

D2

Unesco-prosjekt, trestjerners Michelin-restaurant og en weekend til 60.000 kroner. **Nusfjord** er ikke som andre fiskevær.

24

20.06.25





Rike

REISE T SARA SOFIE TALLAKSEN F SIGURD FANDANGO S NUSFJORD



Eiendomsmilliardær Carl Erik Krefting kjøpte et av Lofotens eldste
fiskevær – og fikk luksusturistene til å flokke til Nusfjord.

opplevelser

Vi fløy inn fra Luzern i dag, hele veien ... 15 timer fra dør til dør

Jens Rugseth – it-gründer og Sveits-utflytter

NUSFJORD

ET AV Lofotens eldste og best bevarte fiskevær. LIGGER i Flakstad kommune i Nordland, på sørøstsiden av Flakstadøya.

MESTEPARTEN av bebyggelsen er fra 1800-tallet, og viser en nesten fullstendig dokumentasjon av lofotfiskets historie og utvikling. I alt er 28 rorbuer og flere driftsbygninger som fiskebruk, trandamperi, naust, landhandel, røykeri og sagbruk, bevart.

NUSFJORD var et av Norges pilotprosjekter i det europeiske arkitekturvernåret 1975. DET BLE yrkesfisket i Nusfjord frem til 2000-tallet.

FRA 2003 ble fiskeværet drevet av en liten gruppe med østlendinger under navnet Nusfjord AS, før Carucel Eiendom kjøpte seg inn i 2017. Nå eier Carucel Eiendom 100 prosent av Nusfjord AS. nusfjord.com

EN GRUPPE VELKLEDD og bemidlede mennesker med prioritert boarding har allerede forsvunnet inn på flyet idet Caroline Krefting (37) og Nicolas Knudtzon (36) kommer hastende til terminalen på Bodø lufthavn.

Sistnevnte balanserer etter beste evne et sovende barn under den ene armen, og har en Kiwi-pose og en pølse fra Narvesen i den andre.

– Dere med barn bør helst komme litt før så dere får sitte sammen, sier damen i skranken.

Caroline Krefting, datter til eiendomsmilliardær Carl Erik Krefting, smiler.

– Beklager. Men du må gjerne bare plassere dem med noen andre. Barnepass, ja takk. Det er jo luksus!

Så forsvinner de inn i det skremmende lille propellflyet som skal ta dem videre til Lofoten.

60 LAKS. De er på vei til Nusfjord, et av Lofotens eldste og best bevarte fiskevær. Her finnes det fiskebruk, trandamperi, sagbruk, butikk og rorbuer – mesteparten datert til 1800-tallet – men også havn, fjell og jaktområder.

34.000 mål totalt, og et lite stykke norges-historie: I 1975, Unescos arkitekturvernår, ble Nusfjord utpekt som ett av tre pilotprosjekter i Norge for bevaring og synliggjøring av unike trehusmiljø.

Nå eies det hele av Krefting-familiens eiendomsselskap, Carucel Eiendom.

For Caroline Krefting, som trådte inn i farens eiendomsselskap i 2016, var prosjektet et av de første hun fikk på pulten.

– Da hadde pappa vært på reise nordover, og kom tilbake med Nusfjord. Han lurte på om jeg kunne verdsette stedet, sier hun.

– Det var traktorer, naust og det ene og det andre.

Totalt har Carucel Eiendom investert omkring 275 millioner kroner i Nusfjord, som er blitt omgjort til en luksuriøs destinasjon for *high-end*-turistene. Siden er Nusfjord Village & Resort blant annet blitt omtalt i det britiske livsstilsmagasinet Monocle, i avisen The Times, og

i BBCs reiseprogram «Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby».

Hit kommer luksusturister fra hele verden – flesteparten av dem fra USA, Storbritannia og Frankrike – for å fiske, vandre, spise og drikke.

Men denne helgen er helt spesiell.

44 gjester har betalt omkring 60.000 kroner per person for å delta på *The Renaa Experience*, der stjernekokken Sven Erik Renaa flytter hele sin tre stjerners Michelin-restaurant Re-Naa fra Stavanger til Nusfjord.

Arrangementet inkluderer to serveringer fra Re-Naa, et av dem et 22-retters måltid, opphold og aktiviteter. Målet er å servere Norges mest eksklusive middagsopplevelse gjennom tidene.

