

**CHIPSREDEREN:** Anders Medhus fra Hol var ute på bar da han kom opp med ideen om å lage kantefølflak.



# Anders lager kantefølflak med smaker fra fjellet

Potetgull. Potetløv. Flak. Chips. Crisps. Franske poteter. Pottis. Kjært snack har mange navn. Men har du hørt om kantefølflak?

TEKST OG FOTO **BJØRN HARRY SCHØNHAUG**





**FJELLET:** Fra gården på Hol ser Anders Medhus rett opp på Hallingskarvet.

// Det er ikke rakettforskning, det er friterte poteter tilsatt krydder.

Anders Medhus

**HVA I ALL** verden er kanteføl? Har det noe med grøttefyll å gjøre, er det enkelte som har spurt.

I april 2016 var Anders Medhus fra Hol i Hallingdal på Svalbard med kameratgjengen.

- Vi satt på Svalbar Pub og drakk.

Slik begynner historien om kantefølflak.

En av gutta sa plutselig at «nå hadde det smakt med potetgull», noe salt.

- Jeg kunne erindre innimellom halvliterne at vi hadde et spesielt ord for potet på dialekten vår. Jeg sendte en melding til pappa for å høre hva uttrykket var. Jeg fikk raskt svar. Det sto «kanteføl».

Da er det Anders, litt lettere salongberuset, sier til gutta:  
- Når jeg kommer hjem skal jeg begynne å lage kantefølflak.

Ingen forsto hva han mente, de blåste det bort som fylleprik. Men i Anders var tanken om et nytt produkt med lokal forankring sådd. Da han kom hjem igjen til Hol ble målet fort å lage noe bedre, noe annerledes, enn det som allerede var i markedet. I oktober 2019 ble kantefølflak lansert med smakene «brunost», «salt & grøn pepar» og «tyting & rumme». Det siste betyr rett og slett

tyttebær og rømme. I dag titulerer Anders Medhus seg som chipsreder.

- Jeg visste lite om potetgullproduksjon, men det var opplagt at det skulle lite til for å lage i småskala på eget kjøkken, sier chipsrederen. Han bor med utsikt til Hallingskarvet og våkner til at sola blinker i Holsfjorden.

#### Premiert for potet

Historien om kanteføl begynner for flere hundre år siden.

Det var en gang en bonde og lensmann fra Hallingdal som reiste over fjellet til Hardanger. Ola Hamarsbøen fra Hol hadde hørt om noe som ble kalt for kartoffel. Dette var på siste halvdel av 1700-tallet.

- Han vegret seg ikke for å reise om det var noe han fant interessant et annet sted i landet, forteller chipsreder Anders Medhus.

I 1766 skrev Kristoffer Hjeltnes om kartoffelen i Bergens Adresse-contoires Efterretninger, senere Bergens Aftenblad. Hamarsbøen ble nysgjerrig, tok turen til nabokommunen Ulvik i vest og hentet kartofler. Da han reiste hjem hadde han en ny, norsk råvare med seg i bagasjen.

- Han ønsket å dyrke selv.

I dag finnes det ingen god dokumenta-

sjon på om lensmann Ola bevisst eller ubevisst fornorsket kartoffel til kanteføl, men kanteføl ble det lokale dialektordet for det de fleste av oss i dag kaller potet.

Hamarsbøen fikk belønning for å ha tatt med poteter til Hol. I 1778 ble han premiert av Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskap. Premien var på hele åtte riksdaler, en god slump penger på den tida. Grunnen til premien var at Ola hadde dyrket 20 tønner med kartoffel.

- Han fikk først fem riksdaler i premie, men selskapet økte med tre riksdaler til, fordi han var den første til å dyrke potet i sitt område.

Lensmannens store interesse for potetdyrking gikk utover barna hans. De ble ertet og fikk klengenavnet «kanteføl-laget».

