

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 frem til det. De små gledene, vet du. De må vi samle på, sier Trond Helle.

Sauerkjøttet 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 smuldrepai 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.

Øya ligger i havgapet mot Skagerrak. I sør med utsikt mot Store- og Lille Torungen fyr. I retning nord er det skjærgård, to store øyer og innerst Arendal by. Helt siden 1300-tallet har mennesker bodd på denne uthavnen i den ytre skjærgården. I seilskutetiden fant skip fra inn- og utland ly og godt ankerfeste her. Denne typen lokalsamfunn var basert på sjømannskap, losing og ulike serviceytelser 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

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

TROND HELLE (63)



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.

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 Nord-sjøen. Hele tiden som kokk. Deretter 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 drev 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 koselige 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. →

ØYLIVET:

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



FOTO: EVA KYLLAND / PRIVAT



FIKK ØYE PÅ KJÆRLIGHETEN:

Med tiden har Trond fått selskap på Merdø. Kona Anita hjelper til så mye hun kan.