

Velkommen til SORRISNIVA

Alta, Norway

Tor Kjetil and Hans Ulrik founded Alta Friluftspark twenty years ago; little did they know how large it would grow. Over these years the brothers have supplied thousands of guests with wonderful nature-based experiences: riverboat excursions, fishing trips, snowmobile safaris and a magic hotel made of snow and ice. All based on genuine raw materials, and served up with care and pride. They have been creative and innovative; they have displayed a rare business instinct, enormous drive, faith and will-power; and they have succeeded.

The Wisløff brothers and their team are not done yet! The last six months we have collaborated with Scandinavian Design Group; we are now ready to embark on a new epoch, and are proud of the results. The main design element of the new magazine is the characteristic river that passes Sorrisniva. Enjoy the read!

For 20 år siden etablerte Tor Kjetil og Hans Ulrik Alta Friluftspark. Lite visste de da om omfanget på det eventyret de startet. Brødrene har gjennom disse årene servert tusenvis av gjester mektige opplevelser – med naturen som viktigste ingrediens; elvebåtturer, fisketurer, snøscootersafarier, og et eventyrlig hotell laget av snø og is. Alt basert på lokale og genuine råvarer, og levert med omhu og stolthet. De har vært kreative og innovative, de har vist en sjelden teft, et enormt pågangsmot, stor tro og vilje – og de har lyktes.

Nå satser brødrene Wisløff og resten av laget videre! Det siste halve året har vi gjort en designreise sammen med Scandinavian Design Group. Vi er nå klare for å ta fatt på en ny epoke, og gjør det med det nye merke-navnet Sorrisniva. Vi har fornyet vår visuelle profil, og er stolte over resultatet som kan sees i dette magasinet. Hovedelementet i profilen er den karakteriske elven, som plasserer oss nettopp her i Sorrisniva. I det følgende kan du lese mer om brødrene, og deres livsverk.

God fornøyelse!



Svanhild Pedersen

Daglig leder

Etter at de sa opp faste jobber for nærmere 20 år siden, har brødrene Wisløff ikke sett seg tilbake. Sakte men sikkert har de bygd opp en reiselivsbedrift som imponerer både bransjefolk og turister.

TWO BROTHERS

Hans Ulrik and Tor Kjetil were born on the shores of the Alta River, surrounded by dense fir forest. Their father had founded Alta Friluftspark in 1989, and when his health failed, they left their jobs to run the business.

Summers are short at 70° N, and the boys needed to drum up custom outside that hectic season. The answer was up on the enormous Finnmarksvidda mountain plateau, a desolate but infinitely beautiful landscape. It is a merciless place, but the brothers are highly experienced and never take unnecessary risks. Snowmobile safari guests can choose between day trips or longer excursions, sleeping in Sami lavvo tents or mountain lodges.

The brothers are now the biggest snowmobile players on the Norwegian mainland and also offer a package that no one else can match. The most blasé tourists are still impressed by a day on the plateau, a banquet at Laksestua, a soak in the hot-tub under the Northern Lights, and not least a night in the Ice Hotel.

TO BRØDRE

Det er kanskje ikke overraskende at Hans Ulrik og Tor Kjetil før eller siden skulle ha naturen som arbeidsplass. Barndomshjemmet ligger sånn noenlunde 10 meter fra Altaelva, omkranset av tett furuskog og med den enorme Finnmarksvidda et lite kaffekok unna.

Alta Friluftspark ble etablert i 1989 med Mary og Ulrik Wisløff som innehavere. Det var nok å gjøre i de lyse sommermånedene og da farens helse begynte å skranke sa Hans Ulrik opp jobben for å styre bedriften, mens Tor Kjetil fortsatt kjørte langtransport. I 1992 parkerte han vogntoget for godt. Brødrene startet bokstavelig talt med fire tomme hender, men de hadde tro på prosjektet. De så mulighetene og har i så måte arvet mange av farens egenskaper, som var en meget framsynt herremann.

Hardt Arbeid

Sommersesongen er kort på 70 grader Nord, og guttene lette tidlig etter muligheter for å øke aktiviteten ut over de tre travle sommer månedene. Svaret lå en halv time unna. Hans Ulrik hadde allerede tatt turister med inn i vintereventyret på Finnmarksvidda med innleide snøscootere på slutten av 1980-tallet. I dag står vinterturistene for 70 prosent av aktiviteten i selskapet, men suksess kommer ikke av seg sjøl. Det har vært – og er fortsatt, beinhardt arbeid.

