



GLADMAT 2007

Dato: 25. juli – 28. juli
Deltakere: Sigurd, Jan Ove og Jan Kåre

Innledning

Som vanlig ble Stavangers verdensberømte Gladmatfestival avholdt i slutten av juli, og siden gladmatgeneral Sigve Skretting under prisutdelingen på hovedscenen i fjor tildelte oss vervet som jury på livstid, var vi nok en gang travelt engasjert med forberedelser til utførelsen av dette ærefulle verv.

De siste klubbmøtene hadde startet med planlegging av årets festival, evaluering av fjoråret, og vurdering av eventuelle endringer. Nytt av året var at det skulle innføres enda en ny pris, årets Gladmatdrink (alkoholfri sådan), så dermed hadde vi da en fjerde pris å forholde oss til, som det måtte utarbeides kriterier for. Evalueringsskjemaene måtte også omarbeides, og vi måtte diskutere oss fram til diverse forhold rundt denne nye prisen. I tillegg skulle også en del av restaurantene rundt festivalområdet vurderes mht. smaksprisen og gladmatdrinken, noe som var nytt av året.

I tillegg kom Sigve med en forespørsel til oss om vi også ville kåre årets beste barnemeny. Det måtte vi avslå, delvis grunnet kapasitetsproblemer, men mest fordi vi følte at vi ikke var kvalifiserte til å bedømme dette, og anbefalte at dette ble kåret av en egen barnejury.

En utfordring rundt årets festival var at to av de ærede medlemmer (Jan Morten og Njål) grunnet familiære forhold var engasjert på annet hold under festivalen. De har heldigvis lovet bot og bedring til neste år. I tillegg hadde Jan Kåre kun anledning til å delta de to første dagene. Dermed var vi avhengig av å få rekruttert en del reservister for å komme gjennom alt. Vi kontaktet først noen av våre gamle kjente fra Provence-turen, som også hadde vært med som reserver i fjor. Rune og Reidun slo umiddelbart til, og ville gjerne være med hele festivalen. Anne Torin hadde dessverre ikke mulighet, og det hadde heller ikke Ellinor, som også hadde vært med i fjor. Ellinor anbefalte derimot en kollega, Lillian Sande, som burde være godt kvalifisert, og da vi kontaktet henne hadde hun anledning til å delta de to første dagene.

Den Gode Smak - årgang 4



Med dette utgangspunktet følte vi oss noenlunde komfortable med bemanningen, og følte at vi hadde et godt utgangspunkt for å kunne gjennomføre jurygjerningen på en kvalitativt god måte, i tråd med tidligere år.

Onsdag

Dette året hadde en sløyfet kick-off på tirsdag kveld, grunnet labert frammøte fra utstillere tidligere, så vi møtte først opp ca. 1130 på onsdag. Vi tre i Den Gode Smak samt Rune og Reidun, samlet oss hos Jan Ove, før vi gikk ned til Gladmatkontoret og møtte Lillian der. Vi gikk raskt gjennom opplegget med henne, fikk ordnet oss med uniformer og ID-kort, før vi startet på den første felles prøvesmakingen hos Simones.

Etter dette delte vi oss i tre lag á to personer, som tok for seg hver sin del av festivalområdet. Teamene var inndelt slik at det alltid var en fra Den Gode Smak og en "reservist" på hvert team. For å ha litt system på sakene, ble det til at Jan Ove sitt lag tok for seg Skagenkaien, Sigurd sitt lag tok for seg Strandkaien, mens Jan Kåre sitt lag tok for seg torget, som i år også var en del av festivalområdet, samt indre Vågen. Dermed hadde alltid "teamlederen" god oversikt over hva som var tatt i sitt område.

Det viste seg at å ha tre lag samtidig var lurt. Vi kom over veldig mange stander i første økt, og lå godt an i forhold til skjema. Rune og Reidun hadde jo erfaring fra året før, og Lillian viste seg også å være en meget godt kvalifisert jurymedlem, med klare oppfatninger rundt både mat og stand.

I år hadde Sigve ønsket at vi skulle delta på en del av de kulturelle aktivitetene i forbindelse med festivalen, så vi hadde tilgang til billetter til det meste av det vi ønsket å gå på. Etter pausen på onsdag gikk derfor Sigurd, Jan Kåre, Rune og Reidun opp for å se på forestillingen Sort/Hvitt, med Madeleines Matteater fra København, mens Jan Ove og Lillian tok for seg noen stander.

