



KOKS 2 Michelin stjørnur

Fiskavørur í heimsflokki til Michelin-matstovur

- Tað er ikki hetta, vit liva av, tí hetta er sjálvsagt ein avmarkaður marknaður, men vit gera hetta við stoltleika, sigur Jens Martin Knudsen, virkisleiðari á Vaðhorn, sum bæði er veitari av saltfiskavørum til Koks og matstovuna Noma í Keypmannahavn, ið báðar hava tvær Michelin-stjørnur

VILMUND JACOBSEN

Vaðhorn Seafood letur vátsaltað toskaflok og eitt sindur av flaktum til Koks, sum nú hevur tvær Michelin-stjørnur, men kenda fyrirøkan á Strøndum letur eisini fiskavørur til matstovuna Noma í Keypmannahavn, sum eisini hevur tvær Michelin-stjørnur.

Skemtandi sigur Jens Martin Knudsen, virkisleiðari, at Vaðhorn bara letur sínar fiskavørur til matstovur, sum í minsta lagi hava Michelin-stjørnur.

Jens Martin Knudsen sigur, at Vaðhorn eisini letur saltfiskavørur til aðrar matstovur í Føroyum, og millum hesar er matstovan Barbara, sum eisini keypir eitt sindur av flaktum.

- Vit hava eisini saltað og hag-reitt tosk av Føroyabanka fyri Barbaru, og hagreiðing av saltfiski er ein verð fyri seg. Eins væl, og hagreiðingin er nakað serligt, er eisini útvatningin av saltfiski serstøk.

Jens Martin Knudsen vísir á, at sjálvandi útvatna keyparar sum Koks, Barbara og Noma sínar saltfiskavørur sjálvi, tí tey hava neyðugu vitanina og royndirnar.

- Men, tá vit gera skundverðrar, plaga vit at útvatna fiskin, áðrenn hann verður pakkaður, soleiðis at tað verður lættari, einfaldari og skjótari at gera døgurðan, leggur hann aftrat.

Haldbar vøra

Virkisleiðarin sigur, at saltfiskur heldur sær ógvuliga leingi undir røttu umstøðunum – ja, heit upp til fleiri ár, men vanligt er, at merkingin sigur eini tey ár.

- Hinvegin eru tað matstovur í Italia og Spania, ið borðreiða

við saltfiski, sum kann vera uppi fleiri ára gamal. Tá er hann bara nógv meira búnaður og verður øðrvísi sum útvatnaður. Hetta er júst sum við víni, ið stendur leingi og verður nógv eftirspurt, leggur Jens Martin Knudsen aftrat.

Keypa tað besta

Saman við øðrum fegnast tey á Vaðhorn eisini um at vera veitarar

okkara fiskavørur eru eitt kent og sterkt "brand" á saltfiskamarknaðinum úti í heimi, ikki minst í Italia, har fyrirøkan hevur ein fittan part av marknaðinum og í Spania, sum eisini er ein týðandi marknaður hjá Vaðhorn.

Virkisleiðarin heldur tað vera ógvuliga flott, at Koks nú hevur tvær Michelin-stjørnur, og tað er ikki sørt, at starvsfólkið á Vaðhorn

hava rokkið Michelin-stjørnur.

Á Vaðhorn leggja tey stóran dent á, at rávørurnar, sum virkið keypir, eru góðar.

- Tað er soleiðis við fiskaframleiðslu, at tað, sum kemur feskt inn, fer eisini feskt útaftur. Sama er, um fiskurin er ov gamal og ikki nóg góður. Sum fyrirøka í heimsflokki innan vátsaltað fiskafløk fara okkara fiskavørur eisini

Vaðhorn letur til eitt nú Koks og aðrar matstovur í Føroyum.

- Tað er ikki hetta, vit liva av, tí hetta er sjálvsagt ein avmarkaður marknaður. Men, vit vilja vera veitarar til tann marknað, sum er, og vit gera hetta við stoltleika. Veitingarnar til eitt nú Koks og Noma syrgja vit fyri sjálvi, men tá talan er um matstovur í eitt nú Italia og Spania, eru tað aðrir, vit



Tað eru Jógvan Gregersen og Jens Martin Knudsen, sum eiga og reka Vaðhorn á Strøndum



- Sum fyrirøka í heimsflokki innan vátsaltað fiskafløk fara okkara fiskavørur til bestu matstovurnar í londunum, sum vit selja til, sigur Jens Martin Knudsen

sum veitari kenna seg at eiga ein lítlan lut í hesum.

- Slíkar matstovur, sum Koks og Noma, keypa bara tað besta av tí allar besta, og hetta er sjálvsagt ein partur av orsökini til, at tær

til bestu matstovurnar í londunum, sum vit selja til.

Við stoltleika

Jens Martin Knudsen sigur, at tað eru ikki stórar nøgdir, sum

samstarva við, sum veita okkara fiskavørur til keypararnar, sigur Jens Martin Knudsen.