

Har fått smaken på

■ Marché satsar på småskala mat frå Hemsedal

■ Ost, jogurt og flatbrød

Marché Norge har fått smaken på produkt frå Hemsedal. Jogurt og spekemat har vore å finne langs vegen frå før. I januar får du smake meir frå fjellbygda.

Line Sandvik

ls@hallingdolen.no

20 kokkar frå Marché-kjeda var i oktober og prøvesmakte produkt frå Hemsedal. Kokken Jørgen Kolderup på Fossheim kokkelerte fram lekre rettar med lokale råvarer slik at dei besøkande fekk sjå korleis produkta kan brukast og korleis ein kan servere dei. Slik vert det prosjektavtalar av. Produkta har vore gjennom smaks- og kvalitetstestar med svært gode resultat. Dei tyske smakskontrollørane i Marché er imponert over floraen og kvaliteten i småskala-produksjonen frå Hallingdal.

Jobbar seg opp att

Slike avtalar er viktige for småskalaproducentane. Det sørger for at produkta blir spreidd og marknadsført vidare. Hemsegarden AS i Hemsedal, som har eige økomeieri, jobbar seg sakte opp att etter ein knekk i distribusjon og sal av osten sin i 2007. Avtalen dei då hadde med Synnøve Finden vart avslutta. Leveranse av opp mot 50 tonn ost vart det med eitt heilt slutt på.

– Frå 50 tonn til null. Me måtte starte heilt på nytt, fortel ein av eigarane, Sverre Kirkebøen. 2008 vart året dei bygde seg opp att. No har Hemsegarden avtale med leveranse av skiva, lagra ost til bakerikjeda «Godt Brød» som har 11 utsal. Hemsedalsystemet leverer ost til pizaaene til «Lokale helter», samt ost til nokre daglegvarebutikkar og hotell. Hemsegarden har også levert ein god del jogurt til Marché ei tid no. Ein avtale med levering av seks tonn naturell jogurt til Scandic hotella kom i hamn i haust. Jogurten står på frukostbordet til Scandic-hotell over heile landet.

– Me håpar at dei snart vil ha osten vår på frukostbordet også, seier Ingunn Haugstad i Hemsegarden. Dei leverer no om lag 25 tonn ost årleg. Det er om lag halvparten av kva dei kan levere. Så håpet er fleire avtalar med storhushaldning og daglegvare.

– I mars og april skal me vere med på ein Ikea-kampanje. Då vil ein få tak i osten vår både i restauranten og i butikken der, fortel Haugstad.

God kvalitet

Det er den sveitsiske ystaren



Stolte: Dei er stolte av ystaren sin. Ingunn Haugstad i Hemsegarden og ystaren Fabian Widmer. (Foto: Sigmund Krøvel-Velle)

Fabian Widmer som lagar jogurten og Hemsegarden sin prislønte ost. På landsutstillingen for gardsost i år fekk ost frå Hemsegarden gullmedalje for andre gong. Dei fekk og ein sølvmedalje.

– Me er stolte av ystaren vår og stolte av osten vår. Me er heilt avhengige av kompetansen til ystaren. Ingen av oss bønder kan gjere den jobben. Prisane me får er eit kvalitetsbevis på at me gjer noko riktig, smiler Haugstad.

Det er distribusjonsfirmaet Engrosfrukt AS, som Eugen Johansen AS er ein del av, som sørger for at produkta blir distribuert.

Hemsegarden satsar på ysteri-

et sitt. Og jobbar mykje dugnad for å få hjula til å gå rundt.

– Me har full kontroll. Frå beite til butikk, legg Haugstad til. Førebels får ein kjøpt produkt hjå dei, men her er ingen gardsbutikk – enno. På sikt vil dei utnytte lokala sine betre, med servering og gardsbutikk.

Lokalt flatbrød

Ved Hemsedal flatbrødbakeri bakar dagleg leiar og ein av tre eigarar, Torgunn Huso, i lag med Inger Wøllo. Marché vil også ha flatbrød herifrå. Det er dei stolte av. Truleg skal flatbrødet brukast både i restauranten og i marknaden der ein kan kjøpe med seg varer heim.

– Me er åtte som har deltid-

jobb her. Nesten alle har jo gard ved sida av, fortel Huso. Tala er raude, og det blir ein del dugnadsarbeid, men det går sakte oppover. Dei leverer til forretningar og hotell i Hallingdal og til ei spesialforretning i Oslo.

– Og så var Øyvind Johansen hjå Eugen Johansen AS innom stølen i sommar. Me kom i prat, og no skal me levere flatbrød, rømmebrød og gofalelse til dei, smiler ho. Tidlegare har dei faktisk levert litt flatbrød til Marché på Lillehammer.