HEI, SVEITS! En minibuss frakter Krefting-familien og noen av helgens gjester forbi kritt-hvite strender, turkist vann og ruvende fjell, før den omsider ankommer Nusfjord.

Her skal gjestene bo i gamle hus og rorbuer, oppgradert med myke hotellsenger, vannfall-dusjer og vinflasker til 750 kroner stykket.

Men tiden er knapp. Første punkt på programmet er utstillingsåpning i Nusfjords eget galleri, Salteriet Galleri.

Utenfor har det blåst opp til uvær. Vinden trekker i jakkene og regnet pisker i ansiktet. Inne i det tidligere salteriet, som huser trykte verker fra dronning Sonjas kunststiftelse, er det tid for mingling blant skreddersydde blazere, gensere i finstrikket kasjmir og vesker signert motehus som Céline og Balmain.

De fleste snakker norsk, snittalderen er omkring 50.

Her er fjerdegenerasjonsbaker Morten Samson fra WB Samson, bil- og eiendomsmilliardær Jens Petter Selmer, den bergenske eiendomsinvestoren Ole Peter Duus – og borte i et hjørne, med bobler i hånden, står it-gründer og Sveits-utflytter, Jens Rugseth.

– Vi fløy inn fra Luzern i dag, hele veien ... 15 timer fra dør til dør, sier han.





Vi prøver å samle hele Nord-Norge på et par middager her

Sven Erik Renaa – stjernekokk og restauratør

15

GALSKAP. Fredag morgen er været fortsatt grått og dunkelt, men mens gjestene får i seg frokost i restauranten Karoline, åpner himmelen seg litt etter litt.

Ved et av bordene sitter Sven Erik Renaa (53).

Det er dagen før helgens *Grand finale dinner*, som den kalles i programmet.

– Det er klart det er mye som skal på plass, sier Renaa.

Hans bedre halvdel, Torill Renaa (49), er udannet servitør og vinkelner og fungerer til daglig som leder for parets restauranter. Men denne helgen er hun sjefhovmester i Nusfjord.

– Utfordringen var å få levert det vi leverer til vanlig, men på et helt nytt sted, uten vår daglige logistikk og med dobbelt så mange mennesker, sier hun.

– Det er egentlig helt sinnssyk galskap å gjøre dette. Vi snakker toppidrett.

Hele Re-Naa-teamet på 20 personer ble fløyet inn til Leknes to dager før. Med seg hadde de alt fra servietter, kniver og skjærebrett, til bestikk, serveringsbrett, fermenterte grønnsaker, oljer og vinglass. 27 kolli i alt.

I Nusfjord har de sanket granskudd, bjørkeskudd og tang. Og om alt går etter planen får de levert kamskjell, knivskjell og sjøkreps fra Nordland, isgalt, breiflabb og uer fra Lofoten, reker fra Lyngen og kråkeboller fra Troms.

– Vi prøver å samle hele Nord-Norge på et par middager her, sier Renaa.

Før morgendagen venter en mer nedpå servering med buffet, langbord og delemeny.

– Jeg er mer spent på i kveld, egentlig. For det vi skal gjøre på lørdag, er litt mer *plug and play*, sier Renaa.

– Men nå må jeg snart sette meg ned å få skrevet menyen til i kveld, for det har jeg ikke gjort.

STILETTER OG TRILLEKOFFERT. Dagens første aktivitet er havørnsafari, og nå skinner solen. Over 600 hestekrefter tar raskt igjen fiskeværrets sjark «Elltor», der Jens Rugseth

står og pilker. Så stopper ribben opp i et lite sund omgitt av slake svaberg og langstrakte fjell.

Havørnen liker seg visstnok her.

I dette sundet ligger også Nusfjords egne lille hytte: *The isolated fisherman*, som kun leies ut i sommermånedene. Den driftes på solcellepanel, sommervann fra elven, og kan kun nås til fots eller ved båt.

– Det er et eventyr å bo her, men man må ha litt kompetanse på det å klare seg selv, sier Fred Anton Ravneberg, daglig leder i Nusfjord Village & Resort, og ribbskipper for dagen.

– I fjor kom et par fra New York med stiletthæler og to 23 kilos koffertene hver som de skulle dra opp. Og for å si det sånn: Champagnen som sto der, den forsvant fort.

Derfor vurderer Nusfjord å utvide tilbudet her ute med «personlig service».

