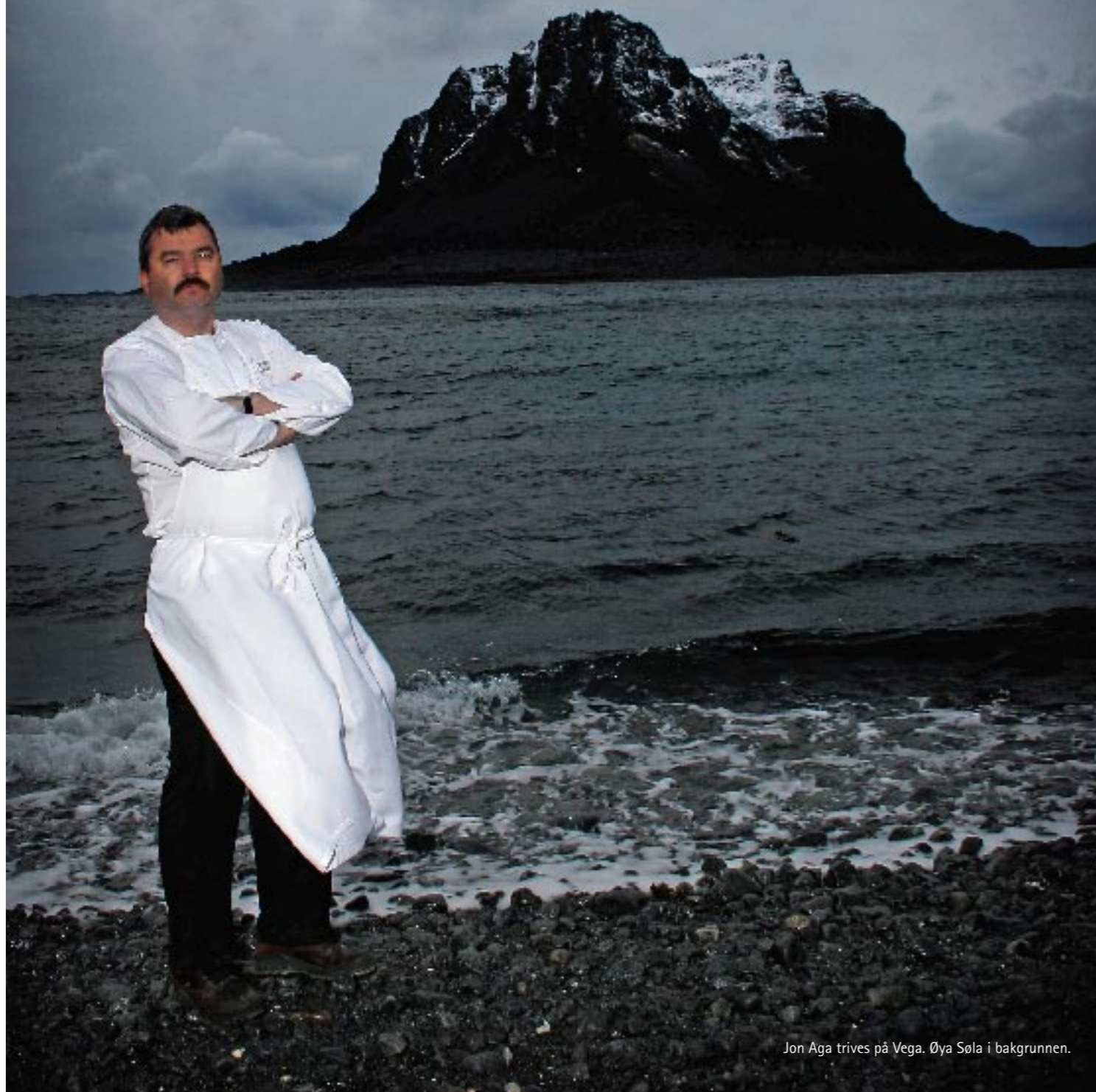


"Vi er heldige, matfatet ligger rett utenfor kjøkkendøren vår."



Jon Aga trives på Vega. Øya Sola i bakgrunnen.

## Her serveres *ikke* hamburgere

Han mener det er for mange kinarestauranter i Norge og at Norge må bli medlem av EU. Blir frustrasjonene for store over fedrelandet skriker han litt mot havet sammen med måkene – eller tar seg en tur til utlandet. Forøvrig driver kokken Jon Aga et lite gourmet-hotell på Helgelandskysten. Tekst og foto Ulf Emil Rakvaag

I likhet med broren Frode, er *Jon* også blitt tv-kokk i det siste. Riktignok ikke på den riksdekkende kanalen der broren i sin tid høylytt viste frem sine kokkekunster mellom snurrepiperier – men på den lokale tv-kanalen i nord. Det er likevel ikke tv-ruten som har gjort Jon til en kjendis nordpå, det er de timene han og kona Anna har lagt ned i å omskape et middelmådig og vannskadet hotell på en øy ved Helgelandskysten til et sted "alle" snakker om. Ikke på grunn av flotte rom og overdådig interiør, men på grunn av maten og stemningen. For det er det som gjør Vega Havhotell til en vinner langs norskekysten.

