



# En lunsjprat på Fløirestauranten



DE HISTORISKE





**“Mitt barnetv var å se Ingrid Espelid Hovig. Det var veldig kjekt. Så da sparte jeg lørdagsgodtet til “Fjernsynskjøkkenet” med matdronningen.”**

**Av: Camilla Iversen, De Historiske**

---

Vi har tatt turen opp på den nyåpnede Fløirestauranten for å ta en prat med Matfaglig ansvarlig, Bjarte Finne. Den sosiale bergenseren er godt kjent i matbransjen og har jobbet de siste 16 årene på ulike medlemshoteller- og spisesteder i De Historiske. Bjarte har så lenge han kan huske vært matinteressert og gir besteforeldrene sine mye av æren.

“Mine foreldre var ikke akkurat de som var mest stødige på kjøkkenet, men jeg var alltid veldig interessert i mat. Mitt barnetv var å se på Ingrid Espelid Hovig. Det var veldig kjekt. Så da sparte jeg lørdagsgodtet til “Fjernsynskjøkkenet” med matdronningen,” forteller Bjarte med et godt smil og fortsetter;

“Jeg hadde også noen besteforeldre som var veldig flink til å produsere ting. Min bestefar var utdannet bonde og han og bestemor

bodde rett ved siden av oss. De hadde både frukttrær, bær, grønnsaker og poteter, og en utrolig fin hage. De dyrket mye selv, og min farmor laget blant annet saft som jeg husker at jeg selv fikk være med å lage.”

Under oppveksten merket Bjarte fort at skolen ikke var helt hans greie. Men da han fikk vite at kokk var noe man kunne bli, ble det fort en selvfølge på valg av studieretning. Han skulle gå på kokkelinjen.

“Etter at jeg begynte i kokkefaget har det gått slag i slag med forskjellige prosjekter. Det å jobbe med lokalmat spesielt. Siden jeg vokste opp med råvarene som mine besteforeldre dyrket ved siden av oss har jeg vært opptatt av å være med på å bygge opp og fremme norske råvarer og norske produsenter i alle skalaer.”









# *“Vi skal bygge noe som skal vare i fremtiden gjennom generasjoner”*

Det er også målet på Fløirestauranten. Å skape en grønn tråd gjennom alt de gjør.

“Når Fløirestauranten kom på bordet var det ikke et spørsmål engang. Min tidligere direktør sa at han ville nok mest sannsynlig tatt den jobben selv også,” forteller Bjarte med et godt smil og fortsetter; “Fløyen er unikt og det er veldig fint å kunne være med på dette prosjektet og skape liv igjen i dette folkekjære bygget.”

Nyåpningen har gått over all forventning og Bjarte tror ikke det blir mindre å gjøre med tiden som kommer. “Det har vært veldig mye folk og det er vi utrolig glade for. Det ser ut som at folk bruker sin besøkestid godt når de kommer opp her, både bergensere, andre nordmenn og utenlandske turister. Siden vi åpnet har det vært fullt trykk og nå blir det enda mer når selskap og sommersesongen er godt i gang. Så vi blir nok ikke arbeidsledige med det første,” sier Bjarte.

Visjonen bak menyen har vært naturen, lokale råvarer og den lokale forankringen på Fløyen.

“Destinasjonen Fløyen er jo i utgangspunktet bygget med naturen i tankene. Vi skal gi tilgang til naturen for besøkende og boende i Bergen by. Både for mental helse ved å ha mulighet til å bruke utmarken, men også i kultur- og mattilbud.”

“Når vi jobbet med restauranten var ønsket å få naturen inn i bygget. Noe jeg føler vi har klart med ulike fargeelementer, design og interiør. Da blir det jo naturlig at maten også har lokale råvarer med sesongbasert fokus. Natur og kultur møtes - det er matkulturen vår. Du skal sitte her og nyte et måltid samtidig som du kan se på omgivelsene rundt hvor disse råvarene kommer fra, nemlig fjord og fjell,” forteller Bjarte.

Når vi spør om hvilke råvarer han liker best å jobbe med, blir det et vanskelig dilemma.