– Hvis noen ønsker noe ekstraordinært, så finner vi alltid en måte å løse det på, sier Ravneberg.

Han blir avbrutt av en kvinne om bord ribben som peker:

– Se der!

Høyt på himmelen svever ikke én, men to, havørner med imponerende vingspenn.

HISTORISKE FRISTELSER. Tilbake på bryggen i Nusfjord står en misfornøyd Jens Rugseth.

– Ble det noe fangst?

– Nei, sier han.

– Fiskestangen min var *cursed*.

I flere hundre år har det kommet fiskere til Nusfjord, og før i tiden kom de roende hit fra helt nede i Trøndelag til helt oppe i Troms – i bitende januarkulde. Her ble de så værende til midten av april, når skreien var ferdig gytt.

Under Nusfjords storhetstid fra slutten av 1800-tallet til midten av 1900-tallet, bodde det over 1500 fiskere her i løpet av én eneste sesong, og de levde ikke bare på fisk.

Hansines Bakeri er datert til 1877, og huser en av landets største vedfyrte bakerovner. Den forrige bakeren forlot Nusfjord under krigen, og bakeriet ble liggende brakk i 75 år. Helt til

TOPPIDRETT. Stjernekokk Sven Erik Renaa har vært med på mye forskjellig, men aldri før har han flyttet hele restauranten på denne måten: – Men da vi så at det var mulig å få til, var det bare å *go for it*, sier han.

Jeg har selv vært oppe på alle loftene i Nusfjord og hentet og båret ned kister, årer, fiskekasser og gamle vinduer og brukt dette som en del av innredningen. Dette er jo i tråd med fiskeværrets ånd – å bruke det man har

Caroline Krefting – utviklings- og investeringsdirektør i Carucel Eiendom

16

Veronica Olaisen (43), født og oppvokst i Nusfjord, bestemte seg for å blåse liv i det.

– Det var litt jobb å sette dette i stand, ja, sier hun.

Ved kassen står Caroline Krefting i slender og turbukser og betaler for en kopp kaffe, og noen boller. Så går turen videre til Mellomvatnet – som ligger mellom Nervatnet og Øvrevatnet, en knapp kilometers gange fra Nusfjord.

HELHETSOPPLEVELSE. – Det viste seg at jeg skulle bli like forelsket i dette stedet som pappa da jeg endelig kom opp, sier Krefting, mens hun trasker oppover skogsstien, forbi området der fiskeværrets ni fastboende holder til.

Da prosjektet med å renovere Nusfjord startet, fikk hun jobben som prosjektleder. Nå er hun utviklings- og investeringsdirektør i Carucel Eiendom.

– Vi har jobbet hardt for å kombinere høy grad av komfort med autentiske og ekte opplevelser. Det er det vi har satt helt klart først i alt vi har gjort.

Med bistand fra mannens tante, interiørkonsulent Helene Mustad, har Caroline Krefting selv innredet hvert eneste rom i fiskeværet. Gjenbruk og naturlige materialer har vært viktig, forteller hun.

– Jeg har selv vært oppe på alle loftene i Nusfjord og hentet og båret ned kister, årer, fiskekasser og gamle vinduer og brukt dette som en del av innredningen. Dette er jo i tråd med fiskeværrets ånd – å bruke det man har tilgjengelig.

Ett år etter at Carucel overtok anlegget, sto Nusfjord Village & Resort klart. Planen var først å leie det ut til et selskap som kunne drive det.

– Men vi skjønnte at om vi skulle levere den helhetsopplevelsen vi synes Nusfjord fortjener, som også innebærer å ta vare på det som er her og formidle det videre, så måtte vi å gjøre det selv, sier Krefting.

Det endte med at hun trådte inn som daglig leder for Nusfjord.

– Og den rollen hadde jeg i et par år, frem til jeg fikk barn. Da var det plutselig ikke like lett å farte opp og ned.

En godt voksen mann med raske briller kommer plutselig farende ned skogsstien. Det er eiendomsmilliardæren selv, Carl Erik Krefting.

– Her var det noen sporty folk, med kaffelatten sin i hånden! sier han og klapper datteren på skulderen.

EN LITT RAR HISTORIE. Etter en lang karriere som forretningsadvokat, bestemte Carl Erik Krefting seg for å satse alt på eiendom – hovedsakelig i hovedstaden.

