

Nå er gründerne klare for å vise seg fram for 80 nasjoner

I fem år har Sigrid og Oskar bygget opp Lie Gaard. Nå er de klare for å vokse.

For 20 år siden var Oskar Lie (35) med å plante granskogen på Li i Hinderåvåg. Nå er det her han og samboeren Sigrid Marud Lauridsen (33) samler ramsløk, høster granskudd og tapper bjørkesevje, blant annet. En idé som dukket opp da de glodde på den grankledde fjellskråningen har vokst seg stor og sterk.

Neste uke drar paret til Berlin for å introdusere flest mulig kokker og restauranteiere for smaken av Nedstrands-naturen. Ja. Og så potensielt rundt 400.000 tyskere da.

- Men vi er egentlig ikke i Berlin for de tyske besøkende på messa. Vi drar for å bygge norsk og skandinavisk nettverk, forteller gründerne.

I Berlin venter Grüne Woche, den Grønne uka. Landbruks- og matmessa som i år feirer 94 år. Et møtested for 80 nasjoner og drøyt 400.000 besøkende, en to uker lang kjempemesse med mat, landbruk, blomster og miljø. Grüne Woche er en av hovedsatsningene til Innovasjon Norge sin oppbygging av Norge som matland, og i år er det over 80 norske utstillere.

Begynte med det de hadde

For Sigrid og Oskar er det første gang, selv om noen av produktene deres var med ned til Berlin i fjor. De gleder seg, og lurer litt på hva som venter. Først av alt er det ambassademottakelse i den norske ambassaden i Berlin.

- Jeg har pakket bunaden, sier Sigrid. Klart jeg er spent. Jeg vet ikke så mye om hva som venter. Men Olaug Bollestad skal være der vet vi. På ambassaden altså.

Det var ikke ambassademottakelse og bunad paret først tenkte på da de møttes på oppdrettsanlegget i Nedstrand for vel fem år siden. Danske Sigrid, oppvokst i Stavanger, var vaksinator.

IT-mannen Oskar fra Nedstrand var «potet», som han selv sier. Et felles ønske om å en gang kunne leve av naturen hadde begge, og startet med å overta småbruket i Oskars familie. 400 mål utmark, stort sett skråninger og fjellområder i Hinderåvåg. Fraflyttet i 1975, og knapt dyrket

konvensjonelt i dette århundre. For 20 år siden var Oskar med sin far og plantet ny granskog. Skogen ble også starten til firmaet Lie Gaard.

- Vi hadde jo disse granene, i tillegg til noen gamle frukttrær. Noe måtte vi bruke dem til, forteller de to.

Løsningen ble først granskuddsirup, så bjørkesevje og ramsløkpuré og ramsløksalt. Varer etterspurt i restaurantmarkedet, helt fra starten har paret samarbeidet med kokker om produktene sine. Produsert av Sigrid, men resultat av smaksøkene til begge to.

- Vi utvikler alle varene sammen. Vi har ulik smak, jeg liker ting mer syrlig og Oskar ting mer søtt, forteller Sigrid.

- Mja, jeg har jo endret meg litt disse årene vi har holdt på, sier han.

Nå leverer de siruper og andre varer til restauranter og hotell både på Vestlandet og i Oslo. Og får du servert ville vekster for eksempel hos restauranter i Oslo, er sjansen stor at de kommer fra Lie Gaard. Gjerne blomster håndplukket av Sigrid.

- Vi tar i bruk det vi har. I utgangspunktet var det enger, gamle epletrær og pæretrær og skog.

Opp i trærne

Nå har de plantet rundt 300 nye epletrær på eiendommen, valgt ut for å tåle fukt og regn, og anlagt en stor urtehage. Fortsatt høster de villepler til eplegeleene deres fra de gamle trærne som sto på eiendommen. Alt blir plukket for hånd, noe som ikke alltid er like behagelig, selv om det kan være spennende.

- Du føler deg som en niaring igjen når du klatrer rundt i store, gamle trær for å plukke villepler. Det er gøy å klatre - helt til du skal ned fra treet, smiler Sigrid.

Villepler er forresten på størrelse med moreller, og trærne er fulle av torner.

Da er det lettere å plukke svart-hyllblomster. Eller rips og solbær. Paret drar Nedstrand rundt og plukker bær og frukt i bytte mot ferdige produkter.

FORTSETTER PÅ NESTE SIDE

GRÜNE WOCHE (IGW)

■ Internasjonal grønn uke i Berlin i januar hvert år. Utstillingen for mat, landbruk og hageprodusenter blir i år arrangert for 85 gang.

■ Rundt 1.800 utstillere, med rundt 100.000 produkter. I 2019 kom de fra 61 ulike land, og ble besøkt av drøyt 400.000 mennesker.

■ Norge har deltatt med utstillere på Grüne Woche i 33 år. Deltakelsen er ett av tre store omdømme-prosjekt for mat og landbruk; Matstreif nasjonalt, Det Norske Måltid og IGW internasjonalt.

■ Norges deltakelse i Berlin er et tett samarbeid mellom Landbruks- og matdepartementet, Innovasjon Norge, de regionale prosjektlederne og Norges ambassaden i Berlin. Målet er å bidra til å utvikle Norge som en anerkjent mat- og reiselivsnasjon med tydelig lokal og regional identitet.

■ I 2020 er tre regioner valgt ut til å representere Norge på den norske paviljongen: Fjell-Norge, Nord-Norge og Fjord-Norge. I alt rundt 80 utstillere. Til sammenligning stiller Danmark i år med seks bidrag.

■ Lie Gaard i Nedstrand, Energihotellet i Suldal og Aurdal gard med geitost i Vindafjord er de lokale representantene i år. I tillegg kommer Fjåk sjokolade fra Eidfjord og Hardangergutane fra Sekse i Hardanger.

KILDE: INNOVASJON NORGE. GRÜNE WOCHE

