

# GULDKORN

*Smak på Østfold*

## Kommunesamling mat og landbruk i Mosseregionen - SAMMEN ER VI STERKE!

Guldkorn – smak på Østfold, kommuner i mosseregion, landbruks – og næringsavdelinger og bondelag inviterer bønder, foredlere og næringsmiddelindustrien til en dialogsamling. Tema er næringsutvikling i landbruket, fra ide til realitet, med forskjellige ideer, utgangspunkt og resultat.

Av erfaring vet vi at relasjoner bygges, ideer blir diskutert, samarbeid knyttes og nye produkter ser dagens lys. Kommunesamlingene er derfor viktige møteplasser for verdiskaping på tvers av fag – og produksjonsområder.

**Dag:** 27. nov.

**Sted:** Rygge Ungdomsskole

**Klokkeslett:** 17.30 – 21.00.



### PROGRAM:

17.30 – 17.45

Kaffe med lokale smaksprøver

Kaffe fra [Øst-Kaffekompani](#) i Fredrikstad

Drikke fra [Lundeby gård](#) og [Lippert drikke](#)

Blåbærgrøt fra [Den sorte Havre i Våler](#)

Is med blåbær og chili fra [Sterk Saus](#)

Rotgrønnsaker, frukt og bær fra Vold gård, Grønt pakkeri Øst, Hauger gård og [Dyre gård](#).

17.45 – 18.00

Velkommen – styreleder i [Guldkorn](#) og ordfører i Våler kommune Reidar Kaabbel

18.00 – 18.20

[Lundeby gård](#) Ida Bræck Lundeby; Fra idé til produkt.

I 1935 ble det for første gang plantet rabarbra på gården. Besteforeldre og foreldre har dyrket rabarbra. Ekteparet Bræck Lundeby overtok gården i 2016 og ville noe mer med rabarbraen. Vi får deres historie.

18.20 – 18.40

[Guldkolla](#) med Erling Ek Iversen: Samarbeid gjør susen?!

Østfold Rødkolle er en utrydningstruet storferase. Hva skjer når bønder med trua på å bevare rasen er å spise den. Hvordan samarbeider Guldkolla – produsentene? Hvordan produserer og selger de kjøttet? Hva er dagens status.

Pause

Ost fra Bjølsund gård i Rygge; Sølvi Gammelsrød.

Eplemos og epledrikke fra [Dyre gård](#)

# GULDKORN

*Smak på Østfold*

19.00 – 19.30

[Thorbjørnrud Hotell](#) hotelleier, brygger, yster, grønnsaks- og storfebonde Olav Lie Hansen; ideen om et selvforsynt hotell – går det?

Olav eier og driver Thorbjørnrud hotell og Øvre Kjekshus Gård. Han er utdannet innen hotell og turismeledelse i Sveits. Olav nærer stor kjærlighet til bondeyrket, bærekraftig matproduksjon og mat som kulturbærer – og drives alltid mot perfektjon og utvikling.

19.30 – 19.50

[Sterk Saus](#) Asle Jomar Schaug – Hvatum; Ideutvikling og samarbeidspartnere

«Jeg har alltid savnet en god saus med ekte smak av chili». Chili har i Norge hat et ufortjent rykte som «alt for sterk», og dette ønsker jeg å gjøre noe med. I februar i 2028 gjorde jeg lidenskapen om til alvor.

Pause

Kanelsnurrer med mel fra [Duga](#) og [Den sorte havre](#) fra bakeriet Samverket i Moss

20.10 – 20.20

[Næringshagen i Østfold](#) med Ida Marie Ruud Stemmedalen:

Våre tjenester er derfor direkte rettet mot å veilede gründere eller oppstartsbedrifter til nettopp sunn vekst og videreutvikling fra der man står i dag. Tjenestene våre retter seg også til større virksomheter som befinner seg i en vekst- eller utviklingsfase. La oss bli din stifinner!

20.20 – 20.45

Presentasjon av landbruks – og næringsavdelingene i kommunene.

Ordførerpanel fra Moss, Våler, Råde, Skiptvet og Hobøl

PANELTEMA: landbruket og mat som næringsmulighet

20.45 – 21.00

Oppsummering av Johan Edvard Grimstad, fylkesråd for næring i Viken fylkeskommune og vel hjem!

Påmelding: Trykk [HER](#) og fyll inn navn, epost og telefonnummer.

Velkommen til alle i og utenfor Mosseregion. Samlingen er åpen, så bli med!

Våler kommune



Skiptvet kommune



Moss kommune



Råde kommune



ØSTFOLD BONDE- OG  
SMÅBRUKARLAG



Jeløy og Rygge Bondelag  
Råde Bondelag  
Våler og Svinndal Bondelag  
Skiptvet Bondelag