

TÍÐINDI

GEVIÐ KOKS FRIÐ

Tá eg hoyrði um avgerðina, ið ger at teir mugu flyta, hugsaði eg beinanvegin, at teir vita ikki hvat teir gera. Hetta eru ikki fólk, ið hava virðing fyri gastronomi og tí, ið KOKS ger fyri ferðavinnuna. Fólk koma úr allari verðini fyri hesa einu upplivingina, sigur Martin Restorff, stjóri á Hilton Garden Inn



Hallur av Rana

Føroyska Michelin-matstovan KOKS skal flyta. Tað er í hvørt fall stóðan í lötuni, aftaná at Yvirfriðingarnevndin hevur sýtt fyri at leingja undantaksloyvið hjá matstovuni fram við Gjónnu við Leynavatn.

Felagið Gist&Vist, ið eigur matstovuna, hevði søkt um undantaksloyvi at halda fram í økinum til eini nýggj høli vóru klár, men hesum sýtir Yvirfriðingarnevndin fyri. Í staðin hevur Gist&Vist fingið boð um, at virkseimið hjá KOKS í økinum skal steðga frá 1. september av.

Avgerðin hjá Yvirfriðingarnevndini er ikki fallin í góða jørð hjá øllum. Millum annað hava yvir 1.000 føroyingar longu skrivað undir eitt mótmælisskriv á netinum, har heitt verður á myndugleikarnar at lata KOKS halda fram við sínum virkseimi.

Óskiljandi

Ein teirra, ið seinastu dagarnar hevur undrast yvir avgerðina hjá Yvirfriðingarnevndin, er Martin Restorff, stjóri í



Hilton Garden Inn Faroe Islands. Tað fyrsta hann hugsaði, tá hann hoyrði um avgerðina, var at myndugleikarnir vóru óvitandi um hvat teir gjørdur.

- Tá eg hoyrði um avgerðina, ið ger at teir mugu flyta, hugsaði eg beinanvegin, at teir vita ikki hvat teir gera. Hetta eru ikki fólk, ið hava virðing fyri gastronomi og tí, ið KOKS ger fyri ferðavinnuna. Fólk koma úr allari verðini fyri hesa einu upplivingina, sigur stjóri á Hilton Garden Inn og leggur afturat.

- Fyri mær tykist, at

tey, ið hava tikið hesa avgerðina, ikki duga at seta prís á tað megnarverk, ið verður gjørt á KOKS.

Hann vísir eisini á, at her er talan um ferðafólk, ið ikki gera seg inn á náttúruna, men einans søkja eina mataruppliving.

- Tað eru ikki túsundtals av fólk, ið koma at oyðileggja nakað. Her er talan um friðarlig fólk, ið søkja eina uppliving frá KOKS. Tey eru eini 20-25 gestir um dagin og triggir bilar, ið koyra á sandinum. Tað slítur einki. Og her er talan um

tey ferðafólkini, ið leggja pengar eftir sær. Tað eru tey, ið man kann missa við hesi avgerðini, sigur Martin Restorff.

Ein missur fyri Føroyar

Hóast nýggja Hilton Garden Inn Faroe Islands er í kapping við Gist&Vist samtakið, metir Martin Restorff at øll ferðavinnan fær ágóðan av KOKS.

- Eg fái javnan fyrispurningar um KOKS, tá eg tosi við fólk innan Hilton-samtakið. Tey hava jú lisið, at tað er ein tvey stjørna Michelin-matstova í Føroyum. So

við at spennan bein fyri KOKS missa vit øll nakað. Tí síggi eg KOKS sum ein samstarvsfelaga. Nøkur av teimum, ið koma til landið at eta á KOKS, gista hjá okkum. Og tá tey fyrst eru komin til Føroyar, er tað ikki bara KOKS tey eta á, men royna ymiskar aðrar matstovur. Tí haldi eg, at tað er virkliga synd, um KOKS má steingja, sigur Martin Restorff.

At KOKS hevur tvær Michelin-stjørnur er heldur ikki nakað, ið man bara skal taka fyri givið, tí tað er skjótt at missa tær, vísir hann á.

- Michelin-stjørnur er ikki nakað man bara fær, men nakað man skal arbeiða hart fyri at varðveita. Michelin vil hava nakað stóðugt. Tí er ein vandi fyri, at teir missa eina ella báðar stjørnurnar, um teir skulu flyta til eitt nýtt stað. Tá hava vit mist tað gastronomiska upplivingina, ið KOKS hevur givið okkum, meðan KOKS bara verður ein vanliga matstova sum allar aðrar, sigur hann.

Havandi í huga tann missin, ið hetta kann blíva fyri ferðavinnuna og føroyskan gastronomi, hevur Martin Restorff eina inniliga áheitan til teir myndugleikar, ið sita við málinum.

- Eg trúgvi ikki upp á, at hetta hendir. Eg vænti, at onkur myndugleiki steðgar hesum ella finnur eina loysn, áðrenn KOKS má steingja. Men mín áheitan skal vera hendan. Gevið KOKS frið. Teir eru komnir á heimskortið við tveimum Michelin-stjørnum, og tað er ikki bara nakað man fær fyri at gera mat. Tað er tí Poul Andrias Ziska dugir nakað heilt serligt, sigur hann.