

# Rein tid



SISTE REIS: Her ledes reinen inn på slakteriet i Kautokeino. Denne sesongen slaktes det mer rein i Norge enn på 20 år. Foto: Terje Mortensen

Av JON INGE HANSEN

(VG) 08.04.2005 15:00 - oppdatert 13.04.2005 09:39

## SKIEN/KAUTOKEINO (VG) Reinen springer for livet, men dette er siste reis. Denne innhegningen ender på slakteriet, og kjøttet i en butikk nær deg.

Det «glemte» kjøttet er på vei tilbake. I år blir det mer reinkjøtt tilgjengelig, i flere butikker, til en lavere pris.

Disse dyrene er blant 10000 rein som slaktes på MT-Slakt i Kautokeino. Over 80000 reinsdyr er blitt slaktet fra i fjor høst og frem til slutten av vinteren.

Denne sesongen er det slaktet mer rein enn på 20 år, og samene regner med deg:

- Restaurantene har sviktet reinkjøttet, nå er det den vanlige forbruker som må spise opp reinen, sier Thor Aage Pedersen på Norges største reinslakteri, Aage Pedersen AS i Tana.

Inntil i fjor klarte ikke reinslakteriene å skaffe nok filet og stek til storkjøkkenmarkedet, men nå har hjortekjøttet tatt over på menyene. En mer-slakt på 30000 dyr skal selges i konsummarkedet.

### VG følger

Mat

### PRØV DISSE:

F  
n  
t  
c  
n

Hvis det ikke frister med reinkjøtt kan du jo lage deg en **Minipizza**

- Jeg tror vi får avsetning på kjøttet, sier daglig leder Mikkel Triumf på MT-slakt.

Ekstraordinære reklame- og informasjonskampanjer om reinkjøtt, både denne og forrige slaktesesong, har virket.

Rein er blitt markedsført som «Norges mest eksotiske kjøtt». På høy tid, ifølge Thor Aage Pedersen, reinkjøttet var i ferd med å bli «det glemte kjøttet».



*MYE KJØTT: Dagelig leder på slakteriet MT-slakt i Kautokeino, Mikkel Triumf, sjekker slaktene på kjølerommet. Foto: Terje Mortensen*

Avvikling av markedsføringsorganet for reinkjøtt gjorde at markedet falt sammen, samtidig som reinstallet på vidda ble faretruende høyt.

**Nå er det** satt inn ekstraordinære virkemidler for å øke slakten, ned til et reintall Finnmarksvidda har bærekraft for.

Gilde har redusert prisen på stek og filet, og driver kampanje for å få kjedene til å ta inn kjøtt fra de 10000 ekstraordinært slaktede dyrene de skal omsette.

Det skal ikke mer til enn én rein-middag ekstra i året før husholdningene spiser opp all reinen. Gjennomsnittlig spiser en nordmann bare en drøy halv kilo reinkjøtt i året.

**Reinkjøttet** markedsføres som eksotisk norsk, samenes nasjonalrett fra villmarka i nord. I virkeligheten spiser de fleste av oss reinkjøtt i retter som ligger langt unna samisk mattradisjon.

De fleste oppskrifter på finnbiff er aldri lagd på noe samisk kjøkken. Samene spiser skavet som «bidos», en enkel gryte med bare kjøtt, poteter, gulrot, kraft og jevning.

Steken blir ofte røyket og tørket. Filetene som blir biff til fest i sør, blir kok-kjøtt i Sapmi. Det går i kraftige gryteretter sammen med margbein og kjøtt fra side, bryst og sadel - stykningsdeler du bare får kjøpt i Finnmark.

Nesten alt reinkjøtt blir frosset, og selges i butikk som skav, filet eller stek. Det er ikke samisk mat, men eksotisk nok - med viltsmak fra norske fjellvidder.

**Her er** reinkjøttet tilberedt som festfin filet med portvinssaus, søndagsstek med kremet sopp og løk, og som en utradisjonell vri på den velkjente finnbiffen.

Sopp og løk, einer og brunost, rømme og fløte er byttet ut med mais og bønner.

Det blir hverken mer eller mindre samisk av det:

- Samene spiser bidos, ikke finnbiff. De fleste finnbiff-opskrifter er ikke mer samiske enn joika-kaker, sier Mikkel Triumph.