Vintereventyret

Sorrisniva ligger ved porten til den storslåtte Finnmarksvidda. En iskald vinterdag er det bare småvokst fjellbjørk dekket av rimfrost som bryter monotonien i dette øde, men uendelig vakre landskapet.

Mennesker blir små i disse omgivelsene, og vidda kan være lunefull og nådeløs mot både to- og firebeinte. Hans Ulrik og Tor Kjetil er imidlertid fjellvante folk, som aldri tar unødige sjanser. Dessuten er naturligvis turfolket utstyrt med skikkelig vinterutstyr og gode og varme klær, som er en absolutt nødvendighet på Finnmarksvidda.

Snøscootersafari er fart og spenning. I Sorrisniva kan man være med på dags-turer til lavvoleiren ved Sautso, eller på lengre turer over vidda med overnatting på fjellstuer som i gamle dager var lune krypinn for forende folk. Allerede den første vinteren kjøpte brødrene 10 snøscootere, i dag har de et sekstitalfs fartsdoninger i stallen. Bedriften er fastlandets desidert største aktør på snøscootersafari, men det er også en helhet over konseptet deres som vel ingen andre her til lands kan matche. Selv blaserte turister som har sett det meste, som har besøkt eksotiske reisemål i øst og vest er imponert etter en fartsfylt dag på vidda, etterfulgt av



et herremåltid i Laksestua, en avslappende time eller to i badestampen under et gnistrende nordlys og overnatting i ishotellet.

Solid bedrift

Brødrene Wisløff har siden starten investert 45 millioner kroner. Laksestua og servicebygg med sanitær-anlegg, kontor og kjøkken var det første store prosjektet, og ble ferdigstilt til St. Hans i 1992. Utfordringen har hele tiden vært å utvikle bedriften, finne løsninger og pønse ut nye ideer.

De har sydd sammen en opplevelses-pakke som er unik, og brødrene er raske med å understreke at de trolig ikke hadde lyktes i samme grad uten dyktige ansatte. Sorrisniva har i dag ni og et halvt årsverk. Ved større selskaper i Laksestua og ikke minst i de hektiske ukene når ishotellet skal bygges leier de inn ekstrahjelp.

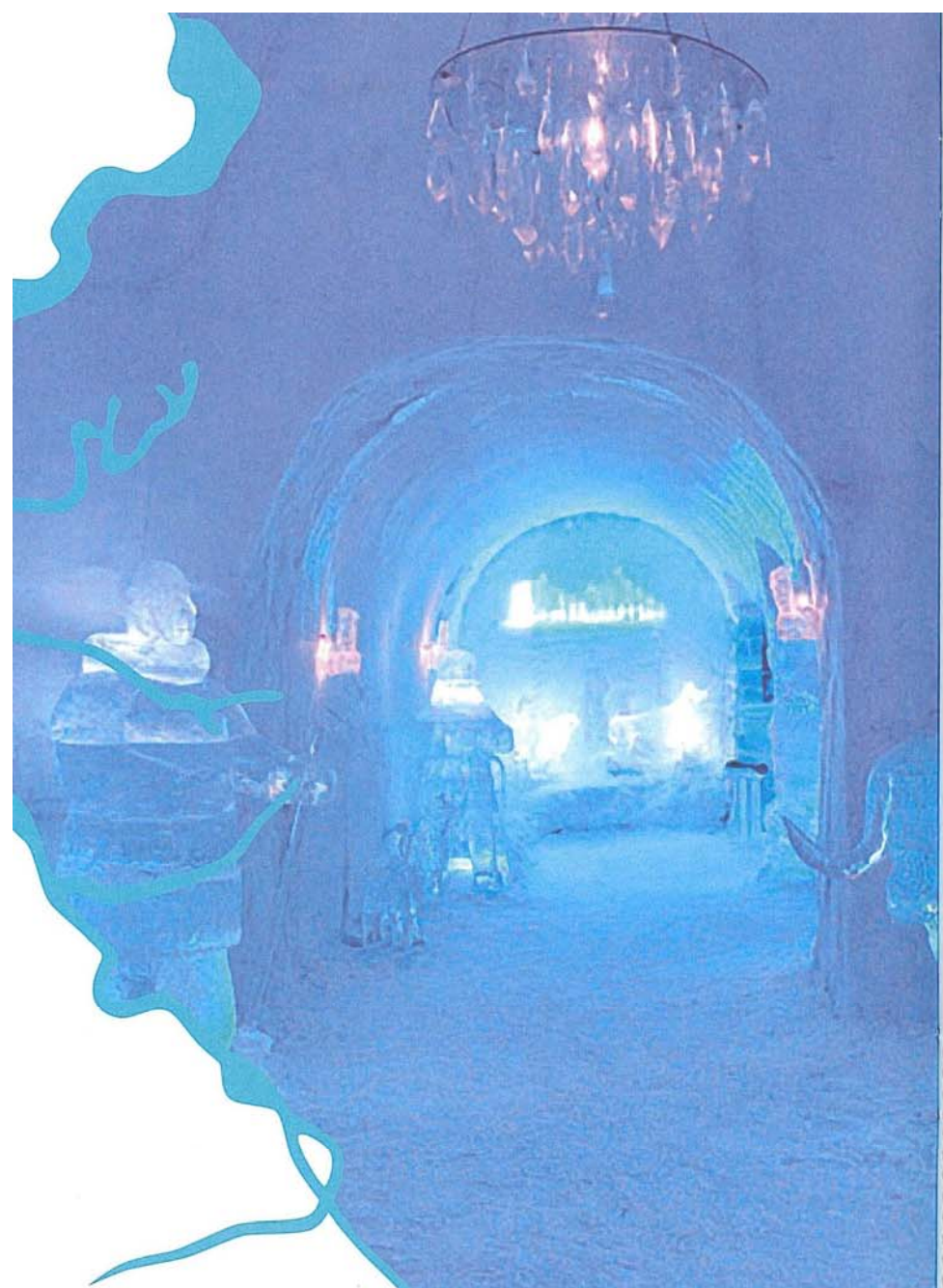
Sorrisniva er – som alle andre i denne bransjen, avhengig av utviklingen i turistnæringa, men de har vært flinke med å markedsføre seg, de har gode samarbeidspartnere og de har ikke minst et eksotisk og etterspurt produkt. Det norske markedet er det viktigste for bedriften, men utlandet har for lengst oppdaget det lille reiselivsselskapet og spesielt i England er interessen stor.

