

– 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.

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 klokken halv elleve til fire. I løpet av kort tid koker det av gjester i sørlandsidyllen.

– Jeg var giret og optimistisk. Er ikke 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 det 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.

Før Trond kom til Merdø holdt øya på å gro igjen av kratt og busker. I velforenin-

gen 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 pelen». De tolv voksne sauene med årets 22 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 saueflokken oppholder seg.

Hver høst samler Trond de villsauene som ikke skal overvintre, frakter dem i egen båt 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.

«Vi kommer ut 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 rabarbrapaien 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 tilkallingshjelper på mellom 14 og 20 år 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 å få for en så kort periode. Sønneren som var turkamerat i 2004, er nå blitt 25 år og kokkelærling i Oslo. Hvem vet hva fremtiden kan by 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, for den selger ikke best.

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



«Jungeltelegrafen er avgjørende»

TROND HELLE



AUTENTISK:

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



FOTO: PRIVAT