

Kåring av Arets lokalmatgründer

Skaper verdier av naturens spiskammer



Blå gull: Pernille Veia og Gunnar Sagstuen skaper system, og næringsutvikling av den verdifulle store blåbærressursen som finnes der ute.



Blå gull: Far og bestefar pløyer jorden. Under står beviset for utvikling og en ny kultur.



Resursutnyttelse. Det er veldig mye mat i skogen, og det er vårt fokus, sier Pernille Veia.



– Jeg tror sankingen legger i oss, og vi vil inspirere folk til å plukke selv, sier Gunnar Sagstuen.

Rene, sunne bær fra skogen blir til skogsgrodd på glass. Syltetøygründerne på Røyland gård vil skape verdier av mat som ikke blir brukt.

Som et Scania Moria slot i innse i skoglandskapet Engesland, ligger Røyland gård, åpent og luftig til, med utsyn over fjene. Gråsteinene Gunnar Sagstuen og Pernille Veia er hovedstolpe oppstart av naturen, og spiskammeret som finnes rett utenfor dørene.

– Det er mat i verdensklasse i skogen her, både på smak og renet. Det å kunne sanke og haust fra den norske naturen er helt unikt. Det er ikke mange land som har det slik, sier Pernille.

Bærplukkerne er på vei til gården, og skjøttene rett etter å komme i gang med å fylle glassene med gelé og syltetøy. Det skal igjen plukkes syltetøy, sertes for fylling, og igjen nær som velkomne buradominanter, en renne med rips og lukter av granskudd om våren.

Artikkelen

Arets lokalmatgründer

- Konkurransen fokuserer på å finne den beste gründer innen lokalmat og entreprenørskap og er et samarbeid mellom Næringsdepartementet, Måne og Helsen.
- Blant de nominerte er det plukket ut seks finalister som presenteres i Nationen gjennom hele sommeren.
- Deretter kan folk stemme på sin favoritt fram til og med 9. september.
- Vinneren offentliggjøres på Dyrskål 14. september.

– Skogen er så mye mer enn bare tømmer, sier Gunnar.

Gjestegården

Røyland gård er en kjent destinasjon i distriktet for hvil, familieferie og framturen. Mange finner roen i landskapet, og musiker Helene Bøksle har skrevet flere av sine sanger her. Hele år de spille på lag med naturen.

– Det er et åpent og sunt landskap her som er godt å være i, sier Pernille.

De to netter i stuedøren i Be i Telemark på naturinngang. Begge elsker å gå på tur. De jobber sammen med en sommercamp for ungdom på gården her, som Gunnar laget for barnevernet. De ble gode kjente før de ble kjærester, og visst at de jobbet hos samme. De tok over gården fra hans foreldre i 2012, og nå er de blitt fem.

– Det sa seg litt selv av at det var i skulde være. Men vi tok ikke bare over en gård, det var t bygninger, en bedrift, fosterbarn, dyr og en Caravelle, sier Pernille.

Fordeltagerne, Mari og Frank Sagstuen, kom hit som unge og eventyryrte i 1979 fra en blokkflighet i Kristiansand, for å søke lykken på landet. Gunnar og søstrene vokste opp på gården, med mor og far som haustet bær og traktormann, og jakter på elg, hjort, eid og storfå.

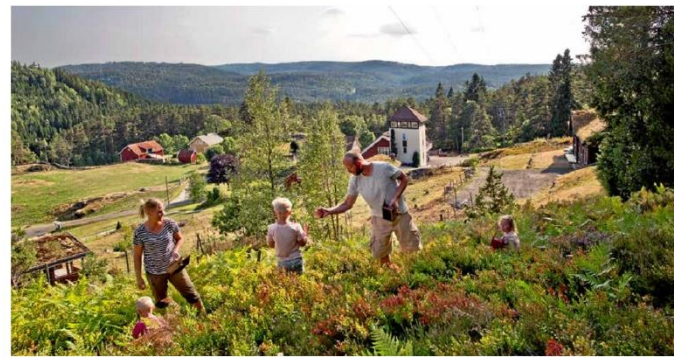
– Vi vil finne riktig balanse på alt fra konsistens, smak og til utseende. Det krever mye prøving og feiling, sier Pernille Veia.

Og glassene skal inneholde mest mulig bær, og ikke for mye sukker, for Pernille Veia liker ikke søte og lisette syltetøy, hun vil ha det friskt. Blåbær syltetøy er det 80 prosent blåbær, og kun 16,5 prosent sukker.

– Nå vil balansen oppskrifter med krydderier utelukket å få med smaksmengden. Kanell fremhever søtensaken veldig, og dermed kan jeg bruke mindre sukker, forteller hun.

