



Mons Ove og Anne Hauge har satsa friskt og fantasifullt på kvalitetsmat i ein liten kommune.

Fiskematgründerar blant sine eigne

På Heimalaga i Austevoll er det ikkje langt mellom latterkulene. Sprudlande Anne Hauge tek vel imot dei som kjem innom for å få seg varme fiskekaker, fersk fisk eller skal henta middagen som dei lagar til 90 barnehageborn kvar dag.

Den kombinerte kaféen og fiskemottaket byr på førsteklasses råvarer, velluktande rettar og mykje varme.

Anne og mannen Mons Ove, matglade som dei var, tykte det var for gale at det ikkje lenger var mogleg å kjøpa lokalfanga fisk over disk i fiskerikommunen Austevoll. Difor tok dei grep i 2015 saman med eit anna par. Då starta dei «Heimalaga –



ektefølt mat» i det nye senteret på Storebø. I januar 2018 tok Anne og Mons Ove over drifta åleine.

Heimalaga er både kafé og fiskemottak, og tilbyr fersk fisk og skaldyr, hjortekjøt, villsau og ei fantasifull blanding av gode middagsrettar og konditorvarer.

— Me har ein jamn straum av kundar som kjem innom, og me lagar middag til barnehagen kvar dag, fortel Anne. Slik syter ho for at dei minste blir fortrulege med den sunne, gode tradisjonsmaten. Det går mykje i fiskekaker, fiskegrateng og suppe med noko godt i.

— Det er herleg når dei små kjem inn i butikken og spør etter maten dei har fått i barnehagen.

Lokalmat er utgangspunktet, og dei leverer også catering og produkt som dei sjølve har laga eller sel på vegner av andre lokalmatprodusentar. Underteikna let seg imponera av den bugnande skaldyrtallerkenen med diger sjøkreps, snøkrabbe og store reker med ditto aioli og ramsløksmør saman med heimebakt brød. Også den smaksrike hamburgervarianten med bacon, potet og brød, soppstuing og chilimajones. (Sjå bilda over) I kjøkkenet spring ein kokk i sikksakk, sveitt og ivrig.

Han skal levera ei stor bestilling og halda maten varm. David Farningham er tilsett i bedrifta i tillegg til ekteparet si dotter, Monika, pluss lærlingane Edvard Blåsternes og Susann Sekkingstad.



Egg frå Anne sine eigne, lukkelege høner heime på Blænes.

– Monika er nett ferdig utdanna kokk og ville hjelpe oss litt i starten. Sidan har ho jobba her og blitt meir og meir involvert. Ho likar dette sirkuset, ler Anne, og legg til at David er også ein blitt ein svært viktig støttespelar i verksemda deira.

Ho har eit hjartesukk: Det er altfor få som satsar på kokkeyrket i regionen vår og i landet elles. Ho skulle så gjerne teke imot fleire lærlingar. Sjølv er ho kokk og har bachelor i matfag. Mons Ove har utdanning i akvakultur ved Fiskarfagskulen i Austevoll.

Sjølv om Heimalaga er i ferd med å bli ein institusjon i Austevoll, er Mons Ove forundra over at ikkje fleire i den vesle kommunen på 5000 innbyggjarar nyttar seg av sjansen til å skaffa seg fisk, skaldyr og fiskemat av første klasse. Han legg ned mykje arbeid i å sikra bedrifta fersk fisk, både frå småfiskarane og dei større leverandørane, og kan garantera prima kvalitet.

– Me ønskjer oss at fotavtrykket vårt blir forsterka ytterlegare, og at fleire får augene opp for å ta inn produkta våre i sine butikkar. Ikkje berre i Austevoll, men regionen rundt, håpar dei to, som har lagt sjela si i å laga eit spennande møtestad for god mat.

Fakta:

1. Målgruppe: Folket i Austevoll og regionen rundt, og tilreisande
2. Formål: Syta for at folk i kommunen har tilgang på fersk fisk og god mat
3. Etablert i 2015 saman med Lene Søreide og Kristian Stangeland. Mons Ove og Anne Hauge tok over drifta åleine i 2018. Fem tilsette.
4. Stad: Heimalaga, Storebø Portalen, 5392 Storebø. Tlf. 56 18 00 19
5. Facebook: <https://www.facebook.com/heimalaga.no/>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 26. juni 2018