



NABOFISK: Tore Gavlen bor i strøket og kjøpte fisk på Sukkerhusbryggen for første gang i går. Det blir ikke siste gang. FOTO: DAG BJØRDAL

Ny båt til Nøstet stappfull av sjømat

Før var det små sjarker som kom med fisk til Sukkerhusbryggen. Fra går sørger en skikkelig fiskebåt for enda bedre utvalg.

DAG BJØRDAL
dag.bjordal@ba.no

NØSTET: - Deretter er fisket i havet utenfor Øygarden, forsikrer skipper Rune Dal (32) på fiskeskøyten «Bragd» fra Radøy.

I går sto det køer foran båten hans på Sukkerhusbryggen.

- Dette er gode greier. Vi har med 100 kilo lysing, 300 kilo sei og 100 kg sjøkreps, alt av ypperste kvalitet, sier Dal.

Noe av krepsen av kokt, men du kan også få den helt fersk.

- Det er første gang jeg er her, og slik det ser ut her på kaien blir det ikke siste, sier han mellom salgene.

De fleste er naboer som har sett båten kommet inn. men det er også folk som kommer langveisfra.

- Det er første gang jeg handler her, sier Tore Gavlen.

Han kjøper rund sei i lange baner, Helgemiddagen er sikret.

Bakom står tre herrer og flirer.

- Vi er de tre lokkemennene, sier Roger Iversen.

Han tok initiativ til fiskesalg fra båt i Bergen.

Terje Gunnarsen er den som gjennom Facebook kaller varsler når det kommer fiskebåt til kaien.

- Det er en bra jobb for en pensjonist, sier Terje.

- Dette krever dugnad, fortsetter han.

- Vi gjør dette for å skape et miljø her, sier han.

- De nye Fisketorget

Roger Iversen legger til at fisk er langt rimeligere her enn på Torget, for ikke å snakke om krepsen.

- Nå kan vi omsider snart sette i gang med å grave frem den virkelige Sukkerhusbryggen her, og gjenreise de huse- ne som sto her etter gammelt, sier Iversen.

Da mener han kan sikre leveranser selv når været er dårlig.

- Dette skal bli det nye Fisketorget i Bergen, sier han.



STOR BÅT: Store køer da en skikkelig fiskebåt kom med fisk i går.



LOKKEMENN: - Vi liker det når det er liv på torget her, sier Roger Iversen, Terje Gunnarsen og Kåre Hatlegjerde. De er karene bak fiskesalg på Nøstet.

VM i ysting



VERDENSMESTER: Jubelen var ellevill for Jørn Hafslund og de andre involverte fra Ostegården i Fana, etter at de gikk til topps i Oste-VM i Grieghallen i går.

FOTO: KASPAR KNUDSEN

FANA HAR VERDENS BESTE OST

- Dette er helt sykt, utbrøt Jørn Hafslund. Ostegården i Fana sørget for hjemmes- eier i Oste-VM.

KASPAR KNUDSEN
MATS MYREDAL
tips@ba.no

SENTRUM: Blant 3500 oster stakk Ostegården i Fana av med førsteprisen for verdens beste ost.

Yster Jørn Hafslund og Ostegården i Fana snappet med seg det gjeveste trofeet da prisene i årets oste-VM i Grieghallen ble delt ut i går kveld. Det skjedde etter at dommerne hadde smakt seg frem i timevis gjennom fredagen, uten å vite hvor

de forskjellige ostene kom fra.

- Dette er helt sykt. Helt sykt. Jeg har ikke ord. Rett og slett. Dette kom brått på meg. Jeg må sette meg ned. Det er helt fantastisk, sier Hafslund til BA i kaoset som oppsto rett etter at vinneren ble annonsert.

- Bare en vanlig bonde

- Jeg er bare en vanlig bonde som lager ost av og til. Fantastisk gøy. Vi jobber sammen mange ysterier i Norge, og vi lager gode oster.

- Tror du dette kommer til å forandre hverdagen deres?

- Jeg vet ikke, men jeg har hørt at Tingvoll ost har blitt helt forandret. Jeg vet ikke. Dette kom veldig overraskende.

- Jeg trodde at det skulle være rolig etter helgen. Det har vært mye styr, og mye å henge

fingerne i. Men jeg tror ikke at det blir rolig i uken som kommer, men det får vi ta, sier Hafslund.

Hyller prestasjonen

Osteansvarlig i Meny, Siri Helen Hansen-Barry, var en av de 235 dommerne som bedømte 3500 oster i løpet av fredagen.

- Dette er så stort at det er vanskelig å beskrive. Det er helt vilt at Ostegården i Fana har vunnet, mener hun.

En norsk ost tok også annenplassen. Ekte brun geitost fra Stordalen Gardsbruk i Tinn deler sølvet med en fransk ost.

- Jeg håper det norske folk skjønner hvilken kvalitet vi har på norsk ost. Det er mange som ikke kjenner det mangfoldet og utvalget vi har på norsk ost, sier Hansen-Barry.