

Ukene før jul er det full produksjon. Fisk skal flekkes, vannes ut og legges i kaustisk soda før den når fram til alle de som har ført denne tradisjonelle retten på listen over måltider de bare må spise før jul. Gjerne opptil flere ganger.

# Lutet lykke har nådd Oslofiffen

Kjersti Sandvik

Værøy

DET BEGYNTE med Johan Berg, som kom fra et fiskermiljø og som selv ble fisker. Hans to sønner Jarle og Einar Berg ble til Brødrene Berg, et selskap som i dag drives videre av deres sønner på Værøy i Nordland.

Et matblad fra hovedstaden ligger på bordet på forrommet til kontorene hos Brødrene Berg. Det har nettopp kommet fra trykkeriet. Hovedstadspressen har viet femten sider om tørrfiskproduksjonen på Værøy. En dag i oktober var Ronny Jacobsen og vraker Rolf Jarle Andreassen invitert på Engebret Café og Oslos Gamle Raadhus. Oslofolket hadde lagt bort grillkullene og var kommet i julestemning. Nå var de klar for lute-

fisksesongen og inviterte ekspertene fra Værøy. Ting skjer og Brødrene Berg følger med.

VÆR, VIND, sol og temperatur er tørrfiskens tilsetningsstoffer. Når Jacobsen snakker om lutefisk, er det kvalitet og stolthet mellom linjene. Han kan fortelle hvor hver enkelt fisk ble fisket, av hvilken båt og hvilken dato. Om alle hendene som har loset fisken fra den ble dratt om bord, sløyd, hengt på hjell, tatt ned, flekket lutet og til den ligger ferdig på fatet og er blitt så bra som den kan bli.

Når fisken flaker seg og smelter på tungen, akevitten gjør sitt og historien om akkurat den fisken serveres den lykkelige lutefiskspiser, er det stor sjans for at også hjerter smelter, for lutefisk,



Nord Norge og ekte vare. Mellom åtte og ti tonn lutefisk hver, fra Værøy, serverer Engebret Café og Gamle Rådhus sine gjester i løpet av sesongen. Her er bare det beste godt nok.

RUNDT HALVPARTEN av all lutefisk som spises i Norge kommer fra Værøy. Det begynner alltid i restaurantene, forklarer Jacobsen.

– Folk som driver butikk, bruker ikke

hyllometerplass på noe de ikke vet om folk vil ha. Det er på grunn av jobben restaurantene har gjort at vi har lutefisk i butikkene.

– Det har vært en enorm utvikling på landsiden hos Brødrene Berg de siste årene, det samme gjelder også på båt-siden hos Jarle Bergs sønner AS, sier Susan Berg Kristiansen. Søskenene tror lokalt eierskap er viktig. Det gir god motivasjon og en større interesse for å

være med å bygge opp noe, og utvikle det videre.

Jacobsen finner fram en nylig ervervet bevis på at tørrfisk fra Lofoten er beskyttet geografisk (Protected Geographical Regulation). EU-godkjenningen er helt ny. Navnet kan bare benyttes av de 12 aksjonærene som er medeier i selskapet. Her er tørrfisk fra Lofoten i godt selskap med champagne fra Frankrike og parmashinke fra Italia. Ingen andre



**KUN PRIMA KVALITET:** Til lutefisk brukes kun topp kvalitet tørrfisk. Den skal være korrekt bløtget, ha fin farge og form. ALLE FOTO: KJERSTI SANDVIK



