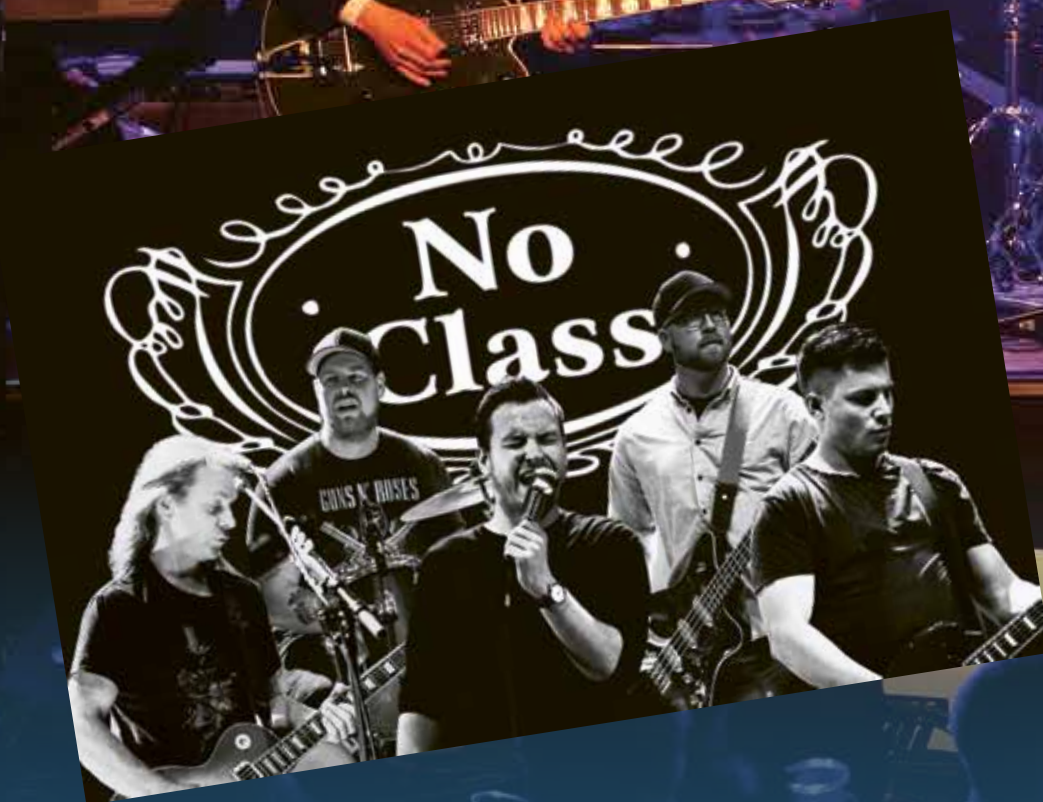
De beskriver festivalen som en tradisjon som betyr mye for mange, og som samler folk på tvers av generasjoner. Og kanskje er det nettopp derfor Kjevla passer så godt inn i rakfiskløypa. Her møtes gamle tradisjoner og nye ideer, lokal stolthet og ekte håndverk. Akkurat slik det skal være.



DAGRAKEN

LØRDAG 7. NOVEMBER
11:00 - 17:00

STORTELTET



NO CLASS

Bandet fra Indre Østfold feirer 10 år på veien i 2026, og det gjør de slik de kan best: med fullt trøkk, godt humør og låter som får folk til å synge med. Gjennom ti år har bandet blitt kjent som et skikkelig liveband som skaper liv foran scena med energi, spilletglede og tett kontakt med publikum. På repertoaret står både egne favoritter som By'n og Originale Bak Lås og Slå, norske allsangklassikere som Levva Livet, Jovial og Bønda fra nord, samt internasjonale

rockehits som Rock And Roll All Nite, Seven Nation Army og I'm Shipping Up To Boston. NO CLASS leverer konserter med høy puls, tung groove og en smittende energi som når helt bakerst på festivalområdet. Dette er et band som ikke bare spiller for publikum, men sammen med publikum.

Når NO CLASS går på scena, ligger alt til rette for en real fest.

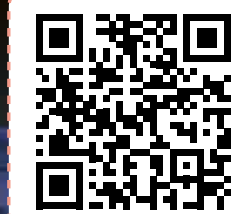
STUSS'LIGE KARER

Fra Gjøvik og Toten kommer et av landets mest populære hyllestband til Vazelina Bilopphøggers. Med stor respekt for originalen, ekte Toten-dialekt og et solid glimt i øyet tar de publikum med tilbake til låtene, humoren og stemningen som gjorde Vazelina til en folkefavoritt. Bandet består av erfarne musikere som har hatt et nært forhold til Vazelina gjennom hele livet. Frontfigur Bent Ture Tomtum har til og med vokst opp som nabo til Viggo Sandvik, noe som

kanskje forklarer hvorfor både uttrykket og stemmen ligger tett opptil originalen. På scenen møter du den klassiske Vazelina-stilen med svarte dresser, hatter, humor og udødelige slagere. Her blir det allsang, latter og nostalgiske øyeblikk på rekke og rad når kjente favoritter runger ut over festivalområdet.

De gir publikum en varm og energifylt gjenopplevelse av et av Norges mest folkekjære band. Nærmere Vazelina kjem du itte.

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE



Delte reisen som “Norsketarianer”: – Rakfisk er jo den urnorske tacoen!

Rakfisk, o’store Rakfisk. Tradisjonsretten som viser til sine stier helt tilbake til 1400-tallet. Fermentert fisk med tilbehør i lefse. Hva mer er det vel å be om?



Bilder fra Dordi sin instagramkonto: dordi_lerum

Om man elsker, tålerer eller forakter rakfisk er fiskemåltidet et godt eksempel på et måltid som kan støtte opp under, blant annet, landets beredskap. I hvert fall ifølge norsketarianer Dordi Boksasp Lerum.

Et ansvar om å dele

Da Dordi skulle sette seg et nyttårsforsett for 2024 bestemte hun seg for at det kommende året skulle bli en måte å vise viktigheten av det å bruke lokalproduserte råvarer. For å få til det satte hun seg et mål om å kun spise norskprodusert mat i et helt år. Betegnelsen på dette ble “norsketarianer”.

For å nå ut med budskapet sitt begynte hun også å dele reisen sin på TikTok, hvor hun i dag har over 12 800 følgere. Dordi er odelsjente fra Tingvoll i Møre og Romsdal og er både barnehagelærer, foredragsholder og fylkestingsrepresentant for Senterpartiet.

– Jeg mener at vi som kommer fra bygda og distriktene som vet hvordan maten blir produsert har et ansvar om å videreformidle den kunnskapen til de som bor i mer urbane strøk, forteller Dordi, som derfor har valgt å dele sider fra sitt liv på gården via sosiale medier. Odelsjenta skal selv ta over gården til familien etter hvert og viser snutter og tanker fra sauefjøsset, potetåkeren og grønnsaksbedene. Hun forteller at hovedprinsippet med det å oppfordre til å spise mer norsk mat er å støtte opp under bonden, samt gjøre noe for miljø og beredskap.

– Å spise mer norskprodusert mat mener jeg er noe av det viktigste vi vanlige folk kan gjøre for å vise støtte til bøndene, men også gjøre noe for landets beredskap. Ifølge FN er Norge et av verdens minst selvforsynte land hvor vi importerer over halvparten av maten vi spiser. Om vi havner i en situasjon hvor det ikke er mulig å importere fra andre land på samme måte er vi avhengig av å kunne produsere mer mat selv. Ved å støtte oppunder den norske bonden støtter vi derfor også oppunder landets beredskap, samtidig som det er bedre for miljøet å velge kortreist mat, forklarer Lerum, som også er vararepresentant til Stortinget for Møre og Romsdal.

Den urnorske tacoen

Med oppfordring om å velge lokalprodusert, kortreist mat fra bonden kan man trygt si at den tradisjonelle rakfisen fra rakfiskprodusentene i Valdres er et godt valg. Men hvilket forhold har norsketarianeren til den fermenterte fisken fra Valdres dal?