Sist høst benket 6 millioner engelskmenn seg foran TV-en for å se et BBC program hvor Alta Igloo Hotel fikk behørig oppmerksomhet, og gratis-reklame verdt millioner av kroner.

Nordkapp er rimeligvis den største cruiseskipdestinasjon i nord, men Alta har fått mer enn en fot innenfor dette markedet de siste årene og denne vinteren kommer de første vintercruiseturistene til Nordlysbyen. I slutten av mars ankrer Saga Ruby opp i Alta med rundt 600 passasjerer. Alta Igloo Hotel blir nevnt som et av cruisets høydepunkter og er allerede fullbooket under oppholdet. At de samtidig har en lang venteliste med eventyrlystne engelskmenn som vil overnatte i ishotellet, forteller bare at Hans Ulrik og Tor Kjetil har gjort tingene riktig.

De har kommet langt siden faren putret oppover Altaelva med en håndfull passasjerer og en 52 HK påhengsmotor for mer enn en mannsalder siden. Sorrisniva omsetter for rundt 10 millioner kroner i året og brødrene har plassert Alta ettertrykkelig på det internasjonale turistkartet.





FROSSEN FORGJENGELIGHET

FROZEN VANITY

It is now ten years since the company launched the idea of a hotel built solely of ice and snow, and by now the public expects a new one every year. Work generally starts around New Year, and takes around five weeks. A balloon is pressurised, covered with snow and watered to make the igloo common rooms. Having grown from its six-bedroom beginnings, the hotel now has 30 bedrooms, a sitting-room, a bar, a bridal suite and even a chapel approved for weddings. Ice sculptures are everywhere. It is lit by fibreoptics and candles and the temperature stays between minus 4 and minus 7, whatever the weather outdoors; the sleeping-bags are rated for minus 30 and you sit on reindeer hides. And then, every spring, the whole hotel melts and runs into the Alta River.

Igloo Hotellet imponerer og forundrer nysgjerrige turister og forventningsfulle overnattingsgjester. Ishotellet er en eventyrverden av snø og is. I jubileumsåret har kreative ildsjeler skapt et nytt mesterverk ved bredden av den islagte og majestetiske Altaelva.

Det er 10 år siden gründerne Hans Ulrik og Tor Kjetil Wisløff lanserte ideen om å bygge et hotell utelukkende av is og snø, som en del av opplevelsesstilbudet til bedriften. I dag forventer publikum at Igloo Hotellet fornyer seg hvert år, og brødrene tar gjerne utfordringen.

Grovarbeidet

Vanligvis starter arbeidslaget byggingen av ishotellet rundt nyttår, og det meste av desember går med til forberedelser. Det tar vel fem uker å bygge det særegne hotellet. Så snart noen soverom og fellesrom er ferdige kan de første gjestene flytte inn, mens arbeidsstokken på 10-15 mann jobber på spreng med å ferdigstille hotellet.

