





JÄRVSÖ, TURISMEN OCH MATHANTVERKET

I JÄRVSÖ SJUDER DET AV ENGAGEMANG KRING BÅDE BESÖKSNÄRING OCH MATHANTVERK. HÄR STARTAR NYA FÖRETAG OCH ETABLERADE UTVECKLAS. SAMARBETENA ÄR MÅNGA OCH FÖRETAGARANDAN PÅTAGLIG. SATSNINGEN PÅ BESÖKSNÄRINGEN HAR DESSUTOM LETT TILL ATT INVÅNARANTALET I BYGDEN ÖKAT.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

På Järvsö Gårdsbageri i norra Hälsingland rullar Anna Bergenudd bullar vid bakbordet. När hon lyfter blicken och tittar ut genom de stora fönstren ser hon Ljusnan flyta fram. Hon ser berg och skogar. Här, i en gammal lanthandel i byn Skåstra, startade hon och hennes man Per Bergenudd Järvsö Gårdsbageri 2011.

– Vi bor på den vackraste platsen på jorden. Då ska väl våra sinnen och magar också erbjudas det bästa, säger Anna.

Järvsö Gårdsbageri har vuxit med café, catering och restaurang. Tre år efter starten tog de över driften av den så kallade Caffären som bygdens drottning Lill-Babs byggt upp i gården Lång-Hans. År 2017 köpte Anna och Per gården för att fortsätta utveckla sin egen verksamhet.

– Visionen har alltid varit att skapa bra mat av lokala råvaror. Hemma åt vi aldrig halvfabrikat och hela familjen hjälptes alltid åt. Vi syltade och saftade, bakade och lagade mat från grunden. Pappa fiskade och var älgjägare. Jag vill ta tillbaka gamla mattraditioner men också skapa nytt, förklarar Anna.

I dag är socker, vanilj och choklad i stort sett det enda av bageriets råvaror som inte kommer från Ljusdals kommun där Järvsö ligger. Sammanlagt används 16 ton mjöl per år. Mycket av det tas från Teve kvarn, ungefär en mil från bageriet.

– Varje måndag åker jag ner och dricker kaffe med mjölnaren och får



med mig några hundra kilo färskmalet mjöl, säger Per.

Nu har Järvsö Gårdsbageri sammanlagt sju årsanställda; fem fastanställda plus timanställda under sommarens högsäsong.

– Alla anställda bor i bygden, så vi bidrar också till inflyttningen, konstaterar Anna.

I tätorten Järvsö och de omkringliggande byarna bor bara runt 4 000 personer, men tack vare satsningen på besöksnäringen blir nu inte bara besökarna fler, utan även de bofasta.

– Målet är en levande bygd. Besöksnäringen ett verktyg för att uppåå det, säger Maja Frost, som är en av de anställda på Destination Järvsö.

Järvsö har flest turistbäddar i Gävleborgs län, om man räknar bort Gävle. Besökarna är ofta aktiva så

dana som åker skidor eller cyklar, men här finns även möjlighet att uppleva kultur och hantverk på Stenegård. Det går att se svenska vilda djur på Järvzoo, och från och med i sommar kommer det också gå att besöka den levande fäboden Svedbovalen, (se separat artikel). Destinationsbolaget har gjort en medveten satsning på att bygga upp varumärket Järvsö som består av fyra kommuner i norra Hälsingland.

– Destinationen och varumärket är större än orten, förklarar Maja Frost.

Järvsö har länge varit ett besöksmål. Maja och hennes kollegor ser 1897 är det viktigaste året i Järvsös historia, eftersom tågsträckan mellan Bollnäs och Järvsö invigdes 1 oktober det året. Som en direkt följd av det infördes telegraf 1880 och

1884 rikstelefon.

– Att tåget stannar mitt i vår destination varje dag året om, är vad som gör att vi kan vara med och driva en hållbarare kommunikation, säger Maja Frost.