– Forholdet mitt til rakfisk er nok ikke så veldig stort, innrømmer Dordi.

Men hun presiserer at hun husker å ha spist rakfisk en gang, og det på Beitostølen.

– Jeg har venner fra Vang og Øystre Slidre som inviterte til rakfisklag på Beitostølen. Det er vel den ene gangen jeg har smakt det, men jeg husker at det var noe veldig sosialt rundt det å spise rakfisk. Det at man inviterer til lag og har masse tilbehør som sendes rundt. Jeg vil vel si at rakfisklefsa er definisjonen på norsk taco, humrer hun. Bytt ut tacolefse med potetlefse, tacokjøtt med rakfisk, behold rømmen, men legg på rød løk, potet, smør, purre og annet rakfisktilbehør. Da sitter du med den erkenorske tacoen.

– Rakfisk er et utrolig godt eksempel på lokalprodusert tradisjonsmat. Det er absolutt noe man burde spise mer av. I tillegg bruker man tilbehør som også er enkelt å finne lokalprodusert, mener norsketarianeren.

Velger for mer enn deg selv

Så rakfisk er ikke retten Dordi bærer tettest bånd til, men etter å kun ha spist norskprodusert mat må det være andre retter hun holder tett til hjertet.

– Jeg er fra sauegard så jeg har naturligvis spist masse sau oppgjennom. Fårikål har vi ofte spist med egenslaktet sau og egenprodusert kål med selvdyrka poteter ved siden av. Ellers er jeg generelt veldig glad i tradisjonell husmannskost som kjøttkaker og lapskaus.

Etter at Dordi begynte å dele sine tanker og kunnskaper om matproduksjon og matberedskap har responsen vært overraskende positiv.

– Folk som kanskje ikke har hatt god nok informasjon om matproduksjon og matberedskap forteller at de setter pris på å se et ærlig innblikk i livet mitt på gården. Det gir dem et nytt innblikk i hva norsk matproduksjon er og hvordan det faktisk er å være bonde i Norge i dag. Det er kunnskap som ikke er godt nok informert til de som bor i høye blokker i storbyene. Derfor er det viktig at dette også er sider ved samfunnet vi deler. I etterkant av TikTok-suksessen til Dordi er det flere profiler som nå deler innstillingen om å spise mest mulig norskprodusert, eller velge lokale leverandører over importleverandører.

– God, lokalprodusert mat er blitt dyrere enn den importerte. Selv om man må betale mer for det bedre alternativet, er det en investering man burde velge. Man velger så mye mer enn bare produktet. Man velger bonden, landet og miljøet. Det er noe alle burde tenke ekstra godt over, avslutter Dordi.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre



Rundt bålet skapes de beste stundene

Noen av de fineste øyeblikkene i livet skjer ofte rundt et bål. Gode samtaler, latter som sitter løst, varme hender rundt en kaffekopp og følelsen av å være sammen. Det er nettopp denne opplevelsen som ligger i hjertet av Bålstedet.

Familiebedriften har vokst fram av en enkel tanke: å gjøre det lettere for folk å samles utendørs. Ideen kom da familien så hvor mange som ønsket seg den tradisjonelle bålfølelsen hjemme på terrassen eller i hagen, men gjerne uten røyk i ansiktet, tårer i øynene og lukt av bål i klærne dagen etter.

– Vi ønsket å skape gode møteplasser utendørs, der folk kunne nyte bålkos på en enklere og mer komfortabel måte, forteller de. Resultatet ble et sortiment av moderne, rentbrennende bålpanner som kombinerer bålens tidløse sjarm med ny teknologi. Det som virkelig skiller produktene fra mange andre på markedet, er den spesielle luftstrømteknologien Signature 360° Airflow. Systemet trekker inn kald luft nederst, leder den gjennom doble vegger og skaper en ekstra forbrenning i toppen som reduserer røyken betydelig. For kundene betyr det mer varme, mindre røyk og en langt hyggeligere opplevelse rundt bålet. Like viktig er sikkerheten. Bålpannene er godkjent av SINTEF til bruk direkte på treterrasser, noe som gir mange huseiere muligheten til å skape et lunt samlingspunkt uten omfattende tilrettelegging. Når det gjelder publikumsfavoritter, er det liten tvil hos Bålstedet.

BÅLSTEDET

– Yukon er vår store bestselger. Den gir god varme til en hel vennegjeng, uten at noen trenger å sitte i røyken. Det er en kombinasjon folk virkelig setter pris på. Samtidig lover de at det blir spennende nyheter å oppdage i tiden framover. Nye produkter er på vei, og forventningene er store. Selv om det er vanskelig å trekke fram ett enkelt produkt som favoritt, er det likevel én serie som har en spesiell plass hos familien bak bedriften.

– Skal vi nevne ett produkt, må det bli Solo Stove-bålpannen. Den er selve grunnlaget for det vi driver med. At den finnes i flere størrelser gjør at den passer både til små uteplasser og store sosiale samlingssteder. Gjennom året møter Bålstedet kunder på messer og festivaler over hele landet, men få arrangementer betyr så mye som Rakfiskfestivalen på Fagernes.

– Rakfiskfestivalen er et absolutt høydepunkt for oss. Stemningen er alltid fantastisk. Folk er hyggelige, nysgjerrige og klare for gode opplevelser. Det blir mange fine samtaler og mange nye bekjensheter.

For Bålstedet handler det nemlig om mer enn produkter. Det handler om å skape steder der folk møtes. Om gode historier, varme øyeblikk og minner som varer lenge etter at flammene har sluknet. Og kanskje er det nettopp derfor bålet fortsatt samler oss, slik det alltid har gjort.



Tradisjon, kvalitet og rakfisk i verdensklasse

Wangensten AS er Norges desidert største produsent av rakfisk, og har vært med helt siden starten på den moderne rakfiskhistorien. Familiebedriften drives i dag av fjerde generasjon rakfiskprodusenter, med røtter som strekker seg langt tilbake i tid.

På garden Færden i Røn har familien raket fisk i generasjoner. Allerede på 1800-tallet hentet de ørret fra fjellvatna i området og foredlet fisken på garden. Etter hvert vokste virksomheten, og produksjonen ble flyttet til moderne lokaler i det gamle meieriet på Leira. Oppskriftene, håndverket og de strenge kravene til kvalitet og smak er imidlertid de samme som før.

– Vi benytter kun regnbueørret til rakfiskproduksjonen vår. Fisken får vokse seg stor og fin under optimale forhold i merdanlegg i de friske fjellvatna i Jämtland. Når den er klar, blir den slaktet og transportert til Valdres samme dag. Det gir oss et råstoff av svært høy kvalitet, sier administrativ leder Turid Wangensten, som eier og driver bedriften sammen med ektemannen Jørn Wangensten, som også er styreleder.

For Wangensten handler det ikke bare om rakfisk. Bedriften har også utviklet sitt eget spesialøl, Rakøl®, skreddersydd for rakfismåltidet.

– God mat fortjener godt drikke. Rakøl® er en mørkere pils som passer svært godt både til rakfisk og tradisjonell spekemat, forteller Turid.

Selskapet driver også Valdresmeieriet, der det produseres håndstede kvalitetsoster av lokal kumelk. Her lages faste guloster, både med og uten krydder, og i flere lagringsgrader.

– Osten er like god på et ostefat som i varme retter, til tapas eller som en del av hverdagsmaten. Vi er stolte av å kunne foredle lokale råvarer til produkter med tydelig identitet og smak, sier hun.

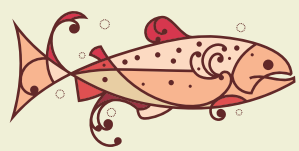
Rakfiskfestivalen er et naturlig høydepunkt gjennom året for Wangensten AS.