De store igloene – fellesrommene, er åtte meter i omkrets og har en takhøyde på fire meter. Byggemetoden er forbausende enkel, men innebærer

samtidig masse hardt arbeid. En stor ballong fylles med luft og blir dekket av snø ved hjelp av snøfreser. Samtidig vannes konstruksjonen. Hele prosessen tar seks til åtte timer. Til én iglo går det med 500 kubikkmeter snø, eller sånn noenlunde 30 store tilhengerlass. Veggene er fra to meter tykke på bakkenivå til en drøy halvmeter på toppen. For at igloen ikke skal kollapse blir den stående natta over med luft i ballongen, slik at snøen herdes og blir solid. Deretter er det bare å ta motorsaga fatt, lage en åpning i den tykke vegg og gå i gang med neste iglo.

Siden det første ishotellet ble bygd i 2000 har brødrene opparbeidet en betydelig kompetanse på området, og de ser stadig etter løsninger som kan forbedre produktet og redusere byggetida. Nå sist har de for eksempel utviklet nye byggeformer som gjør det lettere å ferdigstille soverommene, men her holder de kortene tett til brystet. De ønsker ikke at potensielle konkurrenter skal snappe opp bedrifts hemmeligheter. Igloo Hotellet er ikke lenger det eneste ishotellet i Finnmark, men det er fortsatt verdens nordligste og Norges største.



Hotell i særklasse

Nordlysigloen – som var det første navnet på ishotellet, var et prøveprosjekt. Brødrene Wisløff likte ideen, men var fast bestemt på å skrinlegge hele greia etter fem år om ikke hotellet gikk med overskudd. Årlige byggekostnader er på en drøy halvmillion hver sesong, i tillegg til store investeringer i utstyr. Pila pekte etter hvert oppover og i 2006 tjente bedriften for første gang penger på prosjektet.

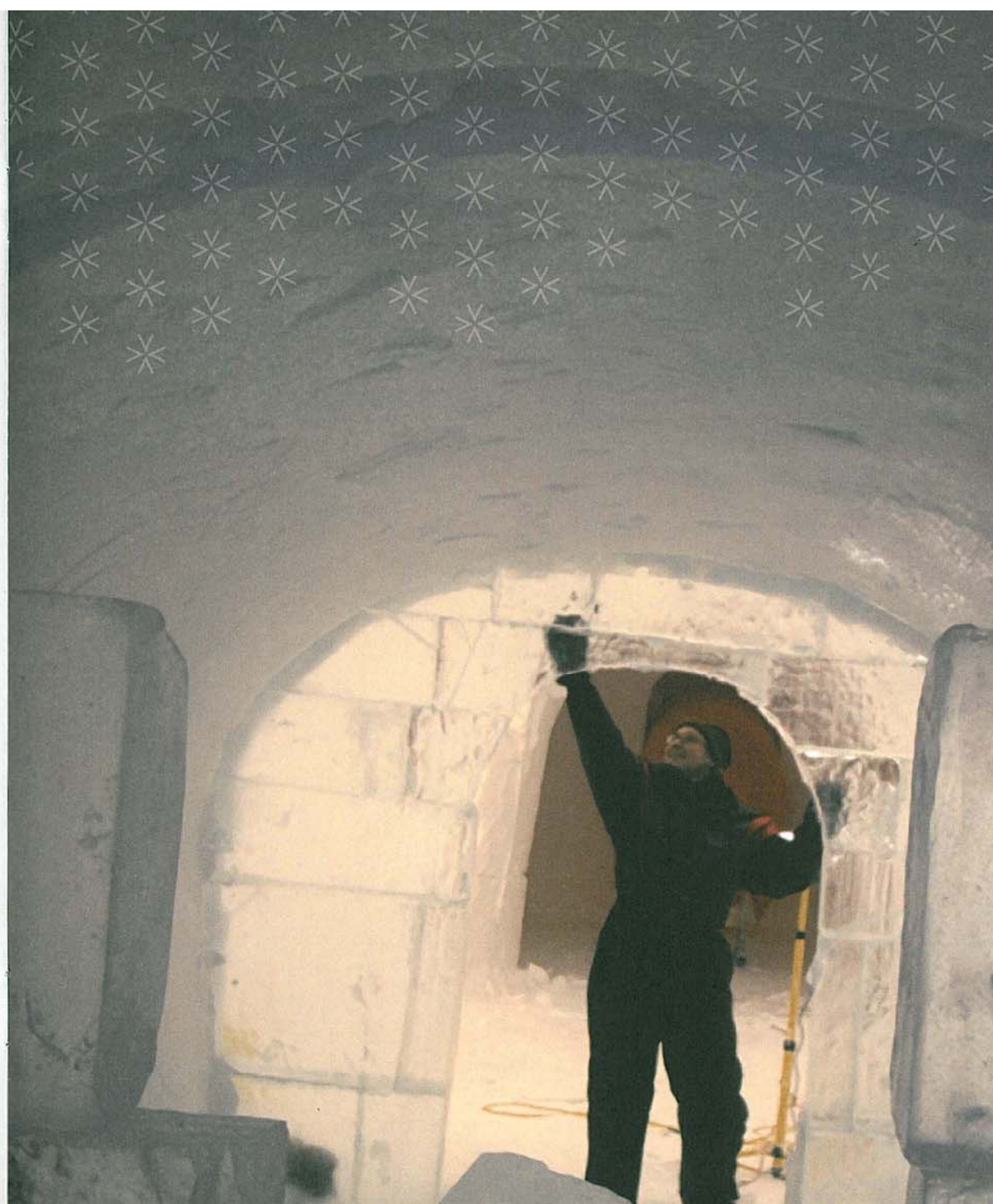
Fra en sped begynnelse i 2000, med bare seks doble soverom, kan de nå vise fram et praktbygg på 2000 kvadratmeter. Hotellet har 30 soverom med plass til 80 overnattingsgjester, peisestue og brudesuite. Bardisken i Isbaren er møysommelig satt sammen av store isblokker. De 5 siste årene har ishotellet også hatt et Iskapell. Det ble en øyeblikkelig suksess. I løpet av vinteren blir mellom 15-20 par smidd i Hymens lenker i det vakre kapellet, som er et stilfullt og annerledes alternativ og godkjent av biskopen i Nord-Hålogaland.

