

# «MED MEGEN AGTELSE N.B. SØRENSEN»

*Stavanger, den 20. februar. Buss inn fra Sola.  
Byen har ristet av seg morgenrushet.  
Skagenkaien. N.B. Sørensen. Fremme.*

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

– Restauranten ble åpnet i 1993, men firmanavnet er atskillig eldre, sier Jon Tore Øglænd. Det er han som er daglig leder og tar imot oss, etter at vi har latt fiskeleverandøren gå foran i inngangsdøren. Trappen opp til kjøkkenet i 2. etasje tok vi på egen hånd. Atle Minothi først, jeg etter. – Dette er et tradisjonsrikt sted, fortsetter han – og ikke så rent lite Stavanger-historie er samlet innenfor dørene her. Kaffe? Vi vil ha en kaffe.

## Lidenskap og yrkesstolthet

Vi tar denne reportasjen litt hulter til bulter, for Minothi og jeg har snakket mye om det vi har sett av byen på vei inn fra flyplassen. Så når Øglænd møter oss, bryter vi regien og starter midt i intervjuet. – Det er på sett og vis en taknemlig oppgave å drive restaurant i Stavanger, sier Øglænd ganske raskt. – Ikke bare har du et kresent publikum her, men det er også betalingsvilje. Folk tar seg råd til å betale for gode råvarer, for service, kvalitet, kreativitet, godt brennevin og god kokkekunst. Og folk stiller de samme kravene til oss her hjemme som når de er ute og reiser. Stavanger er jo ikke en større by enn at de fleste kokkene kjenner hverandre. Og kokker er som fagfolk flest; lidenskapelige og yrkesstolte, og de følger med på hverandre. Matmessig kan nok Stavanger i dag måle seg med Oslo. Minothi nikker seg enig.

## Seks mann

Nettstedet TripAdvisor.com i januar 2018:

«Vi var seks mann og spiste tidlig middag. Mangfoldig meny i flere prisklasser. For egen del falt valget på torsk med deilig tilbehør og små urtestekte poteter. Service på et akseptabelt nivå – maten var bedre enn servicen. Alt i alt et hyggelig gjensyn med en institusjon langs vågen», skrev profilen Jazzlut fra Sandefjord om restaurantopplevelsen hos N.B. Sørensen. Det var ved de tider at de også ble autorisert av Norske Akevitters Venner.

## Husrom og hjerterom

– Vi er jo et stort sted, har holdt på lenge og ligger bra til, fortsetter Øglænd. – Derfor er det mange som kjenner oss. Og for noen gjester er vi blitt en institusjon. Øglænd skjenker i kaffe og fortsetter: – Men hvem gjestene våre er? Han ramser opp. – Turister, selvfølgelig. Fra alle kanter av verden. Stavanger er jo en internasjonal by. Mange i denne kategorien gjester søker også det særnorske på menyen, slik som komle eller fiskesuppe. Vi selger også mye fisk. Og «dagens fisk» er en vinner på menyen. Det samme gjelder for drikkevarene. Den norske akevitten står høyt i kurs, særlig hos japanerne. Vi ser også en utvikling, der sesongrettene etterspørres året rundt. Men ellers? – Jeg vil vel si at vi har et tverrsnitt av befolkningen. Barnefamilieene kommer hit for lørdagslunsjen, pensjonistene dukker gjerne opp på søndagene, men om du spør hvem som er gjennomsnittsgjesten, vil jeg vel svare at de karene du siterte fra TripAdvisor, kan være ganske typiske.

Menn mellom 35 og 45 år. Men, kvinnene har oppdaget oss, de også. – Det handler om det gode vertskap, skyter Minothi inn. – Om hjerterom for den enkelte gjesten. En restaurant som har holdt det gående i 25 år, er en sjeldenhet i dagens restaurantverden. Fellesnevneren for dem som klarer det, er nettopp at de tar vertskapsrollen sin alvorlig og leverer det gjestene forventer. Og det gjør de hos Sørensen.

