



# Oppskrift på klippfisk og godt samarbeid

***Møysommelig utvalgt og modnet hos Nergård i Senjahopen og Sørøya, foredlet til fingerspissene hos Halvors Tradisjonsfisk og tilberedt inntil det euforiske på kjøkkenet hos "ho Emma" i Kirkegata i Tromsø. Nå er målet at flere skal få øynene - og munnen - opp for lokalprodusert og velsmakende klippfisk.***

– Det er spesielt artig å kunne servere mat som man kjenner både opprinnelsen og produksjonshistorien til, sier restaurantdronningen Anne Brit Andreassen med et smil. Med sin lange fartstid i bransjen, blant annet som gründeren bak Emmas Drømmekjøkken, vet hun hva som skiller suksess fra middelmådighet - og hvor viktig gode råvarer er for sluttresultatet. Restauranten har hatt den aktuelle klippfiskretten på menyen i over tre år, og i følge Andreassen har den sakte men sikkert avansert til å bli en god nummer to på menyen - nest etter restaurantens legendariske fiskegrateng.

– Klippfisk er en ingrediens med skyhøyt potensiale og kan brukes til mye mer enn tomatisert bacalao - slik de aller fleste her nordpå er vant til å få den servert. Vår variant av klippfisk er enkel i formen og med fokus på rene smaker, og i sommer har vi faktisk tenkt å lansere en egen klippfisksalat, legger hun til.

## **5000 timer fra fangst**

Christian Haakon Olsen, salgssjef hos Nergård Seafood AS, lar seg heller ikke overraske over at nettopp klippfisk har blitt en skikkelig bestselger på drømmekjøkkenets meny.

– Jeg vet hvor mye omtanke og kompetanse som ligger i hode og hender på de som er med på å håndtere denne utsøkte råvaren. Klippfisken er vårt desidert mest foredlete produkt og den varen som krever flest arbeidstimer blant hele sortimentet. Produksjonen av klippfisk er adskilt fra all annen produksjon, og denne prosessen starter allerede ved utvelgelsen av fersk fisk, legger Olsen til. Deretter er fisken under bearbeiding eller oppsyn i rundt 5000 timer før den ligger på tallerkenen.

## **Nøye utvalgt**

Fisken som skal bli til klippfisk er av skrei og fangstet i februar/april når kvaliteten er på sitt beste. Utvelgelsesprosessen er omstendelig: Erfarne fagfolk følger også nøye med under modningsprosessen, slik at fisken har den rette konsistensen når varene leveres videre - blant annet til Halvors i Tromsø.

## **Tradisjonsbedrift**

Halvors Tradisjonsfisk AS har spesialisert seg på å foredle klippfisk og tørrfisk, samt produsere boknafisk og lutefisk for det norske restaurantmarkedet. Vanlige forbrukere kan kjøpe klippfisken fra Halvors i Coop-butikkene.

– Det viktigste når vi skal vanne ut klippfisk er å bevare smak og få riktig saltmengde. Vi bruker kun kaldt, klart og rent vann - og god tid, forklarer Liv Margrethe Hansen, som er markedssjef i den snart 20 år gamle nisjebedriften på Skattøra.

## Håndarbeid

– Men jobben med å perfektionere klippfisken stopper ikke med dette, legger Hansen til. Ennå gjenstår det et skikkelig stykke håndarbeid som kun trente menneskehender kan utføre. For mens det i Portugal kun er hel klippfisk som gjelder, foretrekker nordmenn beinfri filet, og da må det nødvendigvis et godt stykke håndarbeid til før fisken er gryteklar. Alt av skinn og bein må fjernes og fisken stykkes opp for hånd.

– Vi smaker i tillegg på hver eneste produksjon før den godkjennes for videre salg, så man kan trygt si at alle sanser er involvert i produksjonen, sier Hansen, og legger til at også Nergård blir informert om hvordan råvarene har utviklet seg etter at de har «reist hjemmefra».

## Teamwork

– Ferdig produsert klippfisk er rett og slett et produkt av god dialog, legger Hansen til, og Olsen fra Nergård er raskt til å erklære seg enig:

– Nergård Seafood AS har ingen konsumentprodukter i sitt sortiment. For å få relevant markedsinfo er selskapet derfor svært opptatt av å holde en tett dialog med alle involverte gjennom hele verdikjeden.

– Det engasjementet som både Emmas drømmekjøkken og Halvors tradisjonsfisk utviser i sitt arbeid er svært viktig for oss i forbindelse med vår egen kvalitetssikring og produktutvikling. Fortløpende tilbakemeldinger fra hele verdikjeden er nødvendig for å kunne justere og opprettholde den kvaliteten vi ønsker. Og for klippfisken ligger lista høyt. Svært høyt, sier Olsen avslutningsvis.