Dette ble en opplevelse utenom det vanlige. Vi ble geleidet gjennom Gamle Stavanger opp til et nedlagt lokale på Løkkeveien, der det først var litt taler og den slags fra Eivind Hålien i Fagforum for Mat og Drikke, samt fra landbruksministeren, som hadde beåret festivalen med sitt nærvær.

Deretter ble vi ført inn i et stort, innhegnet lokale, helt skjermet fra lys utenfra, og helt tomt, bortsett fra et stort bord midt i lokalet, der tre personer sto rundt. To av dem skar skiver av en lammestek, og slengte dem utover bordplaten, mens den tredje sto urørlig med en spumaflaske i hver hånd. Lokalet ble opplyst av noen helt spesielle lamper, som forvrengte alle farger til det ugjenkjennelige, mens det var høy og merkelig lyd over det hele. De tre "skuespillerne" (hvorav den ene var vår alles kjære gladmatgeneral), sto uten å fortrekke en mine og gjorde sitt.

Det var ingen innledning, ingen forklaring på noe, vi sto bare rundt og så på. Til slutt var det noen som våget seg bort for å smake på noen lammeskiver, og deretter fulgte resten etter

Den Gode Smak - årgang 4



hvert opp. Vi smakte også på en slags grøt som lå smurt utover glassbordet, samt på noen glass som tilsynelatende inneholdt champagne, og andre rariteter. Felles for det meste var at det smakte rart, og i hvert fall helt annerledes enn en kunne forvente.

Etter at vi hadde vært der en times tid, begynte vi å lure på når det tok slutt, og da vi spurte en av arrangørene, fikk vi høre at nei, det var ikke mer, så da gikk vi. Dette var tydeligvis en forestilling som tok sikte på å utfordre alle våre vante oppfatninger om hva et måltid er, og gjorde det på en veldig surrealistisk måte. Veldig interessant, og det skal bli spennende å få med seg selve hovedforestillingen som vil bli framført under neste års festival.

Etter forestillingen møttes vi på Gladmatkontoret, og da skulle Jan Kåre, Lillian, Rune og Reidun delta på Sinatra og di, årets Gladmatforestilling, mens Jan Ove og Sigurd gikk en evalueringsrunde mot slutten av kvelden.

Summa summarum lå vi veldig godt an tidsmessig etter første dag, selv med redusert aktivitet i andre økt. Etter en oppsummering på Jan Oves kontor, kom vi fram til følgende høydepunkter:

For beste stand:

Stand nr. 3, Asko/Meny
Stand nr. 15, Blåe fristelser
Stand nr. 51, Matfatet Jæren
Stand nr. 52, Deja Vu delikatesser
Stand nr. 87, Brasseri Grillmann

Når det gjaldt Gladsmakprisen, var det disse som hadde falt mest i smak:

Stand nr. 4, Kokkene kommer
Stand nr. 48, Gaffel og karaffel
Stand nr. 52, Deja Vu delikatesser
Stand nr. 86, Nero
Stand nr. 87, Brasseri Grillmann

Av kandidater til årets Gladmatdrink, merket vi oss disse:

Stand nr. 2, Galleri Sult
Stand nr. 3, Asko/Meny
Stand nr. 75, Dalaneregionen

Torsdag

På torsdagen gikk vi i gang med tre team fra morgenen, og fikk virkelig unnagjort mye til pausen. Etter pausen gikk Rune og Reidun på "En Kiellandsk festaften" i rektorhagen ved Kongsgård, mens vi andre gjorde unna en del flere vurderinger.

Den Gode Smak - årgang 4



Vi satt som vanlig og summerte resultater og gjorde opp status for dagen hos Jan Ove, da Reidun og Rune dukket opp, fulle av lovord om forestillingen. Dette gjorde sitt til at både Sigurd og Jan Ove besluttet å også gå på denne neste dag.

Dagens høydepunkter ble:

For beste stand:

Stand nr. 24, Stavanger Glassblåseri
Stand nr. 27, Holmens
Stand nr. 29, Prior Norge
Stand nr. 54, Extreme Dinners
Stand nr. 65, Kreft Omsorg Rogaland

Når det gjaldt Gladsmakprisen, var det disse som hadde falt mest i smak:

Stand nr. 27, Holmens
Stand nr. 29, Prior Norge
Stand nr. 54, Extreme Dinners
Stand nr. 74, Mat frå Ryfylke
Tango Restaurant

Av kandidater til årets Gladmatdrink, merket vi oss disse:

Stand nr. 60, **Sjøhuset Skagen**
Stand nr. 73, **Berentsens Brygghus**
Stand nr. 76, **Bondens Marked**