– Det er en litt rar historie, sier han om hvordan Nusfjord endte opp i porteføljen.

– Jeg hadde vært på rypejakt i Vesterålen, og på den turen kom jeg over et nedlagt småbruk på en øy som var for salg. Jeg dro hjem til min kone Gro og sa: «Dette har jeg lyst til å kjøpe.» Og hun sa: «Vi skal ikke ha noe småbruk på en øy i Vesterålen. Det kan du bare glemme.»

En skuffet Krefting fortalte historien til sin venn, advokaten Stig Bech, under en middag noen uker senere.

– Og han sa: «Jeg holder på å selge en hel fiskelandsby på mange tusen mål i Lofoten, og Hurtigruten er på banen for å kjøpe det.»

– Så dro vi opp noen dager etter. Det var i januar, og det var full storm. Rorbuene var i forferdelig forfatning. Det var linoleum på badene, ingen gulvvarme noe sted, ingen isolasjon. Det var altså så kaldt at jeg måtte stå opp midt på natten for å ta på meg jeans og to gensere.

BESTEFAR VAR ET GENI. Da de to kompisene satt på flyet hjem, sa Bech at «det var trist med dette grusomme været». Han regnet ikke med at det kom noe bud fra eiendomsinvestoren.

1: STOR ÆRE. – Det er en stor ære å få flytte Nusfjord videre inn i historien og legge grunnlaget for det som Nusfjord skal være i fremtiden, sier Caroline Krefting. **2: DRØM SØTT.** Hver kveld blir en liten god natt-historie, basert på lokale folkeeventyr, plassert på nattbordet til gjestene som overnatter hos Nusfjord Village & Resort. **3: PÅ LOFT OG KOTT.** På fiskeværrets mange loft og kott har Caroline Krefting funnet frem flere historiske skatter og dokumenter. **4: PENGENE PÅ BORDET.** Bor du ikke på Nusfjord Village & Resort, eller har fast bostedsadresse i Flakstad kommune, koster det 100 kroner å besøke fiskeværet.



1



2



3



4



Med det konseptet vi kjører nå, der vi satser på *high end*-turister og ikke masseturisme, tror jeg at vi kanskje klarer å tjene penger allerede fra neste år

Carl Erik Krefting – væreier

– Men jeg svarte: «Jo, jeg kommer med et bud i morgen. Det står i 24 timer, ingen forbehold», sier Krefting.

– Syv av åtte aksjonærer aksepterte budet mitt, og han siste kjøpte jeg ut i år. Så kom jeg ned til Gro, da, og sa at jeg hadde kjøpt dette her. Hun var jo litt overrasket, men da sa jeg bare: «Dette er jo næring, det putter vi inn i businessen.»

– *Er det slike overraskelser man må tåle når man er gift med deg?*

– Ja. Men det som er veldig hyggelig er at Gro elsker dette stedet. Så dette har vært en kjempe-suksess.

Han stopper opp, og lar blikket fare forbi det postkortaktige landskapet ved Mellomvatnet der barnebarna fisker etter småfisk.

– Det er veldig gøy ute på fiske og ribb og slikt, men oppe i fjellet ... som jeg elsker mest, da ... det er altså så vakkert der oppe at det er bare helt – den utsikten man får...

Han slår hendene ut i været:

– Ja det er bare makeløst!

– *Var det businessmannen som la penger på bordet, eller var det hjertet som styrte?*

– Nei, nei, nei – det er kun hjertet, sier han og dunker seg på brystet.

– Det jeg sa når jeg kjøpte det her, var at vi kom til å tape penger så lenge jeg lever. Så går det *break-even* i barnas levetid, mens barnebarna vil si at «bestefar var et geni».

Han smiler.

– Men med det konseptet vi kjører nå, der vi satser på *high end*-turister og ikke masseturisme, tror jeg at vi kanskje klarer å tjene penger allerede fra neste år. Det hadde jeg aldri drømt om.

– *Hva tenker du om turistskatten som innføres nå?*

– Det er jeg ikke noe for.

– *Hvorfor ikke?*

– Om pengene hadde blitt brukt til å fjerne søppel, rydde langs turstiene og sette opp flere toaletter, så hadde det vært én ting. Men disse pengene skal jo ikke øremerkes, de går jo bare rett inn i kommunekassen, sier han.