– Vi gleder oss alltid til festivalen. Det er spennende å se hvor mange som finner veien til Valdres, og ikke minst få møte alle rakfiskentusiastene som kommer hit. Vi ser fram til å ønske både nye og trofaste besøkende velkommen, sier daglig leder Edgar Linn.

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



Første helga i november er det alltid



FAMILIETREFF!



For mange betyr første helga i november rakfisk og folkefest i Valdres. For festivalsjef Håvard Halvorsen og familien hans betyr det også noe annet, nemlig familietreff.

Mens andre pakker bilen og reiser på hytta, så samles familien Halvorsen midt i festivalkaoset, blant artister, frivillige og tusenvis av festivalgjester. Det som en gang begynte med én manns innsats, har vokst til å bli en tradisjon der flere generasjoner bidrar, og hvor fellesskapet er like viktig som selve arrangementet.

Brødrene Håvard og Eirik, lillesøster Helene, barna deres, kjærester og forlovede, har alle funnet sin plass i festival-maskineriet. Enten det er backstage med artistene, bak baren, i billettluke eller i rollen som den uvurderlige «poteten», alle har funnet sine oppgaver.

Likevel er det viktig for Håvard å understreke at den virkelige rakfiskfamilien strekker seg langt utover hans egen slekt.

Tre søsken som samles i Fagernes

Festivalen har blitt et naturlig samlingspunkt for søskenflokkene. Selv om livet har ført dem i ulike retninger og til forskjellige byer, så holder de på tradisjonen om å jobbe sammen under festivalen.

Faren til Håvard, Eirik og Helene blir beskrevet som den samlende figuren i familien, og mye av grunnen til at både Fagernes og Rakfiskfestivalen har blitt et naturlig samlingspunkt for dem alle.

Generalen med oversikten

Håvard har hatt det øverste ansvaret for festivalen siden 2010, og jobbet som frivillig også før det. I dag er han daglig leder, eller «rakfiskgeneral», som mange kaller han.

– Jeg er daglig leder, men de aller fleste kaller meg rakfiskgeneral, eller bare generalen. Det ligger mye humor og lite selvhøytidelighet i den tittelen.

Som eneste ansatte i selskapet handler jobben om alt fra A til Å: planlegging, struktur, logistikk og gjennomføring. Under festivalen er det hans ansvar å holde oversikten og sørge for at alt fungerer. Familien beskriver ham som trygg, profesjonell og en kontrollfrik med glimt i øyet; sjefen over alle sjefer.

Han forteller at når festivalen starter, handler det ikke om søsken, kjæreste eller barn, men om ansvar og arbeidsoppgaver. Alle behandles likt, og alle må gjøre jobben sin som resten av festivalstaben.

– Når festivalen er i gang handler alt om å løse oppgavene på best mulig måte, slik at publikummet vårt blir fornøyd. Alle blir behandlet likt, enten de er familie eller ikke.

At festivalsjefens nærmeste stiller opp år etter år, beskriver han mer som en hyggelig kuriositet enn noe annet. Kjæresten til sjefen har også funnet sin måte å bidra på under festivalen. Hun blir omtalt av familien til Håvard som en sprudlende person, med fantastisk tilstedeværelse, og ekspert i å sørge for at Håvard får i seg nok næring under festivalen.

– Jeg hadde nok prøvd å overleve på nøtter og godteri om det ikke hadde vært for henne.

Broren backstage

Broren Eirik har vært med i 15 år og jobber som artistvert. Han er bindeleddet mellom artistene og festivalen, og sørger for at alt fungerer backstage, både praktisk og sosialt. Han blir beskrevet av familien som humoristisk, imøtekommende og pålitelig, med en evne til å få både artister og folk rundt seg til å slappe av. Jobben som artistvert kan innebære alt fra forsinkelser, allergier og spesielle ønsker fra artistene, men Eirik er kjent for å løse det meste på en-to-tre.

– Vi løser alt med et smil og en klapp på skulderen.

Hans samboer har også bidratt backstage i mange år, som har ført til mange fine minner sammen. Familien beskriver henne som godhjertet og praktisk anlagt.



– Hun er min «yin» og gjør alt det jeg skulle ha gjort, sier Eirik med tydelig beundring.

Datteren Sofie har fulgt i samme spor og vært artistvert de siste fem årene. Hun blir omtalt av familien som sosial, sprudlende og god til å se folk, mye lik faren sin.

– Flere ganger når vi har hatt litt fritid, har vi blitt stående backstage og danse og ha det gøy sammen, forteller Sofie.

Søsteren i smaksteltet

Lillesøster Helene styrer baren og smaksteltet på Skiferplassen, og har hatt ansvaret der de siste sju årene. Alle i familien anser henne som omtenssom, inkluderende og svært glad i menneskemøtene festivalen bringer med seg. I smaksteltet møter hun både nye fjes og gamle kjente. Hun liker å se hvordan festivalen skaper tradisjoner, både for lokalbefolkningen og tilreisende.

– Det jeg liker med å stå i baren er jo at jeg er utadventt og skravlete, også liker jeg å møte menneskene og se dem igjen.

Helene har også fått med sine barn. Datteren Majlene blir omtalt av familien som en ansvarsfull og genuin jente som imponerer med sine meninger og holdninger. Hun hjelper til i baren og der det ellers trengs. Aleksander, sønnen til Helene, rydder og bidrar med det han kan. Familien beskriver ham som energisk, familiekjær, og ekspert på å lage kule armbånd til artistene.

Neste generasjon tar ansvar

Datteren Tina har vokst inn i festivalen og har i dag ansvar for økonomi, kasser, billetter, innganger og frivillige. Hun blir beskrevet som strukturert, omtenssom og som en innehaver av tydelige lederegenskaper, uten tvil lik faren sin. Gjennom årene har hun gått fra å hjelpe til der det trengtes, til å få sitt eget ansvarsområde for å avlaste faren under festivalen.

– Pappa er den jeg har jobbet lengst med av alle i familien. De første årene jeg var med så bidro jeg sporadisk hvis det var behov. Nå jobber vi tett i forbindelse med planlegging, avklaringer under festivalen og evaluering i etterkant.

Også forloveden hennes har blitt en del av teamet, en rolig, dyktig type som passer godt inn med resten av gjengen.

Den store rakfiskfamilien

Festivalen varer bare noen dager, men arbeidet og engasjementet lever hele året. Bak boder, konserter og fullspekkede festivalgater står det mennesker som bruker tid og krefter på å få alt til å gå rundt. Frivillige som møter opp tidlig og går hjem sent. Folk som stiller opp fordi de bryr seg om bygda, folkene og festivalen.

– Rakfiskfamilien er kjempestor! Håvard beskriver rakfiskfamilien som alle som bidrar til festivalen, samarbeidspartnere, bidragsytere og frivillige som kommer tilbake år etter år. Han utdyper at selv om det er veldig hyggelig med hans egen familie, så er det den store rakfiskfamilien som er viktigst.

– Uten de flinke folka rundt meg hadde ikke denne festivalen vært det den har blitt. Jeg er veldig stolt av alle som er med, sier Håvard.

Det handler først og fremst om fellesskapet og gleden som blir skapt av alle som deltar under festivalen. Håvard håper flere ser det, og tenker at de også har lyst til å være med, enten som frivillig, medarbeider eller festivaldeltaker. Mange festivaldeltakere kommer tilbake år etter år. De tar med seg kjærester, venner og familie for å vise frem hjembygda si. På likt vis gjør Håvard også det, men på sin egen måte. I stedet for å vise frem bygda som gjest, inviterer han familien inn til å være en del av den store rakfiskfamilien.

ET TERRAKEN

LØRDAG 7. NOVEMBER



NO CLASS

19:30 NO CLASS

NO CLASS fra Indre Østfold feirer 10 år på veien og vet akkurat hvordan de skal skape fest. Med allsang, rocke-klassikere, norske favoritter og egne låter leverer de konserter fulle av energi, humør og spilleglede. Dette er et band som spiller med publikum, ikke bare for publikum. Når NO CLASS går på scena, lover de høy stemning fra start til slutt.