Rita og Jarle giftet seg i iskapellet i 2007 og var åpenbart strålende fornøyd med opplegget; Takk for lånet av brudesuiten! Vi hadde en alle tiders natt skrev de i gjesteboken.

Gjestebøkene er fulle av solskinns historier. 17. februar 2006 skriver David, Gill og Sophie fra England følgende; *The igloo may be cold but the welcome was the warmest we have had from any hotel ever! A magical place. Thank you for a great stay.*

Da Årets Reiselivsbedrift i Finnmark skulle kåres for første gang i 2003, var det vel kanskje ingen overraskelse at opplevelsesbedriften i Storelvdalen gikk av med seieren.

Juryen fastslo at bedriften med pågangsmot, kreativitet og et utmerket produkt har plassert Finnmark på øverste hylle blant opplevelsesdestinasjoner i Norden.





ISSKULPTURER

en japansk kokk som har bodd i Norge i mer enn 25 år. I Japan er iskunst kultur og isskulpturfestivaler tradisjon, og mange som pusker i faget er gjerne kokker av yrke.

Magisk og vakkert

Fiberoptisk lys som ikke avgir varme og flakkende stearinlys skaper en trolsk og lun stemning i ishotellet. Vinterdagene kan være bitende kalde i dalføret, men temperaturen inni i hotellet ligger konstant på minus 4 til minus 7 grader selv om kvikksølvet kryper under 20-grader streken utendørs. Soveposer som tåler minus 30 grader, varmt ullundertøy og myke reinskinn sørger for at ingen som overnatter i ishotellet fryser.

Vakre isskulpturer pryder interiøret. Knut Sakse Kjeldsberg og Johnny Trasti, de to iskunstnerne som har laget de flotte figurene, har ganske så forskjellige bakgrunner.

Knut er pensjonert militærmann og selvlært iskunstner. Han tegner og maler, stopper ut dyr og har helt siden guttedagene og med bestefaren som god læremester, drevet med treskjæring. Overgangen til å jobbe med is var derfor ikke spesielt vanskelig. Is er et dødtmateriale og lettere å arbeide med enn tre.

Johnny er utdannet kokk og ansatt i Sorrisniva. Han har lært seg iskunst av sin gode venn og kollega Inage Masaru,

Altaelva renner like forbi ishotellet, men isen her kan ikke brukes. Rennende vann fører med seg grus og fargestoffer som setter seg i isen. Et lite gruskorn er faktisk nok til å ødelegge spesialutstyret som benyttes under arbeidet med isfigurene. Rundt 100 tonn krystallis er derfor fraktet til friluftsparken fra et lite islagt vann lenger oppe i dalen.