## Skjeve gulv

Huset er gammelt. Vi har vandret opp trapper og ned trapper, skrittet over slitte dørterskler og kikket gjennom ruglete vindusglass. Vi roser Øglænd for slitne vegger og skjeve gulv. På turen gjennom restauranten har vi sett gourmetavdelingen «Annen Etage» og beundret byens minste uteservering. – Den er reservert hver eneste dag gjennom sommersesongen, fortsetter han. Så har vi prøvesittet stolene i selskapsavdelingen med de to havnevendte stuene, «Sørensens private stue» og «Direktionens møterom», stukket hodet inn i baren, før vi til slutt benket oss rundt et bord nede i brasseriet. – Dette minner meg om D/S Louise på Aker brygge, sier Minothi og kjenner seg litt ekstra hjemme akkurat her inne. – Det har vært et poeng for oss å ta vare på det gamle, vise at vi har en historie, men samtidig være åpne for det nye, sier Øglænd. – Gjenstandene gir gjestene noe å kommentere og prate om. Et sted må samtalen starte, og har du med deg folk du ikke kjenner så godt, er interiørdetaljene



**ØVERST:** N.B. Sørensen har beholdt sin særegne atmosfære til tross for at spedisjonsvirksomheten for lengst er flyttet ut av lokalene.  
**NEDERST:** – Folk tar seg råd til å betale for gode råvarer, brennevin og kokkekunst, sier daglig leder Jon Tore Øglænd.





et kjærkomment tema. Rundt oss er det skipsmodeller, plakater, kakebokser, gamle radioapparater, termoser og andre spor av levd liv.

## Vågen

Praten går, mens vi kikker ut på Vågen, denne lille snippen av Byfjorden som strekker seg forbi vinduene. Innerst inne i bunnen ligger Fisketorget, og bak den torget, byens viktigste samlings- og markeds plass, ifølge Wikipedia. Fremdeles er det stille der, men dette er Stavangers historiske sentrum, bare noen steinkast fra domkirken fra 1150 og katedralskolen.

## Lokale råvarer

– Det er jo litt for enhver smak her, sier Øglænd. Totalt har vi 170 sitteplasser, fordelt på to etasjer. Brassieriet, hvor vi sitter nå, serverer real mat for en grei penge. Stavanger ligger med havet som nærmeste nabo og med Jærens fruktbare jorder rett utenfor byen. Det avspeiler seg både i menyene og i råvarene vi har tilgang til. Kjøttet kommer fra Idsøe i Verksgata, ostene fra Stavanger ysteri i Ryfylkegata og Voll ysteri utenfor byen. Mange av grønnsakene henter vi fra Frode Ljosdal på Brimse gård, bortsett fra tomatene som dyrkes i Lauvnes gartneri på Finnøy. Fruktdrikkene våre derimot, de leveres fra Lyngnes gård i Randaberg. Vi har god dekning for å kalle maten vår kortreist.

## Bare et påfunn?

– 1876, fortsetter Øglænd. Samtalen har dreid inn på dampskipsekspedisjonen. Er det bare et påfunn? – Slett ikke, historien om N.B. Sørensens Dampskipsexpedition starter i 1876. Stavanger var Norges største sjøfartsby. Selv om det fremdeles var mastene som dominerte i vågen, varslet dampbåtenes fløyting at nye tider var i anmarsj. Det var behov for mer hensiktsmessige havnetjenester og raskere ekspedisjon av gods og folk. Og Nils Birger Sørensen, som var hans fulle døpenavn, var allerede en erfaren kar, da han 26 år gammel grunnla sin dampskipsekspedisjon. Bak seg hadde han 11 år hos Stavangerske Dampskipsselskap som på våre trakter var en pionérvirksomhet. Den 15. oktober 1876

sto han på egne bein og lot bekjentgjøre ... at jeg i dag her paa Stedet under eget Firma har oprettet en Dampskibs Expedition Agentur – Commissions og Speditionsforretning som jeg tør anbefale i Deres velvillige erindring. Bedende Dem tage Bemærkning af nedenstaaende Referencer».

