

Ekte fiskelykke!

Det begynte som et eksperiment. Nå leverer Ola Eggen i Espedalen fisk til Hurtigruta.

Tekst: Anette Muddalslien
Foto: Silje Rindal

I den gamle møkkjelleren på garden Eggen i Espedalen kvesses knive. Det lukter stramt av røkt fisk. Ola Eggen (76) har fått på seg skyggelua og forkleet. Kona Margaret har knyttet hodetørkleet under haka. I løpet av de siste fem årene de greid å gjøre butikk av sik. I dag skal 32 kilo leveres.

Om det er god butikk?
- Det går nå rundt i alle fall. Men min erfaring med å starte småskalaproduksjon er at det er godt å ha en solid pensjon i bunnen, ler Eggen.

I fjor omsatte den pensjonerte flykaptainen sik og ørret, gravet og røkt, for rundt en kvart million kroner.

- Det begynte som et eksperiment. Jeg ville se om det gikk an å skape seg et levebrød av dette. Det tror jeg det gjør. Det er mulig å firedoble omsetningen her. Men det trengs unge folk. Vi er altfor gamle, gliser han.

Men nå har sønnen Lars kommet til gards. For godt. Han har nylig flyttet fra, til sammenlikning, urbane forhold på Vinstra inn i våningshuset på hjemmeplassen.

- Han en dugelig god fisker, sier far Ola. Og pilot. Også det som sin far. Han er én uke på, én uke av.

Håpet er at han skal ha tid til å føre Jotunheim fisk videre.

I 2006 godkjente Mattilsynet endelig fiskemottaket til Ola Eggen. Han fikk støtte fra Innovasjon Norge til oppstarten. Han har kritiske innvendinger.

Med rokeri, kjøle- og frysecontainer, vekt og vakuumpakker kjøpt fra et konkurssbo på Hadeland kunne Ola gå på med krum hals.

- Men det som tar motet fra og knekken på mange som vil starte opp med småskalaproduksjon, er de store investeringskostnadene.

- Derfor synes jeg det er merkelig at Innovasjon Norge kan dekke inntil 75 prosent

av kostnadene til kompetanseheving og markedsføring i nyoppstartede bedrifter, men bare 25 prosent av investeringskostnadene. Etter mitt skjønn burde det vært omvendt, sier han.

- Silke jeg ser det er det uansett jungeltelegrafene som er den beste markedsføringen, sier Ola Eggen.

Siden oppstarten har ryktene om fisken fra Espedalen nådd helt til NaustvikEnghav, en av Norges ledende distributører av sjømat.

- De ringte i mars og lurte på om jeg kunne levere ett tonn ferdigvare i året. Det svarte jeg ja til. I tillegg til alt det andre jeg leverer vil det bety en dobling av produksjonen. Den største utfordringen nå er leveransene, sier han.

I mange år har Ola Eggen sett på det som sin oppgave å drive utfisking i Espedalsvatnet for å få til en sunn fiskebestand der igjen.

Nå om dagen tømmer storrusene annenhver dag. Snart kommer en ny flyteruse til gards. Med den skal sikstimen midtjords fanges.

- Småsik! Samnsynligvis i store mengder. Vi kan se dem fra land når det er stille. Det ser akkurat ut som om det regner, sier han.

Mellom ett og halvannet tonn sik tar Ola Eggen opp av Espedalsvatnet i året. Bare brøkdeler er brukandes i produksjonen.

- Det er lite matfisk. Det går til hundemat for det meste. Espedalen er et vanskelig vann å drive utfisking i, sier han.

Fisken som skal røykes eller graves må han i hovedsak hente annensteds fra. Noe kommer fra Dokkfloy i Gausdal Vestfjell, Mesteparten, rundt halvannet tonn i året, hentes fra Vinstervatna i Fron.

Eggen greier ikke møte etterspørselen til enhver tid. Han kunne levert hundre kilo gravet sik om gangen, om han bare hadde hatt kapasitet.

Men bare 15-20 kilo kan graves i slengen, og det tar minst tre døgn å gjøre den ferdig. Den skal fryses, tines, snus og vendes før den kan sendes ut til kundene.

