

Realiserte matdrøm på bilfri øy

Midt i innseilingen til Arendal ligger uthavna Merdø. Der har seilskuter søkt ly og ankerfeste i århundrer. Nå kryr det av gjester som nyter kokk Trond Helles (63) internasjonale lokalmat.

TEKST OG FOTO EVA KYLLAND

Han serverer napolitansk pizza med spekeskinke, signaturretten på Merdø Kro. Lokalt kjøtt fra sær og sky villsau beriker retter på Tronds à la carte-meny. Årets nykommer, gresk kleftiko, inneholder mørt lammelår.

– Kjøttet smaker av de vekstene dyra beiter på her ute. Det var spennende å begynne å servere den retten. Så fram til det. De små gledene, vet du. De må vi samle på, sier Trond Helle.

Sauekjøttet er nylig godkjent som økologisk, han tilbyr snart egenprodusert lammekjøtt for salg.

På øya vokser det slåpetorn helt nede blant rullesteinene i vannkanten. Det er en busk i kirsebærslekta, som tilhører rosefamilien. Slåpetorn byr på små blå frukter. Av dem lager Trond likør og øl, som han selger i kroa. I hagen dyrker han rabarbra og bruker den i en smuldrepaï med brunet smør på toppen.

På en plen og i et telt har han satt bord og stoler med plass til omtrent 150 gjester. Noen kommer ofte. Andre har reist langt. Mange er sammen i grupper. Omtrent halvparten er barn, så fulle gjester passer ikke på Merdø, der er Trond streng.

Bebodd siden 1300-tallet

Øya ligger i havgapet mot Skagerrak. I sør med utsikt mot Store- og Lille Torungen fyr. I retning nord er der skjærgård, to store øyer og innerst Arendal by. Helt siden 1300-tallet har mennesker bodd på denne uthavna i den ytre skjær-



«Å få muligheten til å lande her ute mot slutten av yrkeslivet, det var stor stas.»

Trond Helle



EGENPRODUSERT: Trond utnytter til full det øya har å by på av råvarer. Til venstre øl med slåpetorn. Til høyre Tronds rabarbra crumble.



ØYLIVET: Det er mye som skal passses på av tilsynsmann Trond, og alt han trenger fra fastlandet til kroa på Merdø må fraktes med båt.

gården. I seilskutetiden fant skip fra inn- og utland ly og godt ankerfeste her. Denne typen lokalsamfunn var basert på sjømannskap, losing og ulike servicetylser overfor skip og sjøfolk. I år 1900 bodde det 144 mennesker på Merdø, fordelt på 26 hus.

I alt er der 60 hus og hytter. Nå er mange av huseierne etterkommere av de fastboende i tredje og fjerde slektsledd. Boligene er utvidet med annekser og påbygg. Noen av familiene, som bor på Merdø om sommeren, består av så mye som fire generasjoner.

Et rødt nær 300 år gammelt svært

skipperhus er Merdøgaard museum. Det eneste gule huset på øya er vaktmesterboligen, eid av Aust-Agder museum og arkiv. Der bor Trond Helle. For mange år siden ble det opprettet en stilling som vaktmester på Merdø. Nå heter det tilsynsmann. Den jobben har Trond. Og han ser etter folks boliger. I tillegg kjører han taxibåt hele året. De som restaurerer hus på øya, trenger å komme seg til og fra jobb.

– Arbeidet handler om å passe på at alt går riktig for seg, særlig med ild. Folk er jo litt gale med grillene sine. Jeg stopper dem når de tar sjanser. I 1871 gikk

åtte hus opp i flammer her, forteller Trond.

Fikk stillingen etter ti år

Han vokste opp nær natur og dyr i tettstedet Eydehavn, litt nordøst for sentrum i Arendal. Interessen for å lage mat dukket opp i ungdomsskolealderen.

– Mamma hadde begynt å arbeide ute. Jeg eksperimenterte med mat da jeg kom hjem fra skolen.

Han tok tidlig fagbrev som kokk, hadde militærtjeneste i marinen, siden arbeidet han på båter, på en restaurant og i Nordsjøen. Hele tiden som kokk. Der-

etter skiftet Trond beite, han sydde kalesjer, jobbet i båtbyggeri, i firmaer som laget livbåter og luksusyachter.

Etter hvert kjente Trond på en drøm om å starte sin egen restaurant. I 2004 var han nyskilt og tok den tre år gamle sønnen med på telttur til Merdø. Vaktmesteren der dreiv allerede kroa med små retter og øl. Kona solgte is i en kiosk, som har vært på Merdø så lenge folk kan huske.

Mens far og sønn satt og spiste på kroa, dukket tanken opp i Trond: «Dette ser veldig flott ut. Tenk om jeg kunne bo i det huset der.»

I årene som fulgte ble det flere koselege teltturer til Merdø på de to. Vaktmesteren skulle etter hvert slutte, men hadde allerede overlatt jobben til en annen, som ble der et par år.

– Da var jeg her ute ganske mye og pratet med ham og maste litt. Til slutt fikk jeg muligheten og søkte på stillingen som tilsynsmann. Så var jeg heldig og fikk jobben. Det var utrolig flott, sier Trond.

Etter ti år skulle drømmen gå i oppfyllelse. Han solgte huset på fastlandet og tok med seg pikkpakket sitt i en liten båt.

– Å få muligheten til å lande her ute mot slutten av yrkeslivet, det var stor stas, fortsetter Trond, som i drøye ti nye år for det meste bodde alene på Merdø, året rundt.

