



VESTFOLD OG NORD-TRØNDELAG

Matturist i eget land

I Norge har vi rundt 1 500 lokalmat-produsenter som dyrker råvarer og produserer kvalitetsmat med kløkt og kjærlighet. Vi har besøkt seks av dem og lagt turen til Vestfold og Nord-Trøndelag. Bli med på en liten rundreise og få tips til årets sommerferie.





Nord-Trøndelag



INDERØYA Gangstad Gårdsysteri

Ligger på Inderøy
Produserer bl.a. Salatost,
Camembert og Karveost
Lager marmelader og
iskrem med 15 ulike smaker

Driver en rikholdig
gårdsbutikk, åpen hele året
Ostene selges bl.a. hos Spar
og Meny
Webside → ysteri.no

Ysteren

På Øvre Gangstad handler livet om tid og tålmodighet. Tid til kyrne. Tid til å yste den beste osten og lage den beste iskremen – og tid til å utvikle nye produkter.

Da Astrid Aasen og ektemannen Perry Frøysadal overtok hennes hjemgård i 1983, visste de lite om hva fremtiden ville bringe. Astrid var lærer og allergisk mot kyr. Perry var sivilingeniør og kunne lite om landbruk. Likevel endte de opp med å etablere landets første autoriserte gårdsysteri på kumelk og levere prisbelønnede oster til hele Norge.

Det har hele tiden vært melkeproduksjon på gården, men for å skape økt lønnsomhet og flere arbeidsplasser, skjønte Astrid at det måtte mer til enn melk. Hardt arbeid, store investeringer og kloke beslutninger har ført til at de i dag produserer 300 000 liter melk i året. Omtrent 160 000 liter går med for å lage 22 tonn ost og 15 tonn iskrem. De har 40 melkekyr og åtte ansatte.

Hele familien er i sving. Den ene sønnen overtar gården ved årsskiftet, den andre tar seg av it-driften. Datteren er i ferd med å utvikle et nytt produkt på gården – Kombucha. Det er en fermentert te med gode bakterier for tarmen og høyt innhold av antioksidanter – bra for immunforsvaret. Bestillingene strømmer på, og de har inngått avtale med Meny.

– Vi har vært kjempeheldige. Kundene og butikkene kommer til oss. Samarbeidet i Den Gyldne Omvei som involverer 20 bedrifter, har også vært en suksessfaktor, avslutter Astrid Aasen.



Den Gyldne Omvei

Opplev Den Gyldne Omvei, en anbefalt reiserute med gårdsutsalg, butikker, restauranter og aktiviteter som gir deg ekte, hjemmelagde opplevelser. → dgo.no



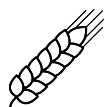
– Restvarer fra en bedrift kan bli til gull i en annen. Vi lager en himmelsk god iskrem med brunet sukker fra skjenningsproduksjonen til Røra Bakeri.

Bakeren

Røra Bakeri er et lite kvalitetsbakeri i Inderøy. Hovedproduktet er skjenning – en søt delikatesse og nydelig smaksforsterker.

Skjenning har beviselig blitt produsert i over 250 år. – Det er et tradisjonsrikt, eksklusivt og delikat festflatbrød, med opprinnelse i Innherred. Skjenning blir gjerne knyttet til Sodd – festmat i glede og sorg, men det egner seg også utmerket til annen salt mat, særlig spekemat, sier daglig leder Frode Neergård.

Hos Røra Bakeri er det kvalitet i alle ledd. Havremelet de bruker, dyrkes på gården og males i egen mølle. I 2006 fikk skjenningen «Beskyttet opprinnelsesbetegnelse». – Det betyr at den blir laget etter gamle oppskrifter, akkurat som i gamle dager, sier Frode Neergård.



INDERØYA
Røra
Bakeri AS

Etablert i 1993, etter mange år med mangel på skjenning i markedet
Flatbrødene selges bl.a. på Meny og Spar

Medlem av Inderøyamat:
→ inderoyamat.no
Webside
→ rora-bakeri.no



Husfrua

Spis godt og drøm søtt på Husfrua Gärdshotell på Inderøy, to kilometer fra Straumen.
→ husfrua.no

Slakteren

Med høy kvalitet og håndverksmessig fremstilling utvikler Inderøy Slakteri nisseprodukter som Inderøysodd, kjøttboller, farse og pølser.

Da Jonas Pedersen startet Inderøy Slakteri i 1938, var det med to tomme hender, en kniv og ett mål: foredle oppskriftene og kunnskapen til de lokale bygdekokkene til en best mulig smaksopplevelse. Soddkokingen ble satt i system og la grunnlaget for dagens Inderøysodd. – Sodd-oppskrifta vår er den samme som for generasjoner siden, og den er ufravikelig, sier daglig leder Håvard Gausen. Han er lidenskapelig opptatt av å ta vare på tradisjonsmat og bringe det ut til Norges land. Med butikker i hele landet er Norges-Gruppen et viktig ledd for oss.



INDERØYA
Inderøy
Slakteri

Drives av Jonas Pedersens fire barnebarn
Lager kjøttboller, stabbursmorr, Straumpølse, elgsalami, grove pølser og Inderøysodd

Holder til på Straumen
Produktene finnes i utvalgte KIWI- og Meny-butikker
Webside med soddkalkulator
→ inderoysoodd.no/soddkalkulator



Sov i en rorbu

Kom tett på de norske tradisjonene mens du ferierer i Trøndelag.
→ kystmuseetnorveg.no



Vi bruker kun norske råvarer av ypperste kvalitet, og alle som jobber med å foredle råvarene, er godt opplært i trønderske mattradisjoner.



