

# Et reisebrev fra Svinøya Rorbuer



DE HISTORISKE





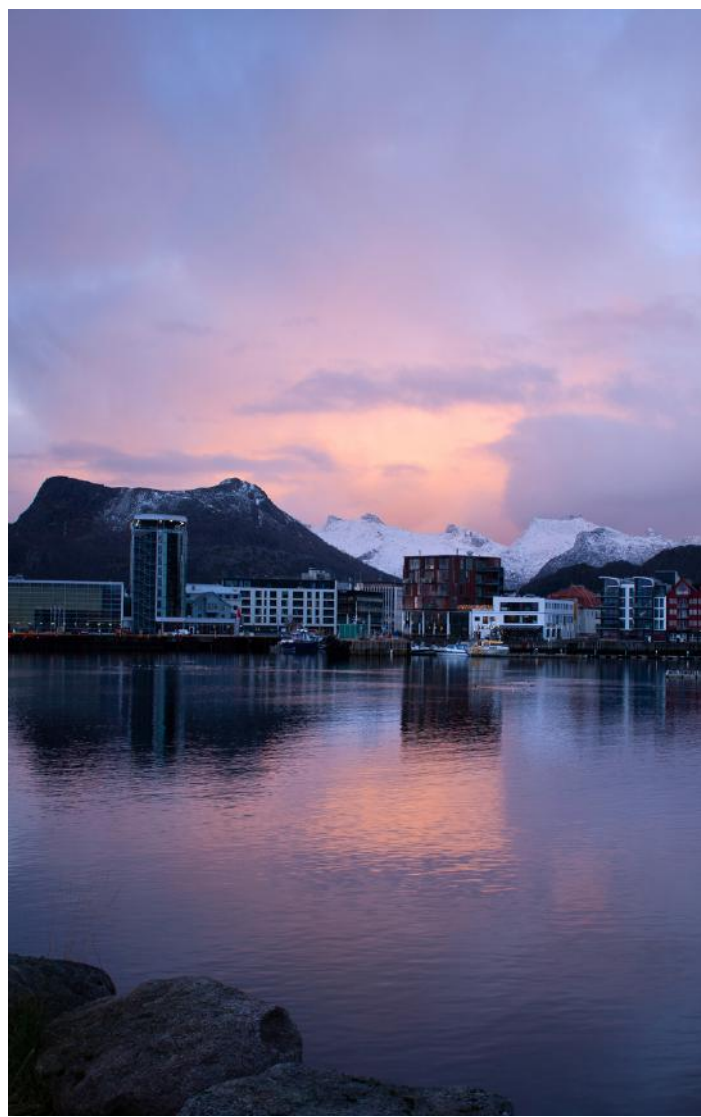
**Rungende flypropeller og majestetiske Lofotfjell utenfor vinduet. Vi nærmer oss Svolvær flyplass. Her blir vi møtt av snødekte topper, en frisk bris og rosa pudderskyer når vi setter beina våre på rullebanen. Solen er snart på vei ned her oppe i Nord-Norge.**

**Av:** Camilla Iversen, De Historiske

Sjarmerende nok er det kun ett bagasjebånd i ankomsthallen i Svolvær, men det tar ikke lange tiden før bagasjen vår kommer rullende, en etter en. Utenfor står Salg- og markedssjef på Svinøya Rorbuer, Anders Løvik og venter på oss. Vi setter oss inn i den hvite teslaen og kjører av gårde nedover smale landeveier med ragende fjell på høyre side og blått hav så langt øyet kan se på venstre. Vi er på vei mot det levende fiskeværer Svinøya i Svolvær.

Anders forteller oss at det er kortere dager med lys og snart kommer mørketiden, hvor Svolvær ikke ser mye dagslys. Polar Night, som de kaller det på godt engelsk. Et fenomen hvor mørketid inntreier nord for den nordlige polarsirkelen og sør for den sørlige polarsirkelen om vinteren. Dette skjer fra 7. desember til 5. januar. I denne perioden kommer ikke solen over horisonten.