Pernille Veia, blåbær

• Kåring av Arets lokalmatgründer



Familien på tur: Johanne (snart 9), Sigurd (7) og Anders (2,5) er ofte ute i naturen med mor og far, og de blir hendene avslører hvorfor spånet er tomt. F

▶ Noen år var det om lag 100 busstater årlig på plenen foran huset, som spalte signaturer inn til gården, elguppen. Men når det regnet havnet alle turistene inne i huset, og dermed ble det ganske livløs bygget om til gjestegård og konferansemer, med eget kunstgalleri.

Smak og balanse

Pernille er i dag hovedprosjekt på produksjonen på Kalkkøyet i årnet på den gamle livens, men med god hjelp av svigerinnen.

– Det er en veldig god sprit her på Sørlendet nå, med små og store bedrifter som sammen setter Sørlendet på markert, forteller Gunnar Sagstuen.

Han er også i gang med et sideprosjekt med store ambisjoner utover egen gård, med partnere fra ulike felt utenfor familien. I prosjektet Norwegianberries. Med ønske å kommersialisere bærplukking, lage distribusjon, marked og skape verdi på sunnmynde ressurser.

De vil bygge opp en organisasjon som skal reise, pakke og selge bær fra de norske skogene, og bruke ressursene fra jordbær og bringebær. En bonde i Amli kjøper et tonn jordbær på dynga fordi de er for modne. Dette må vi bruke, sier Gunnar.

Norwegianberries har fått kunder i Norge, og noen i Dubai, og ambisjoner om det amerikanske markedet ligger der. De starter med blåbær i år, til hi end-markedet, først fra de norske skogene.

– Folk vil ha rene, nærliggende mat. Og det blir jobben vår å forhandle at Norge er et område med ren natur, og har de mest nærliggende bærene med best smak, sier Gunnar.

Satser på syltetøyproduksjon

Røyland gård fikk Spesieltmerke fra Matmerk på tre av de gjeldende vintene, noe gründerne er veldig stolte av. De har blitt oppfordret til å søke Matmerk flere ganger, men ønsket å gjøre ting enda bedre først.

De jobbet lenge med å finne riktig design og profil, på emballasje og nettside, for det skulle være tradisjonsomt, men samtidig skulle det bære kvalitet. Og tilbakemeldinger fra folk nå, er slik de håpet på, forteller Pernille.

– Jeg liker å teste, og gjeller meg til produktene våre selger så godt at jeg kan drive med produktion utvikling, sier Pernille Veia.

I fjor laget ektepartene 14 000 glass med gelé og syltetøy i årnet på gården, og nå er ambisjonene skrudd opp til 90 000 glass 2019. En ny og bedre produksjonslinje skal nå gjøre alt mer effektivt.



Blå gull: Skogen er så mye mer enn bare tømmer, sier Gunnar Sagstuen.

Det produseres egentlig gelé og syltetøy hele året, men stor vekst gjorde at de gikk som for raskt. Nå trappes gjestegårdens komheten ned for å satse for fullt på syltetøy.

– Hvis vi vil noe med syltetøysventyret vårt, må vi bruke mer tid på det. Vi må gå 'all inn', sier Pernille.

Gründerliv på bygda

Engesland har blitt en utmerket næring for ikke folk til å flytte hit. Jeg håper vi kan skape flere arbeidsplasser for bygda, sier hun.

Fleire vinnerer har kjøpt seg til å bygda, med barn på samme alder, og det er en fin gjeng og god bygdeutvikling. Men en stor utfordring for Røyland gård som ligger et stykke ut av bygda er tilgang på inntekt. Den gamle inntektstjenesten er lagt ned, og de er nå blant landets få prosent som er uten dekning. Et helsebyrå for dem som driver en bedrift.

– Vi er jo jo nesten like viktig som vann og strøm. Det er synlig hva det er dette som skal være bygdeutviklingen for oss, sier Gunnar.

– For vi er egentlig bare styrer her i bygda. Det vil gjøre, kunne vi ikke gjort bedre et annet sted, vi er midt mellom trykkek og blåbær.

Og bærgründerne på Røyland gård vet å utnytte de gode tilværelsen som er rundt dem. For Pernille Veia og Gunnar Sagstuen er det viktig at andre tar etter.

– Hvis noen som har spist syltetøy vårt blir inspirert til å gå ut å plukke blåbær selv, da er vi helt midt i mål, sier Pernille.

Gunnar Sagstuen, gründer og partner i Norwegianberries

Blå gull: Gunnar Sagstuen, gründer og partner i Norwegianberries