**TERNINGKAST SEKS.** I forbindelse med at Vegaøyene ble satt på verdensarvlisten, skrev VG at "...til og med gourmetopplevelser til 6'er på terningen får du her ute i havgapet når Jon Aga disker opp med bakt seinakke og ristet steinbit." Også på Vega da, en værbit jordbrukskommune helt sør i Nordland, som egentlig skulle ha skremt vannet av en mann fra fjellene i Vest-Norge.

– Vet, du, sier Jon, – jeg savner ikke fjellene i det hele tatt. Her på Vega har vi alt det andre. Frodigheten om våren er unik, jeg setter til og med pris på måsen som skriker så høyt at jeg våkner grytidlig. Dessuten, når det melder seg et behov for å komme seg bort, tar det ikke mer enn fire timer å fly til Europa.

Han reiser ofte, sammen med Anna og de to barna. Om høsten, når hotellet krever mindre, tar de seg gjerne noen uker. Da slapper han av, samtidig som han suger til seg lærdom om det å jobbe med turister.

– Det er viktig å gjøre ting skikkelig! Vi var på cruise i Karibien for en stund siden, tenk deg; hver eneste havn vi ankom ble skikkelig solgt inn før vi kom dit. Alle visste hva som var verdt å oppleve, se og kjøpe. Dit må vi komme, ikke bare på Vega, men mange andre plasser i Norge der du må sitte på båt eller ferje ganske lenge for å komme frem. At vi ikke utnytter det faktum at vi faktisk har de reisende til Vega for oss selv i nesten én time, er å ikke kjenne sin besøkelsestid. Tenk om ferjevertene kunne bruke tiden på å fortelle 100-150 tilreisende hva de kan oppleve når de går

i land! Vi som skal selge øyene her er nødt til å bli mer pågående. Vi kan ikke bare stå der med lua i handa og takke for at turistene kommer vår vei. Ved å lage et konsept på Vega Havhotell har vi skapt en etterspørsel, åpnet et marked, om du vil. Dette kan vi overføre til mange andre ting, men vi er nødt til å jobbe aktivt. Det er faktisk ikke slik at hele verden vet om Vega på grunn av verdensarvstatusen.

– Det er ikke gjort over natten å forandre en fraflyttingstruet kommune til et turistsentrum?

– Selvsagt ikke, men mange sterke krefter i lokalsamfunnet står klar med ideene sine. Det som ofte stopper ting i å skjer, er pompøse handlingsplaner. Du trenger ikke en handlingsplan på 90 sider for en rorbu eller en hytte som skal leies ut. Det holder med én, skjønner du, og åtte til ti punkter til oppfølging. Det er som når jeg skal lage en saus. Det er ikke alltid en oppskrift, men med god oppfølging underveis blir det som regel et bra resultat.

**RÅBRA VARER.** Jon Aga er en pedant på kjøkkenet. Bygderyktene forteller om gryter og panner som flyr veggimellom når han en sjelden gang gjør en tabbe på kjøkkenet.

– Så det hender at ting koker over på ditt kjøkken også?

– Jeg er ofte alene om en fireretter til 50-60 stykker, og med bare to armer er det mye som skal klaffe. Med god organisering går det meste, og det viktigste er jo at ikke gjestene merker noe. Det er godt med alt man ikke vet! Det hender at noe svir seg, ja...

Jon begynte som så mange andre kokker i skrubben. På Geilo Hotell. Geilos vakre natur og de hyggelige gjestene gjorde at han ble på Geilo i 15 år. Før han tok over Vega Havhotell for fire år siden var han prosjekt-direktør for Norlandiakjeden.

– Jeg er for alltid ferdig med kjededrift, sier han nå.

– Kjedehoteller er greit for forretningsfolk, men for turister gir de en helt feil opplevelse av stedene man kommer til. De lover ofte mye mer enn de kan holde.

