

En gastronomisk helg i Bekkjarvik

Bailliage de Bergen besøker Beckerwyc House og Mirabelle by Ørjan Johannessen



Beckerwyc House – Foto: Bjarte Askeland

Det var duket for et etterlenget gjensyn med Bekkjarvik. Tettstedet ligger i Austevoll kommune, i Vestland fylke, ca. 30 mil sør for Bergen. Turen tar om lag 1,5 time med bil, 1 time med ferge. "Beckerwyc House" er et moderne, luksuriøst, 20 roms boutiquehotell, med Ørjan, Cecilie og Regine Johannessen som vertskap. Familien Johannessen har drevet Bekkjarvik Gjestgiveri Hotel & Suites siden 1982. Opprinnelig bygget etter ordre fra kong Christian IV på 1600 tallet, har det vært en av våre tradisjonelle destinasjoner i mange år. Johannessen-familien består av Asta og Øystein, foreldrene, begge gode kokker og deres tvillingsønner, Arnt og Ørjan, genetisk disponerte kokker. Arnt er prisbelønt kjøkkensjef på Gjestehuset, mens Ørjan «hjelper til» når han ikke konkurrerer. I 2015 vant han Bocuse d'Or i Lyon. Deres yngre søster Regine, har valgt hotell drift og driver Beckerwyc House.



Navnet «Beckerwyc» funnet på et gammelt sjøkart

Forventningene var naturligvis skyhøye da vi ankom den romslige parkeringsplassen utenfor den innbydende inngangen til Beckerwyc House. Asta ga oss en varm velkomst og guidet oss til svært elegante og komfortable rom. Mitt var i første etasje, nær terrassen og boblebadet.

Mens vi slappet av i det varme vannet, med et glass bobler og ventet på middag, ga den fantastiske utsikten over fjorden nedenfor og det moderne hotellet bak oss mening. Dette var perfekt.

Mirabelle er Ørjan og Cecilies datter, deres mest dyrebare eiendel, så det er bare rett og rimelig at Fine Dining restauranten, som ligger i toppetasjen på hotellet, skal bli oppkalt etter henne. Ørjan har svært høye mål for restauranten sin. Hans Cuisine "Island Gastronomy», symboliserer de lokale ressursene på øya og i det omkringliggende havet. Kjøkkenet er åpent, moderne og svært avansert. Tanken er å vise publikum hvordan maten tilberedes. Staben er stor og den kanadiske kjøkkensjefen, Skyler, driver showet, sammen med et team av talentfulle unge kokker, vinkelnerne og servitører.



Mirabelle by Ørjan Johannessen – Foto: Bjarte Askeland

Restauranten har ennå ikke åpnet, men til ære for Chaîne des Rôtisseurs og vår støtte gjennom årene, ble vi tilbudt en unik "generalprøve", med et utvalg av de beste rettene i den endelige menyen. Med bare 24 sitteplasser i det svært romslige og elegante rommet, følte vi oss privilegerte da vi ble ønsket velkommen i Mirabelle med et glass av huset Champagne, *Deutz Brut Classic NV*. Utsikten fra restauranten, den elegante Champagnen og den vennlige servicen, la grunnlaget for opplevelsen vi hadde i vente.





Eirik og Gerd Skogen, Ina Espås og Martin Dahl – Foto: Bjarthe Askeland

Vi ble plassert ved små bord for å gjøre det sosiale samværet enklere og fikk servert to snacks for å komplimentere champagnen vertskapet skjenket i sjenerøse mengder. Den første snacksen, *Austevoll taskekrabbe*, *krabbemajones*, *konserverte sitron*, *dill*, *gyoza tartlet*, ble laget ved å koke lokal krabbe, konsentrere kraft fra skjellene og smaksette majones blandet med krabbekjøttet. Snacksen ble servert i et lite terteskjell laget av stekt gyozaskinn, pyntet med sitron og dill. Den andre snacksen, *marinert sjøtunge soubise*, *estragon*, *østersblad* og *kaviar*, ble laget med hakket lokal sjøsåle krydret med olivenolje og estragon, servert på østersblad med hvit løkpuré og toppet med Oscietra Caviar fra Rogn. Snacksen var nydelig, med dype og elegante smaker, slik at vi ville ha mer!



Austevoll taskekrabbe - Foto: Tom Haga

Før første rett fikk vi servert *Anastasia Surdeigsbrød* og *Austevoll Ramslauksmør*, begge hjemmelagede.

