

Løgmaður fekk turkaða fiskaskræðu og ræst-fiskasúpan á Gourmet

– Føroyska matstovuvinnan hevur tað ikki gott. Umstøðurnar at reka matstovu eru munandi verri enn í okkara grannalondum. Her má venda koma í. Føroyar eiga eina matmentan sum fáur annar. Við nýhugsan á hesum øki kunnu vit menna ferðavinnuna og kanska eisini skapa ein útflutning greiddur Leif Sørensen og Mortan í Hamrabyrgi lögmanni og mentamálaráðharra frá undir einum døgurða á Gourmet undan jólum

MATSTOVUVINNA

Jan Müller
jan@sosialurin.fo

Í desember mánaði beyð forvitnisliga og spennandi Gourmet matstovan í Havn Kaj Leo Johannessen, lögmanni, Helenu Dam á Neystabø, mentamálaráðharra, Sigmund Isfeld frá Uttanríkisráðnum og Jóan Paula Joensen, rektara á Fróðskaparsetrinum til ein serstakan føroyskan døgurða, har m.a. turkað fiskaskræða og ræstfiskasúpan og mangt annað serføroyskt var á matarskránni. Tey skuldu royna tann nýggja føroyska køkin, sum hann eisini verður nevndur.

Tað vóru so teir báðir, Leif Sørensen, matstovueigari og kokkur og Mortan í Hamrabyrgi, mat- og vínserfrøðingur og ritstjóri á Gramsblaðnum hjá Sosialinum, sum vóru vertir fyri hesum góða selskapi, hvørs endamál var at vísa á týðningin, sum ein føroysk matstovuvinna kann hava fyri ikki minst ferðavinnuna. Altjóða hagtøl vísa nevniliga, at 80% av tí man leggur eftir seg í ferðavinnuni er matur. Sosialurin og Rás2 vóru eisini við til henda serstaka og serføroyska lögmandsdøgurðan á Gourmet, har borðreitt varð við øðrvísi føroyskum mati enn vit vanliga eru von við og har eisini vínið varð avloyst av ymsum sjerrisløg



Løgmaður, Kaj Leo Johannessen og mentamálaráðharrin Helena Dam á Neystabø til serføroyska døgurða á Gourmet saman við Leif Sørensen, matstovueigara og kokki og Mortan í Hamrabyrgi, mat- og vínserfrøðing

um, sum vínserfrøðingurin hevur havt heim aftur við sær úr Andalusia. Ræst og sjerri er nevniliga ein kærkomin samanseting.

Ljós á føroyskan mat

Leif Sørensen sigur, at hugskotið aftanfyrir hetta tiltakið var fyrst og fremst er seta ljós á føroyskan mat. – Mortan og eg hugsa nógv um føroyskan mat og vóna, at tað kann henda nakað, har føroyskur matur kann gerast ein söluvøra í framtíðini. Men hetta krevur nógv. Spurningurin er, hvussu kunnu vit mynda ein nómótans køk út frá tí gamla vit hava og so seta nógv ymiskt til av drekkivørnum. Mortan hevur sera nógv hugskot og eg eri oftani hendurnar hjá honum greiður ein blíður og engageraður matstovueigari og kokkur forvitnisligu gestunum úr Tinganesi.

Mortan í Hamrabyrgi heldur fyri, at nógvir møguleikar liggja í tí føroyska

matinum og her ikki minst, tá tað kemur til tað ræsta universið sum hann málber seg. – Vit hava tikið hetta upp sum eina avbjóðing at vita, um hetta ikki er nakað, sum kann bjóðast fram. Tað er bæði fyri at endurnýggja tað gamla, ikki tí tað er nakað galið við tí, men tað er m.a. tí, at hetta er ein onnur tíð og kanska skal tað ikki vera so tungt, so feitt og salt.

Her er talan um eina nýggja matvørvinnu, sum ynskir at klára seg í Føroyum, og her er talan um eina ferðavinnu. Eitt vit altíð leggja merki til, tá ferðafólk koma til Føroya, er, at tey spyrja, um her er nakað serligt til matna í Føroyum.

Mortan í Hamrabyrgi sigur víðari, at tað tí hevði tað verið gott at havt eina sterka matstovuvinnu, har maturin var so føroyskur, sum hann nú kann blíva. – Vit eru so langt norðaliga, at vit kunnu ikki hava alt. Men vit hava fisk og lambskjøt, epli, nakað av grønmeti tann tíð

Leif Sørensen dylur ikki fyri, tað er ómetaliga tungt fyri ikki at siga ógjørligt at reka hesa matstovuvinnuna út frá verandi umstøðum. – Vit hava rímuliga teir somu gestir sum í Danmark til eina slíka matstovu. Vit hava 5500 gestir um árið. Men danskar matstovur tjena uppá vínið. Meðan vit skulu rinda 85 kr. fyri fløskuna av víni, so betalar man í Danmark 32 kr. So pengarnar millum 32 og 85 hevur ein dansk matstovu, og teir hava vit ikki. Matprísirnir eru so eisini 28% lægri enn í Føroyum, meðan vínprísirnir eru 100 til 150% hægri her. Vit hava brúk fyri at hava fleiri kokkar. Tað er ikki liv sum nú. Men tað kostar. Omaná tað eru prísirnir 20% lægri, tí her eru so fá fólk. Vit kunnu ikki hava ein reellan prís, tí so kemur eingin. Í Ísland, har matstovuvinnan hevur fingið góðar karmar at virka undir, bað vinnan politikararnar seta MVG fyri matstovur niður til 14% og tað hava teir gjørt í 10 ár. Í fjør var tað sett niður á 7%. Var hetta galdandi her høvdu vit kunnað fingið fleiri starvsfólk, fleiri gingu tá út at eta og í síðsta enda hevði hetta gagnað landskassanum

Vit hava undirskot uppá 300.000 kr. um árið, hóast vit spara alla staðni. Her eru tveir kokkar, og tað er alt ov lítið. Men vit hava ikki ráð til fleiri. Sjálvur hevur hann fingið nógv tilboð í útlandinum men vil heldur vera í Føroyum og byggja nakað upp, sum vit



øll kunnu hava gagn og gleði av.

Betri karmar

At reka eina matstovu í Føroyum má fáa betri karmar greiddi Mortan í Hamrabyrgi lögmanni frá. Dettur hetta slagið av matstovu niðurfyrir, so verður bara steakhouse matstovumentanin eftir heldur hann fyri. Tað er tað signalið, sum í dag verður sent út. So tann lítla óhefta og ambitiøsa matstovan hevur sera ring kor í Føroyum. Tað er annars har tær heilt serstøku upplivingarnar eru, serliga hjá ferðafólki.

– Vit vilja vera við til at selja Føroyar. Kundar koma her og fegnast um matin, og tað kann so gera, at onnur ferðafólk koma henda vegin sigur Leif Sørensen og heldur fram:

– Vit eru tveir, sum eru serstakliga hugaðir í mati.



Tað finst neyvan nakað stað í kongaríkinum, sum klárar tað so væl við so fáum fólki sum tey á Gourmet. Hesi fólkinu liva og anda fyri at skapa nakað nýtt sigur Mortan í Hamrabyrgi

Mynd Jan Müller