

Røyking på mikronivå

På Askøy skjer det noe lite og svært eksklusivt.



Sondre Emil Haugen Wikum (22) fra Askøy har startet Askøy Mikrorøykeri. Han har eksperimentert seg frem til den riktige blandingen av tresorter til røykingen, men den oppskriften er hemmelig. Alle foto: Kjersti Kvile



Askøy Mikrorøykeri

- Mer kortreist og ferskere enn dette, får du ikke, sier Jan-Atle Wikum, setter en tallerken med glinsende rød fisk på stuebordet før han trekker seg tilbake til kjøkkenet like raskt som han kom.

I sofaen sitter sønnen Sondre Emil Haugen Wikum (22) og har nettopp fortalt om starten på det som skulle bli Askøy Mikrorøykeri, da han og faren bygde et røykehus i hagen for halvannet år siden.

Egentlig skulle det jo bare være for moro, til eget bruk. I fjor ga han bort røykelaksen til venner og familie, den perfekte julegaven. Men det syntes mange andre også. Bestillingene begynte å tikke inn, og om han ville det eller ikke: Prosjektet vokste.

- Det ble litt større enn planlagt, innrømmer Sondre Emil.

Verdens beste pepper

Nå har han meldt produksjonen inn til Mattilsynet, fått på plass pakkehus og selger ut like fort som han klarer å røyke laksen og ørreten.

Denne helgen har han gjort klar 100 kilo. Og så blir det noen kilo til før jul. En smakebit av resultatet ligger på tallerkenen foran oss, røykt ørret naturell, og røykelaks med kampotpepper.

- Det regnes som verdens beste pepper. Den importeres av en i Lofthus og er mye mer fruktig med hint av tropisk smak, sier Sondre Emil.

Ungdommelig målbevissthet

Og egentlig må vi enda lenger tilbake, til en utplassering for åtte år siden og til en glødende interesse for mat som Sondre Emil har hatt siden han ble født, ifølge familien. Hvor interessen kommer fra, er det ingen som kan gi noe godt svar på, men den har allerede tatt 22-åringen langt.

Etter at han tok fagbrev som kokk for to og et halvt år siden, har han jobbet på restauranten Geranium i København, som kan smykke seg med to Michelin-stjerner, vært kjøkkensjef på lokalmatfyrtårnet Hanne på Høyden, og jobbet med catering på Askøy. Allerede som 16-åring hadde han frokostansvar for 400 gjester i helgejobben sin. Eller for å si det enklere: Lista er lang!

Væpnet med en ungdoms målbevissthet var han utplassert på Clarion Hotel Admiral i Bergen i 9.-klasse. Kjøkkensjefen som tok ham imot heter Thomas Madsen.

- Jeg har dratt ham i forkledet siden, sier Sondre Emil og ler.

Tilfeldigvis sitter Thomas Madsen i naborommet denne dagen. Eller tilfeldig og tilfeldig, han kommer stadig innom.

- Det er utrolig artig å følge med. Kvaliteten er helt sinnssyk, sier han om sin tidligere elev.

Etterspurt og -lengtet

Fettinnhold, farge, fôr, hvordan fisken har hatt det, alt det er viktig for Sondre Emil.

- Jeg vil ha det beste produktet som mulig. Det finnes masse røykelaks som er helt ok. Det kan andre gjøre, og så kan vi lage noe som er litt mer enn ok. Det koster litt ekstra og er mer arbeid, men det er verdt det. Det synes vi i alle fall, sier han.

Etter en reportasje i lokalavisa [AskøyMagasinet](#) i høst, har bestillingene strømmet inn med fornyet styrke, men 22-åringen er opptatt av at produksjonen ikke må bli for stor.

- Det skal være litt eksklusivt, ikke tilgjengelig for alt og alle, sier han

>>

*Jeg vil ha det beste produktet som mulig. Det finnes masse røykelaks som er helt ok.
Det kan andre gjøre, og så kan vi lage noe som er litt mer enn ok.
Det koster litt ekstra og er mer arbeid, men det er verdt det.
Det synes vi i alle fall*

Sondre Emil Haugen Wikum





Tidkrevende moro

Så er det på med uniformen. Fisken må pakkes ferdig. Faren har fyrt opp i røykhuset, så journalisten skal få se underverket in action. Unge, men erfarne hender stryker varsomt over en røyket laksefilet. Et bein plukkes ut, et mikroskopisk skjell fjernes fra den glinsende, røde overflaten.

- Det er tidkrevende, men gøy. Det er kjekt når folk verdsetter produktet, sier Sondre Emil.

Til daglig er han travelt opptatt som kjøkkensjef i Stavanger, men må stadig hjemom Askøy for å se til røykeprosjektet.

Han innrømmer at det er gått noen kroner til prosjektet.

- Vi skal røyke mye for å bli rike. Det er mest en hobby, men det er gøy med gode tilbakemeldinger.

- Det skal være litt eksklusivt, trenger ikke å være tilgjengelig for alt og alle

Sondre Emil Haugen Wikum