Destination Järvsö AB bildades 2008. Då var huvuduppgiften att marknadsföra Järvsö och få tåg att stanna fler gånger. Idag driver destinationsbolaget turistbyrå, bokningsförmedling samt marknadsför och utvecklar destinationen.

Maten blir också allt viktigare för gästerna.

– Vi har sett en markant ökning de senaste åren. Gästerna ställer allt högre krav när det gäller maten och de undrar var saker kommer ifrån och vem som har tillverkat dem, säger Maja Frost.





*Jag väljer att se
andra företag som
kollegor. Det är vad
jag tror vi vinner
mest på allihop.*

*Det känns att
det finns ett
engagemang
och en önskan
om samarbete
här.*



Någon som kan vinna på det är ett av de nyare mathantverksföretagen i Järvsö, Gulo Gulo Charcuterie. Det drivs av Niklas Bonnevier som det senaste året gått Eldrimners yrkeshögskoleutbildning för mathantverkare med inriktning chark. Han startade företaget samtidigt som han gick utbildningen och kommer att starta charkuteriproduktion i sommar. Niklas har tidigare arbetat som designer med inriktning hållbar utveckling, och har till exempel designat en prisbelönt gunghäst. Han har också en bakgrund som ingenjör när han nu blir charkuterist. Att det blev mathantverk och charkuteri beror faktiskt till viss del på Eldrimner.

– Jag var med på en prova på-dag på Eldrimner där jag gjorde färskkorv. Jag hade aldrig ätit något så gott och kände att detta kunde vara rätt. Jag fick stöd av människor runt mig och här står jag nu med ett charkuteri i på en gård utanför Järvsö.

Han kommer först att satsa på att leverera till restauranger och butiker och att tillverka produkterna av så lokalt kött som det bara går. Starten av charkuteriet innebär också en flytt

hem till Hälsingland och en ytterligare ökning av invånarantalet i Järvsö.

– Jag känner mig inte riktigt hemma i storstaden och ser fram emot att testa att bo i en stuga i skogen i Järvsö ett tag.

Redan innan produktionen kommit i gång har han börjat knyta kontakter och han säger att han märker att Järvsö är ett mathantverksnav.

– Om man pratar med människor tycker jag att nästan alla pratar om mat, bättre mat och lokal mat. Jag tycker att det känns fantastiskt bra, särskilt här i Järvsö, säger Niklas, som redan har ett möte inplanerat med Anna på Järvsö Gårdsbageri.

– Det känns att det finns ett engagemang och en önskan om samarbete här, säger Niklas.

FRÅN DESTINATIONS BOLAGET är man noga med att betona partnerskapet och att alla ska göra saker tillsammans, eftersom gästerna sällan bryr sig om kommungränser, företagsnamn eller byråkratisk indelning.

– I Järvsö tycker jag alla är hjälpsamma. Jag väljer att se andra företag som kollegor. Det är vad jag tror vi

vinner mest på allihop, säger Anna.

På Järvsö Gårdsbageri jobbar man därför på att skaffa ett riktigt snyggt cykelställ, eftersom cyklingen är det senaste som destinationen arbetar för att utveckla. Allt från downhillcykling till så kallad fikacykling. Inom ramen för det senare ordnas i augusti Järvsö Gårdstramp där kopplingen mellan besökare och producenter görs tydlig.

– På Järvsö Gårdstramp cyklar du från gård till gård, ser fälten där maten växer och djuren betar. På gårdarna kan du träffa producenten, äta och dricka något gjort på färska lokala produkter, berättar Maja.

Under sommaren ordnas också en stor matfest i Järvsö. För tjugotredje året i rad arrangerar Järvsö LRF, lantbrukare och andra företag inom den gröna näringen Moläta på Stenegård. Där går det njuta av både musik och mat gjorda av mathantverkare och livsmedelsproducenter från Hälsingland.

– Det här är fina evenemang. Vi vill gärna se fler sådana, säger Maja Frost. //

