

Hanen i Nordland inviterer i samarbeid med Statsforvalteren og Nordland fylkeskommune til:



**For deg som er i oppstartsfasen med å etablere tilleggsnæring på gården din basert på grønnsaksproduksjon som opplevelse, hest for turister, gårdscafe/restaurant, videreforedling av melk, videreforedling av skinn/ull fra sau og geit, gårdsbutikk med mer.**

Hanen i Nordland har sammen med sine samarbeidspartnere gleden av å ønske velkommen til studietur på fantastiske Island. Studieturen har som tema: **Hvordan kan reiseliv, kultur og mat kombineres for å skape den gode opplevelsen?** Islendingene var tidlig ute med overnatting på gård, men selve opplevelsedimensjonen er relativt nytt i reiselivet; Til tross for tunge nedgangstider på 2000-tallet og utbruddet på Eyjafjallajökull i 2010, så satset gårdbrukerne nettopp i denne svært vanskelige perioden på de mest innovative og nyskapende produkter du kan tenke deg! Vi kan friste med attraksjoner du ikke hadde trodd eksisterer, og vi mener bestemt at du vil la deg inspirere av det gårdbrukerne på saga-øya har gjort fram til i dag!

Denne gangen skal vi besøke Sør- og vestlandet på Island og treffe gårdbrukere (og andre) som har utviklet opplevelsprodukt med utgangspunkt i gårdens ressurser. Her får du hilse på Helga Guðmundsdóttir og Þorgrímur Guðbjartsson som har en flott gårdsbutikk i enden av fjøsen, der de selger litt for god sjokolade-skyr-konfekt, ost og andre godsaker fra ysteriet sitt. Vi får hilse på en av grunnleggerne av Eldhestar, og se nærmere på alle hestene, hotellet, restauranten og ridehallen som har blitt til over år. Disse folkene kan hest! Vi skal innom gårdshotellet på Efstidalur, der 4 søsken driver en restaurant der endeveggen mot fjøset er i glass og fantastisk is blir laget. Og vi besøker gården Fridheimar som har laget restaurant og bar i ett av det kjempestore tomat-drivhusene sine...og som hadde nesten 200.000 besøkende i 2018! Og du vil ikke tro hva sopp-produsentene på Fludasveppir kan lage av nettopp...sopp! Selvfølgelig skal vi innom garn/ullbutikken Ullarselið og lokalmatsamvirket Ljómalið – begge på Borgarnes. Og masse annet som viser muligheter for utvikling av gården. Underveis tar vi med oss store naturattraksjoner som bading i den Blå Lagune, besøk på Thingvellir – vikingenes første landsting og Strokkur – alle geysirers mor og selvfølgelig besøk på Gullfoss.



## Praktisk informasjon:

Påmeldingsfrist er 24.juni: Foreløpig påmelding gjøres online her: <https://egencia.qondor.com/Island22>

Påmeldingen er bindende. Hvis det kommer for få påmeldinger til studieturen kan det fra arrangørens side være behov for å kansellere turen i sin helhet innen 1.juli, avvent derfor bestilling av tilknytningsbilletter til etter det. Egenandeler vil refunderes i et slikt tilfelle. Vi tar om forbehold om at det kan bli endringer i programmet.

## Kostnader:

Du må selv komme deg til/fra Gardermoen og være klar for avreise på avgangsgaten, mandag 17.oktober klokken 08:45 på morgenen. Dette inngår som en del av finansieringen av turen, sammen med en egenandel pålydende 4.000,-. På turen er første måltid inkludert i prisen fellesmiddagen på Centerhotel Miðgarður i Reykjavik 17.oktober, og siste måltid er frokosten på samme hotell fredag 21.oktober. Siden det blir satt av tid til å se seg om i Reykjavik torsdag 20.oktober på ettermiddagen, utgår fellesmåltidet denne kvelden. Til måltidene som er beskrevet i programmet blir det servert vann/te/kaffe som standard drikke.

## Målgruppe:

Gårdbrukere og eiere av landbrukseiendommer som ønsker å starte opp, eller er i en tidlig etableringsfase med reiseliv og/eller lokal matproduksjon. Vi vil fylle etter med voksne barn av etablerte tilbydere innen mat/reiseliv, gjerne i følge med en av foreldrene.

**Kontaktperson:** er May Johannessen - [mavelijo@frisurf.no](mailto:mavelijo@frisurf.no), telefon nummer: 92 64 49 06.

## Her er hva vi kan by på av godbiter:



Vårt første besøk er på gården [Erpsstadir](#), der vertskapet bestemte seg for å starte med meieriproduksjon midt på 2000-tallet. Noen måneder etter at ferdigattesten på butikk, produksjonslokaler og nyfjøs i samme bygg ble utstedt, slo finanskrisen i 2008 til for fullt - og Helga og Þorgrímur måtte kjempe harde slag for å beholde gård og grunn midt i etableringsprosessen på ny næringsvirksomhet. De har underveis utviklet mange nye produkter og er kanskje i dag mest kjent for sin skyr-sjokoladekonfekt.

[Hraunsnef Country Hotel](#) er nesten som skapelsesberetningen: Vertsfolket Brynja, Knutur og datteren Eygló startet med nesten ingenting bortsett fra en stor landeiendom, og har bygd opp et flott hotell- og restaurantanlegg på denne. De er begge kunstnerisk anlagt og har laget eksempelvis alt steingods selv til servering og tatt vare på og restaurert noen bygninger av den riktig gamle sorten for å vise litt av Islands historie. Og dette var bra, fordi nå står det bare noen få igjen av disse!