21:00 SURFEROSA

Surferosa er tilbake, og tar turen til Fagernes som en del av sitt etterlengtede comeback etter 15 år borte fra scenen. På 2000-tallet gjorde bandet seg bemerket med smittende energi, sterke låter og konserter som ingen gikk uberørt fra. Med sin særegne miks av punk, pop og rock skaffet de seg fans både i Norge og internasjonalt. Dette blir et sjeldent gjensyn med en norsk livefavoritt.

23:00 TOBIAS STEN

På kort tid har Tobias Sten etablert seg som en av Norges mest populære nye countryartister. 22-åringen fra Stord har truffet publikum med ærlige tekster og låter som «Heim te ståvo», «Eli» og «Ka visste eg». I 2025 ble han kåret til Årets Spellemann, og oppfølgeralbumet Andrea fra 2026 har fått strålende mottakelse fra anmelderne. Tobias Sten og bandet byr på en liveopplevelse i Storteltet du sent vil glemme.



SURFEROSA

LES OM
ARTISTENE
HER



SCAN
QR-KODE

TOBIAS STEN

STORTELTET



Foto: Pål Knutsson Medhus

Wangensten vil ha flere bein å stå på

De vil bli en betydelig aktør på kortreist mat

Turid og Jørn Wangensten hjemme på gården i Røn.

Det som begynte som en liten rakfiskprodusent ved garden Færden i Røn, har vokst til å bli en stor aktør på flere felt.

Da Olav og Berit Wangensten overlot familiebedriften til Jørn Wangensten var det 4. generasjon som fikk ansvar for å drive rakfiskproduksjonen videre. Da Wangensten skjønte at utvidelsesmulighetene var begrenset i fjorden hjemme på grunn av restriksjoner fra fylkets miljøvernaveiding, så de andre muligheter. De ville fremdeles foredle fisken i Valdres, men de hentet den andre steder, blant annet på Vestlandet. Da oppdretterne på Vestlandet ville benytte anleggene sine til smoltanlegg, skjønte de at de måtte etablere sitt eget anlegg. Wangensten søkte om å etablere et oppdrettsanlegg i Jämtland og bygget et slakteri der for fisken.

I sesongen kjører vi ukentlig lass i kjølevogn med fisk fra vårt anlegg i Sverige. Her på Leira blir den foredlet. Fisken har nå fått den kvaliteten vi etterstreber, og vi kan produsere mye mer enn de andre lokale rakfiskprodusentene. I fjor

produserte vi 150 tonn ferdig rakfisk. Vi kan forsyne hele Norge med rakfisk gjennom dagligvarekjedene. Vi mener både de lokale rakfiskprodusentene og vi utfyller hverandre, sier daglig leder i Wangensten as Edgar Linn.

Ikke bare rakfisk

I 2012 begynte Wangensten å yste ost i kjelleren i det gamle meieriet på Leira, der de også legger ned rakfisken. Eivind Haalien som er lokalmatsjef i Norgesgruppen fikk smake osten. Han mente at den burde inn på distribusjonsnettet til Norgesgruppen. En ny æra for Wangensten var født. I 2013 flyttet ysteriet til produksjonslokalene til Eggum bakeri, og etter at Tine la ned meieriet på Fosheim i Røn flyttet Valdresmeieriet AS inn der i januar 2015.

Osten Bufar ble distribuert til alle Menybutikkene i landet. Siden har det gått slag i slag. Det er litt moro å tenke på at 100 år etter at Fosheim ysteri ble grunnlagt tok vi over det som nå er Valdresmeieriet. Bufarosten er mest populær og den ystes bare med stølsmelk. Det gir den osten en helt spesiell karakter, sier Edgar.



Edgar Linn i butikken på Leira.

Andre osteprodukter som blir ystet der er Fosheim – en nøytral gulost, Syndin med brennesle, Bukono med bukkehornskløver og Helin med karve som er vår nøkkelost sier Edgar. Sist ut er Valdres Brie, en mild hvitmugg-ost som gjør det svært bra i Meny.

Tine leverer nå over 1 million liter mjølk til ysteriet i året. Det gir vel 100 tonn ost. Osten finnes nå i nesten alle butikker i landet, distribuert Meny, Spar, Kiwi og Joker i Norges-Gruppen, i tillegg til Coop og Rema 1000.

Konkurranser

Wangensten liker å konkurrere, og de har fått priser i flere konkurranser. Bufar som er ystet på stølsmjølk og lagret i 12 måneder har fått tre gull i World Cheese konkurransen. Det viser at osten har et høyt internasjonalt nivå. De har også fått mange medaljer for de andre ostene i World Cheese og andre utenlandske konkurranser.

Det er både viktig og inspirerende å konkurrere. Det gir oss gode tilbakemeldinger og vi kan videreutvikle ostene våre for å få dem enda bedre. Vi lever på å produsere kvalitet, sier Edgar.

Kjøtt

Det siste satsningsområdet til Wangensten as er kjøttproduksjon. Også her satser de på volum og kvalitet.

Kurv har etter hvert blitt stort i Valdres. Vi ville være med på denne bølgen og, sier Edgar Linn. Daniel Karlsson som tidligere jobbet som pøsemaker hos Reboli var allerede på plass, utstyr ble kjøpt inn og lokalet bygget om.

– Vi hadde en prøveproduksjon i fjor. Da fikk vi medaljer for kurven vår på Valdresgildet. Det gav oss inspirasjon til å satse videre. Valdreskurven eller spekepølse skal alltid lages på gamlemåten. Det er noe alle som lager kurv i Valdres er enige om. Den skal henge til tork fra desember

til «gauken har gale». Da får kurven den rette modninga. Wangensten satser på to varianter; Stølskurv med storfe-kjøtt og Hjortekurv.

Disse kurvene selger vi i tre varianter. Vi selger hele kurv, så har vi også kurvsnabb på 250 gram. Den siste varianten er oppskåret kurv. Hadde vi bare solgt i Valdres så kunne vi greidd oss med å selge hele kurv. Men ettersom vi skal distribuere til hele landet vet vi at det ikke alle steder er vant til hel kurv. Vi henter råvarene lokalt. Svinekjøttet får vi blant annet fra Stølsvidda. Fra desember til mars ble det hengt opp 20 tonn kurv på lageret vårt på Vaset. Der er det frisk fjelluft som er bra for modninga, sier Edgar som forteller at også disse produktene vil bli distribuert i de store matvarekjedene.

Har større kapasitet.

Kurvproduksjonen er delvis sesongarbeid. Wangensten har kapasitet til å produsere hele året. Derfor lager de nå grillpølser, medisterkaker og stekte karbonader.

– Vi lager også sylte og pinnekjøtt til jul sier Edgar som også vil konkurrere med kjøttproduktene. Da får vi igjen viktige tilbakemeldinger. Vi har fått mye skryt for karbonadene våre. Dem selger vi i pakker på fire karbonader. Det er nok når små husholdninger skal lage middag. Er det større husholdninger kan de kjøpe flere pakker. Vi mener at det er fint for å forhindre matsvinn, sier Edgar.

Wangensten as har i dag 26 arbeidsplasser fordelt på 11 på Leira og 10 i Røn. I tillegg kommer eiere Jørn og Turid Wangensten, økonomisjef Knut Aage Strømsem, sjåfør Tom Myrheim og daglig leder Edgar Linn.

Wangensten har blitt et kortreist mateventyr i Valdres. Det er flott med produsenter som bygger stein på stein og med kreativitet og kvalitet og setter Valdres på matkartet i Norge.

Tekst: Geir Norling



Kulturkommunen Nord-aurdal

Slik holder Nord-Aurdal seg blant landets beste kulturkommuner.