Arbeidet med isskulpturene er et møysommelig pirkarbeid, men Knut og Johnny har sans for detaljer. Til figurer av mennesker bruker Johnny ofte seg selv som modell, og Knut kan alt om anatomen til dyr som har naturlig tilhørighet i området.

Hver vinter har iskunstnerne begeistret turister og lokalbefolkning med et nytt tema, blant annet Altadalens ville dyr, samisk kultur og historie, norrøn mytologi og norske folkeeventyr.

I det tiende ishotellet i rekken vil det beste som har vært laget opp gjennom årene bli presentert, før hele sulamitten renner ut i den flomstore Altaelva utpå vårparten en gang.

ALTAELVA SOM TUMLEPLASS



Allerede på midten av 1960-tallet fraktet Ulrik Wisløff turister og laksefiskere på Altaelva. Alta Elvebåtservice var ingen økonomisk gullgrube for familien Wisløff, men businessen var på sett og vis starten på turisteventyret i Storelvdalen.

THE ALTA RIVER AS PLAYGROUND

The Alta River offers some of Norway's best salmon fishing, and as long ago as 1870 was rented out to the Duke of Roxburgh. Other lords and plutocrats followed. Nowadays the fishing is free from 1 June to Midsummer Night, after which lots are drawn for licenses. Salmon swim about 40 km up, but the fishing-spots where the river narrows into the majestic Sautso canyon are only accessible by boat. Whitewater demands expert boatmen; in the 1960s Ulrik Wisløff founded a river-boat business, helped by his sons Hans Ulrik and Tor Kjetil. The season begins on 1 June, after the snowmelt begins, and generally runs to 1 September. A round trip takes about three hours, with a meal on shore and good stories. Fishermen are a superstitious lot, and splash a certain rock with cognac for tight lines.

Altaelva er en av Norges beste lakselver, og har et godt rykte også i utlandet. På 1870-tallet ble elva leid ut til hertugen av Roxburgh. Siden har nye generasjoner lakselorder og andre rikfolk prøvd fiskelykken i elva, og latt seg fortrylle av den flotte naturen. Svenskekongen har vært her og vår egen konge er et rimelig fast innslag ved Altaelvas bredder.

Elva er naturligvis også tumleplass for kommunens egne innbyggere. For lidenskapelige laksefiskere henger et fiskekort i denne fantastiske elva høyt.

I fjor var mer enn 4000 mennesker med i trekningen, men mindre enn én fjerdedel kan pakke fiskeutstyr og snippsekk. Altaelva er uansett et populært utfartssted for byens befolkning når værgudene er i godlune, og en elvebåttur med dyktige guider er garantert en frisk opplevelse.

Arven etter faren

Hans Ulrik og Tor Kjetil Wisløff kjenner Altaelva ut og inn. De har hatt en utmerket læremester. Kunnskaper om elva går gjerne i arv fra far til sønn; hvor i elva lurte farlige kampesteiner, når er isen trygg. Allerede tidlig i tenårene var de med under laksefiske, som stakere og kjentmenn for blant andre rike amerikanere. På en fin sommerkveld er Altaelva rene, skjære idyllen, men elementene



kan være lumske både om sommeren og om vinteren. Wisløffgutta lærte tidlig å respektere elva og naturen rundt, men selv erfarne folk kan bli lurt. Tor Kjetil har kjent det på kroppen. Han var i begynnelsen av 20-årene da ulykken var ute. På tur over isen gikk han plutselig tvers gjennom i et felt med nålis, som er vanskelig å se og kort fortalt er råtten is som det ikke er feste i og som definitivt ikke tåler tyngden av et menneske. Heldigvis var faren i nærheten, og fikk han i sikkerhet.

Sommerstid er naturligvis elva det store trekkplasteret i Altadalføret. Sesongen starter 1. juni – da vannstanden normalt tillater trafikk på elva, og varer til 1. september. Samtidig starter laksesesongen. Fram til St. Hans er det fritt fiske, deretter tar de som har vært heldige i korttrekningen over. Dessuten dukker det i blant opp celebret besøk. Både Hans Ulrik og Tor Kjetil har staket og vært kjentmann for kong Harald.

Sorrisniva ligger sånn noenlunde 15 kilometer fra elvemunningen. Videre oppover mot majestetiske Sautso – Nord-Europas største canyon, blir dalen trangere og naturen villere. Vegetasjonen langs elvebreddene er frodig, dyre- og fuglelivet mangfoldig og de stupbratte fjellsidene langs elva er velegnet som hekkeplass for rovfugler.