På [Háafell gård](#) har Jóhanna og Þorbjörn geitmelkproduksjon og benytter ikke bare den verdifulle melken og kjøttet til videreforedling – det lages også såper, kremer og forskjellig annen kosmetikk av melka. Og skinn og lær blir selvfølgelig tatt vare på og brukt til husflidsprodukter av forskjellig slag. De byr på en fin liten gårdsbutikk og en liten cafe der vi får forfriskninger underveis i møtet med dem. Og forresten: gårder på Island er ikke det samme som her hjemme...kan du gjette hvor stor de er i gjennomsnitt?

I 2013 så etablerte 13 gårdbrukere lokalmatbutikken [Ljómalind](#) på Borgarnes. De ønsket at både lokalbefolkningen og gjester fra fjern og nær skulle kjøpe lokalprodusert mat og håndverk fra området. Vi er så heldige å få hilse på en av eierne i samvirket som viser oss rundt og som forteller om etablererhistorien fra de startet opp via der de er i dag – og enda deler noen tanker om forretningen for framtiden. (Foto: Privat lån fra butikken)



Under mottoet «Ull er gull» ble butikken [Ullarselið](#) etablert av lokale gründere og ildsjeler som brente for bruk av islandsk ull og andre naturmaterialer. Her holdes gamle håndverkstradisjoner i hevd, og nye teknikker presenteres for interesserte som ønsker å jobbe med dette. Alt innenfor et eget forretningsområde som baserer seg på kursvirkosomhet. Butikkutvalget legger vekt på en rekke håndlagde varer, f.eks. artikler som er kardedet, spunnet, strikket, farget og vevd. Det fins også flere garnbutikker i Reykjavik for de som er spesielt interesserte, og som ønsker å bruke siste torsdagsettermiddag til dette. (Foto: Privat lån fra butikken)

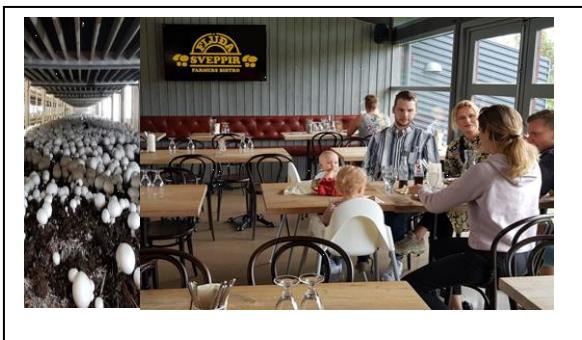
Siden etableringen av [Eldhestar](#) i 1986, har gården ekspandert utrolig mye, til hva den er blitt til i dag – både med tanke på antall hester, bygningsmasse, opplevelsesprodukter og ansatte! Her får vi møte en av eierne som tar oss med på en runde for å hilse på noen av de nærmere 100 hestene, viser oss rundt på de ulike ridebanene, besøke ridehall/stallområdet og selvfølgelig skal vi spise i kafeen på det koselige hotellet som også tilhører eiendommen. Velkommen til tilbyderne med det største utvalget av hesteridningsturer på Island!





Du kommer til å elske gården [Efstidalur](#) (som helt riktig ligger...øverst i dalen, slik navnet tilsier), som er drevet av fire søsken, alle oppvokst på gården – og deres familier. Vi snakker her om et stort gårdsbruk, som viderefører på både melk og kjøtt. Kanskje er de mest kjent for isen sin, men vi får under besøket en introduksjon til flere av meierivarene de selger. Og ikke minst får vi bli bedre kjent med menyen deres fordi vi skal spise en treretters middag her på dag tre. Restauranten er helt spesiell, siden det er vindu mot fjøsen på den ene veggen, der du kan se på hele dyre-besetningen kose seg mens du spiser!

Nok et høydepunkt: Vi blir tatt imot av Knútur, som sammen med sin kone Helena har utviklet gården [Fridheimar](#) siden 2008 til å være en av Islands største attraksjoner. Gården, som i utgangspunktet besørget hele Islands tomatbehov ved å utnytte geotermisk energi, tar nå imot rundt 200.000 besøkende hvert år som besøker den flotte restauranten og får se på heste-showet og stallene deres. Det er vel unødvendig å si at hovedingrediensen både i restauranten og baren er tomater? Vi smaker og får høre alt om satsingen til de to driftige bøndene.



Siste besøkspunktet på gård er på [Fludasveppir](#), en gård som produserer det islendingene trenger av sopp! Vi får en omvisning i sopperiet, og lærer hva som skal til for å dyrke sopp. Vi besøker selvfølgelig restauranten der vi skal smake på godsakene i tilberedt tilstand. Nok et eksempel på det å øke verdiskapingen rundt en enkel satsing til noe mye større. Det er dette som så fint heter «å klatre i verdikjedene», og få mest mulig ut av det du har tilgjengelig.

#### Attraksjoner underveis som skal besøkes:



**Gullfoss**



**Den blå lagune**

(Foto: Marlene Øyan Nilssen)



**Thingvellir**

(Foto: Marlene Øyan Nilssen)



**Strokkur Geysir**

(Foto: Marlene Øyan Nilssen)

Prosjektet er av finansiert av Nordland fylkeskommune, og er et samarbeid mellom Hanen i Nordland, Statsforvalteren og Nordland fylkeskommune. Denne teaseren publiseres på internett og i papirutførelse. Ansvarlig utgiver er Hanen i Nordland. Alle bilder er tatt av Hanne-Sofie Trager, der annet ikke er oppgitt.



**Statsforvalteren i Nordland**

*Nordlaanten Staatehaaltoje  
Nordlánda Stáhtaháldadiddje*



**Nordland**  
FYLKESKommUNE



**HANEN**

**Nordland**