



Å fortelja kundane om dei andre matprodusentane i regionen er noko ho gjer med glede.

Byr fram delikatessene

– Det gler oss om småbøndene blir litt stoltare og får litt ekstra pengar i kassen. Då gror det ikkje att og me kan bli ein del av ein positiv spiral, seier Anita Hellen Morlandstø, dagleg leiar i Marinaden på Svortland.

Ho snakkar seg varm om gode grunnar for å driva delikatessebutikk, catering og kafè på ellefte året. Marinaden har i denne perioden oppdaga at både kundane og marknaden har endra seg undervegs, og dei måtte tilpassa seg.



– Men så er me sta på det som er verd å vera sta på, til dømes brød, legg ho til. I bakeriet bak disken lagar dei mellom anna det halvgrove Svabergbrødet, som inneheld tang og ramsløk. Eit brød som bømlingen veit å setja pris på.

Ein bømlovri er også Hallaråkerskjeva, for den som vil ha noko påsmurt i kafèen. På hallande Hallaråker er bakkane ekstra bratte. Så vil gjestene våre ha Hallaråkerskjeva, får dei egg og sild på skeivt skorne skjever.



Som medlem i Matfatet Sunnhordland gler ho seg over det store matmangfaldet.

Det lokale fingeravtrykket er viktig for gründerane på Marinaden. Saman med systera Sonja Hellen Sele og søskenbarnet deira, Rune Hellen, starta dei verksemda i 2007. Ingen hadde ferskvedisk på Bømlo på den tida, og Anita, som dreiv med catering, hadde ønskje om ein plass der dette kunne gjerast meir synleg. Rune har erfaring frå daglegvarebransjen. Anita Morlandstø er i dag dagleg leiar for Marinaden, og har sidan starten hatt med seg meisterbakar Lillian Oldereid i kjøkenet.

I hyllene finn me produkt frå heile sunnhordlandsregionen, som eplemost frå Tveit i Sveio, honning frå Snill Bie på Bømlo, ostar frå Myrdal på Tysnes, svinekjøtt og egg frå Meling Gardsmat på Bømlo, krabbe frå Havn i Fitjar og mykje meir.

Dei byrja i større skala, men valde så å spissa satsinga på lokalmat, delikatesser dei sjølve lagar og leveringsmat. I tillegg litt handverksprodukt og matlitteratur frå lokale aktørar. Ho fortel at dei har stor glede av å vera med i matklynga Matfatet Sunnhordland.

– Her har me ein arena for å snakka med andre som driv med mat i regionen, og me får oversikt over kva som finst. Me har også vore med på matkurs på Bekkjarvik

Gjestgiveri og laga mat ilag, med Ørjan Johannessen i spissen. Dyktige folk som har hjarte for det dei driv med! Ho legg til at etter at dei kom med i Matfatet er terskelen blitt lågare for å ta kontakt med dei andre i matklynga.

– No som me kjenner til kvarandre, er det naturleg å fortelja kundane våre om dei andre.

I kaféen hos Marinaden kan du med fordel leggja frå deg mobilen, finna deg ei bok og lesa litt eller la blikket gli rundt i det koselege lokalet medan lukta av nysteikt bakst kiler i nasen.

Fakta:

1. Målgruppe: Folket på Bømlo, regionen elles, bedrifter og turistar
2. Formål: Tilby fersklaga mat og selja lokale produkt
3. Etablert i 2007, 4,5 årsverk
4. Stad: Marinaden, Sekstanten senter, 5430 Svortland
5. Nettstad: marinaden.no, Facebook, Instagram.

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 14. august 2018