På Telemarkforsknings kulturindeks har Nord-Aurdal kommune gjort det svært bra over flere år. Kulturindeksen forteller noe om hvor god hver kommune er på kultur i forhold til antall innbyggere. Nord-Aurdal kommune ligger innenfor topp 10 kommuner i landet og scorer høyt på flere av kriteriene.

Nord-Aurdal har festivaler, kulturhus, kulturskole og møteplasser, men hva gjør at en mindre kommune i Valdres scorer såpass høyt på kultur?

Renate Remme Øverseth sitter som kultursjef i Nord-Aurdal kommune. Selv om det alltid er enkelte forutsetninger man skulle ønske lå annerledes til mener hun kommunen gjør kultur rett på flere plan. Men først og fremst, hva legger kultursjefen i ordet kultur?

– Jeg tenker at kultur i utgangspunktet er et begrep som omfavner alt det man gjør på fritida. Kultur er det man velger å fylle tiden sin med og som føles meningsfylt i livet, forklarer Renate.



Hun forteller videre at trivsel er et annet viktig ord som må kobles opp mot kulturen. Kultur er nemlig et viktig aspekt som skal være med å sørge for at man trives der man bor eller befinner seg.

– Kultur er også en møteplass. Det stimulerer til aktivitet og sosial sammenkomst. Derfor er kultur veldig viktig for å sørge for at man trives i byen eller bygda man bor.

Skape gode arenaer

For en kommune med nærmere 6500 innbyggere er det også svært varierende hva de som bor i kommunen ønsker å gjøre på fritida. Det vil si at det er viktig å tilrettelegge og ordne for flere ulike tilbud som kan fenge så mange som mulig.

– En av kommunens hovedoppgaver når det kommer til kultur er å være en tilrettelegger som samarbeider godt med de ulike aktørene og deres kultur-initiativer. Vi har et ansvar for å stille med gode arenaer hvor kultur kan bli til. Arenaer for kulturvekst i kommunen er noe Renate og hennes kollegaer har jobbet mye med de siste årene.

I Kommunedelplan for kultur, idrett og friluftsliv som ble vedtatt for noen år siden, var hovedutfordringen for kultur mangelen på store nok og tilpassede lokaler til kulturutfoldelse.

De siste årene har kulturmiljøene utviklet seg, men infrastrukturen har blitt hengende etter. Derfor ble det for noen år siden fremmet forslag om bygging av nytt kulturhus, men som i så mye annet er det en økonomi å forholde seg til.

– Ideelt sett kunne kommunen hatt godt av et nytt kulturhus, men det er ikke noe kommunen har hatt økonomi til å prioritere nå. Da blir oppgaven vår å se på andre alternativer for å likevel kunne stille med gode arenaer og samlingspunkt for aktiviteter. Byggebransjen står også for 40% av klimautslippene, og trenden nå er å ta i bruk lokaler som allerede er bygd, og se på mulighetene der. Dette er noe jeg synes er en veldig interessant utvikling. Å tenke gjenbruk er også å tenke økonomi.

Det er slik Trykkeriet Kulturarena ble en realitet.

Trykkeriet var et stort tomt lokale midt i Fagernes sentrum. Å etablere en kulturarena midt i byen vår ville være svært positivt for stedsutviklingen. Byprosjektet SATS konkluderte for noen år siden at Fagernes var dødt etter klokken 16. Dette ble også et godt argument for å etablere Trykkeriet. Over 200 barn og unge får sin undervisning i lokalet hver ettermiddag i uka. Med alle andre aktiviteter er huset et levende sted som skaper liv og bevegelse i sentrum.

For kulturen mente Renate dette ville bety mer puls i Fagernes etter jobb og skoletid.

– Slik bevegelse vil naturlig føre til mer liv og røre i byen vår. Det er også et resultat vi nå ser i etterkant av realiseringen. Det er større forflytning i Fagernes på ettermiddagene og det er med på å skape liv i sentrumet vårt. Området rundt trykkeriet omtales som kulturkvartalet og er bare i begynnelsen av sin utvikling.

Prøve og feile

Det store målet er på flere måter å skape en puls i kommunen utenom skole- og arbeidstid. Visjonelt sett skal Nord-Aurdal være attraktiv når det kommer til kultur, noe kulturindeksen kan bekrefte at kommunen får til.

– Kulturlivet er det som skaper puls og liv i kommunen. Kulturen er for enkelte med på å avgjøre om man flytter til eller fra, noe som nylig er slått fast hos Telemarksforskning. Vi vil gjerne ha flere her i Valdres, derfor er kulturen et viktig satsningsområde både for store og små. Alle aldre skal ha kulturtilbud.

Som et tiltak for å få ting til å skje har Renate vært opptatt av å arrangere aktiviteter som samler store og små. To av disse tiltakene har vært Fagernes byfest og Vinterfest på isen.

– Vinterfestivalen var et kult initiativ som tok plass på isen på Strandefjorden. I den forbindelse arrangerte vi kino-visninger på isen, isbading og andre aktiviteter for hele familien, beskriver kultursjefen.



Byfesten har over flere år blitt arrangert som en markering for Fagernes sin bystatus.

– Første helga i september har vi arrangert byfest med ulike aktiviteter og arrangementer over hele Fagernes. Det har blitt en markering flere får med seg hvert år. For hvor enkelt er det egentlig å engasjere familier og folket til å delta på de ulike arrangementene som arrangeres?

– Som med mye annet må man prøve og feile litt. De første gangene slike fester blir arrangert er det ikke alle som vet hva som skjer. Derfor må vi gjerne jobbe med å vise hvilke tilbud vi har, samtidig som en av oppgavene fra år til år også er å finne ut hva som fanger best.

Renate legger til at de samarbeider godt med lag, foreninger, festivaler og næringsliv for å få i gang disse prosjektene.

– Når vi jobber sammen blir vi mer inspirert, har det morsomt og får til mer.

Med begrensninger må man tenke nytt

Renate kan fortelle at kulturlivet har vokst seg større de siste årene. Likevel er det noen av områdene som jobbes med hvor de ikke er helt i mål ennå.

– Det har vel vært ganske entydig at hovedutfordringen til kommunen når det kommer til kultur ligger i infrastrukturen. Kulturhuset har et uforløst potensial. Biblioteket ligger beskjedent til i kjelleren med 20% mindre areal enn gjennomsnittsbiblioteket. Ved å oppgradere foajeen, bygge formidlingssal til biblioteket, lage kinosal 2 i festsalen og gjøre kantina om til en hyggelig kafé kan vi skape en helt annen atmosfære og dynamikk på huset.

Da Trykkeriet kulturarena ble en realitet kom lokalet også med en scene hvor det er mulig å sette opp stoler.

– Trykkeriet har virkelig vært et før og etter for kulturskolen. Scenen på Trykkeriet har nok vært viktig for elevene. Både for teatergruppa og de andre. Det er noe helt annet å kunne øve på å stå foran et publikum på en faktisk scene i stedet for en gymsal. Da blir ikke overgangen så stor når man først kommer i kulturhuset, forklarer Renate.

Likevel mener kultursjefen det hadde vært bruk for klubbscener og blackboxer som kunne huset ulik form for kultur. Flere arenaer skaper større muligheter til å arrangere, ifølge Renate.

På den andre siden tror hun begrensningen innenfor arenaer også har gjort dem svært gode på en spesiell ting.

– Vi scorer høyt på kulturindeksen. Den har flere punkter og kriterier, men blant annet handler det mye om tilbud og solgte billetter til kulturarrangement per innbygger. Der vi ser at vi mangler ideelle arenaer har vi vært gode på å snu og vende på det vi allerede har. Vi har rett og slett vært gode på å se mulighetene i det vi har og forsøkt å lage de beste løsningene for det vi vil arrangere.

Selv om utfordringene til kulturlivet kan bli snudd til det positive tror Renate det er viktig å holde ambisjonene knyttet til det som er det viktigste, nemlig å få ting til å skje.

