

apéritif

7

2023



Kunsten å holde tilbake

BELLIES Vegansk på toppnivå RIBEIRA SACRA Ekstremviner

RIOJA Terroirtrykket øker RE-NAA Vinkelneriets høyborg

Bellies er en vegansk restaurant med store ambisjoner.





KONSEPT

Her spises det med magen

Tekst Kristin Støle Kalgraff

Foto Marie von Krogh, Lise Bjelland

På Bellies i Stavanger er det plantene og grønnsakene som bestemmer, og menyen endres først når det er slutt på sesongen. Så starter en ny fase. Med mat for magen.

Å drive vegansk restaurant på Bellies-måten innebærer menyvalg der flere faktorer må hensyntas.

– Vi ber bonden om det beste de har, så lenge det finnes. Deretter skifter vi menyen, forklarer daglig leder Øystein Lunde Ohna.

Sammen med resten av teamet på Bellies sørger han for at tallerkenen alltid er full av lokale, gode råvarer som serveres som en 9-retter, eller en såkalt «full belly».

IDEEN OM ET BÆREKRAFTIG SPISESTED

Det er fredag ettermiddag og teamet samles rundt bardisken. Noen ting må avklares før kveldens gjester kommer for å spise og hygge seg. Og nettopp det er det som er aller viktigst for Bellies-gjengen; at folk koser seg sammen og spiser god og sunn mat som ser bra ut og som smaker godt.

Med gammel murvegg, rustne rør og røft betonggulv dannes omgivelsene rundt besetningen som blir briefet av



Kjøkkensjef Edoardo Medda, vinansvarlig Christoffer Bergøy Torkildsen og kokk Jeanette Alam.

restaurantsjef Christoffer Bergøy Torkildsen. Ingen allergier er meldt i dag.

Grønne planter som henger fra taket gjør stedet lunt, det lukter godt av grill, og på veggen troner en tegning av en flere meter lang hval.

At restauranten konsentrerer seg om grønnsaker og plantebasert mat, på en måte som kundene åpenbart setter så stor pris på, er daglig leder Øystein stolt over. I 2022 fikk restauranten matkulturprisen, og våren 2023 fikk de også anbefaling i Michelin-guiden. Det kan love godt for de neste årene.

– Jeg drev vegansk kafe i Stavanger og så at dette var noe som trakk mange nysgjerrige gjester som ville ha sunn og god mat. For gjester som er opptatt av bærekraft, en stadig økende kundegruppe, er dette veien å gå mener vi. Så langt har det vist seg å være veldig riktig. Sirkulærøkonomien i denne måten å drive restauranten på, der lokale bønder er

direkte leverandører, er veldig god selv om det til tider kan være sårbart.

Et samarbeid med Sissel Leire i entreprenørselskapet Kruse Smith var det som skulle til for å få ideen realisert. En idé om et spisested i nærhet til bofellesskapet Vindmøllebakken.

HAR BØRSTET JORDEN AV FINGRENE

Kjøkkensjef Edoardo Medda har akkurat avsluttet et halvt års utplassering hos Frode Ljosdal, også kalt «Brimse-bonden». Herfra kommer dagsferske grønnsaker, dyrket naturlig på gården til Ljsodal.

For kjøkkensjefen ble det mye ny læring og nye, gode ideer.

– Som kokk på flere andre restauranter i Stavanger, blant andre anerkjente Re-Naa, var ikke grønnsakene fra Brimse-bonden nye for meg, men det å få se hvordan han jobber, hva som er mulig, hva som passer til hvilken sesong og hvilke mulig-

Bakt sellerirot med
sommerens blomster.



heter vi har for påvirkning, det var virkelig nyttig å få være med på, og en stor fordel i jobben min, sier Edoardo fornøyd.

Fortsatt er det kort tid siden han begynte som kjøkkensjef på Bellies, men allerede bobler ideene.

– Nye ideer til retter oppstår som regel i samspill med de andre på kjøkkenet. Det er det som er så fantastisk kjekt med å jobbe her, sier han og ler.

– Ta for eksempel disse små rødkålknollene, Edoardo viser noen små skudd på størrelse med en liten pære, og viser bilde fra åkeren.

– Rødkålen er høstet, men planten har mer å gi og dermed er skuddene fullt brukende.

– Det mest spesielle med å jobbe her på Bellies, er at man ikke kan forutsi noen ting, sier kjøkkensjefen og setter latterdøren åpen. Han har erfart flere ganger at råvarer ikke

kan leveres på grunn av noe uforutsett.

Teamet på Bellies er stolt over Rogaland og alle råvarene som kommer fra fylket, og glad for hvordan de får foredlet råvarene.

– Jeg kaller leverandørene her i regionen for «silent heroes».

DE GAMLE OM IGJEN

Bellies har erfart at pandemien har endret mønsteret til kundene deres når det gjelder besøk til restauranten. Det skjer litt sjeldnere at folk går ut, og terskelen for å kansellere en booking sitter løsere, mener daglig leder Øystein.

– Den endringen har vært krevende for oss. Men nå er det i ferd med å normalisere seg noe, det er vi glade for. Ofte treffer de stamgjester i restauranten, og stadig vekker helt nye gjester. Det er kjekt.

Enkle og rene linjer, grønne og buskete planter og sunn, lekker mat.



Soppstuing med byggryn med et lokk av squash og timian.



Kjøkkensjef Edoardo Medda gjør siste finish før retten kommer på bordet til gjestene.

Blant gamle kjenninger har også gamle oppskrifter stadig oftere blitt tatt i bruk hos Bellies, særlig oppskrifter med utgangspunkt i konserverte råvarer.

– Dette brenner vi for, sier kjøkkensjefen. Dette er velutprøvde teknikker som har fungert i hundre år, og som kan fungere i hundre år til. Det trenger ikke være nytt for å være fancy, sier han og legger til:

– Vi er fire kokker på Bellies, med opphav fra fire verdenshjørner. Sammen med den lokale maten her fra fylket, er vi sammen om å skape solide matopplevelser som gjør godt for både blikk, gane og mage.

Om artikkelforfatteren

Kristin Støle Kalgraff og Lise Bjelland er begge bosatt i Stavanger og frilanser innen mat, bolig, reise og livsstil.

BELLIES

Vegansk restaurant i østre bydel, Stavanger

Støperigata 6, 4014 Stavanger
www.bellies.no

Daglig leder Øystein Lunde Ohna
Restaurantsjef Christoffer Bergøy Torkildsen
Kjøkkensjef Edoardo Medda