Bygget opp restauranten

Den første sesongen med ansvar for kroa var han spent: Ville han klare jobben? Ville folk kjøpe maten hans? Ville det gå rundt økonomisk? Fergene fra Arendal sentrum ankommer hver halvtime, fra klokka halv elleve til fire. I løpet av kort tid koker det av gjester i sørlandsidyllen.

– Jeg var giret og optimistisk. Er ikke



AUTENTISK: At Trond har skikkelig pizzaovn vet gjestene å sette pris på. Hver sommer er det også mange ungdommer som får jobb av Trond.

«Jeg må være fleksibel. De prater videre til andre. Jungeltelegrafen er avgjørende.»

Trond Helle



FIKK ØYE PÅ KJÆRLIGHETEN: Med tiden har Trond fått selskap på Merdø. Kona Anita hjelper til så mye hun kan.

redd utfordringer. Hiver meg utpå.

Det har tatt noen år å bygge opp næringen. Lettvint er det ikke å drive på en bilfri øy. Alle varer må hentes og bæres flere ganger før de er på plass. Trond Helle har stadig utvidet, med flere retter og mer kostbart utstyr. Om sommeren går det i ett, uten én dag fri. Mest trykk er det i juli. Når han i tillegg arrangerer selskaper om kveldene, er der lite tid igjen til å sove. Å si «nei» er ikke aktuelt, for det meste av årsinntekten skal inn i løpet av to måneder.

– Nå går det an å leve av restauranten, sier han.

Sist høst fortalte en begeistret Trond på

telefonen: – Jeg har giftet meg, og jeg er veldig fornøyd. Det er gildt. Helt fantastisk.

Siden har paret kjøpt hus på ei øy med broforbindelse til fastlandet. Det er ikke bare aleneliv som er stas. I ettertid innser Trond at det kunne bli kjedelig. I vinter var han ute på Merdø omtrent annenhver dag og overnattet en del.

Kona Anita Helle har jobb på land, men hjelper Trond med papirarbeid og trår ellers til der det trengs i sommerhalvåret. De opplever å arbeide bra sammen.

– Egentlig er jeg stum av beundring over hvordan han klarer jobben her i høysesongen, sier hun.

Trond er spent på hvor mye Anita

kommer til å være på kroa i sommer.

– Når hun er her, blir jeg glad.

Villsau på oppdrag

Før Trond kom til Merdø holdt øya på å gro igjen av kratt og busker. I velforeningen visste de at det kunne hjelpe å skaffe beitedyr. Trond tok raskt jobben og kjøpte villsau.

I vår skreiv avisen Agderposten om «oppspiste prydbusker og avføring på plenen». De tolv voksne sauene med årets tjueto lam er sterke og spenstige. De har hoppet over gjerder på Merdø, eller ødelagt dem, for så å spasere til nye matfat i private hager.

– I løpet av årene har jeg nok satt opp en hel kilometer med gjerder, forteller Trond.

– Nå holder jeg på å øve inn bruk av Nofence, et digitalt, trådløst gjerde med lyd og strøm. Ved hjelp av en app kan jeg se hvor saueflokkene oppholder seg.

Hver høst samler Trond de villsauene som ikke skal overvintre, frakter dem i egen båt til land for så å kjøre sauene til slakteriet. Han tar alt lammekjøttet i retur.

Trond Helle trives med å lage mat av egne råvarer. Han drømte om å drive med fiske og jakt på Merdø, men fisken i havet har tragisk nok blitt borte. Fugl

og ville dyr ble fort Tronds venner. Så han har ikke løsnet ett skudd.

Lager mat han liker

«Vi kommer ut til lørdag for å ha navnefest hos dere. Kan vi ta med en kake selv med navn på?» Det er en kunde som ringer. Trond svarer «ja» til alt hun ønsker.

– Da får jeg ikke solgt rabarbrapaen til dem. Det blir mindre i inntekt. Jeg må være fleksibel. De prater videre til andre. Jungeltelegrafen er avgjørende, forklarer han.

Hver sommer arbeider omtrent 15 ungdommer på kroa.

– Jeg er litt masete og streng. Alt må

fungere. Når jeg er fornøyd, får de masse skryt.

Han skulle gjerne hatt hjelp av en kokk, men det er ikke enkelt for en så kort periode. Sønnen, som var turkamerat i 2004, har nå blitt 25 år og kokkelærling i Oslo. Hvem vet hva fremtiden byr på.

Trond lager bare mat som han selv liker. Spansk paella både lukter og smaker godt, mener kokken, så retten står på menyen. Men ikke daglig.

– Det er litt show og kos å stå ute sammen med gjestene og røre i den store panna, og fargene er fine, sier Trond, som bruker all den tiden han kan finne til å slå av en prat med folk.



KLEFTIKO FRA MÆRDØ

Til 4 personer / 2 timer

- Ca. 1 kg lammelår av villsau
- 2 røde paprika
- 10 sjalottløk
- 3 gulrøtter
- 1 squash
- 10-12 poteter
- 1 hel hvitløk, knust
- 2 ss oregano
- Ca. 1 dl hakket persille
- 100 g fetaost
- Frisk timian til pynt

Kutt kjøtt og grønnsaker i store biter. Fres kjøttet i litt olje i en varm stekepanne. Legg kjøttet over på en tallerken før du freser grønnsaker, poteter og øvrige ingredienser. Bland alt sammen i en ildfast form tilsatt kraft/vann til det nesten dekker alle ingrediensene. Stek på 180 grader i en time. Legg kleftiko opp på en tallerken, strø over persille, smuldre fetaost over og legg en kvist med timian på toppen til pynt. Serveres med godt brød.