Elvebåter

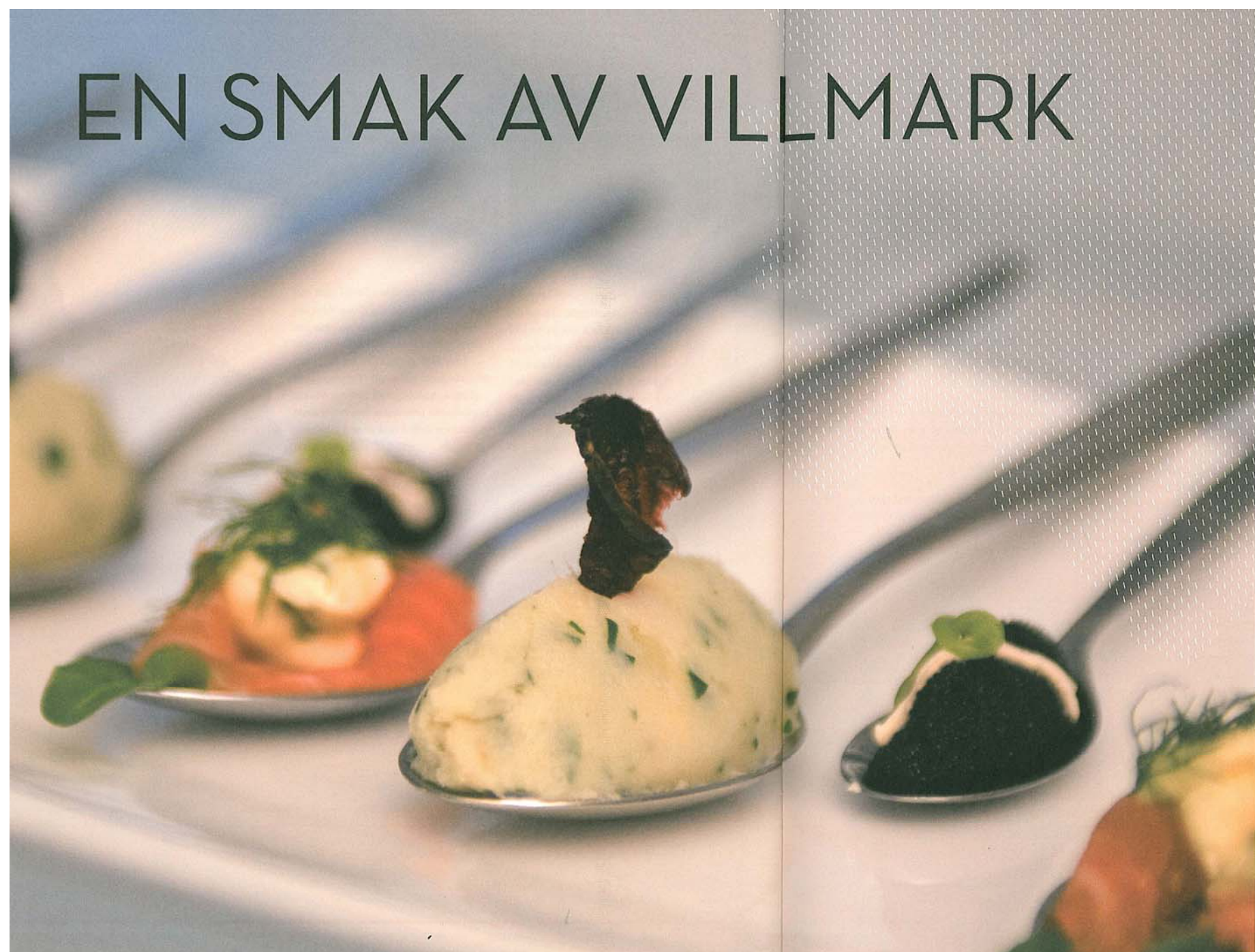
Altaelva er lakseførende i drøyt 40 kilometer. For å nå fiskeplassene lengst oppe i elva – for eksempel Mikkeli, Væhæniva og Gabo, er det eneste brukbare transportmiddelet elvebåt. Nå er det imidlertid ikke nødvendig å være lidenskapelig laksefisker for å oppleve denne vakre elva.

I Sorrisniva kan man være med på en feiende flott elvebåttur til Gabo, ofte med Hans Ulrik eller Tor Kjetil ved påhengsmotoren. Strykene i Phatakoski og Kilvo er en utfordring for urutinerte båtfolk, men brødrene vet nøyaktig hvor de skal manøvrere. Ved lav vannstand må båten trekkes forbi, mens en fjellvåk eller jaktfalk kanskje holder et vaksomt øye med guider og turister.

