



© Anders Brannaas

## GAPE etter sau

Gastronom • Agronom • Professor • Entreprenør

### **kjærleik til sau | inspirasjon | rådgeving foredling**

Velkomen til inspirasjon- og fagsamling om sau. Næringsutvikling på garden utover tradisjonell råvareproduksjon. For deg som bedriftseigar, drivar og som er i gong eller på idèstadiet til foredling. Utfordringane frå A til Å. Samlinga vert fylgt opp med studietur til Trøndelag vinteren 2015.

<b>Stad:</b>	<b>BERGEN</b>
<b>Måndag 3.11.</b>	Kl. 13:45 Oppmøte i busslomme v/Blomsterpaviljongen, Strømggt. 8A (Bystasjonen).
<b>Tysdag 4.11.</b>	Kl. 16:00 Avsluttast på Augustin Hotel.
<b>Prisar:</b>	Dag 1 kr 450,-. Dag 2 kr 445,-. Evt. overnatting, enkelt kr 895,- og dobbelt kr 1 095,-.
<b>Til/frå Bergen:</b>	Samlinga er lagt opp slik at ein enkelt skal kunne ta rutebåt/buss.
<b>For meir info, kontakt:</b>	Aud Slettehaug, tlf. 473 75 739, aud.slettehaug@sfj.no Marit Hjortung, tlf. 906 19 592, marit.hjortung@fylkesmannen.no
<b>Påmeldingsfrist:</b>	Måndag 27. oktober.



© Anders Braanaas

# GAPE etter sau

Gastronom • Agronom • Professor • Entreprenør

## MÅNDAG 3. NOVEMBER: STRILALAM OG RESTAURANT1877

- 13:45 **Oppmøte** i busslovmen v/Blomsterpaviljongen. Avreise kl. 14:10.
- 15:00 **Orientering og omvising på STRILALAM.** Slakteri, foredling og sal frå A til Å, strategi for sal ved Strilalam og Vest Næringsråd.
- 17:00 **Avreise frå Strilalam,** retur til by'n. Restaurant1877 og/eller innsjekk på Augustin Hotel.
- 18:30 **Velkomst Restaurant1877.** Magnhild Dyrdal, pøsemaking gjennom generasjonar, mjølkesyregjæring av kjøtt. **Smakeverkstad,** matoppleving i praksis, **Gunnar Nagell Dahl** og **Christer Økland** med fleire. Kystsauen, økoprisvinnar **Hilde Buer** og **Anders Braanaas.** Vi fann ei øy til oss og sauene våre.

## TYS DAG 4. NOVEMBER: FAGSAMLING PÅ AUGUSTIN

- 09:00 **Velkommen. Lokale matsystem – eit slakteri i kvar grend?** Ved matattaché Gunnar Nagell Dahl.
- 09:30 **Hjelp, eg har starta direktasal! Mi eiga bedrift, langflat i etablerargrøfta eller på solfylt bergknaus og blått hav så langt auge ser.** Ved entreprenør Øystein Løvlie.

- 09:50 **Verdens beste sauekjøtt kjem frå Vestlandet og Bergen.** Ved gastronom Martin H. Inderhaug.
- 10:20 Kort pause., hente drikke
- 10:30 **Vilje, evne og mål for ekte, ærlig og god mat. Frå epleslang i Kolonihagen til to Michelin-stjerner på Grønland.** Ved entreprenør Jon-Frede Engdahl.
- 11:45 Lunsj
- 12:30 **Sauekjøtt like sunt som fisk. Korleis påverkar fôr fetttsyrene i kjøttet?** Ved professor Anna Haug.
- 13:30 **Panel for spørsmål så langt.**
- 14:15 Pause
- 14:30 **Produkt av sau utover kjøtt.** Ved Hilde Buer, bonde og Norsk Villsaulag.
- 15:00 **Forbrukeren i 2015 har vakna, kva er det eigentleg vi putter i oss? Mulegheiter for lokalmaten.** Ved agronom og journalist Siri Helle.
- 15:45 **Avslutning og oppsummering.**

*Med atterhald om endringar i programmet.*

FYLKESMANNEN  
I SOGN OG FJORDANE



Fylkesmannen i  
Hordaland



### Martin H. Inderhaug GASTRONOM

Norges første gastronom utdanna på Università degli studi di Scienze Gastronomiche i Pollenzo, Italia. Aktiv skribent og har veka oppsikt med sine kronikkar. Aktivi Slowfood Bergen og Slowfood youth. Martin har hatt oppdrag for Kompetansenavet Vest og hjelper oss å forstå kunnskap frå Italia.



### Siri Helle ØKOLOGISK AGRONOM OG JOURNALIST

Utdanna agronom i økologisk landbruk ved Sogn Jord- og Hagebruksskule. Ho har arbeidd som avløyser og gardsarbeider og har fast matspalte i avisa Dag og Tid. Bokaktuell med Handle Rett, lure val i ein matbransje full av juks, Samlaget 2014.



### Anna Haug PROFESSOR VED NMBU (TIDLEGARE UMB)

Har hovudfag og doktorgrad i ernæring frå Universitetet i Oslo. Tilsett ved NMBU sidan 1990, og har arbeidd med korleis næringsinnhaldet i landbruksprodukt kan påverkast. Særleg har ho arbeidd med korleis vi kan auke innhaldet av de lange omega-3 fetttsyrene i kyllingkjøtt, og også seleninnhaldet i kjøtt og jod i mjølk.



