

Referat

Studieresa Inderøy-Tautra 16-18 feb 2011

Område Nord-Trøndelag
Deltagare 12 personer varav 8 sv, 4 no
1 sv projektledare + 3 no del av resan

I mitten av februari åkte åtta personer från Sverige på en studieresa tillsammans med fyra norska deltagare för att titta på förädling och gårdsturism baserat på mathantverk.

Den Gyldne Omvei

Liv Elin är en av knappt 20 företag som tillsammans bildar Den Gyldne Omvei, DGO, en rutt på halvön Inderøy, väster om E6, mellan Stjørdal och Steinkjer. Samarbetet startade 1998 då de gav ut en gemensam broschyr första gången. Syftet var att få folk att svänga av E6 och besöka företagen. De ville bli starkare och mer synliga med hjälp av gemensam marknadsföring. Idag är de en förening och har en årsavgift på ca 6-8000 NOK. Dessutom söker de projektmedel för att driva föreningens verksamhet. De har satt upp flera kriterier för samarbetet. Man ska ha:

- Hög kvalitet, hög servicefaktor ha och trevlig omgivning.
- Förutsägbara öppettider.
- Mail och telefon som man svarar på.
- Egenproducerade varor.
- God skyltning och snygga skyltar.
- Gästtoalett och parkering för buss och bilar.

Utmaningar har varit att enas, att lägga tillräckligt med tid på samarbetet och att man har olika ambitionsnivå. Samarbetet har stärkts genom att de rekommenderar varandra vid förfrågningar, genom att de vuxit långsamt och tar hänsyn till varandra samt genom genomtänkt profilering på vägskyltar, hemsida och broschyr.



Gulburet

Ett gult häbre som fungerar som gårdsbutik var det första som Liv Elin och Arve byggde om på sin gård. Det fick ge namn till hela gården som idag innefattar mjölkgård, gårdsrestaurang, eget bröd, gårdsbutik och en karamellverkstad. De serverar rökt nötkött och korvar från eget kött som ett annat företag gör. De har utvidgat gården i långsamt tempo och har en relativt liten mjölk-ko besättning. Vi har inte velat ta stora lån och jag har tur som har en man som inte är intresserad av stora, nya traktorer, säger Liv Elin. Tack vare att vi sluppit sådana investeringar har jag kunnat utveckla den här verksamheten och sluppit arbeta utanför gården, fortsätter hon. På Gulburet tar de inspiration i lokal historien när de utvecklar. På 1800-talet hittades fynd från 1000-talet på gården, bland annat smycken. De gör menyer som har anknytning till olika epoker och en Inderöy-tallrik med mat från olika producenter. Grupperna som kommer är 15-25 pers men det går in 45 personer. På gården hyr de ut en lokal till en vävstuga, som båda vinner på att de attraherar kunder.

Citat:

Med så intressant och varierat arbete som vi har behöver vi inte så rik fritid. Vi får jobba med det vi skapat och vi får träffa en massa intressanta människor.



Öynaparken

Upp på toppen av ett litet berg ovanför orten Straumen ligger restaurangen Öynaparken. Här har grisbonden Frode Sakshaug med fru Kristine byggt en vikinga-inspirerad restaurang. Ett långhus som ett stolphus med torvtak och trä-inredning. För att kunna ta emot fler än en grupp byggdes restaurangen ut med en modernare del med panoramafönster och däremellan ett nyare restaurangkök. Frode berättar: Här uppifrån ser vi till 8 kommuner. Våra råvaror kommer till 90% från närområdet. Den Gyldne Omvei har betytt mycket för oss. Vi har öppet för drop in gäster från 1 april till slutet av oktober. År 2010 hade vi 15 000 gäster.



Gangstad Gardsysteri

1998 startade Astri Aasen och hennes man det första gårdsmejeriet i Norge hemma på Inderöy. Hennes föräldrar som hade drivit mjölkgård trodde inte att det var en bra idé, men de har visat på motsatsen. Astri besökte Jämtland och fick god inspiration och hjälp från Skärvången och från Rösta Mejeri. Astri började göra en sorts Vit caprin av komjölk och har sedan utökat sortimentet med blue-ost, salladsost, camembert och på senare år även egen glass. Under varumärket Gangstad Gardsysteri säljer hon även spekepölser,



marmelader och havrekex. De säljer allt direkt till butik, inte till grossist. De har aldrig arbetat aktivt med införsäljning utan företaget har vuxit i takt med att efterfrågan vuxit. Idag har de anställda i mejeriet, butiken och till glassen. De sköter försäljning och bokföring själva. Det kommer ca 80-100 turistbussar på en sommar.



Inderøy Gårdsbryggeri

Steinar Kvam är redan på väg att bygga ut. Steinar byggde ett 16 m2 gårdsbryggeri i ladan hos sin bror för några år sedan. Han hade tänkt att få 50% försörjning från gårdsbryggeriet, men redan i vår kan han gå in på 100% tjänst. Det har blivit mer grupper och ölprovningar än han först tänkte. Steinar brygger 10 sorter t ex porter, pale ale, stout, lager. Han har skaffat enkla maskiner för tappning och etikettering.



Berg Gård

Kummin är en profilväxt på Inderøy och det är en av grödorna som de odlar på Berg Gård. Men mest kända är de för att ha ett slakteri och charklokal inrymt på 4x8 m, skilt i tid. Jag fick ett lamm när jag fyllde 30 berättar Svein. Snart hade vi fler och när vi började sälja lamm till slakteriet fick vi 700 NOK för ett lamm. Nu när vi har egen slakt, styckning, förädling, butik och servering har värdet av ett lamm stigit till 8000 NOK. Men vi har vuxit långsamt. Idag har vi 60 st lamm och vi förbereder för 160 st, men vi vill fortsätta att hantera allt på gården. Det är viktigt att utveckla i eget tempo så man hinner ha ledigt ibland också.



Munkeby och Tautra

Efter Inderøy Gårdsbryggeri lämnade vi Inderøy och åkte till Munkeby utanför Levanger. Där finns ett nytt cistercienser kloster med fyra franska munkar som gör ost. De gör en halvfast rödkittost av opastöriserad mjölk i ett litet mejeri som de tyvärr inte tar emot grupper till. De har ett samarbete med en entreprenör i byn, Håkon Fiskvik. Håkon tog emot oss i ett härbre som också fungerade som grupp-logi för pilgrimsvandrare. Han bjöd på Munkebyosten, öl från Inderøy och hembakat bröd och kex.

Det sista besöket för resan var Klostergården på Tautra. En restaurang och kafé som har restaurangbryggeri. På Tautra finns ett nunnekloster som gör hudvårdsprodukter. På Klostergården fick vi åter god förplägnad med inspiration av historien och i samarbete med goda grannar.

