

Samhaldet har gjort oss sterkare



Margareth Tislevoll (t.v.), Oddvar de Fine og Sverre Sæterbø, her med sambuar Ingvild Eskeland, har funne kvarandre i eit samarbeid om lokalmat.

– Hadde det ikkje vore for Oddvar og Margareth, ville eg ikkje ha drive med gardsmat i dag, slår Sverre Sæterbø i Fitjar fast. Det var han som tok ringerunden og fekk dei andre med seg i eit lukkeleg matsamarbeid.

Oddvar de Fine har satsa på angus ammekyr, sau og mohairgeit, og har ein gard om lag fem km frå Sæterbø. Her driv Sverre Sæterbø med utegrisk, gris i større skala og angus ammekyr. Margareth er utdanna kokk og underviser på restaurant- og matfag og helse- og oppvekstfag på Fitjar vidaregåande skule og har vore med på å starta ei rad med ungdomsbedrifter.

Margareth har vore viktig for å få på plass eit felles produksjonskjøken i tråd med Mattilsynets reglar og forskrifter, og har kunnskap som dei tre har hatt stor nytte av under etableringa av Fitjar Gardsmat. Ho har gjennom mange år engasjert seg på området kortreist mat, og var ein krumtapp då Slow Food Sunnhordland vart stifta.

Det var Sverre som byrja å rulla ballen som seinare skulle bli Fitjar Gardsmat, fortel Oddvar. Dei to dreiv med kjøtproduksjon og selde kjøt i stort frå kvar sin gard. Så ringte han til Oddvar i håp om å få til eit samarbeid. Men dei to trong kunnskap om vidareforedling og regelverk for dette. Dermed fekk Margareth også ein telefon, og var ikkje vanskeleg å be.

I 2016 drog dei i gang Fitjar Gardsmat, og produksjonskjøkenet er i Kråko, i eit samarbeid med PS Bryggekafe. Her leiger dei kjøkenet 2 dagar per veke.



Her er Margareth Tislevoll i ferd med å gjera klar Fitjar skinke til Fitjarfestivalen.

Fitjar Gardsmat har faste utsal i blomebutikken på Fitjar og i PS Brygge kafè. Å utvida nedslagsfeltet er noko dei vil arbeida med framover. Dei er også å finna på Fitjarfestivalen og «Herifrå» på Leirvik.

Me møter dei tre i beitet på Sæterbø ein regnvêrsdag, der 18 utegrisar labbar rundt, lempar på stein og borar tryna ned i jorda, snusar og tygg. I driftsbygningen oppe på garden er det mellom 500-800 gris basert på tradisjonell drift. Ammekyrne er 30 i talet med stort og smått, men Sæterbø fryktar at han må slakta ned halve angusbuskapen på grunn av mangel på fôr.

Hos Oddvar de Fine går det per i dag 28 ammekyr av rasen angus. Han sel både kjøt og levande dyr. For han er det viktig å bruka minst mogleg kraftfôr og å la dyra får gå ute og pleia kulturlandskapet. Forutan 19 villsau har de Fine ein eksotisk ullprodusent som heiter mohairgeit. Ulla er krølla, har veldig fin fiber og er eit godt alternativ for den som ikkje toler saueull. Kona hans, Hilde Volden de Fine, sel produkt frå mohairgeita gjennom De Fine Gardsprodukt i kjellaren på garden.

Også Oddvar de Fine skriv under på at det har vore avgjerande for hans satsing på gardsmat at dei er tre som no dreg lasset ilag. Å kunne levera kortreiste produkt til lokalmarknaden gjer det endå meir meningsfylt å vera bonde. Margareth ser det som ein stor fordel for Fitjar Gardsmat å vera medlem i Matfatet Sunnhordland.

– Eg er ikkje i tvil om at dette er med på å styrka matproduksjon lokalt, fordi me gjennom matklynga får auga på kvarandre. Me lærer av kvarandre og gjer kvarandre gode. Det er stas å vera med i eit slikt fellesskap, smiler ho.



Spekepølse rett frå kjøkenet på Fitjar Gardsmat.

Fakta:

1. Målgruppe: Lokalmarknaden, festivalar og messer
2. Formål: Miljøvenleg gardsdrift, vidareforedling og lokalt sal av produkta
3. Etablert i 2016
4. Stad: Fitjar Gardsmat, Fitjar
5. Facebook/Instagram: <https://www.facebook.com/fitjargardsmat>,
<https://www.instagram.com/fitjargardsmat/?hl=en>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik
Publisert: 10.september 2018