



REPORTASJEN

# FENGSLA AV FJØRA

Tang og tare er trendy cuisine. For å kome på sporet av det nye, nordiske kjøkkenet, må fangane på Ulvsnesøy ned i fjøra.

TEKST Kjersti Mjør FOTO Marita Aarekol

LANGFLAT:  
Martin (19) er  
fangstmann i fjøra.

## – Dei flinkaste kokkane, dei som har smakt alt, får Michelin-stjerner i augene av havsalat.

Arne Duinker

**EIN FRAMAND** går i land. Gjengen som ventar på kaien på Ulvsnesøy, har vore ute ei vinternatt før, men er dei klare for dette? Er dei tøffe nok? Den første som må til pers, er Georg.

Den 24 år gamle fangen på open soning brettar opp kokkebuksene, vassar ut i fjorden og viser yppige Betty ingen nåde. Armen med den tatoverte, lettkledd politibetjenten skyt ned i det kalde vatnet og røskar opp sleipe algetråder.

I dag blir det rysjegrønске til middag i fengselet, men ikkje som straff. Tvert i mot.

Den hardbarka gjengen på kaien er på kurs i tang og tare. Dei skal gjere som superkokkane på trendy bergensrestaurantar som Lysverket, Bare Vestland, Colonialen, Bien og 1887.

Leite i fjørsteinane etter noko godt og eksklusivt å ete.

**FRAMANDKAREN KOM** med fengselsbåten «Ulf». Namnet er Arne Duinker, forskar med lisens til å spreie kunnskap om sjømat vi ikkje drøymde om at vi kunne ete.

– Vi kan ta opp mykje meir sjømat enn vi gjer i dag. Alt i fjorden, alt som irriterer når vi skal bade, alt vi får på kroken, kan etast. Vi må berre lære å tenkje at alt faktisk er mat, seier Duinker entusiastisk til flokken.

– Dei progressive, mest dedikerte kokkane har alt skjønt det, og er ofte ute i fjøra. Dei kan lage magi av heilt uvande kombinasjonar.

**GEORG STREKKJER** ut Betty-armen med den dryppande fangsten, og får «godkjent»-blikk av eksperten.

– Engelskmennene kallar det *mermaid hair*. Eg òg. Det er mykje finare, du får meir lyst å bestille havfruehår enn rysjegrønске på restaurant, seier Duinker og flyttar blikket mot den brune tangen i fjordkanten.

Det er det nye, nordiske kjøkkenet Duinker ser ligge der og duppe og duve.

– Så masse gøy! Heilt ferskt!

**HEIMKUNNSKAPSTIMEN ER** i gang.

– Klypper du av dei ytste skota på blæretangen

og tørkar dei i steikeomn i to timar, får du nydeleg chips. Med naturleg fjordsalat. Grisetangen kan du tørke og kverne til pulver.

– Skal vi ete grisetang...? seier ein skeptikar på kaikanten.

– Ja visst, eg har smakt grisetangpulver i kvit sjokolade på Lysverket. Alle syntest det smakte himmelsk! Er det ikkje alltid slik at dei sprøaste kombinasjonane er best, spør Duinker retorisk. Det blir stille.

**FOLKET PÅ** den frodige fangeøya er langt frå grønnskollingar innan matproduksjon. Villsauer beitar i bakkane, og garden har både gris, høns og drivhus.

Nyleg steig Magnhild Dyrdal, kjent frå filmen «Folk ved fjorden», i land for å lære både innsette og tilsette å lage fårepølse.

I sommar drog ein delegasjon på studietur til Voss for å lære om ølbrygging og grønsaksdyrking.

Hanne Frosta er eldsjela som gjer det mogleg. Mange i Bergen kjenner henne som kokken Hanne på Høyden. No jobbar ho som verksmeister på Ulvsnesøy.

– Det er viktig å lære innsette noko som får dei ut i arbeidslivet seinare, seier Frosta.