Fredag

Fredagen kom, og med den et uvær som festivalen aldri har opplevd før. De to første dagene hadde det vært lettskyet, bra vær, men fra morgenen av på fredagen var det høliregn og liten storm i kastene. Vi kom ned til vanlig tid, men skjønte fort at her var det ikke veldig mye å gjøre. Skagenkaien var stengt av politiet av sikkerhetshensyn, og på Strandkaien var det svært få utstillere som hadde våget seg til å åpne ennå. Vi ble sittende og vurdere litt hva vi skulle gjøre, og ble enige om å avvente situasjonen litt. Heldigvis var vi såpass godt i rute etter de to første dagene at vi hadde ingen panikk.

I mellomtiden ville Eivind Hålien ha med en av oss på en runde sammen med Rogalands Avis, som skulle lage en reportasje om festivalen, og Sigurd ble utpekt. Det ble en drøy time med piskende regn, og å snike seg inn i noen telt som så vidt hadde åpnet, for å omtale noen av de mest interessante utstillerne.

Etter en tid begynte været å bedre seg såpass at vi fikk bedømt noen få stander, og fra fire-fem tiden hadde værforholdene bedret seg så mye at Strandkaien ble åpnet igjen. Jan Kåre og Lillian hadde nå takket for seg, med vi fire som var igjen fikk unnagjort det meste av de få

Den Gode Smak - årgang 4



standene som gjensto. Kl. 1700 gikk Sigurd og Jan Ove på "En Kiellandsk festaften", mens Reidun og Rune gjorde unna en liten håndfull restauranter på Skagenkaien som sto igjen.

Forestillingen var koselig, og var absolutt et konsept som hadde noe for seg. Maten var heller ikke å kimse av, selv om vinvalget dro ned helhetsinntrykket noe. Da vi var ferdige her, summerte vi alle poengsummer, og hadde et finaleheat klart, like til Reidun og Rune kom oppom sent på kvelden. De hadde da nettopp spist på Sjøhuset Skagen Restaurant, og ga den såpass høy poengsum at den også måtte med i finaleheatet.

Vi endte da til slutt opp med følgende nominerte:

Beste Stand

3 Asko/Meny
15 Blåe Fristelser
29 Prior Norge
52 Deja Vu Delikatesser as / Jans Mat & Vinhus

Gladsmakprisen

4 Kokkene kommer
54 Extreme Dinners
74 Mat Frå Ryfylke
Tango Restaurant
Sjøhuset Skagen Restaurant

Gladmatdrinken

60 Sjøhuset Skagen
73 Berentsens Bryggghus
76 Bondens Marked
Hovmesteren Bar

Vi fikk også tilbakemeldinger fra barnejuryen som en hadde fått satt opp, om at de hadde nominert følgende i klassen for beste barnemeny:

9 Godt Brød
26 Turbo Taco
72 Bølgen & Moi
87 Brasseri Grillmann
90 India Tandoori

Lørdag

Finaledagen opprant med bedre vær enn fredagen, selv om det var relativt ustabilt. Vi møtte tidlig opp for å distribuere plakater til de nominerte som de kunne henge opp ved standen for å skryte av seg selv, og gikk så i gang med bedømmingen.

Den Gode Smak - årgang 4



Fjoråret hadde vist oss at et var viktig å ikke komme på etterskudd på finaldagen, så vi gjorde vårt beste for å holde stram dressur på tidsskjemaet. I år skulle dessuten prisutdelingen foregå en halv time tidligere enn året før, slik at vi hadde enda kortere tid på oss, i tillegg at vi også skulle vurdere Gladmatdrinken.

Det viste seg dessverre at vi kom solid på etterskudd i år også. Spesielt finalistene for smaksprisen tok lang tid å komme gjennom. Prisene skulle deles ut 1530 fra hovedscenen midt på torget, og klokken var nesten 1500 når vi endelig fikk satt oss ned hos Tango for å vurdere den siste smaksprisen. Kjøkken og servitører jobbet i heseblesende fart for å servere oss de deiligste smaksprøver, og det var nesten en stor skam at vi kun fikk nippet ørlite til hver rett før vi måtte løpe som gale videre.

