

Størri veiðivirði

Teir fyrstu tiggju mánaðirnar í fjør fiskaðu íslenskt skip fyri 95 milliardir íslenskar krónur. Tað var 15 milliardir ella 19,2 prosent meiri enn somu mánaðir í 2008. Morgunblaðið skrivir, at skipini landaðu botnfisk fyri knappar 67 milliardir, sum var 17,6 prosent meiri enn tiggju teir fyrstu mánaðirnar í 2008. Av hesum landaðu tey tosk fyri góðar 29 milliardir íslenskar krónur, sum var góð 12 prosent meiri enn í sama tíðarskeiði í 2008. Landingarvirðið á uppsjóvarfiskinum var 19 milliardir krónur, sum var góð 9 prosent meiri enn í somu mánaðum í 2008.



Ógreitt um Saab

Í gjár vildu fleiri fjølmiðlar vera við, at niðurlenska bilverksmiðjan Spyker hevði keypt svensku Saab-verksmiðjuna frá General Motors. Tíðindini komu upprunaliga frá svenska sjónvarpinum, men seinni komu komu boð um, at partarnir vóru ikki lidnir at samráðast. Ein talsmaður fyri Spyker segði seinni við tíðindastovuna Bloomberg, at í veruleikanum var stóðan í samráðingunum tann sama sum fyri nøkrum døgum síðani. Tíðindini um handilin fingi góða móttøku á virðisbrævamarknaðinum í Amsterdam, har virðið á Spyker-partabrevunum hækkaði heili 36 prosent.

Kolvelting í matstovuvinnuni

Kappingin millum matstovur í Havn er harðnað seinasta árið og fer at harðna upp- aftur meira komandi tíðina. Í seinastuni eru fleiri nýggj mat- ella dansistøð latin upp, fleiri eru á veg, nøkur hava skift eigara og eitt er stongt

MAT- OG DANSISTØÐ

Rógvi Nybo
rogvi@sosialurin.fo
Myndir: Jens Kristian Vang

Ógvusligar rembingar hava verið á matstovuøkinum í Havn seinasta árið. Mat- ella dansistø eru latin aftur, eru latin upp, fara at lata upp, hava skift eigara, fara at skifta eigara og so framvegis.

Hetta má sigast at verða tann beint øvugta gongdin av tí, ein kundi væntað frá útsagnunum hjá navnframa kokkinum Leif Sørensen og 10 norðurlandskum mat-ambassadørum í fjør, tá teir søgdu, at matstovuvinnan í Føroyum hevur ólivilig kor at virka undir. Ella er tað veruliga so...

Tá matstovan hjá Leif Sørensen, Gourmet, lat aftur í oktober í fjør, segði kokkurin við matportal Grams.fo, at »Vit hava okurs innkeypsprisir, høgur vínprisir, 25 prosent mv og vit kunnu ikki seta prisirnir til tað, ið teir áttu at verið, tí tann føroyski marknaðurin er so lítill. Sum stóðan er í dag, fremja karmarnir í Føroyum einans steakhouse-, pítsa- og barr-matstovur eftir útlenskskum leisti«.

Hesin pástandur kann,

við einum skjótum gongutúri gjøgnum Havnargøtur, tykjast rættiliga sannlíkur og hava veruligt hald.

Talan er eisini um eina rættiliga ógvusliga miðsavning av matstovunum kring miðbýin í Havn. Vit taka her eina stutta gjøngumgongd av teimum broytingum, ið eru farnar fram í matstovu- og barrvinnuni seinasta árið.

Gourmet:

Í tómu hølunum har ein tann finasta matstovan í landinum helt til áður, verður skjótt aftur grillað, kókað, svitsað og skonkt. Leif Sørensen stongdi eftir sær, tá Gourmet lat aftur, og lykilin er nú í hondunum hjá Hans Andreassen, sum eigir barrina Glitnir, sum heldur til í sama bygningi. Hans Andreassen hevur eina tíð arbeitt við einari ætlan við hølunum uppi á, og í dag sigur hann, at henda verkætlanin er um at vera klár at sjóseta, og bara nakrir snøklar mangla. Tað skal eftir øllum at døma vera nakað, ið ikki er sæð áður í Føroyum...



Sirkus:

Góðar 30 metrar frá Glitnir og í túninum hjá Hvonn, er

nú tað nýggjasta skotið á barrtrænum í Havn, Sirkus. Sunneva Háberg Eysturstein, sum er ein av stigtakarunum, vil geva listarfólkunum og øðrum, sum leita eftir einum uppdateraðum og avslappaðum huglagi, pláss í hesum nýggja staðnum.

Hetta nýggja Sirkusið er bygt upp í rovunum av afturlatnu matstovuni Kliché, sum ikki kláraði at fáa nóg nógvar betalandi kundar inn á gólvið, til at hon kundi bera seg.



Kaffihúsið:

Av Nólsoyar Páls torginum og út móti Tinganesi eru vit ikki noydd at ganga serliga langt, áðrenn vit koma til Kaffihúsið. Kaffihúsið lat upp í desember mánaði í nýrenoveraðu hølunum í kjallaranum og miðhæddini hjá Fiskimannafelagnum. Kaffihúsið bjóðar lættar rættir, brunch og kaffi, og vendir sær til tann breiða skaran av fólki.

Írsk pubbin:

Longur úti móti Tinganesi er ætlanin í hesum árinum at gera eina írsku pub. Sosialurin hevði í mai mánaði í fjør samrøðu við írsku hotelstjórin John Coyle úr

Galway, sum tá júst hevði vitjað í Føroyum fyri at kanna møguleikan at lata upp írsku pub. Ein nevndur møguleiki var í komandi nýggja bygninginum hjá Batafelagnum. Tann bygningurin er tó ikki komin nakað serligt longri síðani mai í fjør.