– Hvorfor snakker alle om maten deres – hva gjør den så spesiell? ▶



– I all vestlandsk beskjedenhet kan det vel kanskje ha noe med kokken å gjøre? Jeg føler i hvert fall en stor glede ved å lage mat. Men det viktigste for smaken er at vi har ferske råvarer. Vi er heldige, matfatet ligger rett utenfor kjøkkendøren vår. Vi har riktignok ikke lov til å kjøpe fisk og skalldyr direkte fra båt, men det blåser vi i. Myndighetene må lage lover det er menneskelig og hensiktsmessig å følge, ikke motarbeide en sunn og god matkultur. Hvorfor skal vi sende fra oss råvarene for å få dem igjen halvgamle? Anna og jeg har skapt et hotell vi selv gjerne ville bodd på – et sted med personlighet og mat med lokal forankring. Husk at over 50 prosent av ferien er smaksopplevelser. Her på Vega er vi tilgodesett med fersk fisk og skalldyr året rundt. Kjøttvarer blir vanskeligere og vanskeligere å få ferskt, men fremdeles bruker vi mye kjøtt som er avlet opp her på Vega. Du får aldri meg til å servere mine gjester hamburgere. Jeg leste en gang på en plakat utenfor en nydelig brygge i Nordland: Vi er kjente for våre amerikanske hamburgere! Slike ting får meg til å steile. Hvorfor må turistene i Norge finne andre lands nasjonalretter på menyen?

**UNORSK SERVICE.** På hotellet til familien Aga opplever gjestene en service som er nokså unorsk. For eksempel



Jon Aga satser på utstrakt bruk av lokale råvarer, urtene dyrker de selv i sesongen. Og på kjøkkenet er han et rivjern.

FAKTA

#### JON AGA

- **Født:** 1961 i Ålvik i Hardanger
- **Sivilstatus:** Gift med Anna
- **Barn:** Vilde 17 år, Gaute 14 år
- **Spiser helst:** Fersk sei med lever og rogn hos svogeren
- **Favorittsted:** Hotel La Pyramide ved Vienné i Rhônealdalen, Frankrike
- **Aktuell med:** VegaMAT på TV-Nordland
- **Mennesket jeg beundrer:** Vidar Ødelien på Sunnfjord Hotell i Førde. Han er min mentor. Hadde bransjen hatt flere som ham, da hadde Norge vært et hotellparadis!

går de selv rundt ved bordene og skjenker kaffe og te til frokost med et rungende *god morgen!*

– Gjestene må få slippe å trykke på den evinnelige knappen for å få noe. Anna og jeg tror på øyekontakt med våre gjester, sier Jon. – Jeg liker å sammenlikne et opphold hos oss med det juletreet man ofte faller for: Ikke nødvendigvis det fineste, men et med særpreg og sjel.

– *Hva inspirerer deg her?*

– Gleden finner jeg i at familien er nær meg, det er en stor fordel å oppdra barn i et lite miljø. I vår familie sier vi ofte at vi er glade i hverandre. Når jeg vet dette, er det en glede å gå ut døren om morgenen, gå de 20 meterne til jobben og jobbe som en gal hver dag. Dette er en livsstil, at vi lever harmonisk er en forutsetning. Her er jeg nær ungene selv om jeg jobber mye. Alt er så nært på Vega.

– *Kommer du til å bli på Vega?*

– Ja, jeg er veldig fornøyd med livet mitt nå.

Jeg har vært hotell- og restaurantmann siden jeg var 13 år, og jobben er krevende. Du skal alltid stille opp, ha svarene på alt, hele tiden by på deg selv. For å være flink til dette må du ha overskudd – og være et naturtalent. Mye kan læres innen dette faget, men personligheten som passer til et serviceyrke må du være født med. Familien gjør mye sammen her, vi fisker, og bruker naturen. Vi dyrker egne urter. Estragon og basilikum

er spesielt fornøyde med å bli sådd på Vega. Vi høster rips, bringebær, solbær og fra i år vil vi også prøve å bli selvforsynte med jordbær. Lokale leverandører kommer med bøttene sine med tomater og agurker. Vi har plommer og podete epler fra Hardanger. Det er harmoniske dager på Vega. Her er det alle muligheter, men så er det opp til deg selv. Det er jo det som gjelder her i livet; at man stiller krav til seg selv og ikke til alle andre – og at man ikke tar seg selv så forbanna høytidelig. Alle er seg selv her på Vega. Det liker jeg.

**ET NØDVENDIG FELLESSKAP.** Det kommer som en overraskelse at en mann som Jon Aga, med for- og fremtid i bygde-Norge, og med et hjerte som banker for kortreistmat og lokale småskalaprodusenter, er en ivrig EU-tilhenger.