Vestfold

Urte dyrkerne

Møt et ektepar som er lidenskapelig opptatt av bærekraftig gårdsdrift – og å være best på smak.

«Vi tror kvalitet kommer av hva vi lærer hver dag, og hvordan jorda forvaltes til det beste for kretsløpet.» Ordene tilhører Kristin og Bjørge som driver Skjærgaarden Gartneri på nittende året. Det var Kristins farfar som først drev gården, med korn og poteter. I dag er det smaksgrønnsaker som gjelder.

Drivkraften til ekteparet er et bærekraftig jordbruk. Hver dag jobber de for å skape et godt liv for mikroorganismene i jorda. – Når jordlivet er rikt, får vi friske motstandsdyktige planter og behovet for kjemisk plantevern blir mindre, sier Kristin. De jakter også på den optimale komposten. – Alt produksjonsavfallet på gården komposteres sammen med husdyrgjødsel og blir tilført jordene.

Hardt arbeid og samarbeid

I tillegg til arbeidet på egen gård deltar ekteparet i tre forskningsprosjekter og samarbeider med bønder i inn- og utland. De har flere ganger fått høre at de er rare. De lever godt med det stemplet, men det hender at døtrene synes det blir vel mye, særlig når det kommer til ferier, og foreldrene stort sett jakter på reisemål hvor de kan studere jord og kompost.

Kristin og Bjørge er klare på at gode resultater skapes i et samarbeid. – Med flinke folk på laget kan vi drive utvikling og produsere smaksrike grønnsaker av høy kvalitet i levende matjord.



ÅSGÅRDSTRAND

Skjærgaarden Gartneri

Drives av Kristin Stenersen og Bjørge Madsen

Ligger i Åsgårdstrand i Vestfold

Produserer skjærgaardsløk, vårløk og et stort utvalg av urter

Fremtidig produksjon skal være karbonnøytral

Selger varene gjennom blant annet Meny

Webside

→ skjaergaarden.no



– Lykken er å ta det første spadetaket på våren, se meitemarken og kjenne lukten av god jord, sier Kristin Stenersen.





Bli med på rundreisen!

 NorgesGruppen har egen kanal på YouTube.

→ [youtube.com](https://www.youtube.com)



Målet vårt er å produsere smaksrike grønnsaker av høy kvalitet, drive jordbruk, ikke jordforbruk, sier Kristin og Bjørge.



Munchs hjemby

Besøk Munchs hus og sov godt på Thon Hotel Åsgårdstrand.

→ munchshus@vestfoldmuseene.no



Fjærfine

Det startet med et spørsmål. Kan ikke norske bønder produsere like god and som de franske? Svaret var – klart vi kan!

Med det som utgangspunkt startet Aadne Søyland og fire yrkesbrødre «Gårdsand». Målet var ambisiøst – å bli kongerikets foretrukne leverandør av and og kylling av beste kvalitet. For å sikre andekvaliteten inngikk de samarbeid med én av verdens to ledende avlsfirmaer. Med spesialfôr fra lokal mølle, fokus på hygiene og dyrenes velferd har de oppnådd mer enn de drømte om. – Vi har vært litt gale, jobbet hardt og tenkt innovativt. Vi har skapt 45 arbeidsplasser og produkter vi er stolte av, sier Søyland og tilføyer: – Hos Gårdsand kombinerer vi ny teknologi med gammeldags yrkesstolthet.



REVETAL
Gårdsand

Drives av fem spesialister på fjærfe
Ligger på Linnestad i Re
Slakter 4000 ender og 13000 kyllinger hver uke

Gårdsand selges bl.a. hos Meny, Jacob's, Spar og KIWI

Webside
→ gaardsand.no



HILDE BRINGSLI



Verdens Ende

Ta turen til flotte Verdens Ende – helt på sydsiden av Tjøme – som er del av Færder nasjonalpark.
→ verdensendespiseriet.no



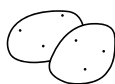
På foredlingsanlegget ved Linnestad i Re kommune er det lagt stor vekt på kvalitet, matsikkerhet og dyrevelferd. Trives kyllingene, trives Lina Bringsli som jobber der.

Lærelystne

Da salatsalget flatet ut, startet familiene Hoel og Bjertnæs utvikling av små delikatesspoteter.

– Potet er som vin. Smak og kvalitet avhenger av sort, klima, dyrkingsteknikk og jordsmonn. Med det gode klimaet på Nøtterøy lå alt til rette for å dyrke frem smaksrike delikatesspoteter, forteller Åsmund Bjertnæs.

– Vi kunne ikke noe om potet da vi startet for tre år siden, men studiereiser i inn- og utland har bidratt til kunnskap. I dag holder vi markedet med poteter cirka 10 måneder i året, og nye potetsorter utvikles. Målet vårt er å levere norske delikatesspoteter året rundt. Respekt, samarbeid og raushet utgjør verdigrunnet og er mye av nøkkelen til suksess, sammen med bøndenes ønske om å være med å utvikle norsk matkultur.



NØTTERØY
Bjertnæs & Hoel

Drives av familiene Hoel og Bjertnæs
Smidsrød gård, Nøtterøy
Produserer morene- og perlepotet, grønnsaker og salat

Potetene selges bl.a. på Meny og Spar
Fått midler fra Grofondet for å utvikle søtpotet
Webside → bogh.no



DEHISTORISKE.NO



Engø Gård

På vakre Engø Gård (Tjøme) kan du bo godt og spise utsøkt mat, deriblant morenepoteter.
→ engo.no



– Vi er fulle av lærelyst og vil fortsette å utvikle nye produkter for kvalitetsbevisste kunder, sier Åsmund Bjertnæs – her sammen med Henrik Raastad-Hoel (t.v.) og Lars Bjertnæs (t.h.).