– Det er her vi er gode. Vi har ulike tilbud for alle de ulike folka som bor her. Det er treningstilbud, idrettstilbud, bilmekk, museum, musikk, dans, teater og skaperglede. Det skal kunne være noe for alle. Også har vi rene møteplasser for ungdom som ungdomsklubb og Garasjin. Det viktigste er å gjøre det attraktivt for folk å bli i kommunen eller komme tilbake på et tidspunkt.

For at kulturlivet skal bli bra presiserer Renate at det ikke bare står på den kommunale innsatsen, men engasjementet fra alle andre aktører som arrangerer og holder på i kommunen.

– Kulturen i kommunen bunner jo også i festivalene, konsertene, kursene og forestillingene som blir arrangert. Alt det er det ikke kommunen som står for, men igjen er det vår oppgave å tilrettelegge for at det skal være mulig å arrangere. Her er det virkelig gull å se alle som engasjerer seg og brenner for at pulsen i kommunen skal holde seg oppe. Vi har fantastiske miljøer og ressurspersoner i Valdres som vil få til mye og er gode på samarbeid. Uten de ulike aktørene og engasjementene hadde vi ikke gjort det så bra på kultur som vi nå gjør.

Tekst: Emilie Ødegaard Sæthre

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 - ROSSIGNOL
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





Aune Trevare - treverk med sjel

Noen ganger oppstår de beste idéene når livet tar en uventet vending. Det var nettopp det som skjedde for ekteparet bak Aune Trevare i Haltdalen.

Da en treavdeling skulle legges ned høsten 2012, valgte de å satse på seg selv. Resultatet ble en liten familiebedrift med to ansatte, stort engasjement og ekte håndverksglede.

Med eget høvleri og profilslipverksted lager de alt fra lister og panel til spesialprofiler og møbler etter kundenes ønsker. Kommer noen med en tegning eller en idé, finner de som regel en løsning.

Kjærlighet til treverket

Mye av treverket kommer fra Rørosregionen, der malmfurua vokser sakte i et tøft klima. Det gir et sterkt og slitesterkt materiale som passer perfekt til møbler som skal vare lenge. Hos Aune Trevare går ingenting på samlebånd. Her legges erfaring, håndverk og stolthet i hvert eneste produkt som forlater verkstedet. De solide villmarksmøblene har blitt en favoritt hos mange som setter pris på kvalitet som varer.

Publikumsfavoritten

På Rakfiskfestivalen er det særlig ett produkt som trekker oppmerksomhet. Det egendesignede grillbordsettet med integrert grill har blitt en publikumsfavoritt gjennom flere år.

– Vi er veldig stolte av møblene vi lager, og spesielt stolte er vi av grillbordsettet vårt, forteller de.

Aune Trevare har vært en fast del av Rakfiskfestivalen siden 2014. Minst like viktig som salget er møtene med folk. Gjennom årene har de fått mange stamkunder som kommer tilbake år etter år for å slå av en prat, se på nyhetene og kanskje ta med seg et nytt møbel hjem.

– Vi setter stor pris på alle som kommer innom. Mange har vi blitt godt kjent med gjennom årene.

Når Rakfiskfestivalen igjen fyller Fagernes med folk, smaker og opplevelser, finner du Aune Trevare på plass med håndlagde produkter, godt humør og kaffe på kanna.

Så ta turen innom. Kaffen er klar, praten sitter løst, og kanskje finner du noe som varer i generasjoner.



LYDEN AV FESTIVALEN

FRA MUSIKKBUTIKK TIL TOTALLEVERANDØR

Da Tritonos Gruppen ble etablert i desember 1999, var selskapet noe helt annet enn det mange kjenner i dag. Den gang startet det hele som en musikkforretning med salg av musikkutstyr. Ambisjonene var store, men formen enkel, og reisen som fulgte skulle vise seg å bli både lang og innholdsrik.

Kort tid etter oppstarten begynte de første oppdragene innen lydproduksjon å ta form. Noen få produksjoner her og der, basert på utstyr som allerede fantes. Gründerens bakgrunn som profesjonell musiker ga et solid utgangspunkt. Eget lydutstyr fra musikertiden, kombinert med litt lånt utstyr fra faren, gjorde det mulig å ta de første stegene inn i produksjonsverdenen.

Samtidig som butikken ble drevet, ble det gjort små lyd-jobber. Konserter, lokale arrangementer og etter hvert større oppdrag. Det var krevende år, med lange arbeidsdager og mye reising, men også en tid der grunnmuren ble lagt.

Et veivalg mot produksjon

I 2006 kom et viktig vendepunkt. Etter studier ved Nordisk Institutt for Scene og Studio ble den første større investeringen i lydutstyr gjennomført. Fokus ble gradvis flyttet fra butikkdrift til lydproduksjon og utleie.

Konserter med lokale band, korps, UKM-arrangementer og kor ble en del av hverdagen, samtidig som utleieparken innen lyd og lys sakte, men sikkert vokste.

Det var en periode preget av høy arbeidsmengde. Å kombinere butikkdrift med tekniske produksjoner krevde både utholdenhet og vilje til å stå i det, ofte med mange dager borte fra hjemmet. Likevel fortsatte selskapet å vokse, steg for steg.

Det første store vippepunktet kom da Tritonos investerte i sin første mobilscene, kjøpt fra MTI Norge i Heggnes. Allerede den første sommeren etter kjøpet gikk turen land og strand rundt, både i Norge og til enkelte oppdrag i utlandet.



Mobilscenen åpnet nye dører. Arrangører som først etterspurte sceneløsninger, begynte nå også å be om komplette tekniske leveranser.

Fra enkeltoppdrag til totalproduksjoner

Med mobilscenen som katalysator fulgte flere og større investeringer. Lyd- og lysparken ble kraftig utvidet, og Tritonos tok stadig større ansvar i produksjonene de leverte.

Over tid utviklet selskapet seg til å bli en helhetlig teknisk leverandør. I løpet av de siste fem til sju årene har Tritonos Gruppen etablert seg som en av Norges mest komplette tekniske leverandører innen lyd, lys, bilde, scene og tilhørende produksjonstjenester.

I dag leverer selskapet totalproduksjoner over hele landet og er en foretrukket leverandør for festivaler, konferanser og store arenaproduksjoner.

Røtter i musikken – og litt rally

Bak Tritonos Gruppen ligger også en personlig historie. Gründeren er født og oppvokst i Bulgaria, der de første 18 leveårene ble tilbrakt. Faren har vært musiker hele livet og hadde tilknytning til Norge allerede fra 1970-tallet. Familien besøkte Norge flere ganger på 1980-tallet, og drømmen om å flytte hit og jobbe som musiker ble tidlig etablert. Musikk har alltid vært sentralt. Det overrasker mange å

høre at grunnleggeren er utdannet klassisk pianist, eller at valget en gang sto mellom å bli profesjonell musiker eller rallyfører. En bestefar som yrkessjåfør førte til tidlig interesse for biler, og kjøregleden kom tidlig. Faktisk så tidlig at et by-rally ble kjørt som 15-åring, uten førerkort, i morens bil.

Samtidig vokste interessen for lyd frem. Allerede i tre-fire-årsalderen sto trommer og lyd i sentrum, og som 14-åring ble det første profesjonelle lydanlegget gitt i gave fra faren. Eksperimenteringen tok fart, og den første betalte jobben kom som 15-åring som keyboardist i band, med eget lydanlegg levert på kjøpet.

Hvorfor god lyd betyr alt

God lyd er avgjørende for publikums opplevelse under en konsert. Artister og lydteknikere bruker betydelig tid på å forme lydbildet, med riktig balanse mellom vokal, instrumenter og effekter. Når lyden er riktig, formidles det kunstneriske uttrykket slik artisten ønsker. Når den ikke er det, taper både musikken og opplevelsen.

