



**KVALITET:** Direktør Mats Johansson skal sørge for at norske reisende får kvalitetstilbud på 12 restauranter langs hovedveiene eller på flyplasser innen 2010. (Foto: Janne Heibo, Front Studio)

Langs veien tilbys flere hamburgere, pølser og pommefrites enn kulinariske overraskelser. Nå skal ferskmat erstatte fastfood. Kravet om sunnere mat på reisen reises i flere land.



# Veimaten blir smalere

## MAT LANGS VEIEN

Borghild Fiskå tekst

**OMVEI VERD:** I verdens mest kjente guide, den røde fra den franske dekkproduzenten Michelin, anbefales enkelte spisesteder så sterkt at de er «en omvei verd».

«Matvegen» er et norsk samarbeidsprosjekt av 13 historiske serveringssteder som forplikter seg til å servere førsteklasses mat i trivelige rammer. De fleste ligger imidlertid utenfor hovedveiene, men er omveien verd.

Det er blitt en viktig reiselivsutfordring og nasjonal oppgave å by på sunn, lokal og rimelig mat til veifarende. I en undersøkelse Innovasjon Norge gjorde i Tyskland svarte sju av

ti tyskere at lokal mat og matkultur er viktig for valg av reisemål. De forbandt imidlertid ikke Norge med gode matopplevelser.

**NÅ KAN DET IMIDLERTID «GÅ VEIEN»** for alle som ønsker et sunnere menyvalg under veis. I alle fall har den sveitsisk-baserte kjeden Marché allerede gjort landhogg i Norge. Konseptet er kjent for ferskhhet og kvalitetsråvarer.

– Vi har kjøpt de 12 serveringsstedene til kjeden «By the Way», bekrefter direktør Mats Johansson. Marché-kjedens restauranter som eies av Mövenpick Holding Ltd., satser på kvalitet. De har eget bakeri. Og utbudet i diskene lages etter behov. Ingen retter er mer enn fire timer gamle.

I Norge åpnet kvalitetskjeden sin første restaurant ved E 18 utenfor

Holmestrand i 2007. Nå er Marché også på plass ved E 6 ved nyåpnede Rygge flyplass i Østfold.

I løpet av 3-4 år vil samtlige eksisterende serveringssteder til «By the Way» gå over til det nye konseptet; først Lier, så Lillehammer og Kløfta, deretter de andre veirestaurantene én for én. Først en gang etter 2010 vil de være klar for utvidelse til nye områder. Målgruppen er som før familier på farten.

**SUNN MAT LANGS VEIEN** er ett av kjedens tre satsingsområder. De betjener i tillegg publikum ved andre trafikkerte møteplasser, som jernbanestasjon og flyplasser.

– Konkurransen i forhold til kvalitet er ikke så stor på veimat i Norge, fastslår direktør Johansson diplomatisk. Han tror at potensialet her er

stort, fordi de reisende blir stadig mer kvalitetsbevisst, og Norge er et kjøpesterkt marked som har råd til å betale litt ekstra.

Alle veifarende i Sveits, Tyskland, Østerrike, Slovenia og fjerne Østen har hatt tilgang på ferskmat fra de sveitsiske veirestaurantene.

Nylig ble Marché International tildelt den tyske Gastronomi-prisen for 2008 for sitt engasjement for å få tusenvis av medarbeidere til å yte sitt beste.

Marché er også nominert av norske HSMAI til Serviceløftet 2007.

– Vi vil prøve å lære nordmenn å spise på en ny måte. Vanligvis serveres maten på tallerken. Hos oss velger gjestene selv hva de vil spise, fra et torg, ifølge Johansson.

**MARCHÉ BETYR MARKEDSPASS** på



**TORGMEY:** På de nye restaurantene blander du din egen meny fra disker utformet som franske ferskvaretorger. Her fra flyplasshotellet Marché Rygge Vest som serverer kortreist kjøtt fra Sarpsborg, gårdsegg fra Ek og grønnsaker fra nabolaget. (Foto: Janne Heibo, Front Studio)



**KJEMPEUTFORDRING:** Kjøkkensjef Heston Blumenthal skal sørge for kvalitetsoppustning av menyen til 200 Little Chef-veikroer. Live på Channel 4.