Svinøya Rorbuer har i samarbeid med flere aktører i Lofoten jobbet iherdig over flere år for å skape en helårsdestinasjon. Nå forteller Anders at februar og mars er like aktive på gjestefronten som i juni og juli. For en som kun har vært her på sommeren tidligere, begynner jeg fort å skjønne hvorfor. Vinteren i Lofoten er virkelig noe for seg selv.













## Et levende fiskevær

Vi kjører over den lille broen som fletter Svinøya Rorbuer og Svolvær sentrum sammen. Den sjarmerende øya består av fiskemottak, restaurant, to saunaer, hotell med flere historiske rorbuer, en Væreiergård og private bolighus. Dette er en 100% familiedrevet bedrift og har vært det siden 1828 da Gunnar Berg kjøpte halve Svolvær av sin svoger for 3000 specidaler, ca 12.000 kroner i dag. Den 25. januar 1831 fikk han offisiell bevilling som gjestgiver og handelsmann på Svinøya. Krambua, den første butikken i Svolvær ble fort et naturlig sentrum for befolkningen.

I 1843 hadde Gunnar Berg til sammen 84 rorbuer som tilreisende fiskere fikk benytte seg av. Mange av disse stod til forfall da 5.generasjon John Berg satte i gang et restaureringsarbeid i 1993 med formål om å leie ut til turister. Til sommeren var 3 rorbuer klare til leie. Berg fortsatte med å sette i stand gamle rorbuer og etter hvert bygget han også flere nye. 23.mai 1995 kunne han med stolthet holde offisiell åpning av rorbuanlegget Svinøya Rorbuer og restaurant Børsen Spiseri.

På den tiden leide han ut 13 rorbuer med totalt 46 sengeplasser. I dag er Svinøya Rorbuer Lofotens største lokaleide reiselivsanlegg med godt over 100 sengeplasser. Hotellet eies og drives av John Bergs gode venn, Ola Skjeseth og familien hans. Ola har vært med siden restaureringen startet og jobber kontinuerlig med å utvikle plassen og restaurere flere rorbuer. Alt arbeidet har resultert i flere utmerkelser for deres bevaringsarbeid. Blant annet Norsk Kulturarvs Olavsrosa og Kulturminnefondets Nasjonale plakett.

## En historisk hotellresepsjon

Vi takker Anders for turen og hopper ut av bilen. Krambua, Svolværs aller første butikk, er i dag blitt resepsjonen til hotellet. Med en gang du går inn dørene er det som å bli sendt rett tilbake til en tid hvor man pleide å handle mat- og drikkevarer over disk.

Hyller fra topp til tak med fargerike metallbokser med kjente logoer som Sætre Kjeks, Hjortetakksalt og Sunlight såpebarer. I taket henger det tørrfisk, gamle fiskestøvler og klassiske Farmen-melkespann. På disken står det et svært kasseapparat med nydelige inngraveringer. Her kan man bli stående i en evighet.

Vi hilser på resepsjonisten Kristian. Under oppholdet skal vi få sove i den ærverdige Væreiergården, som ligger like over veien fra resepsjonen. Selve kronjuvelet av øya.



Foto: Svinøya bildearkiv







## Væreiergården

Anders møter oss igjen for å gi en omvisning av det historiske bygget og vise oss hvor vi skal overnatte. Væreiergården har stått der gjennom alle årstider siden 1828. Dette var også væreierfamilien Berg sitt private hjem.

På 1950-tallet ble gården kjøpt av Politimester Waldahl og hans etterkommere. Disse eide gården frem til Svinøya Rorbuer tok over Væreiergården i 2017. Nå har bygget blitt pusset opp og passer for større grupper og hyggelige arrangementer.

Det er mulig å lage mat på kjøkkenet selv eller leie inn kokker fra Børsen Spiseri som kan tilberede menyer for selskap som kan nytes i storstuen. Hvert rom forteller sin egen historie, med store myke senger som gjør at man får lyst til å hoppe oppi med en gang. Her skal vi nok sove godt i natt.