– Eg likar å lære bort god, gammal kunnskap. Eg vil inspirere folk til å lage mat frå grunnen i staden for å kjøpe alt på butikken.

**DUINKER KJEM** ikkje tomhendt til Ulvsnesøy. I sekken har han både fingertare og søl. Søl var C-vitaminet til vikingane; algen dei tørka, la på tønne og tok med på lange sjøreiser.

– Utan søl hadde vikingane fått skjorbuk og ikkje oppdaga Grønland og Vinland, seier forskaren frå Havforskningsinstituttet.

I handa har han ei bøtte grønalgar frå Strusshamn på Askøy. For ein amatør minner synet mest om vasstrukken spinat.

Heilt feil.

I bøtta ligg havsalat, eit eksklusivt råstoff i sesong i september.

– Havsalat er spinataktig i smaken og aldeles



**KOKKESPIRE:**  
– Dette er Noregs finaste fengsel, synest Georg.



**FISK I FOLIE:**  
Å la Ulvsnesøy.



**RETT I WOKEN:**  
Havsalat.



**HELSING BETTY:**  
Kall det rysjegrønске, kall det havfruehår.



### Ulvsnesøy

Bergen fengsel avdeling Osterøy er plassert på Ulvsnesøy i Sørfjorden, mellom Bruvik og Vaksdal. Avdelinga har 31 opne soningsplassar, ni for kvinner. Dei innsette skal i størst mogleg grad ta ansvar for seg sjølv. Fengselet har aktivitetsplikt, og innsette arbeider på garden på øya eller i drifta. Avdelinga har eiga skuleavdeling underlagt Åsane vidregående skole.

**KJELDE:** kriminalomsorgen.no



**VÅTT, VÅTARE:**  
Grilling er risikosport på Vestlandet.



**RETT FRÅ FJORDEN:** – Skal vi ete grisetang...? Også på Ulvsnesøy tek det tid å venne seg til nye trendar.

## – Du lærer mykje av å sitje på Ulvsnesøy

Jannicke, innsett



nydeleg. Dei flinkaste kokkane, dei som har smakt alt, får Michelin-stjerner i augene av havsalat, seier Duinker og set woken på utegrillen.

Han svisjar havsalatblad i klarna smør til dei blir sprøe og gjennomsluktige som i eit grønt glas-måleri. Frosta held eit blad opp mot den skytunge himmelen.

- Fantastisk vakkert, seier ho.
- Georg legg bladet på tunga og smakar.
- Det er godt! Smakar som chips.

**FLEIRE AV** dei innsette på Ulvsnesøy likar å vere ute i båt og fiske. Denne morgonen sat både torsk og brosme fast i garnet.

Gjengen har så vidt lagt fiskefiletane i folie med algar, tangpulver og ein god klatt smør, då himmelen vrengr seg.

Ein etter ein styrtar kursdeltakarane inn i nauset. Snart står berre Remi som held paraplyen over grillen og middagsmaten, igjen.

**MIDDAGEN BLIR** servert i nauset. Fisk med tare og tangpulver smakar nydeleg, men ikkje alle tøffingar er like tøffe.

- Ta ein bit, insisterer Jannicke (39).
- Marcus alias Kamelen (23) snurpar munnen saman. Han vil ikkje,
- Kom igjen, smak!

**JANNICKE ER** ei myndig kvinne. Ho får det som ho vil. Medan Kamelen tygg og svelgjer, tygg og svelgjer, fortel Jannicke at ho utdannar seg både til kjøtskjerar og institusjonskokk på Ulvsnesøy.

Til jul er ho ei fri kvinne. Draumen er praksisplass på Voss Fellesbryggeri.

– Du lærer mykje av å sitje på Ulvsnesøy, seier Jannicke fornøgd.

Georg har kjøkkendraumar. 24-åringen vil bli kokk.

Georg er overbevist om at han vil få god bruk for alt han lærer på fengselsøya i Sørfjorden.

- Eg kjem til å få stor glede av dette.