– Me knyter nettverk. Me veit me har gode varer, og me har kapasitet til å bake meir, seier ho Torgunn Huso.

Også Himmelspannet sine ostar skal bli å få langs landevegen.



Gullost: På landsutstillinga for gards Ekstra lagrede variant gullmedalje i månader.

Hemsedal

■ Imponert over kvaliteten



ost 2009 fekk Hemsedalsklassen lagra kvitost over åtte



Godt for magen: 30 kilo flatbrød bakar dei på ein bagedag hjå Hemsedal Flatbrødbakeri. Torgunn Huso og Inger Wøllo er i full gang. Dei lovar god smak for dei som vil prøve.



Best på smak: Mia og Magne Syversbråten lagar lokal mat som har fått fotfeste i marknaden.

- Artig at dei vel oss

Lokalt fanga fisk og kjøt er eksklusive råvarer på bordet.

Hemsedalsbedrifta Tamt & Vilt har levert kjøtt- og fiskeprodukt i fem år.

- Kurva går forsiktig oppover. Me er på rett veg, seier Mia Syversbråten som driv i lag med mannen sin Magne. Dei er spente på Marché og korleis varene deira blir teke imot.

- Me trur ikkje det blir ei kjempestor greie, men det er artig at dei er interessert i varene våre. Artig at det kjem ein restaurant til oss og er interessert, seier Mia Syversbråten.

Fordel å vere liten

Tamt & Vilt leverer til dei fleste butikkar i Hallingdal, samt noko på Rødberg og i Valdres. Og litt til storhushaldning i Hemsedal og på Geilo. I tillegg har dei catering med produkta sine. Og så kjem det ein del folk innom og handlar i lokala på Ulsåk i Hemsedal.

- Det er fordelen med å vere

liten. Det er enklare å tilpasse seg. Det er styrken vår, seier ho. Dei er ikkje interessert i å auke så mykje meir. Berre litt.

- Me har ikkje lyst til å bli så store. Me har tre årsverk her. Me har jobba mykje dugnad dei fyrste tre åra sjølvsagt, men er over kneiken og lever av dette no, seier ho og betener nokre kundar som er innom for å kjøpe rakfisk.

- Me lagar rakfisk av fjellaure. Mykje betre smak enn av fisk som blir mata, påpeiker ho.

Sesongvarer

Tamt & Vilt driv etter sesongen. Fiskar sjølv og skyt viltet sjølv. Mykje av kjøtet kjem frå dyr som har beita i bygda.

- Lokalmat er lokalmat. Det skulle ha vore ein Marché på Gol, tykkjer Syversbråten. Ho likar tanken til Marché om at dei tek inn alternative matvarer og ikkje berre frå storproduksjon. I tillegg har dei ei leiing som er utdanna kokkar.

- Dei skal lage ein potetsalat med vårt kjøt. I tillegg noko fisk, salt lammekjøt, bacon og speke-mat, fortel ho.

Satsar på høg kvalitet

Hausten 2006 overtok Marché International Ltd 12 familierestaurantar og tre motell i Norge, som tidlegare er kjend som By the Way.

Marché Restaurants Norge er eit nytt fenomen, men det sveitsiske konseptet har 25 år bak seg. Dei har restaurantar ved over 100 jernbanestasjonar, motorvegar

og flyplassar i Sveits, Tyskland, Østerrike, Slovenia, Singapore, Malaysia, Korea og no altså også i Norge.

Suksessen skal vere basert på ferske råvarar og kvalitet. I tillegg til restaurant har dei også handleorg sett saman av lokal mat som endrar seg etter sesongen. Marché serverer kjøtt, fugl eller fisk, og så vel ein grønnsaker, salatar og anna tilbehør sjølv. På handleorget kan ein kjøpe med seg produkt som fell i smak.

- Blir nesten avhengig

Administrerande direktør i Marché Norge, Mads G. Johansson, fortel at Marché og produsentane i Hemsedal har gått saman om eit prosjekt.

- I januar skal restaurantane våre nytte produkta deira, fortel han. Marché Norge satsar på regional mat, og Johansson er spent på korleis bøndene vil marknadsføre produkta sine.

- Det er viktig at produsentane også er aktive, påpeiker han. Dei har lenge hatt økologisk jogurt frå

Hemsedal på menyen. Og også noko spekemat frå Tamt & Vilt.

- Jogurten har me brukt heile sommaren. Ein einestående smak. Det har forresten også rømmebrødet. Det blir ein nesten avhengig av. Me er ute etter det unike. Og mykje fann me i Hemsedal, seier han.