– Det er vanskelig nok for hotell i Norge å drifte, spesielt på små steder i dag, og så skal vi likevel skattlegges mer? Nei, det synes jeg ikke noe om.

INGEN FISK UTEN HALD. I fiskeværet er det dekket til lunsj inne i den gamle landhandelen. Ved et av bordene sitter Jens Rugseth og hans kone Gro Rugseth og spiser fiskesuppe sammen med den tidligere Accenture-toppen Nils Øveraas og legen Siv Enni Heiberg.

Jens Rugseth gnurer fortsatt over dagens nederlag.

– Årsaken til at jeg ikke fikk fisk, var at kapteinen ikke hadde fått *haill*, sier han.

Ifølge gamle tradisjoner skal det gi god fiske-lykke å ha seg før man farer til sjøs.

– Men dette er egentlig min skyld, da, for det var jo du som fisket, Jens, parerer Gro Rugseth – og henvender seg til undertegnede:

– Nå har jeg overskriften din: Han har masse penger, men ingen *haill*.

KOSTE HVA DET VIL. Etter lunsj forsvinner noen av gjestene ned til Aurora matbar for drink- og champagnesmaking med Re-Naas sommelierer Sander Johnsson og Kristoffer Aga.

Flesteparten av helgens tilreisende er norske, om enn skatteflyktninger – og det er uvanlig. Bookingtallene så langt i år viser at 93 prosent av Nusfjords gjester kommer fra utlandet, og de er pengesterke.

I fiskeværrets utendørs spaavdeling sitter et ungt, fransk par som er på sitt første norges-besøk. De spør om restaurantbefalinger i hovedstaden, dit de skal senere, og sier at de ikke har noe øvre budsjett.

Og det er akkurat denne typen gjester Nusfjord Village & Resort ønsker å nå.

– For det første er det en form for turister som ofte er veldig opptatte av kultur og natur. De er genuint opptatt av stedet de besøker, og ikke bare av å krysse av et sted på kartet, forklarer Carl Erik Krefting.

CARL ERIK KREFTING

FØDT i 1953, fra Oslo.

UTDANNET jurist fra Universitetet i Oslo.

ARBEIDET flere tiår som advokat, i Skatteetaten, Bahr og Thommessen, advokatfirmaet hans far var med på å etablere.

INVESTERTE samtidig i eiendom, sluttet i Thommessen i 2005 for å drive med eiendom på fulltid.

STÅR bak utviklingen av store deler av området bak Stortinget i Oslo, sammen med sine tidligere makker Hans Petter Krohnstad og Runar Vatne.

EIENDOMSVERDIENE ligger i Kreftings selskap Carucel Eiendom, som har eiendommer for flere milliarder kroner. Flesteparten i Oslo, der utviklingen av Oslobukta ved Barcode har vært et viktig prosjekt de siste årene.

EIERSKAPET i Carucel Eiendom er fordelt mellom Carl Erik Krefting, familiens stiftelse Krefting Stiftelsen, og hans tre barn: Carl Christian, Celine og Caroline Krefting. *carucel.no*

FAR OG DATTER. Før holdt Nusfjord kun åpent i sommermånedene, men etter at Carucel kom inn som eiere, har fiskeværet holdt åpent året rundt. Far og datter Krefting tror faktisk at vinteren snart kan bli den nye høysesongen i Nusfjord.



SKITT FISKE. Turer om bord «Elltor» er en populær aktivitet blant fiskeværrets besøkende. Hit til Nusfjord har det tross alt kommet fiskere i flere hundre år.



HYLLEST. Re-Naas faste innslag *rawbår* er en hyllest til havet og varierer ut fra sesong. I Nusfjord fikk gjestene blant annet servert teppemusling, ville blåskjell, jomfru-kamskjell, knivskjell fra Dundrum og kuskjell.

Så lenge de lokale kan komme og gå som de vil, uten å betale, så opplever jeg ikke at det er noen innvendinger mot prosjektet

Einar Benjaminsen – ordfører, Flakstad kommune

22

– Og så bryr de seg ikke så mye om hva det koster. Det utgjør en kjempeforskjell, for det gjør at vi kan ta priser som står i stil til hva det koster oss å drive dette.

Hvem som helst kan besøke fiskeværet på dagstur, men det koster 100 kroner å komme inn.