- Hamarsbøen gjør så godt han kan. Han får det til med den rare frukten som vokser under jorda. Folk flest trodde det var planten over jorda som skulle spises.

#### Ikke rakettforskning

Etter turen til Svalbard i 2016 begynte Anders Medhus på veien til sitt eget potetgull. Høsten 2017 oppdager han ved en tilfeldighet at den potettypen som er mest vanlig i potetgullproduksjon, er Lady Claire.



**SMÅSKALA:** De første rundene med kantefølflak laget Anders Medhus hjemme på sitt eget kjøkken. Potetene skjærer han tynne med mandolinen, før han steker dem i frytyr.



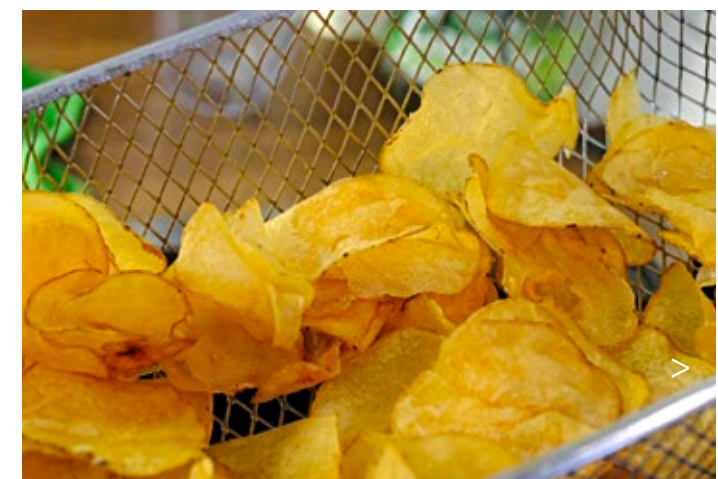
**RAKETFORSKNING:** Alt som skal til for å lage potetgull er å frytysteke poteter og tilsette krydder.