Resturant Barbara:

Hinmegin Reyn, í Baianstovu niðri í Gongini verður í lötuni arbeitt við at gera klárt til matstovuvirksemi. Matstovan eitur »Restaurant Barbara«. Hon verður í samanbygdu húsunum Baianstovu og á Kamarinum, men eigararnir eiga eisini grannahúsin Dandastovu og Nýggjustovu.

Økið niðri í Gongini í Havn er elsta búseting í býnum. Fara vit aftur í miðöldina, so kallaðist býlingurin »heimi í Havn«, meðan hin býlingurin í býnum, úti á Reyni, har sum kirkjan stóð, kallaðist »úti í Havn«.

Matstovan fer at hava eina franska à la carte matskrá við føroyskum serrættum. Konseptið er íbirt av søgnuni hjá Nýggjustovu. Søgufroðingar siga, at hetta eru av elstu sethúsum í Føroyum, sum upprunaliga eru bygd fyri ár 1600. Nógva søga knýtir seg at húsunum. Tað var har, at Bente Christine Broberg, betur kend sum Barbara í skaldsøguni hjá Jørgeni-Frantz Jacobsen, var fødd í 1667. Ætlanin er eisini at hava onnur ferðavinnutíltøk við í konseptinum.



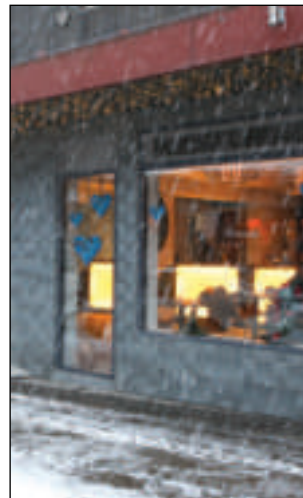
Áarstova:

Hinmegin Gongina, millum Café Natúr og Baianstovu, er ætlanin l. mars at lata nýggja café og matstovu upp. Hetta verður í hølunum í gomlu Knútsstovu, fyrrverandi Hotel

Djurhuus, men skal matstovan eita eftir grannahúsum norðanfyri, Áarstovu.

Carello:

Longri úti á keini, har tann gamli Kaffivognurin stóð, stendur í dag ein nýggjur bygningur, sum hýsur einari italienskari matstovu, sum hevur fingið navnið Carello.



Nýggja (apotek):

Barrin í kjallaranum hjá Hotel Hafnia á Áarvegnum, fyrr kallað Einglabarrin, hevur fingið eina »andlitslyfting« og hevur broytt navn. Nýggja navnið skuldi eftir ætlan verða Nýggja Apotek, men rok stóðst um hetta navnið, og stendur tí í dag bara »Nýggja« á rútinum.

Mica:

Við Steinatún er nýggj barr og café latin upp, sum eitur Mica. Mica er nú vorðið eitt av vælumtókta náttarstöðunum. Um dagin er hetta ein café, har borðreitt verður við lættari rættum.

La Terrasse:

Seinasta árið hava nógvar broytingar verið í kjallaranum undir Rio Bravo. Eftir at náttklubbin Cippo lat aftur, keypti Mouldi Manai aftur staðið og gav tí eina andlitslyfting. Nýggja navnið bleiv til La Terrasse, og stutt eftir varð staðið og konseptið aftur selt nýggjum eigarum.

Manhattan:

Pubbin Manhattan hevur eftir øllum at døma fingið nýggjan eigara. Hans Jacob

Garðalið hevur keypt pubbina, sum frameftir fær eitt nýtt konsept og fer at eita Plan B.

Eclipse:

Dansistaðið Eclipse fekk fyri kortum nýggjan (gamlan) eigara við Havgrími Johannesen. Náttklubbin takkaði um vikuskiftið fyri hesaferð, og verður nú farið undir at umbyggja og gera eitt heilt nýtt konsept, sum eftir ætlan verður klárt síðst í februar mánaði.

Zitouna:

Longri uppi í býnum, á Niels Finsensgøtu, har Patio eitt stutt skifti var opið, er í dag ein nýggj matstova latin upp við navninum Zitouna.

Tað er Erik Johansen, sum eisini hevur Carthage í gomlu Hvítu Kiosk á hornini Sjúrdargøta, sum hevur latið nýggju matstovuna upp.

Merlot:

Resturant Merlot, sum var ein av teimum heilt finu matstovunum í Havnini, er tann einasta matstovan, sum er afturlatin, og har tað okkum vitandi, ongar ætlanir eru um at fara undir nýtt virksemi í lötuni.

Fleiri rembingar á veg

Gjøngumgongdin omanfyri staðfestir, at tað seinasta árið hava verið ógvusligar rembingar í matstovu-, café- og náttklubbavinnuni í Havn. Hetta merkir eina økta kapping um teir somu gestirnar, og hevur henda økta kappingin við sær, at fleiri av verandi stöðum í Havnini fara at skipa seg av nýggjum og byggja um.

Spurningurin er so, um tað er pláss fyri nøkrum av teimum veruligu matstovunum, ella um pástandurin hjá Leif Sørensen um, at pláss er bert fyri »steakhouse-, pítsa- og barr-matstovum eftir útlenskskum leisti« fer at halda.

Eitt er í øllum førum vist, og tað er at havnafólk hvørki noyðast sita svang ella tyst, tí útboðið er rættiliga stórt.