Tydelig tekst, klar instrumentseparasjon og nyanser i lydbildet gjør konserten behagelig å lytte til over tid. Riktig balansert lyd gir energi, skaper følelser og kan gi publikum gåsehud. Dårlig lyd, derimot, kan gjøre selv en sterk opptrreden utmattende. Bak god lyd ligger det alltid grundig forarbeid. Teknikere må bookes i god tid, riktig utstyr må

settes sammen og logistikken må fungere. På arenaen følger omfattende rigg, testing av lyd, lys og bilde, og tilpasning til rommets akustikk. Avhengig av produksjonens størrelse kan denne prosessen ta alt fra én til flere dager.

Utfordringen med stortelt

Stortelt byr på helt egne akustiske utfordringer. Refleksjoner, ujevn lydfordeling og tap av klarhet gjør presis planlegging avgjørende.

For Tritonos har løsningen vært å investere i et unikt, modulært lydsystem som gir ekstrem kontroll over hvor lyden faktisk havner i rommet. I praksis betyr det at lydnivået kan styres sonemessig, for eksempel med lavere nivå i barområder, samtidig som uønskede refleksjoner mot teltvegger, scene eller naboer reduseres.

Systemet gjør det mulig å styre lyden, ikke bare høyttalerne, og gir et betydelig klarere lydbilde for publikum.

Lys som forsterker opplevelsen

Et godt lysdesign gjør konserten større enn summen av låtene. Lys forsterker følelser, bygger stemning og hjelper artisten å formidle sitt uttrykk. Tritonos legger stor vekt på å fornye designet fra år til år, særlig på festivaler, slik at publikum får en ny opplevelse hver gang, samtidig som artistenes visuelle ønsker ivaretas.

Et eksempel på helhetlig produksjon

Rakfiskfestivalen er et godt eksempel på produksjoner som krever grundig planlegging. Forberedelsene starter gjerne flere måneder før arrangementet, med gjennomgang av artistenes technical riders og tilpasning av utstyr. Uken før festivalen klargjøres og pakkes store mengder teknisk utstyr, ofte tilsvarende tre semitrailere. Alt kontrolleres nøye før levering. Scenen settes som regel opp to dager før arrangementet, mens teknisk utstyr rigges dagen før.

Ivan Makedonov er typen som kan gå inn i et rom for å hente én ting, og komme ut som uoffisiell prosjektleder. Ingen vet helt hvordan det skjer, men plutselig er det en plan, en tidslinje og noe å drikke i hånda. Han har den sjeldne kombinasjonen av ro og full kontroll, som gjør at selv kaos tar notater når Ivan snakker.

Har dere hatt øyeblikk under Rakfiskfestivalen hvor alt virkelig måtte løses på sparket?

Egentlig ikke, og det tar vi som et kompliment til planleggingen vår. Vi liker å tro at vi har kontroll ned til minste kabel. Samtidig er dette en produksjon av denne størrelsen, med mange artister og raske overganger, så det vil alltid kunne dukke opp utfordringer underveis.

Det kan være tekniske justeringer rett før, eller midt i et innslag, en artist med et uanmeldt behov, eller små

tidsforskyvninger som gjør at hele kjøreplanen må justeres i sanntid. Da gjelder det å holde hodet kaldt, kommunisere tydelig og finne løsninger raskt, helst uten at publikum merker noe som helst.

Det fine er at slike øyeblikk sjelden handler om én person som «redder dagen». Det handler om samspill i crewet, der oppgaver fordeles raskt og effektivt. Når det fungerer, er det nettopp disse situasjonene som viser hvor viktig erfaring, samarbeid og fleksibilitet er i denne typen produksjoner.

Hva gjør Rakfiskfestivalen til en spesiell produksjon for dere?

Rakfiskfestivalen kombinerer det beste fra to verdener. Stor festivalproduksjon, og en helt unik, lokal atmosfære. For oss teknisk betyr det at vi må levere på et høyt profesjonelt nivå, samtidig som rammene er litt mer levende enn i en klassisk arena.

Det er mange artister, raske skifter og et bredt spekter av behov, fra enkle oppsett til fullskala produksjoner. I tillegg er festivalen plassert et sted der vær, logistikk og praktiske forhold kan endre seg fort. Det krever fleksibilitet og evne til å løse ting mens det skjer. Likevel er det stemningen som gjør festivalen virkelig spesiell.

Dette er en festival med sjel, noe man merker hos publikum, arrangør og crew. Når alt klaffer her, føles det som en ekte lagseier.

Hva skjer bak kulissene som publikum aldri ser?
Kortversjonen: ganske mye. Før showstart handler det om lange dager med rigg, testing og planlegging. Utstyr skal på plass, henges, kobles og finjusteres. Lyd, lys, video og sceneteknikk må snakke perfekt sammen, ofte etter programmering ned til minste detalj. Timer, noen ganger dager, med arbeid for noe publikum opplever i løpet av et par timer.

Under selve arrangementet er ingenting overlatt til tilfeldighetene. Teknikere følger med kontinuerlig. Lyden justeres etter rom og publikum, lys kjøres live eller på millisekundet presise cue, og små justeringer skjer hele tiden. Samtidig står folk klare til å løse uforutsette ting på sekunder.

I kulissene pågår også en konstant intern kommunikasjon via samband. Alt fra artistlogistikk til timing av lys, video og effekter koordineres i sanntid. Når publikum opplever et sømløst show uten å legge merke til oss, da vet vi at vi har gjort jobben vår.

Hvordan har lyd- og lysteknologi endret seg siden dere startet?

Utviklingen har vært enorm. Publikum merker det ofte uten helt å tenke over det. Lyden er i dag klarere og jevnere uansett hvor du står, og lysteknologien gir et helt annet visuelt uttrykk enn før.

Mye av utstyret er blitt digitalt, noe som gir både teknikere og artister langt flere kreative muligheter. I dag handler produksjoner om langt mer enn bare lyd og lys. LED-skjermer, kameraføring, sceneblommer, CO²-effekter

og visuelle virkemidler er nå en naturlig del av mange produksjoner, ikke bare på de største arenaene. Resultatet er rikere opplevelser og større helhet i uttrykket.

Hva kjennetegner et godt samarbeid mellom arrangør og teknisk leverandør?
Tydelig kommunikasjon, og en felles forståelse av målet.

Når begge parter er enige om hvilken opplevelse man ønsker å skape, blir det lettere å ta riktige valg underveis. Tidlig involvering av teknisk leverandør gir bedre løsninger, færre misforståelser og mer effektiv bruk av budsjett og ressurser.

Like viktig er tillit. Arrangøren må kunne stole på at det tekniske leveres som avtalt, og leverandøren må få rom til å bruke fagkompetansen sin, også til å komme med råd og alternative løsninger.

Og så må man tåle endringer. De kommer nesten alltid. De beste samarbeidene er de hvor begge parter er løsningsorienterte og drar i samme retning for å lykkes med arrangementet.

Den rareste eller morsomste opplevelsen på Rakfiskfestivalen så langt?

Å samle hele crewet backstage under konsertene i 2025 og fyre opp grillen. I fjor klarte vi faktisk å tømme samtlige dagligvarebutikker på Fagernes for burgere i løpet av festivaluka. På lørdagen var det rett og slett ikke en burger å oppdrive i byen. Det sier litt om både logistikknivået og matlysten i crewet vårt.

Hva driver deg fortsatt etter så mange år i bransjen?
Det er mestringsfølelsen. Tempoet. Og det faktum at alt må fungere der og da. I liveproduksjon finnes det ikke noe «vi fikser det senere». Når lyset går på og publikum sitter der, må alt sitte. Den nerven gir en energi som er vanskelig å erstatte. Variasjonen spiller også en stor rolle.

Ingen produksjoner er like. Nye artister, nye arenaer og nye tekniske utfordringer. Du blir aldri ferdig utlært. Og så er det det usynlige håndverket. Å vite at publikum har en sømløs opplevelse uten å tenke over alt arbeidet bak, og at du har vært med på å skape noe stort uten å stå i spotlighten selv. Sammen med et godt crew er det vanskelig å finne noe mer motiverende.

