



GLÅDMÅT 2013

Dato: 24. juli – 27. juli

Deltakere: Sigurd, Jan Ove, Jan Morten, Rune og Njål

Det var nå niende gang vi skulle samles for å begå dømming under den verdensberømte (i hvert fall i Stavanger) Gladmatfestivalen. Vi hadde som vanlig hatt et lite møte med Gladmatledelsen på forhånd, denne gang med Lena Antonius, som var årets nye prosjektleder. Det var ingen store nyheter i forhold til tidligere år, bortsett fra at det var langt flere (i utgangspunktet 28) restaurantsponsorer som skulle vurderes for restaurantprisen, og også muligens rekordmange utstillere, totalt rundt 90.

To av fjorårets bloggere, Whitney Love og Liv Ragnhild Lassen, var med oss i år igjen. Vi antok i utgangspunktet at det ikke burde være nødvendig med ekstramannskaper i tillegg til dette, da vi normalt ville være sju stykker som kunne delta, altså mer enn nok til 3 team. Nå viste det seg at Jan Ove hadde relativt mye arbeid han måtte få unna, samt at Sigurd var midt i installasjon av et nybygd skip, som han nok måtte bruke en del tid til underveis. Når da antallet utstillere var så høyt at det kunne trengs fire team for å komme over alt, så vi likevel at vi absolutt hadde bruk for ekstramannskaper likevel. Mannskapssjef Njål fikk da raskt tak i to erfarne ekstramannskaper (Tove og Nina), og en ny, Moa Sundberg, en svensk kollega av Njål.

Onsdag

Værmeldingen hadde spådd flotte vær- og temperaturforhold hele uken, så alt lå an til en perfekt festival. Vi møtte som vanlig opp 1100-1130 på Gladmatkontoret i Kulturbanken, og gikk opp i tredje etasje. Der var det ingen folk, så vi satte oss ned og ventet. Etter hvert viste det seg at det hadde blitt avsatt en egen plass til oss i juryen nede i første etasje, hvor vi kunne sitte og ha våre møter, pauser og rådslagninger. Etter hvert var alle dukket opp, hele klubben minus Jan Ove, Whitney og Liv Ragnhild, samt Nina. Vi hadde en liten gjennomgang først, Sigurd ble sittende og holde på med jobbrelaterte saker, mens resten bega seg ut på bedømming. Først ble imidlertid barnejuryen, hvor for øvrig Toves barnebarn Angelica var med i år, briefet litt om hva de skulle gjøre, og hvordan vurderingsheftene skulle brukes.

Dagen gikk ellers greit unna, med mye folk og flott og varmt vær. Vi gikk kun tre team første dagen, da vi ikke hadde klart å få nok folk til fire team på onsdag. Dagen ble avsluttet i sivil

Den Gode Smak - årgang 11



utpå kvelden hos United Wineries med litt boblevann, noe som etter hvert har blitt mer eller mindre en tradisjon under festivalen.

Torsdag

Torsdagen opprant med minst like flott vær som onsdagen. Vi hadde kommet oss gjennom en del utstillere og restauranter første dag, men mye sto igjen. Nå hadde vi både Tove og Moa med som ekstramannskaper, så vi klarte å dele oss i fire team. Vi gikk i gang, og fikk virkelig jobbet hardt utover dagen. Moa viste seg som et svært kompetent og trivelig jurymedlem, så Njål hadde nok en gang vært dyktig i castingen.

Tove og Liv Ragnhild fikk servert bedrevet mat på en stand, og ringte Gladmatkontoret for å rapportere dette. Som en følge av dette fulgte innehaveren av denne standen dem rundt hele området uten å gi slipp på dem, med krav om at de måtte komme bort for å smake igjen, da det var god mat, og ingenting feil med den. Til slutt måtte de rømme området for å få gjort noe.

I åtte-tiden var alle ferdige med dagens planer, bortsett fra Rune og Whitney, som hadde rigget seg til inne på Fiskerestauranten Straen, der de hadde holdt til lenge og vel. Vi andre slo oss ned utenfor Timbuktu, og ventet en stund, før Rune og Whitney kom ut. Rune var helt i skyene etter en fantastisk servering, og pratet febrilsk om åtte retter som gikk i mange retninger, og mye annet. Da vi påpekte at det var jo meningen at de skulle bedømme Timbuktu, tok han og Whitney dette på strak arm, og raste rett inn på Timbuktu for å spise der også, selv om klokka var over 2100 på kvelden.