Røykeriet står plassert på gardssaga rundt tre kilometer sør for garden. Det var bare der det fantes sikringer som tålte den slags. Det har kapasitet til å ta 70-80 kilo. Siste føring var ferdig seint i går kveld.

- De siste ukene har vi jobbet hardt hver eneste dag, sier Ola.

- Det blir ikke mye ferie om sommeren.

Resten av året er det stillere, sier Margaret.

- Er det ikke noen ganger fristende å bare nyte pensjonisttilvarelsen?

Ekteparet Eggen rister samstemt på hodet. Utdyping er uunødvendig.

Bett utenfor døra til fiskemottaket dyrker kona Margaret dill - en essensiell ingrediens når det skal graves fisk. Magre tuster stikker opp fra jorda, den vokser ikke akkurat i rekordfart i fjellbygda Espedalen. Men hun hevder den smaker langt bedre når den er dyrket på fjellet.

Nå står hun ved vakuumpakkeren. Hun veier fisken, plasserer dem i plastkasser etter størrelsen. Hun har allerede vært på butikken for å bestille sekker med grovsalt. Espedalen handel er åpen fra 10 til 16. Det gjelder å kjenne sin åpningstid.

Margaret er pensjonist, som sin mann, men hun har ikke helt greid å slutte i jobben. En dag i uka underviser hun små fiolintalenter ved kulturskolen i Gausdal. Resten av tiden hjelper hun til i fiskemottaket.

- Vi har vært gift nå i 27 år. For ti år siden visste jeg nesten ikke opp og ned på en fisk, sier hun.

Nå kan hun fortelle at siken har langt mindre og langt mer rogn enn ørreten og at det er en av grunnene til at den overtar ethvert vann den befinner seg i dersom det ikke skjottes skikkelig.

Nyttilflyttet vertinne på Strand fjellstue, Surina Austheim, har kommet til gards. Hun svinger kniven, tømmer fisken over i en diger stålku. Ritsj-ratsj. Omtrent så enkelt høres det ut. Surina ble ansatt på dagen da fiskeren sjøl fikk demonstrert ferdighetene hennes. Hun er ikke lenge på å filetere noen kilo.

- Det går ikke an å ta det rolig med kniv. Da skjærer jeg meg bare, ler hun.

- Jeg fikk bare senebetennelse da jeg prøvde, sier Margaret.

- Kunne ikke spille fiolin på flere dager, legger hun til.

Det er ikke direkte tilrettelagt for småskalaproduksjon og kortreist mat i Espedalen.

Ola Eggen må egenhendig kjøre fisken til Q-meieriet ved Segalstad Bru. Derfra blir den fraktet videre ut i verden. Mesteparten blir bestilt gjennom distribusjons- og markedsføringsorganisasjonen Gudbrandsdølen BA, til dagligvareforretninger, hoteller og restauranter.

Sønnen Lars jobber i Widerøe og har base i Trondheim. Han tar med seg nord-



STORFISKER: Ola Eggen (76) i Espedalen er lidens-

kapelig opptatt av fisk, her representert ved en røkt ørret. Det som begynte som et eksperiment er på veg til å bli et mulig levebrød.

over kasser med fisk som bestilles fra Naustvik Enghav.

- Det går visst til Hurtigruta alt jeg leverer, sier Ola.

Jotunheim Fisk selger kaviar også - på bittesmå glass, laget av rogn fra sik. Alt den inneholder i tillegg er litt salt, litt sukker og en liten dæsj Bacardi Lemon.

- Bacardi Lemon?!
- Jeg har prøvd mye forskjellig, både konjakk og gin, men fant ut at det var det som ga den beste smaken, sier han.

- Selv Arne Brimi bestilte noen glass, legger han til.

På en av benkene i fiskemottaket står også flere flasker akevitt.
- Til gravinga, forklarer Ola.
- Jeg er en av de få som kan utgiftsføre den spriten jeg kjøper, humrer han.



STORFISKER: Ola Eggen (76) i Espedalen er lidens-



SIK OG ØRRET: Røkt fisk fra Espedalen har blitt en delikatesse på mange restaurantbord i Gudbrandsdalen og ellers i landet.



GOD HJELP: Både kona Margaret og vertinnen på Strand Fjellstue, Surina Austheim, har mange arbeidstimer i fiskemottaket på Eggen.