Den første retten, *Welcome to Mauritius*, er oppkalt etter Ørjans favorittøy utenom Austevoll. Den var basert på *Stolmen hummer*, *Vandouvan curry*, *mais-fricassee* og *Naan Bun*. Grillede haler og klør av hummer fra Stolmen, pyntet med en punchy curryblad-

hummersaus, lå på et teppe av fersk norsk mais, limeblader julienne, brunet smør og chiliolje. Ved siden av fikk vi en *Steam Bun*, som var grillet på kull, penslet med ekstra virgin olivenolje, og tillot gjestene å få med seg all kraften. Denne retten kombinerte den norske hummeren og det mauritanske kjøkkenet på en vakker måte. Som vinfølge til hummeren hadde Sommelieren valgt *Zind Humbrecht, Gewürztraminer 2016*. Dette var et utmerket valg. Den fruktige, fyldige vinen omfavnet smakene i retten på en flott måte.



Welcome to Mauritius - Foto: Tom Haga

Andre rett, *Høstbreiflabb*, var tilberedt med *Bekkjarvik breiflabb*, *Hokkaido gresskar*, *kylling & togarashi*. Forsiktig saltet lokal breiflabb ble grillet på beinet, penslet med soppglasur og smurt med Togarashi, et japansk krydder laget av tørket appelsinskall, sesamfrø, tang og chili. Servert med en naturlig kyllingkraft og gresskarpuré innkapslet i en blekksprutdeig sammen med stekt Hokkaido-gresskar og gresskarchips. Vinen, *Leitz, Berg Roseneck, Riesling Spätlese 2011, fra Rheingau*, hadde tilstrekkelig kraft og fruktighet til å håndtere breiflabben. En utmerket match.



Høstbreiflabb - Foto: Tom Haga

Den tredje retten var «*Hjort fra Austevoll*», med dyr fra Selbjørn, rødbeter, jordskock & solbær. Hjortefiletten var røkt og grillet på kull, resten av kjøttet malt og tilberedt til en krydret vilt-terriner, slik at alt kjøttet på

dyret ble utnyttet. Som tilbehør fikk vi rødbete og jordskokk, bringebær & sjalottløkpuré, pyntet med friske solbær på tallerkenen og i sausen, Oxalis, syltede furuskudd og Klørvelstilker. Rødvinen, behørig dekantert og luftet, *Delas, Les Launes, Crozes-Hermitage 2021 fra Rhône*, hadde nok frukt, tanniner og eleganse til å matche viltet perfekt.



Hjort fra Austevoll - Foto: Tom Haga

Så kom desserten. *Norske vinterepler, ristet havre, brunet smør og Ringblomst-te*, var en iskald epledessert med varme og innbydende smaker. I bunnen en eplekake, eplegele og posjert vintereple. På toppen ristet havre, brunet smør-iskrem og en isomalt chips med en ringblomst-te som tilførte blomstertoner, fuktighet og friskhet. Dessertvinen, *Weingut Kracher, Cuvée Beerenauslese 2018 fra Burgenland*, hadde tilstrekkelig syrlighet og sukker til å matche eplene.



Norske vinterepler - Foto: Tom Haga

Etter middagen fikk vi *Mimmi's kaffebord*, et nydelig minne om Ørjans bestemor. *Mimmi's Krumkake, plomme syltetøy & kremost og Mimmi's lefse med fersk smørkrem, begge laget av Mimmi's originale og autentiske oppskrifter*, fikk oss til å føle oss hjemme og

bli minnet om at noen ganger er det enkle best. Som Eyvind Hellstrøm har sagt: «Enkelt og fantastisk».



Mimmi's kaffebord - Foto: Bjarte Askeland

I sin matomtale roste Gaute Birkeli, Bailli Regional de Bergen, Ørjan og hans stab og forsikret vårt vertskap om at vi ønsket å komme tilbake til Beckerwyc. Det er allerede planlagt et nytt besøk tidlig neste år, den tradisjonsrike «Lærling middagen», så våre lesere anbefales å vurdere en reise til Austevoll i 2024.



Bailli Regional Gaute Birkeli – Foto: Bjarte Askeland

Etter kaffen samlet vi oss i salongene for å nyte en velfortjent Avec eller en elegant cocktail laget av den dyktige bartenderen og la maten og inntrykkene fra

middagen synke. Hele selskapet var enige om at et nytt besøk til Mirabelle, for å smake på hele menyen, var obligatorisk og sjansen for å dele bord med en Michelin-inspektør ganske sannsynlig!

Den natten sov vi alle godt i svært komfortable senger og om morgenen fikk vi hjemmelaget frokost på rommene våre. Det var en detalj som gjorde helgen perfekt og destinasjonen enda mer interessant.

Bjarte Askeland

Vice Echanson de Bailliage de Bergen



Ørjan i Mirabelle - Foto: Tom Haga