Ute i hagen har Væreiergården en privat sauna som gjestene på gården kan benytte seg av. Det finnes også en større sauna ved restauranten som er åpen for alle gjester og drop-ins. Denne er veldig populær å varme seg i etter en lang dag på eventyr i Lofoten. Kanskje tør du å hoppe uti det nord-norske sjøvannet også?



## Børsen Spiseri

Tiden er inne for en hyggelig middag på øyas restaurant, Børsen Spiseri. Dette spisestedet ligger i den gamle Handelsbrygga fra 1828. På folkemunne har denne plassen alltid vært kalt Børsen. Her møttes fiskere, fiskekjøpere og lokalbefolkningen for å høre siste nytt, rykter og for å slå av en prat. En ryktebørs, rett og slett.

Handelsbrygga på Svinøya er en av de best bevarte i Nord-Norge av denne størrelsen. Atmosfæren her er varm og gjestfri når du går inn døren og smått kan kjenne lukten av tjære og tamp. Midt i restauranten er en knitrede peis som holder lokalet lunt og herlig.

På menyen har de blant annet fiskesuppe, dåhjort, kveite og dagens fangst fra det lokale fiskemottaket. Den store vinneren på menyen er signaturretten "Tørrfisk Royal" som er laget av ureist tørrfisk, gulrotstuing, eggsmør og bacon. Har du lyst til å prøve den ut? Trykk [her](#) for oppskrift.

Du lurer kanskje på hvordan de fant opp navnet til denne retten? Den er det H.M Dronning Sonja som står bak. Retten ble nemlig for første gang servert til dronningen i forbindelse med åpningen av Lofotens fastlandsforbindelse i 2007. Den offisielle serveringen bidro til å sette retten i et nasjonalt lys, og den har siden blitt anerkjent som en....





Foto: Philip Isaksen





## *Signaturretten "Tørrfisk Royal" ble til når H.M Dronning Sonja tok turen innom Børsen Spiseri i 2007.*

delikatesse med sterke røtter til norsk kystkultur og et symbol på nordnorsk matkultur og håndverk. Vi bestiller en Tørrfisk Royal og kombinerer med hvitvin. Børsen Spiseri har et imponerende vinkart og man merker godt at servitørene her har god kontroll på hvilke smaker som skal settes sammen.

Vi forstår fort hvorfor denne restauranten er så populær. Under covid restaurerte teamet 2. etasje av bygget for å frigjøre større plass til gjestene. F&B manager, Maria Tinis forteller at det ikke bare er hotellgjestene som spiser her, men også at lokalbefolkningen er dyktige på å stikke hodet innom for å spise middag eller delta på en større feiring.

### **Nordlys jakt**

Etter noen herlige timer i restauranten er det tid for Nordlys jakt med Lofoten Insight. Vi blir hentet utenfor resepsjonen av eier og nordlysentusiast Dave Williams og hans kollega Bjørg Elin. Vi setter oss i bilen og kjører ut i nattens mørke. Dave har brukt mange år på å studere det vakre lysfenomenet og vet akkurat hvor vi skal ta turen for å se nordlyset i kveld. Han kjører forbi flyplassen og videre innover i en stor dal.

Plutselig stopper bilen midt på en bro rett ved en strand, og vi hopper ut. Hver og en i reisefølget løfter hodet samtidig og øynene er konstant på jakt etter bevegelse på stjernehimmelen. I kveld er det vanskelig å få øye på nordlyset med bare øynene. Men fra mobilkameraets perspektiv danser fargene lett og vakkert på himmelen. Grønt og lilla, i en vakker vals over fjellene.