## Agent Sørensen

– Og det gikk bra med ham, sier Øglænd. – Han ble agent for en rekke rederier, slik som Hardanger Søndhordalandske Dampskipsselskap, Ångbåtlaget Nornan, Dampskipsselskabet Veritas og ikke minst, det skotske rederiet Achor Line som fraktet mange emigranter fra Glasgow til New York. Senere ble firmaet også agent for Thingvallalinjens rute fra København, via Kristiansand til New York. Virksomheten ble utvidet med kullhandel, handel med korn og med «Slæbning på Søn». Og de fikk etter hvert egne båter, båter med navn som «Anna», «Thor» og «Skjold». Hit til Skagen kom firmaet i 1902.

– Vi skal ikke dra hele historien, men virksomheten flyttet etter hvert også fra Skagen og etablerte seg andre steder i byen. I 1972 ble N.B. Sørensen innlemmet i Linjegods, og navnet fortsatte som et eiendomsselskap. Denne bygningen ble solgt i 1992 og gjenåpnet som restaurant året etter. Det var i all korthet N.B. Sørensens saga.

## Typisk Stavanger?

– Hvilken rett forbinder folk særlig med Stavanger, spør jeg. – Har Stavanger noe som matcher den bergenske fiskesuppen eller trøndernes sodd med poteter, gulrøtter, fåre- og storfekjøtt? – Har vi det, sier Øglænd henvendt til Andreas Ødegård som er restaurantsjef hos N.B. Sørensen. – Det er vanskelig å peke ut én spesiell rett, sier Ødegård. – Komlen, kanskje? De ser spørrende på hverandre. – Blåskjell? Eller kanskje det er den kremede fiskesuppen? – Tradisjonsrettene er jo også i utvikling, sier Øglænd. – Fiskesuppen vår er jo ikke den samme i dag som for ti år siden. – Jeg kjenner meg igjen i akkurat det, svarer Minothi. – Vi inspireres av reiser og nye ingredienser. En levende tradisjon er alltid i forandring. Slik skal det være.

## Hva med akevitten?

– Det går nok litt akevitt oppe, men det er først og fremst i baren og i brassieriet at den virkelig har en posisjon. Men det tar tid, selv om vi nok merker at gjestene vet mer enn før og er lydhøre for anbefalinger, kombinasjoner og gjerne prøver noe nytt. Vi har tyve norske akevitter i utvalget samt noen svenske sorter. Det lokale, både når det gjelder mat og drikke, har en større plass, når vi går ut. Vi selger derfor mye Stavanger 1817 Aquavit. Den er laget til ære for Boye Petersen som startet sitt brennevinbrenneri i 1817 i Nedre Strandgate i Stavanger, bare et steinkast unna N.B. Sørensen. Smaken er velbalansert og avrundet med en mild ettersmak. Super blant annet til julematen som vi også selger mye av. Ellers er Jærakevitten en annen lokal variant med delvis håndplukket karve fra Jæren. Som de sier selv, en herlig helårskjekk. Ellers er akevitt for mange tradisjon og personlige preferanser, så vi selger av et bredt spekter.

Det er helt klart at det er julen som fortsatt er hovedtiden for akevitt, men vi ser en trend mot et mer stabilt helårssalg. Gjестene synes det er spennende, når vi anbefaler akevitt, og det er ikke bare menn som takker ja. En veldig kjekk utvikling.

– Det har vært veldig kjekt å få bli autorisert av Norske Akevitters Venner. Vi har hatt flere middager i regi av den lokale avdelingen, og deres engasjement er smittende. De har også kommet med gode innspill på utvalget.

## Autorisert

N.B. Sørensen ble autorisert av Norske Akevitters Venner den 18. januar i 2018. «En sjelden god søknad. Velbegrunnet og svært godt dokumentert», sa Hans Christian Bangsmoen fra Norske Akevitters Venner i sin begrunnelse for hvorfor akkurat Sørensen fortjente fatenden på veggen.