Vi var ferdig med den siste vurderingen ca. 1510, sprang opp til Jan Oves kontor, der vi i løpet av 25 minutter regnet sammen poeng for de forskjellige klassene, skrev begrunnelser for de forskjellige vinnerne, skrev ut diplomer og fikk disse satt i rammer, samt diskuterte oss fram til vinneren av nyskaperprisen. Alt dette under stadig mer bekymrede telefoner fra Heidi i Gladmatledelsen, som lurte på når vi hadde tenkt å dukke opp. Deretter sprang vi som gale (med fem store middager innabords) ned mot torget, der Arne Hjeltnes allerede var i gang med å dele ut prisen for beste barnemat. Vi fikk såvidt to minutter til å puste ut, så skulle vi opp på scenen for å dele ut resten av prisene.

Vinner av prisen for beste stand ble **Blåe Fristelser**, som også var i finaleheatet året før. Juryens begrunnelse var:

Denne standen er strålende visuelt, og har lagt vekt på å vise hele næringskjeden fra natur til munn. En har et vell av sunnhetsrelaterte aktiviteter, og standen er veldig ryddig og ordentlig.

Vinner av Gladsmakprisen ble **Extreme Dinners**, også en av fjorårets finalister. Juryens begrunnelse her var:

I ett kvalitativt sterkt finaleheat landet juryen til slutt på denne restauranten. Her serveres mat på en måte du ikke opplever andre steder, der små smaksbomber av utrolig høy kvalitet blir putt inn i gjestenes munn med skje, akkompagnert av høykvalitets viner.

Prisen for årets Gladmatdrink gikk til **Hovmesteren Bar**. Juryens begrunnelse:

Vi fikk en flott mørkegul drink med grønne urteflekker. Lekkert servert i flotte glass, og veldig frisk, smaksrik og rett og slett god. Drinkens navn er "Mango a la Sommer".

Vi hadde jo også ansvaret for å dele ut prisen for årets nyskaper. Det viste seg at den også gikk til **Blåe Fristelser**, noe som fikk Mikael Viga til å virkelig utbre seg fra scenen. Juryens begrunnelse:

Den Gode Smak - årgang 4



Her har en laget et produkt, Smart Fish, som på en utmerket måte forsøker å få barn til å drikke tran, noe som ikke alltid er like lett. Produktet har en frisk Donald Duck-innpakning, som gjør at det lettere vil falle i smak hos den yngre garde.

Barnejuryen hadde smakt seg gjennom finalistene, og kåret **India Tandoori** til vinner av årets barnemeny. Juryens begrunnelse her var:

Vinneren har toppscore på alle fem punktene som barnejuryen har lagt vekt på; Mottakelse og service, utvalg på menyen, utseende, bruk av grønnsaker og sunnhet, og har vist at de er en verdig vinner.

Extreme Dinners viste seg ikke da prisen ble utdelt, så Sigve måtte løpe bort for å hente Kjartan Kjetland, som ble virkelig rørt og overlykkelig over å få prisen. Hovmesteren Bar var heller ikke representert, men da de lå et stykke lenger vekk, valgte vi å gå bort til dem etterpå, fulgt av festivalens videokvinne, for å foreta overrekkelsen der.

Etter at prisene var utdelt, fikk vi en velfortjent pust i bakken. Vi bega oss opp til Jan Oves kontor for å roe ned kroppen litt, og avga rapport til de av klubbens medlemmer som ikke hadde vært til stede. Rune og Reidun sa etter hvert takk for seg, de skulle på hytta. Klokken 1900 var det duket for "Sinatra og di", for Jan Ove og Sigurd. Sigurd hadde (mis)brukt juryens privilegier til å skaffe en billett til venninnen Tove, så vi var tre stykker som gikk på forestillingen.

Dessverre ble dette kanskje den største nedturen under hele festivalen. Underholdningen var brukbar, selv om selve Sinatra-konseptet virket litt lite gjennomført. Det var helst Kristian Arntsen og Hans Petter Jørgensen som var den store beholdningen her, med utrolige ablegøyer som en kunne le seg skvett i hjel av.

Maten var imidlertid langt under pari. Det begynte brukbart med en kveitecarpaccio, men siden gikk det bare nedover. Laksesuppen var ikke noe særlig, tam i smaken, og selve laksen virket ikke spesielt fersk. Lammeretten ble skjemmet av et svært lite mørt lam, og tilbehøret var heller ikke noe å skryte av. Desserten var hyllebørsorbet med rabarbra. Sorbeten gikk for så vidt an, men rabarbradelen smakte direkte fælt. Vi får håpe for festivalens skyld at en gjør noe med dette til neste år.

Men, til tross for en litt skuffende avslutning, og til tross for et forferdelig uvær på fredagen, var det igjen en opplevelse av de store å få være med på dette. Vi gleder oss stort til neste år.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 4