

Frå Møre og Romsdal deltek

- Hansgarden v/ Anne Katrine Jensen og Kenneth Høyning: Produksjon av økologisk storfekjøtt og mjølk, delvis på gamle rasar, og med fokus på dyrevelferd og god utnytting av grovfôrressursar.
- Mosbøen Gard v/ Åse Torvik og Anders Øverås: Produksjon av baksteverk etter gamle tradisjonar, men med moderne vri. Flatbrød og lefser. Gardsbutikk.
- Smia Fiskerestaurant, Mætt & Go Eteri og Landhandleri v/ Stian Rødsand og Olav Kåre Jørgensen: To menn, to restaurantar: Ein med fiskemat og gamle tradisjonar, ein med burgarar av høg kvalitet og landhandelsvarer frå nærområdet.
- Drågen Smokehouse v/ Petter Aune: Laks og aure røykt på gamlemåten med god tid, høg kvalitet og mykje smak.
- Gode Greier v/ Lise Mari Breivik og Ottar André Anderson: Produksjon av saft, syltetøy og andre produkt basert på gardens frukt og bær - etter oppskrifter frå odelsjentas besteforeldre. Gardsbutikk.

Frå Sogn og Fjordane deltek

- Marås Hjort v/ Knut og Siv Merete Marås: Foredling av hjortekjøtt og spekepølse frå egne dyr, samt guiding på jakt og fiske.
- Vikja AS v/ Olav Arnar Bø og Morten Holmberg: Slakteri og foredling av kjøtt frå økologisk små- og storfe frå nærområdet. Delvis kjøtt frå gamle rasar.
- Sognefjord Sjokolade AS v/ Paul og Franka Fransen: Produksjon av sjokolade med fyll frå nærområdet - frukt, bær, ost og alt kva området har å by på.
- Skjolden Hotel Luster v/ Aslak og Siri Dalehaug: Hotell og restaurant bygd kring lokale råvarer både innan kjøtt, mjølk, frukt og grønsaker. Startar opp eige bryggeri og foredlar kjøtt.
- Flatheim friluftsgard v/ Heidi Vallestad og Sigurd Årskaug: Reiseliv i tradisjonelle omgjevnader med opplevingar i naturen.
- Ciderhuset v/ Eli-Grete Høyvik og Heidrun Eitungjerde Høyvik: Produksjon av cider, juice, saft og brennevin basert på eigen og lokal frukt og bær. Gardsrestaurant, cidersmaking, gardsbutikk og andre opplevingar.

Frå Hordaland deltek:

- Restaurant 1877 v/ Christer Økland (Bergen): Moderne restaurant basert på lokale tradisjonar og råvarer.
- Alde sider v/ Olav Bleie (Nå): Produksjon av eplesider frå eigen gard.
- Hardanger saft og siderfabrikk v/ Nils J. Lekve (Ulvik): Produksjon av eplesider og andre produkt frå egne eple.
- Myrdal gard v/ Nynke og Jasper van Schaik (Tysnes): Produksjon av ost på mjølk frå egne geiter og kyr frå nærområdet.
- Haaheim Gaard v/ Torstein Hatlevik (Tysnes): Restaurant og overnatting med lokale og eigenproduserte råvarer og eksklusive opplevingar.
- Bekkjarvik Gjestgiveri v/ Per Kringstad (Bekkjarvik): Restaurant med lokale råvarer, fisk og kjøtt frå villsau.