



RÅVARE: Kaptein Tom Tøsse kan mang en fiskeskrone – men vet heldigvis godt hvor fisken står.



▲ GASTRONOMI: Et par småsei er forvandlet til et kulinarisk høydepunkt. På restaurant Maki er det lov med medbragt - om det kommer fra dypet.

Fra fjord til fat



Det gode liv på Sunnmøre er fiskelykke og egen gourmetkøkk. Ved Hotel Brosundet i Ålesund er det kort vei fra fjord til fat.

TEKST OG FOTO: RUNAR LARSEN





▲ TOPPEN AV ÅLESUND: Fra byfjellet Aksla er det panoramautsikt over fjord, fjell og by.



▲ FISKELYKKE: Veien fra fjord til fat er kort. I alle fall ved hjelp av litt god, gammeldags fiskelykke på sunnmørsk farvann.



▲ KORTREIST: Både råvarer og kjøkkenpersonell på Maki kommer fra lokalområdet. Margy Louise Moen serverer mat med sjel.

▼ HISTORISK: Hotel Brosundet var tidligere fiskemottak. I dag huser hotellet moderne hotellrom og en koselig restaurant.

Et par lunefulle skyer legger et mørkt slør over Sunnmørsalpene. Det ser like mørkt ut i sjøen, i alle fall hva gjelder fiskelykke. Skal vi lykkes i å fange essensielle ingredienser til kveldens middag, trenger vi åpenbart litt hjelp fra Fru Fortuna.
– Vi prøver litt lenger inn mot byen, foreslår Tom Tøsse og manøvrerer skuta

▼ KOKKENS MENY: Sjuretteren på Maki har fokus på havets delikatesser, men i varierte former.



litt nærmere den vakre ungdomsbyen på Sunnmøre.

SMÅ SEI, STOR OPPLEVELSE. To minutter etterpå haler vi opp et par sei, så små at måkene som har fulgt oss med argusøyne, i protest forsvinner mot neste båt.

– Da er middagen reddet, sier skipper Tøsse – med et lite glimt i øyet.

Fisketuren er i regi av selskapet 62 grader nord, som også driver Hotel Brosundet i sentrum av Ålesund. Som en del av konseptet «fra fjord til fat» inviteres hotellgjester ut på bøljan blå. Tidligere var Brosundet fiskemottak, og foredlede varer ble sendt videre. I dag er ungdomsbygningen hotell, hvor hvert rom er designet av arkitektelskapet Snøhetta. Og ikke minst hjemmet til Restaurant Maki, spisestedet som har rykte som byens beste sjømatrestaurant.

Maki hadde sin opprinnelse i Fosnavågen i Hærøy, men nå er det i historiske Brosundet midt i Ålesund restauranten holder til.

Det er her vi skal spise middag. Med selvfisket sei.

SMAK AV HAVET. Assisterende kjøkkensjef Margy Louise Moen smiler litt av dagens fangst da hun møter båten ute på brygga, men lover å implementere fisken i sjurettersmenyen hun skal sette sammen senere på kvelden.

– Småfisk kan være bra, lover hun – og forsvinner inn på kjøkkenet med en kasse som ikke kan sies å bugne av fisk.

Heldigvis er ikke restaurantdriften basert på at gjestene stiller med alle råvarene. Dette er fisk- og skaldyrmat i særklasse, håndplukket fra lokale fiskeskøyter og fullstendig avhengig av sesong.



«Vår sei er i så måte bare en digresjon i et gastronomisk eventyr»

– Vi bestiller bare det beste fra fiskemottakene, og råvarene er så ferske som de kan bli, forklarer Moen.

Vår sei er i så måte bare en digresjon i et gastronomisk eventyr.

KOKKEKUNSTER. Restaurant Maki er intim. Rett utenfor er selve Brosundet, det historiske sentrumet av Ålesund, hvor bygninger er oppført i den karakteristiske jugendstilen. Gjennom en glassvegg har sultne gjester utsikt inn til kjøkkenet hvor Margy Moen har selskap av sambygdingene Jon Olav Voldsund og Solvei Garte Vermøy denne kvelden. De tryller etter hvert fram den ene godbiten etter det andre. Granrøkt roastbiff av hval og hummersuppe med ravioli setter standarden for et utsøkt måltid. En dyktig sommelier passer på at riktig vin serveres til de ulike rettene. Rettene er akkurat passe store til at vi gleder oss til neste servering.

MEDBRAGT. Kjøkkensjefen selv kommer ut med kantoneseisk sei, halvveis inn i sjuretteren. Det er nå vi skal nyte godt av egen fiskelykke.

