



**Grønne
gründere**

Å gå egne veier betyr ikke at du må gjøre alt selv. – Vi tok inn kompetanse på områder vi ikke kunne, og satset på god design tidlig. Design er avgjørende, vi så fort gode effekter av det. Hadde vi ikke satt bort noen oppgaver for å komme fremover med driften, ville dette blitt en veldig dyr hobby, forteller gründerparet.

Livnærer seg på skogens bær

Pernille Svea og Gunnar Sagstuen har skapt et godt gründereventyr av ville bær. Nå høster produktene deres suksess i butikkene.

Vi dyrker ikke, vi høster. Skogen er et utnyttet matfat som det i liten grad legges vekt på når det snakkes om «det grønne skiftet». Bær-sanking nevnes ofte i en romantisk sammenheng, men ikke når det kommer til næring. Det ville vi gjøre noe med, sier Gunnar Sagstuen, som driver Røyland Gård med sin kone Pernille Veia. De er blant nærmere 650 lokalmatprodusenter som i dag er representert i Norges-Gruppens kjeder.

FAKTA

Røyland Gård

- Ligger i bygda Engesland i Birkenes kommune, omtrent en times kjøretur fra Kristiansand.
- Eid av familien Sagstuen siden 1979. Drives nå av Pernille Veia og Gunnar Sagstuen.
- Utover syltetøyproduksjonen tilbys det overnatting og flere aktiviteter.
- Det blir ikke brukt konserveringsmidler i produktene, og det brukes kun rørsukker. Alt er økologisk, og hovedingrediensene kommer rett fra skogen.
- Utvalgte produkter fra Røyland Gård får du i alle MENY-butikker samt flere delikatessebutikker.



Et hav av muligheter

I naturområdene rundt Røyland Gård i Engesland er bær-sankingen i gang for fullt. Her håndplukkes alle hovedingrediensene; ville blåbær, tyttebær, krekling, rips og granskudd, som ender opp i syltetøy, saft, gelé og gløgg som paret lager selv på gårdens kjøkken. Etter hvert har også innleide hender blitt satt i sving, for etterspørselen hos vinnerne av Årets lokalmatgründere 2018 har for lengst vokst seg større enn hva et tospann kan klare. Røyland Gård har blitt et eksempel på hvordan gjøre utmarksressurser til et levebrød, og skape nye arbeidsplasser i bygde-Norge.

– Det er mulig å livnære seg på skogens grøde. Vi er en bærekraftig bedrift i utvikling, sier Sagstuen.

– Vi bor midt i matfatet, og har et hav av muligheter for å levere norske, usprøytede kvalitetsprodukter. Fokuset i markedet viser at nordmenn ønsker produkter med norske, ville bær. Vi ser muligheter for å levere mer, nå som kundene også er mer bevisste på hvor ren matproduksjon vi har i Norge sammenlignet med andre steder, sier Pernille Veia.

Bærekraft er god business

I 2012 byttet ekteparet ut tilværelsen som henholdsvis hundekjører på viddene i Finnmark og leder i Forsvaret, med gårdslivet i Agder. Da de tok over Gunnars familie-gård satte de seg et mål om å få skogens spiskammer på agendaen. Og tiden har vist at det å utnytte norske råvarer på en bærekraftig måte treffer markedet godt. Røyland Gård har vokst raskere enn de hadde regnet med og omsetter i dag for rundt 2,5 millioner kroner i året på bærproduksjon og andre aktiviteter. De ser lyst på fremtiden. I samarbeid med Dyreparken i Kristiansand lager de blåbær-

Noen av produktene fra Røyland Gård



Krekling og tyttebær



Eple med granskudd



Krydret tyttebær

>

- Det å drive med lokalprodusert mat er beinhardt arbeid, og det er til syvende og sist forbrukeren som avgjør om et produkt selger eller ikke. I butikkhyllen må varen være fristende nok til at den havner i handlekurven.

Eivind Haalien / Ansvarlig for lokalmat og spesialiteter i NorgesGruppen

syltetøyet til Hakkebakkeskogens Bamsefar. Og i høst gikk den første pallen med blåbærsyltetøy til Kina, etter at interessen også har meldt seg fra den andre siden av kloden.

- De vil ha norske produkter laget på en norsk måte. Dette er kjempespennende for oss, og en fin mulighet til å lære noe nytt, sier Sagstuen.

Tøft å være kompromissløs

Det som startet med et lite maskineri har vokst i takt med etterspørselen. Investeringen i et kokekar på 300 liter gjør at de nå kan møte en økende etterspørsel etter syltetøy med mindre sukker, laget på ville bær.

- Men om vi vokser oss dobbelt så store? Ja, da må vi tenke produksjonsbygg, sier Veia, og legger til at det likevel ikke er den største utfordringen. Det tøffeste er å alltid være kompromissløse når det kommer til kvalitet.

- Det betyr at vi kun benytter norske råvarer og at pro-

duktene er hjemmelaget her på Røyland, av oss. Deretter er utfordringen å skape forståelse for verdien av produktet, håndverket og alt som ligger bak; at kostnaden gjenspeiler at våre produkter består av håndplukkede, ville norske bær og at plukkerne også skal få riktig lønn.

Beliggenheten gjør det heller ikke alltid like enkelt. Gården ligger langt fra allfarvei og har en 200 meter bratt gårdsvei hvor lastebiler ikke kommer opp om vinteren. Da må paret selv kjøre produktene ned til veien med traktor, samt hente emballasje og andre varer opp selv. Og det å være en liten bedrift kan være en utfordring i seg selv.

- Vi skulle helst hatt mer kunnskap om både markeds-kommunikasjon, salg, økonomi og IT. Det hender at vi har følt på at vi har vært alene. Det er ikke mye lokalmatproduksjon akkurat i vårt hjørne, men når vi utvider horisonten, er vi en del av lokalmatfamilien i hele Norge. Det å komme seg litt rundt og møte andre produsenter er utrolig viktig, sier Sagstuen. ●



Tid for gløgg!

Gløggen fra Røyland Gård er basert på tyttebær og epler. Sammen med Farris blir det en god alkoholfri drikk. Gløggen kan også brukes som krydder og smaksetter i brune sauser, eller i rød saus til riskremen i jula.



Eplegelé med granskudd

Lukten av barskog. Et eple du plukker selv. Sødme og friskhet. Alt dette i ett glass. Eple med granskudd passer godt til blåskimmelost eller som tilbehør til lam, vilt eller fisk.

MENY-lauget

er MENYs egne kokker og eksperter som leter, lukter og smaker seg frem til særegne lokale matskatter i hele Norge.

ASK Gård ble «Årets matskatt 2019» og vant Matskattstipendet på 350.000 kroner for satsingen på økologisk spekemat.

Ostebygda ble «Årets lokalmatgründer 2019»

Det er et fellesskap av åtte melk- og osteprodusenter i Hol, Hallingdal. De har også fått internasjonal oppmerksomhet for sine oster, etter å ha vunnet flere medaljer i VM i ost.