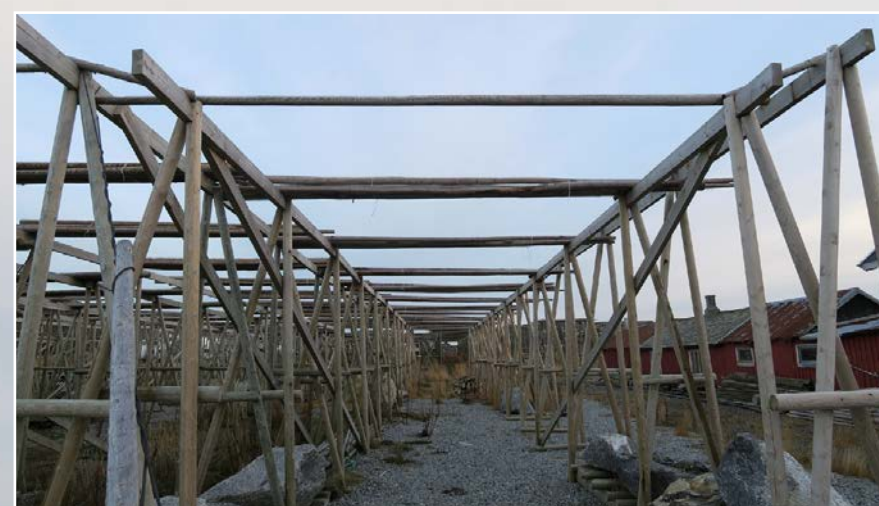
TRENGER MER: Brødrene Berg kommer til å kjøpe flere fiskerettigheter.



**HØYGIR:** Oktober, november og desember er lutefiskproduksjonen på høygir på Værøy. Lutefisken pakkes og sendes med ferja over Vestfjorden til Bodø hvor den transporteres videre i landet.

” Tørrfisk er som vin, det er aldri helt like årganger

Ronny Jacobsen, hos Brødrene Berg



TOMME FISKEHJELLER: Om noen måneder fylles hjellene på ny.



” Det har vært en enorm utvikling hos Brødrene Berg de siste årene  
Susan Berg Kristiansen

produkter i Norge skal ha fått denne beskyttelsen, som gjelder i EU.

– Poenget må jo være at dette kvalitetsstepelet følger fisken ut i fiskedisken, sier Jacobsen.

– Torrøst er som vin, reklamerer tørrfiskeksperten. – Det er aldri to helt like årganger.

DET ER ikke lenge siden det ble tillatt for importører å kjøpe tørrfisk direkte fra produsentene i Norge, uten å gå gjennom et salgsløp i Italia. Det gir muligheten til å pleie et nært og godt forhold mellom eksportør og importør.

– Italienerne er familiekjære og opp-tatt av tette bånd, forteller Kristiansen. Kundene kommer gjerne en tur under Lofotfiske og når fisken tas ned tidlig sommer.

– Noen ganger har de med seg en kokk som skal få se på råvaren i sine rette omgivelser. Men produktutveksling går begge veier. I kjøledisken på Coopen står italiensk sjokoladepudding og frister. I kakedisken i kafeen ved siden av ligger et stykke Tiramisu.

Uten tørrfisk ville ikke torsken som landes på Værøy i løpet av to-tre hektiske vintermåneder, gitt like mange måneders sysselsetting og vært med og bidratt til det samfunnet Værøy har vært og er. Og om verden ikke kan frel-ses med lutefisk, ser Brødrene Berg et større potensiale i tørrfisk. Selv er de gode ambassadører for fisken sin. Da båtsiden i Brødrene Berg var på jule-bordshelg i Bodø, sto grillet tørrfisk på menyen ene dagen, mens dag to ble toppet med lutefisk, for de ansatte satte seg i helikopteret og tok luftveien tilbake til øya si.

kjersti.sandvik@fbfi.no  
Mobil: 932 56326



**PROFESJONELL SORTERING:** Tørrfisk sorteres og merkes etter ulike klasser av prima og sekunda kvalitet. Ronny Berg har full kontroll.



## En dramatisk historie fra 1948

VEIEN ER lang fra fisker Johan Bergs erfaringer som fisker på «Bratæg» i 1948, til Brødrene Bergs hederspris på Engebret Café i Oslo, samt omtale i et av Norges største matblad.

Lofotposten 2.10.1948 hadde følgende overskrift: «Ble Værøy-skøyten «Bratæg» med vilje rendt i senk?»