### Jon-Frede Engdahl ENTREPRENØR/GRÜNDER

Draumen om «den gode smaken» starta då Jon-Fredes søster gjekk på epleslang i kolonihagane i Tønsberg. Det var ikkje berre det at frukta var «forbuden», men den smakte verkeleg betre enn kjøpeplene frå Samvirkelaget. I dag er epleslang bytta ut med viten. Foredraget til Jon-Frede er oppskrifta på korleis følgje hjartet, iblanda kreativ vilje, kunnskap og evna til å gründe noko som er 100% unikt og reint. Oppskrifta kan overførast til alle bedrifter som ønskjer nytenking og vil omskape draumar til verkelegheit med enkle verktøy; Vilje, evne og mål. Jon-Frede er medeigar, konseptutviklar og ein av initiativtakarane bak MAAEMO, den økologiske gourmetrestauranten som har oppnådd å få to stjerner i Michelin-guiden.



### Magnhild Dyrdal NEDARVA KUNNSKAP

Magnhild har ført tradisjonen for mjølkesyregerjæra spekepølsar og metodar for speking vidare frå tidlegare generasjonar. Produksjonsmetodar som stod i fare for å gå i gløymeboka, men no har overlevd modernisering og fått anerkjent pølseteknikken som matskatt. Dei fleste kjenner Magnhild frå dokumentarfilmen «Folk ved fjorden».



### Øystein Løvlie ENTREPRENØR/GRÜNDER

Etablerte Godt Brød i 1995. Øystein bistår produsentar i besøksordnigna til Kompetansenavet Vest. Han er godkjend mentor i Connectordninga og har stor kjennskap til økologisk og lokal mat langs fjordane og elles i landet. Nettverk er viktig for alt ein skal føreta seg. Men korleis må ein tenkje som gründer, som sjef over eige sal og inntening. Blikk på dei små viktige nyansane ein ofte overser. Når butikken lagar bakeri i eit hjørne og sel frosenmat som nystekt, då må ein tenkje annleis om kva ein sjølv kallar seg og sitt virke – løysinga vart bakeverkstad. Øystein har økopris frå 2008 og er overtydd om at einaste farbar veg inn i framtida er økologisk mat.



### Hilde Buer KYSTBONDE

Hilde Buer og Anders Braanaas fekk i haust tildelt årets økopris frå Oikos (Økologisk Norge). Dei har i ei årrekke jobba med, og for, økologisk landbruk, samt at begge har vore inspiratorar og pådrivarar i det økologiske miljøet. Dei flytta til øya Værlandet frå Flora kommune hausten 2013, der boltrar dei 500 firbeinte seg på 6000 dekar utmark. Så då var det berre å slå seg ned der for kystbøndene også. Hilde har gitt ut Villsauboka og nyttar heile sauen. Lær meir om verdiskaping utover kjøtet.



### Gunnar Nagell Dahl MATATTACHÉ

Har sin spesialkompetanse innanfor kjøtt, slakteri og foredling. Kokken Gunnar har eit stort nettverk og hjertesaka er lokalmat og råvarer formidla på tallerkenen med ekte opplevingar. Han er i juryar som Ganefart, Det norske måltid eller på standen til Vestlandet på Grüne Woche. Gunnar er festivalsjef for Bergen Matfestival, Norge sin kanskje største lokalmatfestival, utstillingsvindaug og viktigaste mønstringa for den vestnorske lokalmarksatsinga dei siste 15 åra.



### Christer Økland KOKK

Måltidet måndag kveld får vi servert hos kjøkkensjef Christer Økland hos Restaurant1877. Gjensidig kunnskap og kjennskap mellom kokk og bonde, kjøkkensjef og råvareprodusent er ekstremt viktig. Visjon, ønske, behov og begeistring, alt skal formidlas fram til tallerkenen som vert servert. Vi får eit innblikk i korleis Christer tenkjer og prioriterer når han set samnen sin meny. Christer har søkt kunnskap hos dei beste restaurantane i verda som t.d. The Fat Duck og Noma.



### Strilalam

Strilalam BA vart stifta i oktober 2006, og er i dag eigd av seks gårdbrukarar. Strilalam er kortreist og lokalt foredla kjøtt frå Sotra og omegn. Det er kjøtt produsert med omtanke i alle ledd. Dei seks bøndene har ca. 375 vinterfora sau som representerar rasene norsk kvit, blæset, spæl og gamal norsk sau (villsau). [www.strilalam.no](http://www.strilalam.no)



### Kompetansenavet Vest

Kurs og kompetanse knytt til næringsmiddelproduksjon av lokalmat. Her skal du få påfyll og utvikling, kunne søkje hjelp til konkrete problemstillingar eller få henvising til aktuell kunnskap. Nokre av tenestene er gratis, andre med eigenbetaling. Navet dekkjer Hordaland og Sogn og Fjordane, i tillegg er det 4 andre nav fordelt på nord, midt, øst og sør. Marknadstenester hjå [www.matmerk.no](http://www.matmerk.no) er også ein del av kompetansenstilbodet til lokalmat produsentar i tillegg til FMLA og IN sine rådgivarar. Navet er lokalisert på Sogn Jord- og Hagebruksskule og tilbyr med anna kurs i ysting for heile landet. [www.kompetansenavet.no](http://www.kompetansenavet.no).

### Vest Næringsråd

Hausten 2012 starta Strilalam eit samarbeid med Vest Næringsråd om kundekontakt og fokus på marknadssegmentering. Vest Næringsråd bidrog med kompetanse og Strilalam var så lærevillige at resultatet vart næringsutviklingspris knappe to år seinare. Vest Næringsråd vil formidle korleis dei konkret bidrog med sitt nettverk i ein kritisk vekstfase for Strilalam. [www.vnr.no](http://www.vnr.no)