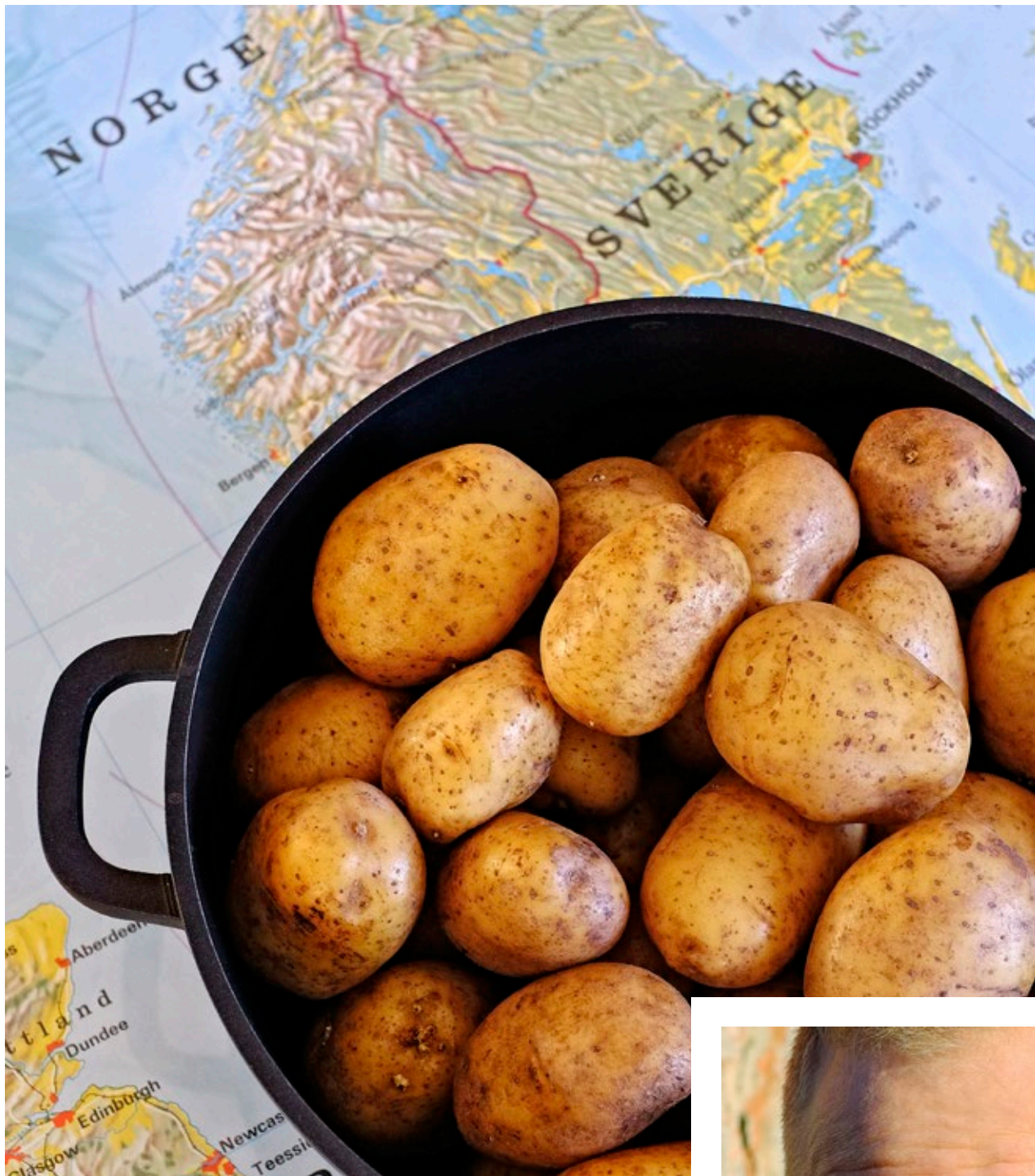


**TØRKET:** Før brunosten kan brukes som krydder i potetgullet må den kuttes, tørkes og mortres.



**SMAKER FRA FJELLET:** Flere av smakene i sortimentet av potetgull som Anders Medhus står bak, er hentet fra hjemtraktene i Hol.





**RÅVAREN:** Poteten kom til Hallingdal med lensmann og bonde Ola Hamarsbøen på 1700-tallet.

**HALLINGDØLEN:** Anders Medhus bruker den lokale dialekten fra Hallingdal på posene med kantefølflak og i sosiale medier.



**RISTES FØR BRUK:** Når Anders Medhus lager potetgull på kjøkkenet hjemme, legger han frityrstekte flak og krydder i en pose og rister løs.



// Et triks er å legge potetgullet i kjøleskapet et par timer før servering. Det fremhever kryddersmaken i potetgullet.

Anders Medhus

– Niesen min studerte ernæringsfysiologi og hadde en gruppeoppgave om potet. De skulle blant annet redegjøre for veien fra potet til potetgull. Da lærte jeg at det er spesielt én sort som brukes, forteller han.

Så dro han til den lokale dagligvarehandelen og snudde potetposene for å finne innholdets opprinnelse. Anders fant en produsent av Lady Claire på Skreia i Østre Toten, som var villig til å åpne låvedøra inn til potetlageret sitt hvis Anders tok turen ned fra fjellet til flatbygdene. Med seg hjem fikk han et par sekker frøpoteter. Våren 2018 dyrket han Lady Claire i sin egen kjøkkenhage på tre kvadratmeter.

– Ved innhøsting det samme året fikk jeg 5–6 kilo poteter.

I sitt eget kjøkken begynte han med spedeforsøk.

– Det er ikke rakettforskning, det er friterte poteter tilsatt krydder.