**FERSKHET:** Utenfor Holmestrand i Vestfold og Rygge i Østfold har sveitsiskbaserte Marché Restauranter overtatt veikroer og fylt med friske råvarer og bakervarer fra eget bakeri. (Foto: Janne Heibo, Front Studio)

fransk. Forbildet er også det franske ferskvaremarkedet. All maten i Marché-restaurantene lages fra bunnen av og er tilberedt av ferske råvarer. Kjeden bruker verken hel- eller halvfabrikata. Hadelandspoteter har for lengst erstattet ferdigkokte poteter som har vært veifarende alternativ.

Direktøren som har kokkebakgrunn, frister med ferske, lokale råvarer. Det er konseptets grunnidé. Ingen av enhetene kan gå på akkord med prinsippene.

– Men det betyr også at tilbudet vil variere i forhold til veirestaurantens beliggenhet og årstiden, forklarer han.

Du vil alltid finne kjøtt, fugl eller fisk på menyen. Så kan du videre velge tilbehør; grønnsaker, salater og sauser etter smak og pris.

På Rygge tilbys økologisk oksekjøtt

fra Sarpsborg, gårdsegg fra Ek og grønnsaker og bær fra produsenter i nabolaget.

– Som hentet ut fra målsettingen i prosjektet «Smaken av Norge», prosjektleder Harald Osa?

– Mat langs landeveien er ikke et definert område i prosjektet, men en klar spin off, sier Osa.

Ett av delmålene i det ferske prosjektet er å øke synligheten av lokale råvarer. Alle som kan bidra til å bevisstgjøre produsenter og forbrukere om mulighetene, er en velkommen tilvekst.

Osa har ferske erfaringer med uspiselig reisemat. Under et ufrivillig opphold i Bodø på vei til Lofoten måtte han i flyplassrestauranten. Tilbudet var cheeseburger – med piffi. Usmakelig, usunn og ubrukkelig.

– Forhåpentlig vil all satsing på sun-

ne alternativer samlet endre gjestenes krav til kvalitet, og utbudet, sier Osa.

**EN KJEMPEUTFORDRING** har verdens nest beste kjøkkensjef, britten Heston Blumenthal, påtatt seg:

Han skal gi 200 veikroer i kjeden Little Chef ny meny med kvalitetsinnhold. I 2005 greide Jamie Oliver å revolusjonere britisk skolemat. I løpet av to år skal Blumenthal fra Bray-restauranten The Fat Duck sørge for at bilistene på britiske motorveier får sunn mat å spise.

Ut med kjedens «biggest and best», Olympic Breakfast, og Jubilee pancakes. Inn med sunn, kort reist og kreativ mat. Hva og hvordan skal filmes under veis av det britiske tv-selskapet Channel 4.

borghild.fiskaa@aftenbladet.no

# Hvor i all verden?

1. I hvilken universitetsby finner du Trinity College, King's College og Saint John's?
2. Ved hvilken bukt av Atlanterhavet ligger badestedet Biarritz?
3. I hvilke fylker ligger Forollhogna nasjonalpark?
4. Hva heter halvøya mellom Barentshavet og Kvitsjøen?
5. Hva heter Europas største innsjø?
6. I hvilket afrikansk innlandsstat er Maseru hovedstad?
7. Hvilken av statene i Polynesia fikk selvstendighet først (1962)?
8. Hvilket land frigjorde Øst-Timor seg fra?
9. Hvor i Australia drar du hvis du vil snorkle langs milelange korallrev?
10. Hvilken øy er Middelhavets nest største øy?
11. Hva heter den lengste elva i Sør-Amerika?
12. Hvor ligger Norges eneste aktive vulkan?
13. Hva heter den største byen i Buskerud Fylke?
14. Hva er Greenwich kjent for?
15. Hvor mange tidssoner er jorden delt inn i?



**HVA:** Besøk på Royal Observatory i London-bydelen Greenwich. (Foto: Stian A. E. Eisenträger)

1. Cambridge
2. Biscayabukta og Sør-Trøndelag
3. Hedmark
4. Kolahalvøya
5. Ladoga
6. Lesotho
7. Samoa
8. Indonesia
9. Tilt The Great Barrier Reef
10. Sardinia
11. Amazonas
12. På Jan Mayen
13. Drammen
14. Nullmeridianen og utgangspunktet for tidssonene
15. 24