Vi andre gikk bort til United Wineries for å få litt champagne, og ble værende der en tid. Rune og Whitney dukket opp etter en times tid, og vi ble værende en stund, før det var på tide å runde av, og finne sengen før neste dag.

Fredag

På fredag hadde sekretær Jan Ove funnet ut at vi nok hadde en del flere utstillere og restauranter igjen enn vi trodde. Det førte til litt hektisk rådslagning, men vi klarte å få fordelt de resterende mellom oss, og gått i gang med dødsforakt for oppgaven. Det ble også oppdaget at Runes store opplevelse hos Straen kvelden før var jurymessig fullstendig bortkastet, da Straen faktisk ikke var med som restaurantsponsor, og dermed ikke skulle bedømmes. Sånn kan det gå...

I firetiden var de fleste av oss tilbake på kontoret, og avga rapport til Jan Ove, som førte poeng for harde livet. Tiden gikk før alle var tilbake med alle resultater, og klokken ble godt over fem før alle de nominerte var klare. Det ble i perioder mer jabbing enn jobbing, så klokken var over seks før de nominerte endelig hadde fått beskjed, og plakatene med glade budskap var delt ut.

De nominerte var:

Restaurantprisen

Den Gode Smak - årgang 11



Tango Bar og kjøkken
Fish & Cow
Al Forno Ristorante
Rena Restaurant

Årets nyskaper

31 - «La byen spire»
69 - Romstad Gård
92 - Sjøhuset Skagen

Beste stand

18 - Hotellhøgskolen
19 - Til stede - mat og mer
25 - Pralin sjokoladeverksted
107 - Weber grill

Smårettprisen

19 - Til stede - mat og mer
52 - Blåe fristelser
83 - Urtemakeriet
89 - Gaffel & Karaffel
91 - Al Forno Ristorante & Pizzeria
92 - Sjøhuset Skagen

Gladsmakprisen

11 - Beirut Grill
19 - Til stede - mat og mer
37 - Sjokoladehjørna
48 - United Wineries
87 - Skeie Gård
92 - Sjøhuset Skagen

Vi fikk deretter startet bedømmingen av beste stand og beste smårett, og ble ferdige med nesten alle. Weber Grill og Blåe fristelser hadde begge stengt for kvelden, så vi måtte vente med å kåre vinnerne til neste dag. Vi tok alle en tidlig kveld, for å være topp opplagt til den siste avgjørende dagen.

Lørdag

Så kom lørdagen, og det hele skulle avgjøres. Rune og Liv Ragnhild hadde ikke anledning til å delta denne dagen, så Tove ble brukt som ekstra finalemannskap. Etter mønster fra fjoråret måtte vi nå dele juryen i to finaleteam, der den ene bedømte restaurantprisen, og den andre Gladsmakprisen. Vi gjorde det ganske enkelt slik at de som hadde vært på restaurant-teamet i

Den Gode Smak - årgang 11



fjor, ble på Gladsmak-teamet nå, og vice versa. Restaurant-teamet i år ble da Jan Ove, Njål og Sigurd, og på Gladsmak-teamet ble det da Jan Morten, Whitney og Tove.

For restaurant-teamet ble det som forventet hektisk, med tre stykker 5-6 retters middager under vesten mellom 1100 og 1400. Med den rutinen vi har opparbeidet oss gjennom flere år nå, gikk likevel dette greit. Det tok imidlertid lang tid før Gladsmak-teamet, som også skulle ta seg av nyskaper-prisen, var ferdig med sine utstillere, så det varte og rakk før vinnerne ble kåret. Da det var rundt en halvtime igjen til premieutdeling, begynte de første vinnerne å bli klare. Sigurd satte seg oppe i 3. etasje og okkuperte Lena sin PC for å skrive begrunnelser så det luktet svidd av både fingrer og hjerneceller, med et stressnivå som steg til uante høyder. Etter en smule kontrovers rundt bruken av denne PCen, ble endelig begrunnelsene klare og skrevet ut, bortsett fra en. Den måtte håndskrives av Jan Morten på selve scenen. Vinnerne av de forskjellige prisene ble greit kåret, bortsett fra årets nyskaper. Der var det fullstendig jevnt mellom to kandidater, både blant de som hadde vurdert disse, og blant juryens øvrige medlemmer. Sigurd som satt i 3. etasje fikk melding om den låste situasjonen på telefon fra første etasje, og tildelte seg selv diktatorisk dobbelstemme for å få dette endelig avgjort, da det var kun få minutter igjen til utdelingen skulle foregå.