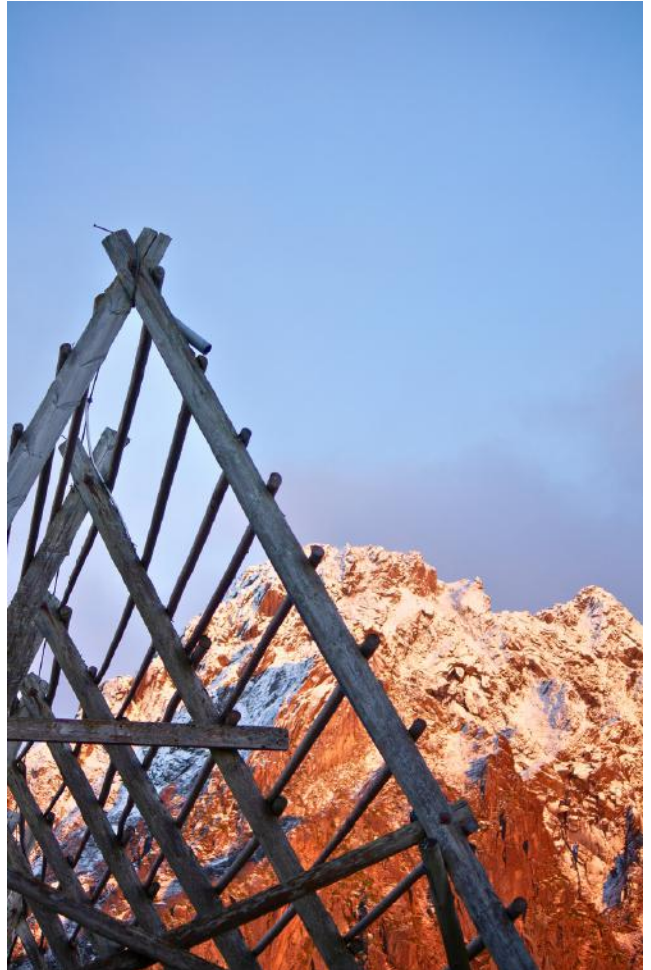
Vi blir stående her en stund og betrakte den vakre Aurora Borealis, mens Dave forteller mer om lysfenomenet og dens opprinnelse. Ut fra bilen dukker Bjørg Elin opp med varme kopper med kakao. Det gjør seg litt ekstra med varm kakao til denne fantastiske utsikten.

Lofoten Insight tilbyr Nordlys jakt hver kveld fra august til april. De har også flere utflukter hvor du blant annet kan besøke fiskebyen Reine, padle i kajakk eller mate reinsdyr. Disse turene varierer etter sesong og værforhold. Opplevelsesfirmaet er en god samarbeidspartner av Svinøya Rorbuer og sammen tilbyr de gjestene unike opplevelser året rundt. Vi starter på hjemreisen. Nå skal det bli godt å legge seg i den myke sengen slik at vi er friske og raske til morgendagens aktiviteter.













**Foto:** Philip Isaksen

## Hjemmelaget frokost

Sengen er like god som den ser ut til, og når vekkerklokken ringer må jeg ærlig innrømme at jeg bruker et par minutter ekstra under den varme dundynen når jeg hører den friske brisen utenfor vinduet. Dette blir nok en bra dag.

På frokosten blir vi møtt med duften av nystekt brød og varme fra peisen i Børsen Spiseri. I buffeten finner man alt man må trenge av ulike pålegg, yoghurt, ferskt brød, varm- og kald drikke. Mye av dette er produsert av lokale leverandører i nærområdet.

Etter frokosten går vi på Fiskeværsvandring med Anders. Han gir oss en omvisning av øya med livlig historiefortelling. Av romfasiliteter har de virkelig noe for alle og en hver. De har større hus om du ønsker å reise med familien eller en stor vennegjeng, autentiske rorbuer med plass til 4-6 personer og romantiske rorbuer for to. Felles for alle er at de har fantastisk utsikt ut vinduet, enten til de majestetiske Lofotfjellene eller til sjø så langt øyet kan se.



## Museumsbua og hjemmelaget fiskesuppe

Vi avslutter omvisningen i den mest historiske delen, Museumsbua. Dette er en autentisk og sjarmerende bygning som gir besøkende et unikt innblikk i Lofotens rike kultur- og fiskerihistorie. Bygget stammer fra 1800-tallet og ble opprinnelig brukt som overnattingssted for tilreisende fiskere under det tradisjonsrike lofotfisket.