Turen opp og ned tar nærmere tre timer, et strandhugg i Gabo med en matbit og gode historier inkludert. Blant laksefiskere er det skikk og bruk å dynke landemerket Gabokjerringa med en skvett konjakk, for å være sikker på et godt fiske. Kall det gjerne overtro. En sølvblank Altalaks på 20 kilo er i alle fall virkelig nok.



EN SMAK AV VILLMARK



Sorrisniva ligger midt i et spennende matfat. Elva, vidda og fjorden byr på ypperlige råvarer. På kjøkkenet tryller kokk og iskunstner Johnny Trasti fra Kirkenes fram de lekreste retter.

Servert på sølvfat

Bordets gleder setter en ekstra spiss på oppholdet i Sorrisniva. Gjester fra fjern og nær – konfirmanter, brudepar, travle forretningsfolk eller vennegjenger, - alle nyter omgivelsene og Johnnys kokkekunst.

Ringene er på sett og vis sluttet for den joviale Kirkenesguten. På begynnelsen av 1980-tallet tok han kokke-utdanning i Alta. I 2006, etter 18 år i Oslo, blant annet som souschef på Grand Hotel og kjøkkensjef i Regjeringskvartalet, ville han tilbake til hjemfylket. Samtidig var brødrene Wisløff på jakt etter ny kjøkkensjef. Dermed fikk de Johnny, som de kjente godt til fra før, nærmest servert på et sølvfat.

Matkalenderen

Kjøkkensjef Johnny foretrekker lokale råvarer, og benytter seg i stor grad av de herligheter distriktet byr på. Som alle andre kokker følger han den såkalte Matkalenderen. Den henspiller på en tid da råvarene måtte benyttes når de var tilgjengelige, og den er rimeligvis sesongbetont. Januar til april er tid for fisk og skaldyr. Laks og lysere kjøtt er god sommermat, mens høsten er høysesong for lam og sau, elg- og reinsdyrkjøtt. På denne tida bugner også skogen av bær og sopp, og friske rotgrønnsaker som gulrøtter er herlig tilbehør.

A TASTE OF WILDERNESS

Sorrisniva is in the middle of Nature's larder; the river, the fjord and the plateau offer excellent raw materials for Johnny Trasti to magic into delicious dishes. Johnny is from Kirkenes, had a splendid career in the capital, but the Wisløff brothers headhunted him back to his roots. He follows the food calendar concept, whereby the materials are used when naturally available: fish and shellfish in deep winter, salmon and white meat in the summer, lamb, moose and reindeer in the autumn, together with the forest's bounty of berries and mushrooms. Everything comes from his own backyard. Johnny has two strings to his bow: he was trained by the Japanese in ice sculpture, where the art-form is practiced in hotels and restaurants.



Våren

– som kommer og går på et øyeblikk i vårt nordligste fylke, er liksom en mellomsesong i matveien. Da må Johnny ofte inngå kompromisser når han komponerer menyen, uten at det går utover kvaliteten. Johnny er fornøyd med at han aldri må langt av gårde for å hente matvarene han bruker. I Sorrisniva røykes laks og kjøtt, og han parterer selv slakt av rein, sau, elg og gris. Dessuten er de naturligvis selvforsynt med brød og kaker, og fra gårdene Tangen, Heggeli og Killi lenger nede i dalføret, får de poteter, urter og salater.

Vera – Hans Ulriks samboer, har gjort en formidabel innsats på kjøkkenet opp gjennom årene, og det er egentlig snakk om å videreutvikle de mattradisjoner hun har startet, forteller Johnny. Han er full av lovord om sin forgjenger.

Iskunstneren Johnny

Johnny var med sin læremester Inage Masaru da det første ishotellet ble bygd i år 2000. Siden har han vært her hver vinter. Johnny er definitivt ikke som skomakeren som ble ved sin lest. Han er en mester på kjøkkenet, men har også en stor del av æren for de vakre is-skulpturene som pryder ishotellene. I Japan, hvor iskunst er svære greier, er de fleste som pusker i faget gjerne

kokker av yrke. Det er ikke tilfeldig.

Finere, japanske restauranter har is-skulpturer som en del av dekorasjonen på sine koldtbord, og de store hotellene har et eget isverksted som er i bruk hele året.

Johnny har vært med herr Masaru til Sapporo. Han tilbrakte en måned i byen, jobbet på kjøkkenet om dagen og med iskunst om kvelden.

Som gjest i Sorrisniva kan du nyte godt av Johnnys mange talenter; med et reall herremåltid i Laksestua og blant vakre is-skulpturer i Igloo Hotel.