På Tripadvisor er meningene sprikende: «Nydelig ivaretatt og selv om litt Disneyfølelse, vel verdt avstikkeren», skriver en. Mens en annen melder at: «Stedet er totalt 'over-priced', dyr mat, dyr overnatting, dyr inngang for at se noget som du ser overalt i Lofoten.»

– Vi begrenset jo cruiseturismen kraftig. Eller, vi sa nei til cruiseselskapene som ønsket å frakte folk ut hit. Før kom det 50 busser med turister om dagen i høysesongen, sier Krefting.

– Nå har vi begrenset det til to.

– *Det er ganske vilt at man kan kjøpe, eie og kontrollere så mye land og historie?*

– Ja, og det jeg tror ville skjedd om ikke vi hadde kjøpt dette, det er at et eller annet utenlandsk selskap hadde kjøpt opp hele greia. Så hadde de bare revet ned, bygget det opp og fylt det til randen med cruiseturister.

INGEN INNVENDINGER. Einar Benjaminsen, ordfører i Flakstad kommune, mener at turistskatten er «spennende».

– Det er klart vi bruker noen hundre tusen i året på søppelhåndtering og infrastruktur. Men med en turistskatt kan vi forhåpentlig bruke de midlene som kommer inn gjennom skatt og rammeavtaler på de som bor her, og ikke på de besøkende.

Han skulle likevel gjerne sett at flere av de ansatte i hotell- og reiselivsnæringen også var innbyggere i kommunen.

– Det at Nusfjord har satset på helårsturisme, med helårsansatte, det er akkurat det vi trenger for at dette skal skje.

– *Hva synes folk i kommunen om at Nusfjord er blitt en luksusdestinasjon?*

– Mange av dem som bor her, synes Nusfjord er et kjempested. Så lenge de lokale kan komme og gå som de vil, uten å betale, så opplever jeg

ikke at det er noen innvendinger mot prosjektet lokalt, sier han.

– At de har tatt grep med tanke på å begrense antall busser med turister som besøker stedet, ses også som veldig positivt. Det gjør at Nusfjord faktisk blir et sted det går an å besøke for en kopp kaffe.

VÆREIERENS NÅDE. En som husker Kreftings inntog godt, er Renate Johansen (46). Hun er storesøster til bakemester Veronica Olaisen, født og oppvokst i fiskeværet og én av Nusfjords svært få, gjenværende fastboende.

– Nå skal jeg telle, og det høres litt slitsomt ut, men det går veldig fort. Vi har min familie og det er fem, det vi si meg, kona, to døtre og mamma. Så har vi ho May, ho May Brit, ho Inger Lise og ho Gudrun, sier hun.

– Men det som er fint, er at flere som kommer hit for å jobbe, ender opp med å bli værende.

Hun trasker ned mot en av de historiske rorbuene i vannkanten.

– Når fiskerne kom til Lofoten og Nusfjord var det her de bodde. 12 stykker i hver rorbu, tre stykker i hver seng. Slik sov de altså ikke fordi de var så innmari glad i hverandre, men for å holde varmen, sier hun.

For å komme hit måtte fiskerne først krysse Vestfjorden, et av Norges tøffeste havstykker. Mange forliste på veien. Og de som kom frem, måtte levere fisken til Nusfjords væreier, som administrerte hele fiskeværet.

Rollen hans gikk i arv, og alltid til en sønn. Sånn sett er hun godt vant med at noen eier hjemstedet.

– Jeg bor på et sted der det er en væreier. Sånn har det alltid vært.

Den siste eieren, Bernhard Dahl, gikk konkurs på 1990-tallet. Siden har mange prøvd seg, med både fiske og turisme.

– De fleste ga opp, det var ikke lønnsomt. Men så kom heldigvis Carl Erik.

01, 01, 01! Etter å ha byttet ut dyrt turtøy med enda dyrere festtøy, er de 44 gjestene samlet

DAGENS FANGST. Svein Kristiansen har levd hele livet ute på havet. På 1970-tallet jobbet han som hvalfanger, men de siste 40 årene har han jobbet med turisme i Nusfjord – hvor han sørger for at gjestene kommer hjem med fangst.





1



2



3



4

Vi har masse crazy her. Så vi håper bare vi lander og at vi ikke tar livet av dere med all maten vi har laget

Sven Erik Renaa – stjernekokk og restauratør

25

inne på Karoline. I det tidligere fiskemottaket, som er bevart med sin originale planløsning og gamle treverk, er det satt inn store vinduer og en velutstyrt bar.