– Vær så god. Dette er fisken dere hadde med fra fjorden i dag, smiler Margy – og presenterer en delikat rett med ingefær, gulrot og vårløk. Seien har fått en asiatisk smak.

Ingenting smaker som medbragt – selv på en ekte gourmetrestaurant.

Smaken av Møre er allsidig. Et helaftens herremåltid kronet med den prisbelønte osten Kraftkar fra Tingvoll. Samt Makis sagnomsmuste ostekake, som selveste Eivind Hellstrøm skal ha bedt om oppskrift på etter et måltid i restauranten.





Fakta Ålesund

► KOMME HIT

SAS og Norwegian flyr fra Oslo Lufthavn til Ålesund (Vigra) flere ganger daglig, priser fra kr 1500 t/r. Det tar 25 minutter med flybuss fra flyplassen til sentrum.

► RESTAURANT MAKI

Sjømatrestaurant på Hotel Brosundet som har en liten å la cartemeny og kokkens sjurreters. Sistnevnte er en helaftens spiseopplevelse i kortreist mat, til kr 895. www.brosundet.no

► OVERNATTING

Det gamle fiskemottaket Brosundet er blitt et stilig hotell midt i Ålesund. Arkitektstjernene i Snøhetta står for design, hvor trend møter tradisjon. Overnatting for to personer i dobbeltrom (inkludert frokost) koster fra kr 1300. For ekstra unik overnatting, leier Brosundet ut Mølja Fyr, kjent som Rom 47 – fem minutters gange fra selve hotellet ytterst på moloen ut mot havet.

► SE OG GJØRE

Fisk din egen middag som en del av konseptet "Fra fjord til fat", i regi av 62 grader nord (www.62.no). De arrangerer også havrafting i RIB, kajakkpadling, seiling og toppturer til Sunnmørsalpene. Om du kjører eller går, så er en tur til toppen av Aksla obligatorisk. Fenomenal utsikt over by, fjell og hav.

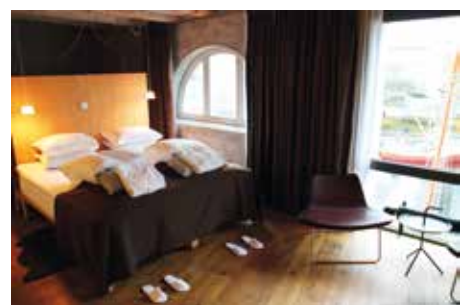
► LES MER

www.visitalesund-geiranger.com



Se film fra Ålesund i digitalutgaven vår på nettbrett. Last ned gratis! Eller se den på www.magasinetreiselyst.no

▼ **STIL I SENTRUM:** Stjernearkitektene i Snøhetta har designet rommene på Hotel Brosundet.



▲ **JUGENDBYEN:** Ålesund har et av landets vakreste bysentrum.

Ostekakeoppskriften forble en hemmelighet.

Det samme kan ikke sies om selve spisestedet, som stadig får bedre skussmål og oppmerksomhet – også utenfor landegrensene. En kulinarisk nytelse i historiske omgivelser kan selvsagt ikke skjules spesielt lenge, noe som får bli Makis eneste ankerpunkt: Det kan bli tøff kamp om bordene på de travleste kveldene.

UT MOT HAVET. Ålesund er en skikkelig godbit uavhengig av gastronomiske opplevelser. For mange er den særpregede arkitekturen det største trekkplasteret. Etter bybrannen i 1904, ble sentrum gjenreist i jugendstil. Utbrent trehusbebyggelse ble erstattet av arkitektmotens siste skrik; art nouveau – eller jugendstil. Det betyr

detaljrike ornamenter, spir og tårn. 100 år senere er det fortsatt lett å bli fascinert av byens sentrum. For andre er det nærheten til de mektige Sunnmørsalpene og havet som gjør Ålesund så attraktivt. Hurtigruten legger til kai midt i byen, mens lokale ferger frakter deg ut til fjerne øyer bare på noen minutter. Fra «byfjellet» Aksla har du panoramautsikt over både fjord, fjell og by.

Det er for øvrig ikke nødvendig å dra på fisketur før middagen på Hotel Brosundet og Maki. Men det er veldig hyggelig, og en essensiell del av sunnmørsk kultur.

Og hvor ofte har du ankommet brygga med fersk fangst, gått rett til nærmeste restaurant og med god samvittighet sagt: «Lag noe godt av dette, er du snill!»

Nettopp. ■



«Utbrent trehusbebyggelse ble erstattet av arkitektmotens siste skrik»