“Det kjekke er når alle sesongbaserte råvarer kommer inn. Uansett hva det er. Det er det som er det kjekke med kokkefaget. Å nevne noen spesifikke blir vanskelig, det er nesten litt som å måtte fortelle hvem som er ditt favorittbarn,” ler Bjarte og fortsetter; “For det er så mye bra og så mye godt som vi får mulighet til å jobbe med, ikke sant? I bunn og grunn liker jeg å jobbe med gode råvarer i sesong fra flinke og hyggelige mennesker.”







Sammen med sitt flotte team skal Bjarte og Fløirestauranten tilby en helårsåpen restaurant fra kl. 11 - 23 hver dag, hele uken. Visjonen er å være Bergens storstue og møteplass. Her er alle velkommen til å ta turen innom for å kikke, spise et måltid eller skape minner sammen på et arrangement.

“Nå er vi helårsåpen og skal drifte dette for fremtiden. Vi skal bygge noe som skal vare. Vi har mange generasjoner som kommer innom som forteller om da de var her i bryllup eller på dans. Min mor har vært her på nattklubb blant annet,” flirer Bjarte og forteller videre; “Dette skal være noe fremtidig og som skal passe for en hver anledning. Det er derfor vi har forskjellige konsepter i bygget; vi har brasseriet, bar, uteservering, selskapslokale og fine-dining som er gourmetdelen. Det skal dekke mange behov uten at det føles skummelt å ta turen innom. Her skal det..”

“...være mulighet for å bare stikke hodet inn eller at du tar en helaften her. Det skal være en plass for alle, slik at når vi går av med pensjon en gang i tiden skal dette fortsatt være en velfungerende og hyggelig møteplass for fremtidige generasjoner.”

Bjarte ser allerede tendenser fra gjestene sine på hvilke matretter som er populære, men er godt fornøyd med at det selges mye av alt på menyen til nå: “Til lunsj har vi smørbrød, hvor det er tre ulike smørbrød som symboliserer fjord, fjell og vegetar. Den er populær. Vi selger også en del snøkrabbesalat, for eksempel. Snøkrabbe er jo et spennende produkt som sikkert kommer til å bli brukt enda mer fremover. Utrolig godt,” sier Bjarte og fortsetter; “Burger er en klassiker uansett, der slår du sjeldent feil. Kveite og spekeplanken vår går det også mye av. Men vi selger mye av alt, men det er på en måte bestselgerne til nå.”





Fløirestauranten har også tre egne konditorer som produserer herlige desserter for et hvert søtsug. Bjarte kan fortelle at det også går en del av dette til sultne turgåere og nysgjerrige turister: "Disse konditorene skal også jobbe mer med Fløistuen Kafé og Skomakerstuen fremover. Slik at alt blir produsert her på huset og distribuert ut slik at vi har en helhet i det vi holder på med. En grønn tråd, som vi liker å kalle det."

Siden Bjarte har vært en del av De Historiske i over 16 år må vi nesten høre med han helt til slutt hva organisasjonen betyr for han.

"Jeg er veldig glad i De Historiske. Når jeg gikk over til Fretheim Hotel i Flåm for eksempel, så var en av grunnene til det at de var med i De Historiske. Jeg visste derfor at det var et kvalitetsstempel i bedriften fra start. Så liker jeg også aktivitetene og turene vi har..."

"... mulighetene å dra på. Det er veldig mange fine folk i De Historiske og jeg er glad i folk som brenner og er engasjert i det samme som meg. Likesinnede mennesker. Så det er veldig fint å ha det forumet hvor vi kan være sammen," forteller Bjarte og fortsetter;

"Så handler det også om å skape gode opplevelser. Å skape en helhet i alt for gjestene våre. Jo mer vi kan tilby sammen, jo bedre er det. Ikke minst, at vi alle opprettholder standarden og den gode opplevelsen for gjestene våre. At gjesten vet at det de går til er trygt. At dette er bra. Hos De Historiske får gjestene noe de ikke får alle andre steder. Det er en god ting."

Tusen takk for praten Bjarte!

Les mer om [Fløirestauranten](#).