Uansett, vi nådde det "Just in Time", som så mange ganger før. Barnejuryen var først ute, og kåret ikke uventet samme vinner som i fjor, nemlig Tango. Så var det vår tur. Premieutdelingen gikk veldig greit, det var mange glade vinnere, kanskje spesielt Sjøhuset Skagen, som vant både smårettprisen og Gladsmakprisen.

Begrunnelser Gladmatpriser 2013

Restaurantprisen

Det var som vanlig et særdeles høyt nivå på finalistene i denne klassen. Fire finalister gjorde alle sitt beste for å overbevise juryen om at nettopp de fortjente å vinne årets restaurantpris. Det er nesten synd å måtte nekte noen en pris, men når alt kommer til alt, viste det seg at alle finaledommerne hadde en knapp favoritt. Med utgangspunkt i franske bistromenyer fikk vi servert fantastiske smaker, med blant annet kamskjell, gjedde, due og chevre. Vinneren av årets restaurantpris, blir i år som i fjor: **Renaa restauranter!**

Årets nyskaper

Det var i år svært jevnt mellom flere spennende innovative utstillere. Årets nyskaper har i en årrekke vist et unikt og genuint forhold til mat. Årets vinner er enda ikke blitt et endelig produkt, det er fortsatt en idé. Vi ønsker at vinneren forteller litt selv om selve ideen. Vinneren er: **La byen spire**

Beste stand

Kåringen av beste stand var i år meget vanskelig. Vi opplever en vesentlig bedring i innholdet på stand både for store og små utstillere. Med eget showroom, masse flotte griller, mye god og forskjellig mat, og flere aktiviteter for store og små, ble årets vinner ble: **Weber Grill**

Den Gode Smak - årgang 11



Smårettprisen

Smårettprisen deles ut for å kåre den beste retten til maksimalt 30 kroner på festivalen. Nivået varierer, men de som virkelig legger sjelen i dette, klarer å servere fantastiske små smaksprøver til en billig penge. Juryens valg i år falt på en utstillere som i mange år har vist at de virkelig behersker dette med smak. De har vært nominert flere ganger tidligere, og i år gikk de helt til topps i smårettklassen, med en urnorsk rett, laget på et fortreffelig vis. Delikat hvalbiff, med sjalottløkkrem og rødbeter, gjorde at vinneren av årets smårett pris ble: **Sjøhuset Skagen**

Gladsmakprisen

Gladsmakprisen er selve rosinen i pølsen under denne festivalen. Her inngår både mat, entusiasme, service, kunnskap og årets tema «Innovasjon og nyskapning». Spesielle trekk som fremhevet årets vinner var utrolig god smak, god kunnskap, tradisjon og nyskapning, altså totaliteten av alle ingredienser som vant. Vinneren er **Sjøhuset Skagen**.

Det ble et litt amputert selskap som var med på kveldens Gladmat-middag, kun Njål og Jan Ove hadde anledning av klubbens medlemmer. De fikk selskap av Whitney, Nina og en av Ninas venninner. Etter rapporten å dømme var det en Gladmat-middag noenlunde på det jevne, uten å briljere hverken med mat eller underholdning.

Oppsummering

Årets festival ble unnagjort på godkjent måte. Tross flere utstillere og restauranter enn noen gang før, kom vi i mål, mye pga. at vi gikk fire team på torsdagen. Verdige vinnere ble kåret, og en sliten jury kunne konstatere at dette kan vi ganske så godt.

Det var imidlertid både i forkant av festivalen, og i løpet av selve festivaldagene, en stadig sterkere følelse av at vi ikke blir prioritert og satt pris på nok av Gladmatledelsen. En lang rekke småting, som for så vidt har bygd seg opp over flere år, men som nok ble enda mer forsterket nå, gjør at flere av klubbens medlemmer vurderer sterkt om dette er noe vi ønsker å fortsette med. Det blir avholdt et evalueringsmøte hos Njål søndag 4. august for å ha en bred diskusjon rundt dette, og hvordan vi skal forholde oss til Gladmatfestivalen fremover. Så får vi da se: Kanskje ble dette vårt siste år som folkejury, eller blir det muligens til at vi fortsetter? Den som lever får se...

Sigurd Erland
Referent

Den Gode Smak - årgang 11