



Føroyskt **kálvakjöt** skuldi burturbeinast

Tá Heilsufrøðiliga Starvsstovan á ófráboðaðari eftirlitsvitjan kom fram á átta neytafjórðingar, sum matstovan Áarstova í Havn hevði keypt frá bónda á Sandi, var eftirlitið eirindaleyst: Kjotið skal ikki brúkast til borðreiðing á matstovu, men skal burturbeinast. - Hetta er ein avgerð, sum er ógvuliga trupul at skilja, sigur kokkurin og ábyrgdarhavarin av køkinum í Áarstovu, Jóhan Joensen

Vilmund Jacobsen

Matstovan Áarstova í Havn, sum ávís tíðarskeið á árinum hevur lagt seg eftir ávísari borðreiðing, hevur soleiðis tvey vár á rað borðreiðt við toski av Føroyabanka. Seinni í hesum mánaðinum fer matstovan at skipa fyri sonevndum mikkjalsmessukvøldum, sum verða ávikavist 27., 28. og 29. september. Eins og við Føroyabankakvøldunum, fer Áarstova, nú mikkjalsmessa stundar til, at borðreiða við føroyskum matvørum, sum í fyrsta lagi hoyra heystinum til.

Keyptu tvey ungneyt

Jóhan Joensen, sum er kokkur og hevur ábyrgdina av køkinum í Áarstovu, sigur, at høvuðsrætturin á mikkjalsmessukvøldunum verður kálvakjöt saman við øðrum góðum, sum kann veltast og sáast í føroysku jørðini, umframt fiski úr havinum. Dentur verður soleiðis lagdur á heystið og føroyskan landbúnað, eins og hin góði føroyski fiskurin eisini er við í matarskránni.

- Fyri eini tíð síðan gjørdur vit avtalu við bónda á Sandi um at keypa tveir kálvar til mikkjalsmessukvøldini. Kálvarnir vórðu væl gøddir



- Tað er skelkandi, tá matvørureglurnar vera hondhevaðar á ein slíkan hátt, heldur kokkurin í Áarstovu í Havn, Jóhan Joensen

Mynd: Vilmund Jacobsen

har suðuri, og tá tíðin kom, vórðu teir slaktaðir og flettir á Sandi, skornir sundur í fjórðingar og fluttir í kølirúm, sum Áarstova lænir hjá Hotel Føroyum.

Jóhan Joensen sigur, at hann í sínum villasta fantasii ikki hevði droymt um, at hesir kálvafjórðingar skuldu enda á bálinum, sum hann tekur til.

Eftirlit langar til

Meðan fjórðingarnir hanga í kølirúminum á Hotel Føroyum, kemur Heilsufrøðiliga

Starvsstovan á ófráboðaða vitjan. Tá tey síggja kjotið, spyrja tey, hvaðani fjórðingarnir eru komnir, og hvat teir skulu brúkast til. Eftirlitsfólkini fáa at vita, sum er, men úrslitið av hesum verður ikki tað, sum kokkurin í Áarstovu hevði roknað við.

- Vit fáa at vita, at tá oksarnir ikki eru slaktaðir og flettir á góðkendum sláturvirki, er hetta brot á matvørulógina, sum byggir á ES-reglur um matvørur, og kann kjotið tískil ikki seljast

á matstovu í Føroyum.

Jóhan Joensen sigur, at hann als ikki hevði væntað, at Áarstova fór at renna seg í hesar trupulleikar, tá durasøla og soleiðis eisini nýtsla av slíkum kjöti er loyvd.

- Vit keyptu kálvarnar fyri umleið 60 krónur fyri kilo. Vit skutu tískil upp yvirfyri eftirlitinum, at handilin kundi ganga aftur, soleiðis at bóndin á Sandi fekk kjotið aftur. Men tað vildi eftirlitið ikki hoyra talan um. Niðurstøðan hjá teimum var stutt og greið: Alt kjotið,

sum Áarstova hevði keypt til mikkjalsmessukvøldini, skuldi destruerast og soleiðis burturbeinast.

Óskiljandi støða

Jóhan Joensen heldur, at hetta er ein avgerð, sum er ógvuliga trupul at skilja.

- Fyri tað fyrsta eru Føroyar ikki limir í ES, og tí er ilt at skilja, hví eftirlitið langar so hart til. Í aðrar mátar eru tað - í prinsippinum - somu fólk, sum lógliga kunnu keypa kjotið í durasølu á Sandi til brúks, men sum nú ikki kunnu keypa somu kjøtvøru sum part av matarskránni í Áarstovu.

Kokkurin heldur, at eitt er, at Áarstova missir pening upp á hetta keyp. Tað er ein trupulleiki, sum livast kann við.

- Tað mest harmiliga er, at hetta avmarkar okkum, sum vilja seta fokus á føroyskar matvørur og landbúnaðarvørur annars. Í øðrum lagi er tað stórt spell, at hetta góða kjöt, sum vit finga av Sandi, ikki kann koma onkrum til góðar, men regulert verður kravt til burturbeiningar.

Jóhan Joensen heldur, at slíkar hendingar gera tað ógvuliga trupult hjá matstovuni at arbeiða við - og

royna at fjálga um - føroyskar matvørur.

- Kjotið, sum vit keyptu av Sandi, er nú burturbeint og eingin hevur fingið nakað burtur úr tí. Soleiðis forðar matvørulógin, sum byggir á ES-reglur, føroyingum í at njóta heimsins besta oksakjöt, sigur hann.

Skelkandi veruleiki

Kokkurin heldur, at tað er ræðuligt fyri føroyskar kokkar, sum vilja seta fokus á føroyskar matvørur, at vita, at føroyskt kálvakjöt endar í brenniovninum.

- Høvuðsrætturin á mikkjalsmessukvøldunum hjá okkum á Áarstovu verður nú danskt kálvakjöt, sum vit tibetur kunnu borðreiða saman við nógvum ymiskum føroyskum vørum, ið vit kunnu fáa hendur á - úr havinum og oman av jørðini, sigur kokkurin í Áarstovu.

Jóhan Joensen leggur aftrat, at Áarstova altíð vil hava besta samstarv við føroysku matvørumyndugleikarnar.

- Men tað er skelkandi at síggja, tá matvørureglurnar vera hondhevaðar á ein slíkan hátt, sigur kokkurin.