Rundt langbordene begynner praten straks å gå. Noen har dratt opp en fisk, andre har sett vågehval og spekkhuggere ut på havet og en tredje viser frem bilder fra dagens toptur.

– Vi har masse *crazy* her. Så vi håper bare vi lander og at vi ikke tar livet av dere med all maten vi har laget, sier Sven Erik Renaa.

Kamskjell fra Nordland med rød misovinai-grette, fikenbladolje og pistasj danser i munnen. En reinsdyrtartar presenteres som en liten taco og tas rett i lanken, før den følges opp av en grillet hjertesalat med varm ricotta og syltede gran-skudd som deles broderlig over bordet.

– Oi, oi, oi! Herlig! sier Carl Erik Krefting.

– Herlighet, dette er det beste kamskjellet jeg har smakt i hele mitt liv.

Ytterligere åtte retter kommer på bordet. I glassene helles en frisk og fyldig hvitvin: Auxey-Duresses La Macabree fra Burgund, produsert av franskmannen Olivier Leflaive.

– Du vet at dette startet med at han ville kjøpe en øy i Vesterålen, sant? spør Gro Krefting.

– Da sa jeg bare «Carl Erik, om du kjøper dette så vil jeg ønske deg et godt liv, for dit ut drar ikke jeg.» Tenk å ro ut dit med sengetøy og mat for en uke? Du vet, han lager jo ikke mat.

BARNEHAGENIVÅ. Lørdag viser Lofoten seg nok en gang fra sin beste side – og det er nye muligheter til å utforske Nusfjord: Fottur i fjell og fjære, guidet historisk omvisning eller en ny tur med ribb og båt.

Klar nede på kaien står Svein-Roar Pettersen, Nusfjords altmuligmann og driftssjef, som skal frakte nye gjester om bord «Elltor». Helst med fangst i bøtten når de vender hjem.

– Som regel får vi fisk, og da er turen berget, sier han.

Men utlendingene har som regel ingen erfaring med fiske.

– Det er vanligvis full opplæring. Mange av gjestene har aldri tatt i en fiskestang før, så vi starter helt fra grunnen, sier han.

– Men det som er virkelig artig, det er når de kommer enda lenger sør fra. Abu Dhabi og Dubai og slikt.

– De blir helt fascinert, og noen tror nesten havet er kunstig fordi vannet er så klart. «Hvordan i all verden har dere klart å bygge dette her?» spør de. Og når vi skal få dem i flytedressene, havner gjerne armene i benåpningene først. Det er mye latter og undring, forteller Pettersen.

VORS! På bryggekanalen har også en lystig gjeng samlet seg til vorspiel.

Blant dem den bergenske eiendomsinvestoren Ole Peter Duus og forretningsmannen Bjørn Erling Knappskog, som driver med både energi, pellets og fiskeoppdrett og figurerer på Kapitals liste over landets 400 rikeste.

– Dette er bare helt fantastisk, kvalitet i alle ledd. Og så er det så mange hyggelige mennesker her, sier en i forsamlingen, men får straks korreks fra sidemannen:

– Nei, *bare* hyggelige mennesker!

Klokken er 17.30 blir første bosetting plassert inne på Karoline der hver eneste karm, krik, glippe, krok og list er skubbet og vasket for anledningen. Bord og stoler er plassert slik at de danner et slags amfi inn mot den massive kjøkkenøyen midt i rommet der kokkene skal ferdigstille, anrette og legge opp kveldens 22 retter.

Re-Naas servitører beveger seg smidig og lydløst rundt på gulvet til behagelige jazztoner fremført av et lokalt band.

Men så: Et skår i gleden.

– Nei, dette går ikke, proklamerer Carl Erik Kreftig.

1: CRAZY. Familiemiddag med langbord, buffet og delemeny i skikkelig Re-Naa-stil. **2: SMÅTT OG GODT.** Makronen med granskudd, kandiserte furukongler og andelever trukket i mørk sjokolade smelter i munnen. **3: SIGNATUR.** Speket akkar er en av Re-Naas signaturretter, og den ble selvsagt med til Lofoten. **4: LESK.** Noen av Re-Naas signaturcocktailer, basert på blant annet ville blomster og urter, bær og fermenterte frukter og grønnsaker.