– *Det lukter da virkelig Nei til EU av hele deg?*

– Norge tjener ingenting på å stå utenfor Europa nå. Vi må allikevel forholde oss til regulativer, lover og regler. Nå er det på tide at vi får være med på å bestemme vår egen framtid, i stedet for å betale for å få direktiver lagt i fanget. Det er ingen vei utenom, slik jeg ser det. Dessuten viser det seg at småskalaprodusentene i Europa har klart seg under visse forutsetninger. Se på de små vinprodusentene i Frankrike, som i dag gir oss utsøkte smaksopplevelser takket være vinkooperativene. Det er en kamp for å frem gode råvarer til forbrukerne i Norge. Norge er blitt et ikke-vennlig matland i den forstand at de store selskapene har for mye makt – all makt. Vi må komme dit Europa har vært lenge; flere og mindre kooperativer. Kanskje kan det én dag bli lettere for små produsenter i Norge også? ■

## VEGA: Gourmet chef at the edge of the sea

Chef Jon Aga runs his gourmet hotel on the coast of Helgeland with an uncompromising attention to service and a cuisine based on local ingredients. His international outlook has led him to a conviction that Norway should join the EU. But when it comes to the ubiquitous Chinese restaurants all over Norway he thinks it's an aspect of globalisation that we would do well to curtail.

Vega is the southernmost municipality in the county of Nordland in North Norway. It's a place that is exposed to the elements, very different from the majestic mountains of Western Norway under whose protection Aga grew up.

"You know, I don't miss the mountains at all," he says. "Here in Vega we have so many other things. The lush scenery in spring is unique, and I even appreciate the seagulls waking me in the early morning with their screeching. Besides, if I ever feel like going somewhere different, Europe is only a four-hour flight away.

*"Everyone raves about your food. What's the secret?"*

"With the typical modesty of someone from Western Norway I would have to say that it is at least to some extent due to the chef. I thoroughly enjoy cooking. The most important secret to the taste, however, is fresh ingredients. We are lucky in that we get these just outside our own front door. It is true that in principle we are not allowed to buy fish and seafood directly from the fishing boats, but we just do not care. Laws should be reasonable instead of frustrating attempts to foster a healthy food culture; why would we send ingredients to far-away processing plants and get them back in a deteriorated state several days later?"

Anna and I have created the kind of hotel where we would have liked to stay ourselves – it's a place with a personal ambiance and a cuisine based on local traditions. Remember, 50 per cent of your vacation memories are based on taste. In Vega we get fresh fish and seafood year round and we use a lot of meat from animals raised here. We won't serve hamburgers, though. I saw this sign on a beautiful pier somewhere in Nordland: Try our famous American hamburgers! Why do tourists find the national dishes of other nations on menus in this country?"

At the Aga family hotel guests are treated to a level of service that may strike some as decidedly un-Norwegian. For example, the Agas personally walk around the breakfast room serving tea and coffee while wishing patrons a very 'good morning'.

"People shouldn't have to push a button to get a cup of coffee. Anna and I believe in having eye contact with guests."

*"What inspires you about Vega?"*

"I find joy in the closeness of family. It is great to raise children in a small community like this. In my family we often tell each other how much we love each other and when I know that, it feels good to leave the house, walk the 20 yards to work, and work like a



Vega Fjordhotel, on the coast of Helgeland.

maniac every single day. This is a lifestyle, and living in harmony is necessary if you want to live like this."

*"Will you be staying in Vega?"*

"Yes, I'm very happy with my life now. I have been in this business since I was 13, and it's a demanding job. You always have to be there for guests, and being good at it takes a lot of energy – and some talent. You can learn a lot, but the personality that makes you suitable for a service-oriented job is something you are either born with, or not. We do a lot of things together. We go fishing and harvest whatever bounty nature offers. We grow our own herbs – especially tarragon and basil grow quite well in Vega. We pick berries, and starting this summer we will grow our own strawberries. Produce like tomatoes and cucumbers are grown by local farmers. There is a harmony here that I really appreciate, and people are free of pretence."

It comes as a surprise that Jon Aga is in favour of Norwegian membership in the EU. His connection to rural Norway as well as his current advocacy of locally grown food and small-scale agriculture would appear to be at odds with a position that has twice been rejected by a majority of his countrymen in national referenda.

"Norway does not benefit at all from being on the outside. We have to comply with laws and regulations and directives passed by Europe while having no say in the making of these. It is time we had an opportunity to influence our own future instead of just paying the price for any new EU directive. Besides, small-scale producers in Europe have flourished, given the right set of circumstances. Just look at small French wine makers who continue to delight our taste buds thanks to the wine cooperatives. In Norway there is a struggle to provide consumers with high-quality ingredients because big companies have too much power – in fact, they're all-powerful. It's a situation that is not conducive to making good food. Maybe one day we will learn from Europe and encourage the establishment of more small-scale cooperatives," Aga says.

### JON AGA

Born 1961 in Ålvik, Hardanger. **Favourite food:** fresh coalfish with liver and roe, prepared at his brother-in-law's house. **Favourite place:** Hôtel La Pyramide, near Vienne in the Rhône Valley.