I dag er Museumsbua omgjort til et lite museum som forteller historien om det tradisjonelle fiskerlivet i Lofoten. Her kan du se gjenstander fra den gamle tidens fiske, lære om tørrfiskproduksjonen og høre historier om fiskernes krevende hverdag. Fisket har vært en bærebjelke for lokalsamfunnet gjennom generasjoner, og Museumsbua gir en autentisk reise tilbake i tid.

Vi møter Ragnar Palsson, tidligere driftsleder ved Svinøya Rorbuer. Han serverer oss nylaget fiskesuppe med ferskt brød og iskald Lofotpils mens vi får høre på spennende eventyr om fiskernes hverdag. En opplevelse som absolutt anbefales når du er gjest på Svinøya Rorbuer.









**Foto: Philip Isaksen**

## Trollfjord- og havørnsafari

Etter en herlig lunsj er det på tide å få pulsen opp med dagens andre aktivitet. Vi vandrer over broen og ned til bryggen i sentrum av Svolve. Her finner vi Lofoten Explorer som tilbyr ulike RIB- og sjøopplevelser. Turen i dag går til den majestetiske Trollfjorden, med flere stopp underveis hvor vi skal speide etter havørn.

Først tar vi på varm kjeledress og utstyr og får en god gjennomgang av sikkerhetsrutiner fra en av dagens to guider. Mens vi beveger oss ned mot RIB-båten skinner det en helt fantastisk ettermiddagssol. Himmelen blander seg i rosa og oransje. Dette kommer til å bli en helt fantastisk tur.

Allerede fem minutter inn i turen stopper vi for å se etter havørn. Det er ikke mange sekundene etter at guiden vår starter med sine imponerende ørnekall og kaster fisk i vannet at det dukker opp flere majestetiske svarte skikkelser langt over hodet på oss. Det er helt fantastisk å få være vitne til disse vakre rovdyrene på nært hold.

Vi glir inn i den dype, vakre Trollfjorden som er dekket av snø på de høye toppene. Guiden vår sender ut flere rungende brøl for å demonstrere klangen i ekkoet som den spektakulære dalen skaper. Faktisk blir vi også vitne til havørn her inne i fjorden.

Etter en liten stund setter vi snuten hjemover og får syn på en nydelig solnedgang i det fjerne. Vi stopper også for en siste opplevelse med havørn. Det er fascinerende hvor grasiøse havørn er når de dukker hodet ned og setter farten nedover for å gripe tak i fisken som ligger på vannoverflaten.

Et utrolig konsept som anbefales på det sterkeste å prøve ut i Lofoten. Lofoten Explorer geleider båten inn til bryggen ved Børsen Spiseri på Svinøya for å sette oss av. Nå skal det bli godt med en varm sauna på bryggen.







**Foto:** Philip Isaksen

## **Festmiddag**

Etter noen avslappende timer med egentid møter vi Anders og resten av gjengen for en hyggelig selskapsmiddag i Væreiergården. Langbordet i Storstuen i første etasje er flott dekket på til fest og vi blir servert en nydelig 3-retters meny av kjøkkensjef Marius Vonheim og hans dyktige team. Forretten består av pinnekjøttkroetter med syltet kålrabi og soppmayones. Til hovedretten får vi dåhjort med sellerikrem, beter og portvinsaus. Og for å toppe dette fantastiske måltidet får vi pisket suksesskrem med mascarpone, tindved og biscotti til dessert.

Vi kjenner alle på at vi gjerne skulle vært her lenger og utforsket enda mer av Lofoten og Svinøya. Men nå skal vi straks sette oss i bussen på vei til Hurtigruten ved Svolveær kai og vende snuten mot Bodø og Helgelandskysten. Mette og fornøyde takker vi Anders og teamet hans for en strålende tur. Her kommer vi definitivt tilbake om ikke så altfor lenge!

Vil du også besøke Lofoten? Her kan du se våre pakker: <https://www.dehistoriske.no/destinasjoner/lofoten/hoteller/svinoya-rorbuer/>







Foto: Philip Isaksen