



Friheim Gardsmat fekk god karakter av dei to svenskaner som var på prøvesmakingsbesøk torsdag. Her er dei saman med Bjørg Inga Friheim Miljeteig og dottera Anita. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Torsdag kveld er det igjen dukka for "Skalldyraften" på Vertshuset. Kanskje kjem det like mange som sist torsdag då 120 var innom. Bak den vellukka nystarten står det i høg grad svensk ekspertise

Sten-Ove Nylander (51) og Ulf Laxheim (62) brukar halvannen veke av ferien sin på å gje Røssland og staben hans gode råd.

Dei er samde med Bergen-magasinet som her om dagen slog fast at "Uskedalen har alt" og meiner bygda fortener å bli ein turist-magnet.

Men kven er dei eigentleg? På kjøkenet til Vertshuset har Sten-Ove og Ulf denne veka hatt rollar som kokk og assisterande kokk, men eigentleg er dei siviløkonom og elektroingeniør. Og dei har teke konsekvensen av at eit vertshus er noko langt meir enn berre maten. Begge må på bakgrunn av lang og allsidig yrkeserfaring betraktast som ekspertar på forretnings- og organisasjonsutvikling. Difor skal dei gje råd om organiseringa av Vertshuset. Vidare er det viktig at dei gjev råd om korleis kjøkenet skal bli så rasjonalt som mogeleg. Det tredje punktet er at dei skal koma med menyforslag.

Men det siste tyder slett ikkje at det for det meste blir "kjøttbollar a la IKEA" på menyen framover. Dei to karane har vore både i Sørfjorden, Åkrafjorden og på Friheim for å lukta på lokale mat-tradisjonar som dei meiner Vertshuset må taka godt vare på. Dei er vare for lokale ganar.

- Det er viktig for eit vertshus å fanga sjelen på staden der det ligg, då vil publikum identifisera seg med det og nytta det. Det er også viktig sett frå ein miljø-synsstad. Jo nærare vertshuset kjem dei som bor her, jo betre blir resultatata for restauranten, seier Ulf Laxheim til uskedalen.no.

Han minnar om det dei i Sverige kallar "Gnosjø-andan" og meiner at Vertshuset bør vera med og tenna "Uskedals-andan".

Sten-Ove og Ulf er både vener og kolleger. No driv dei ein skule saman i Ørebro.

Gjennom livet har dei vore engasjert i så mangt.

Sten-Ove var til dømes på den andre sida av århundreskiftet i arbeid som kokk på fleire av dei svenske stjerne-restaurantane, som "Svarta tjuren" i Linkøping og "Fiskekrogen" i Gøteborg. Han har og vore driftssjef for 40 restaurantar og no er han sjef for eit firma som driv med utdanning.

Han bor i Nora, som berre ligg nokre få mil frå Sveriges gastronomiska sentrum Grythyttan. Der blir det satsa sterkt på lokale mat-tradisjonar.

- Eit vertshus skal vera noko meir enn berre mat, det skal vera ei heilheitsoppleving som også inneheld god service og at restauranten er rein og innbydande, seier dei to svenskane.

I neste veke er dei heime att og så får vi sjå om dei har sett spor etter seg....

Av Ola Matti Mathisen



Sten-Ove og Ulf har også fått seg ein kald-dusj under besøket i Kvinnherad. Her står dei ved Furebergfossen. (Foto: Ola Matti Mathisen)