Hva er du mest stolt av fram til nå?
Å ha vært med, sammen med crewene våre, på å levere solide produksjoner for en lang rekke norske og internasjonale artister gjennom mange år, er noe vi er stolte av. Når alt fungerer, og både arrangør, artister og publikum sitter igjen med en god opplevelse, vet vi at jobben er gjort skikkelig.

Har du en konsertopplevelse du aldri glemmer?
Det er mange høydepunkter. Likevel er det vanskelig å komme utenom totalproduksjonene for Tom Jones for et par år siden og Europe i fjor. Det er noe helt eget ved å jobbe tett på artister som har vært med på å forme musikkhistorien.

Når publikum står foran scenen på Rakfiskfestivalen og alt fungerer perfekt – hva føler du da?

En kombinasjon av ro og tilfredshet. Ro, fordi arbeidet i forkant er gjort skikkelig, og teamet og utstyret fungerer som det skal. Tilfredshet, fordi du ser at alt det usynlige arbeidet, rigg, planlegging, testing og koordinering, faktisk har truffet.

Det er også noe eget ved å stå litt i bakgrunnen og vite at tusenvis av mennesker har en god opplevelse uten å tenke over alt som må klaffe. Da vet du hvorfor du gjør dette.

Publikum får oppleve. Artistene får levere.

Tekst: Eirik Halvorsen. Foto: Christine Stokkebryn



Rakfisk på fornybar ENERGI



Med utsikt over Valdres planlegges framtidens energiløsninger. Hos Noraker Gård skal solenergi bidra til mer selvforsynt og framtidsrettet drift.

Hos Noraker Gård i Aurdal møtes Valdres-tradisjon, lokal produksjon og framtidsrettede energiløsninger

På Noraker Gård har rakfisen lange tradisjoner. Her handler det om råvarer, tålmodighet, godt håndverk og respekt for naturen. Nå får den tradisjonsrike rakfiskproduksjonen også kraft fra sola.

Fjell Elektriker Valdres leverer solcelleanlegg hos Noraker Gård, et prosjekt som ikke bare handler om strømproduksjon, men om lokale valg, framtidsetta drift og samarbeid.

For Nils Noraker, eier og driver av Noraker Gård, er ønsket tydelig: mer grønn energi inn i driften, større grad av selvforsyning og en investering som kan lønne seg over tid.

- Vi ønsker å få mer grønn energi inn i driften. Det er også ålreit å kunne være mer selvforsynt. Jeg tror vi må regne med at strømprisene går opp, så et mål er også å tjene investeringen inn igjen, sier Nils Noraker.

Ren vare, renere energi

Rakfisk er en av Valdres' sterkeste mattradisjoner. Hos Noraker Gård er produksjonen tuftet på det enkle og ekte. Fisken er en ren vare, uten kunstige tilsetninger. Nettopp derfor oppleves solenergi som et naturlig steg videre.

- Rakfisen her er en ren vare. Det er ingen kunstige tilsetninger, så jeg synes det henger godt sammen med solenergi og selvforsyning, sier Noraker.

På gården er selvforsyning allerede en viktig del av driften. Utover fiskeføret er mye lagt opp slik at produksjonen kan klare seg mest mulig selv. Vannsystemene går med selvføll, uten pumper, og store deler av driften bygger på enkle og robuste løsninger.

Solcelleanlegget blir dermed en naturlig forlengelse av tankegangen: å bruke ressursene godt, redusere behovet for kjøpt energi og tenke langsiktig.



Tekst og foto: Katrine Celius

Håndtrykk, hovedbilde: På tunet hos Noraker Gård møtes to lokale håndverkstradisjoner: rakfiskproduksjon og elektrofag. Fjell Elektriker Valdres leverer solcelleanlegget som skal gi gården mer grønn energi i driften.

Særlig i sommerhalvåret, når solcellene produserer godt, er det også behov for energi til de mange kjølerommene. Da gir det mening å hente mer av kraften direkte fra eget tak.

«Vi ønsker å få mer grønn energi inn i driften. Det er også ålreit å kunne være mer selvforsynt»

Lokale fagfolk

For Nils Noraker var det viktig å velge en lokal leverandør med riktig kompetanse.

- Vi valgte Fjell Elektriker fordi vi vet at de er flinke på solceller og driver mye med det. Og så er det viktig for oss å bruke lokale bedrifter, sier han.

Fjell Elektriker Valdres jobber med elektriske installasjoner for både private, hytteeiere, landbruk, næringsliv og arrangementer i hele Valdres. De er også elektrikere for Rakfiskfestivalen. Solcelleanlegget hos Noraker Gård er et godt eksempel på hvordan moderne elektrofag kan bidra inn i lokale virksomheter med lange tradisjoner.

For Fjell Elektriker handler gode leveranser om trygghet, kvalitet og service. Et solcelleanlegg skal ikke bare monteres. Det skal planlegges riktig, tilpasses bygget, kobles trygt og fungere godt i hverdagen til kunden. Hos Noraker Gård møtes derfor to typer håndverk: mattradisjon og elektrofag. Begge krever nøyaktighet, erfaring og respekt for jobben som skal gjøres.

Kraft til framtidens tradisjoner

Rakfisktradisjonen i Valdres står sterkt fordi den har blitt tatt vare på gjennom generasjoner. Samtidig må også tradisjonsrike virksomheter utvikle seg. Nye energiløsninger, smartere drift og lokale samarbeid er en del av det.

Med solcelleanlegget hos Noraker Gård bidrar Fjell Elektriker Valdres til at en lokal matprodusent kan ta et nytt steg mot mer fornybar energi og større selvforsyning.

For rakfisen skal fortsatt være den samme: ren, tradisjonsrik og full av Valdres-smak.

Tekst og foto: Katrine Celius

SETT AV HELGA NÅ!

4. - 6. NOVEMBER 2027



*Årets kunstner
- Gunvor Hegge*



TORS DAG 5. NOVEMBER

- 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 De Folka Der og EN DAGS PAUSE (Jahn Teigen hits)

FREDAG 6. NOVEMBER

- 06:00 - 10:00 Morgenklubben med Loven & Co sender direkte fra Fagernes
10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge
10:00 – 18:00 Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt. Nummererte flasker
10:00 – 01:00 Lavvo i sentrum med mat, musikk og magisk stemning
11:00 – 18:00 Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer
19:00 – 01:00 TJUVSTART i storteltet med Madelène, Cover Me og STAUT

LØRDAG 7. NOVEMBER

- 10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge
10:00 – 15:00 Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt. Nummererte flasker
10:00 – 01:00 Lavvo i sentrum med mat, musikk og uforglemmelig stemning
11:00 – 15:00 Smaksprøver, folkejury 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 Stuss'lige karer og No Class
19:00 – 01:00 ETERRAK i storteltet med No Class, Surferosa og Tobias Sten

BILLETINFO

BYFANT i lavvo torsdag kveld	kr. 350,-
LAVVO fredag dag og kveld	kr. 350,-
TJUVSTART i storteltet fredag kveld	kr. 850,-
DAGSPASS lørdag*	kr. 350,-
ETERRAK i storteltet lørdag kveld	kr. 850,-
FESTIVALPASS	kr. 1695,-

* Inkluderer inngang i lavvo, smaksprøve og stortelt

ÅRETS RAKFISKFOTO
«BEHIND THE SCENE»

15. JANUAR 2026



FORBEREDELSE MED FOTOGRAF CATHRINE & MODELLEN BELLA FRA VALDRES.



KJORTELEN MÅ SITTE RIKTIG!



KAMERA GÅR!



RIKTIG LYSSETTING KREVER LITT IMPROVISERING



RAKFISK
SKJERPER
SANSANE



ticketmaster®

www.rakfisk.no

Foto: Cathrine Dokken - Trykk: Ålgård Offset AS

Design: Valdres Natur- og Kulturpark - Ansvarlig utgiver: Norsk Rakfiskfestival AS