Vi tjener ikke noe på dette, men så handler det ikke om pengene. Det handler om å skape disse opplevelsene som tiltrekker seg gjester som setter pris på natur og kultur

Carl Erik Krefting – væreier

Vi har ikke plassert oss korrekt. Systemet med annenhver mann og kvinne er ikke fulgt til punkt og prikke.

Heldigvis har Krefting løst problemer før. Og så kan det hele starte.

VELKOMMEN TIL NUSFJORD. Delikate munnfuller serveres perfekt koordinert og anrettet på steinplater, trefjølør og tallerkener.

Et høydepunkt er en makron med granskudd, kandiserte furukongler og andelever trukket i mørk, bitter sjokolade. Den lille retten utfordrer og leker med grensene mellom forret og dessert før den smelter i munnen.

Jens Rugseth ser det passende å utbringe en skål.

– Velkommen til Nusfjord, sier han og hever glasset i været.

– Jens, dal! utbryter Gro Rugseth.

– Du må ikke ta deg sånn til rette. Nå sitter jeg for langt unna til å sparke deg i leggen.

– Slapp av, Carl Erik har allerede sparket meg tre ganger, sier Jens Rugseth og blunker.

Deretter følger Re-Naas første sjømatservering *Rawbar*, som er restaurantens faste hyllest til mangfoldet i havet langs kysten.

Denne kvelden består den av kråkebolle fra Troms servert med Lyngen-reker, fermentert saft av grønne jordbær og sitronverbena-olje, toppet med terninger av grønne jordbær, fingerlime og fingerlimepulver. Så et utvalg skjell: teppemusling, ville blåskjell, jomfru-kamskjell, knivskjell fra Dundrum og kuskjell.

FINALEN. Et nytt høydepunkt presenteres av Torill Renaa, og dette er en av Re-Naas mest kjente signaturretter: Akkar speket med kombu, skåret i tynne strimler som en tagliatelle, anrettet som en rosett på en chutney av preservert og grillet sitron, en puré av svart hvitløk og akkarentakler – toppet med akkarsmør, stekt surdeigsbrødkrumme og pigment d'Espelette.

– Sven Eriks far er italiener, så dette er en hyllest til ham, sier hun.

– Så ser dere kanskje at retten ligner på Nidarosdomens rosevindu? Sven Erik er jo også trønder. Så dette er en rett som betyr mye for ham og oss, og som har vært med oss i flere år.

Første munnfull gir frysninger.

Fem timer og 20 retter senere, avsluttes det hele med petit four og en lun og luftig kardedmommebolle.

Klokken nærmer seg midnatt. Serveringen har vart nesten tre timer lenger enn hva den normalt sett gjør hos ekteparets restaurant i Stavanger.

Vi takker for laget, og Jens Rugseth utbringer en siste skål:

– Velkommen til Nusfjord!

DAGEN DERPÅ. Morgenens derpå tar Caroline Krefting tar en siste tur ut på havet med ribben, mens Carl Erik Krefting spankulerer nede langs bryggekanalen.

– *Ble det sent i går?*

– Det ble ikke så ille, man må jo tenke på at det kommer en dag i morgen. Så vi var vel i seng halv to, sier han.

– *Hvordan er lønnsomheten i en helg som dette?*

– Vi tjener ikke noe på dette, men så handler det ikke om pengene. Det handler om å skape disse opplevelsene som tiltrekker seg gjester som setter pris på natur og kultur.

Utenfor resepsjonen står minibussen klar til å frakte gjestene tilbake til hverdagen. I siste liten legger ribben til kai slik at Caroline Krefting rekker å sende mann og barn av gårde, mens hun blir igjen med faren for å avholde styremøte i Nusfjord AS.

Så fraktes luksusturistene hjem.

NOEN ER RIKERE. På flyplassen i Bodø står et par som har deltatt i *The Renaa Experience* med hver sin trillekoffert fra Louis Vuitton og matchende vesker. Fotografen sniker seg frem for å fange motivet – men får en albue i siden fra en barsk bodøværing:

– Det er ikke så morsomt. Noen er rikere enn andre, ok? **D2**

KJÆRLIGHET I LUFTEN. Sven Erik og Torill Renaa klare for den store kvelden. Slikt krever planlegging: – Det er egentlig helt sinnssyk galskap å gjøre dette, sier Torill Renaa.