Den 8. september 1948 dro Værøyskøyta «Bratæg» for å trekke bruk. Johan Berg og mannskapet ga beskjed hjemme om at hvis det ble dårlig vær, skulle de komme bente hjem, uten å sette bruket på nytt. Utpå dagen ble det kraftig kuling, som fortsatte natt

til 9. september og utover dagen. Men der hjemme verken så eller hørte de noe til sine fiskere og skøyten ble etterlyst. Letemannskap ble satt i sving. Fiskeskøyter fra Lofoten og Vesterålen, redningsskøyter og fly lette etter den savnede skuten og mennene ombord, men all leting var forgjeves. Inntil lørdag den 11. september. Da ble det funnet vrakrester som kunne tilhøre «Bratæg». Hva hadde skjedd?

I avisartikkelen fra Lofotposten kan vi lese om en engelsk tråler som hadde rent ned fiskebåten, noe han ikke så ut til å ta så nøye. Mannskapet ble reddet, men nærmest holdt som gisler. De fikk ikke lov til å bli satt i land i Norge. Ikke før de nådde Hull i England fikk de gå i land. Fiskerne ba om å få lov til å telegrafere hjem, for å berolige de som gikk og ventet og engstet seg der hjemme, men heller ikke det ønsket ble innfridd.

Hos den norske konsul i Hull fikk de heller ingen god mottakelse, og redningen ble sjomannshjemmet hvor de ble godt ivaretatt. Fra Hull til Trondheim fikk de plass på «Ottar Jarl», et av Hurtigrutas minste skip. Her fikk værøyringene den beste behandling, ifølge



FAKSIMILE: Lofotposten 2. oktober 1948

Johan Berg. Men vel hjemme på norsk landjord i Trondheim, møtte fiskerne på ny arroganse. De fikk ingen hjelp av statens menn og nok en gang ble Hurtigruta redningen. Denne gangen var det med «Kong Haakon». De var elskverdige, forteller Johan Berg til Lofotposten, og tok mannskapet med til Bodø.

Men betingelsen var klar. Fiskerne skulle gjøre opp for seg. I Bodø traff de

mange kjenninger og der ble de hjulpet på «beste vis», forteller fiskeren. Så snart de var hjemme, sendte de pliktskyldig oppgjøret til hurtigruta.

Denne dramatiske historien forteller om en tid der samfunnets syn på fisker var noe annet enn i dag. En ydmyk fisker hadde små sjanser til å bli invitert som fiskekspert på Engebret Café i Oslo for 70 år siden.

## Brødrene Berg jakter mer fisk

### FAKTA: LUTFISK

- Idealstørrelsen for å lage lutefisk er to-tre kilo fersk fisk, som gir litt over en halv kilo tørrfisk.
- Det tar 16-17 dager å lage lutefisk av tørrfisk.
- Fisker ligger i lut, kaustisk soda, et par døgn.
- Deretter ettervannes den en ukes tid.
- Det skal være akkurat passe mengde væske i fisken.
- Det finnes 20 ulike kvalitetsklasser å sortere tørrfisk etter.

REDERIET VIL kjøpe mer, for å sikre råstoff.

«Johan Berg» er en fullstrukturert kystbåt på 37,5 meter, er Jarle Bergs Søner, JBSS hovedbåt. Rederiet har kjøpt en betydelig andel torskekvote i 2016 og har tenkt å gjøre det samme i 2017. Dette for å sikre råstoff til anlegget og sikre sysselsettingen både til havs og på land.

– Vi driver et intensivt fiske og vi ønsker å fiske i hjemområdet slik at vi kan sikre råstofftilgang til anleggene på Værøy. Vi mener det gir den beste verdiskapning og er mer miljøvennlig, sier skipper Børre Berg.

«Johan Berg» har et mannskap på ni og Brødrene Berg produserte i vinter 2000 tonn rund fisk.

**FAMILIEBEDRIFT:** Dagens Brødrene Berg lever i en helt annen verden enn Jarle Bergs far gjorde. Fiskeryket har fått større aksept i samfunnet. Fra venstre Jarle Berg, Børre Berg, Trond Berg og Susan Berg Kristiansen.



LIVERPOOL: Brødrene Berg er ihuga Liverpoolsupportere.