Anders måtte finne riktig tykkelse, konsistens, oljeblanding og krydderblanding. Chipsrederen ville finne smaker som fungerte, og som var spennende for flere enn han selv.

– Hva om du prøver med brunost? Det er det ingen som har prøvd før, sa en kokke-venn av Anders.

Som sagt, så gjort. Fra Tim Stenberg på Hol Ysteri fikk han ekte, brun geitost fra Prestholtsetra. Den tørker han og maler opp til krydder.

Anders tenker veldig i det små, samtidig som han reiser rundt og presenterer ideen sin til flere aktører innen potetgull.

– Jeg forsto at jeg trengte hjelp for å skalere opp produksjonen.

Det ble mange brutale nei før han er der han er i dag. Hele tiden har Anders hatt et sterkt eierskap til hele prosessen, fra idé til ferdig produkt.

– Jeg har jo som sagt til og med dyrket egne chipspoteter og malt opp krydderet.

### Flak og duppe

Når det gjelder produkter som skal i hyllene vi forbrukere går forbi hver dag eller stopper ved hver gang vi er i butikken, er det viktig med et tydelig kategorispråk. Rett og slett hvordan posen med potetgull ser ut.

– Kanteføl er veldig fremmed for mange, til og med for den yngre generasjon med hallingdøler. Det står kantefølflak, men det er få som vet hva det er, sier Anders Medhus.

Før han kom frem til de tre smakene han har i markedet i dag, spilte Anders ball med folk i bransjen for å komme videre.

– Jeg bruker ikke lokal brunost i dag, men det begynte med brunost herfra.

Tidlig i 2019 får han en avtale med Den Lille Chipsfabrikken i Kristiansand, som i dag produserer kantefølflak. Den første produksjonen skjer 2. oktober, på potetens dag, i 2019, og senere samme måned lanseres produktet for dagligvarehandelen.

Nå er tanken å lage enda flere smaker, men foreløpig holder Anders kortene tett til brystet når det gjelder hvilke han skal friste potetgull-elskerne med.

– Jeg jobber også med å utvikle en egen dip-serie. Da kan du spise eller servere flak og duppe.

Så langt er de store posene med kantefølflak på 150 gram å finne i dagligvarebutikkene til Norges-Gruppen, som Meny, Spar og Joker. For storhusholdning er det laget mindre porsjonsposer på 70 gram.

### Store og tykke

Mange er skeptiske til brunost på potetgull. Det samme med smaken av tyttebær og rømme. Anders Medhus får alle slags tilbakemeldinger, både gode og nådeløse. Heldigvis er de fleste gode.

– Det er den med brunost som selger best. Min personlige favoritt er den med «salt & grøn pepar, sammen med en god salsa-dip. Flere jeg har snakket med kjøper «tyting & rumme» og eksperimenterer med potetgullet som tilbehør til mat, forteller Anders. Sitt første potetgull laget han da han var 10 – 12 år gammel, rett og slett fordi han likte det så godt. Og poteter var det jo lett å få tak i på bygda.

– Vi skar opp potet med ostehøvel, hadde i panna med litt olje og vanlig bordsalt på. Resultatet var heller varierende. Det ble seige, sprø og brente flak om hverandre.

Selv vil han ha store og tykke flak når han skal spise potetgull, og vil dele et hemmelig triks:

– Putt potetgullet i fryseren eller kjøleskapet et par timer før du skal spise det. Kaldt potetgull er det beste jeg har smakt. Det smaker enda mer av krydderet. Svalt potetgull gir en ny smaksopplevelse, tipser chipsrederen fra Hol.



**POTETGULL:** «Brunost», «tyting & rumme» og «salt & grøn pepar» er smakene Anders Medhus tilbyr av kantefølflak.



**Viken Snacks AS**  
Torpomoen 27, 3579 Torpo  
Telefon: 95 44 39 38  
anders.medhus@vikensnacks.no  
[kantefolflak.no](http://kantefolflak.no)