

KRONIKK

Ein kronikk er ein lengre artikkel skriva av ein som ikkje er tilsett i avisa. Kronikken er som regel fagleg, og forfattaren har spesiell kunnskap om det aktuelle temaet.



EKSEMPEL PÅ KORTREIST MAT: Budeia Anne Lise Søndrol serverer gjester på Fagerdalen støl. (FOTO: ARKIV)

Maten er en undervurdert del av det naturbaserte reiselivet

Lokal mat er en viktig brikke i arbeidet mot et bærekraftig reiseliv. Uten mat og drikke, duger som kjent helten ikke.

Heltene er mange; noen krabber ut på Trolltunga i slippers, mens andre busser rundt i den norske fjellheimen. Felles for alle er at de hvert år legger igjen milliarder av kroner i norsk reiselivsnæring. Disse heltene reiser til Norge for å oppleve det beste vi har å by på, men på mat- og drikkefronten blir de ikke ivaretatt.

Heltene, og ikke minst produsentene, fortjener mye bedre.

Sammen

I sommer gikk flere av de sentrale organisasjonene i reiselivsnæringen sammen og ga ut et veikart for et bærekraftig reiseliv i Norge. I veikartet trekkes mat frem som en viktig del av reiselivet i form av at «reiselivsnæringen skal tilby lokale matspesialiteter, maten og drikkevarene som serveres skal ha høy kvalitet, lokal identitet og kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller råvarer».

Mat kan også bli et aktuelt forskningsområde på NMBU – Norges miljø- og biovitenskapelige universitet, hvor det nå forskes på hvordan man kan foredle stedsbaserte naturressurser til verdifulle opplevelser. Ved å utnytte stedsbaserte naturressurser, enten det er melk, fisk, kjøtt eller bær, har man mulighet til å utvikle unike opplevelser som kobler natur, kultur og historie.

I løpet av en reise er det mye som er valgfritt, men noen forutsetninger må legges til grunn, deriblant mat og drikke. Innen reiselivet omtales mat som én av fire kjernenæringer, som sam-

men med overnatting, attraksjoner og transport definerer reisemålet. Reisemålet blir dømt på helheten og selv om naturen er flott, kan et opphold påvirkes negativt av andre forhold.

Norges beste rømme

Jeg var nylig så heldig at jeg ble servert Norges beste rømme og rømmegrøt, henholdsvis på lungsdalshytta og Fagerdalen støl i Hol kommune. Jøss, tenkte jeg, dette er noe annet enn Tines drømmelett, med kun fem prosent fett. Gildet, et langbord fullt av ulike oster, prim, lefser, brød, rømme og rømmegrøt, ble servert av budeia på stølen som selv har melka kuene grytidlig hver morgen hele sommeren. Maten lages på gamlemåten, for hånd og fra bunnen av.

Når budeia attpåtil serverer oss i flotte omgivelser på høyfjellet, blir opplevelsen enda sterkere. På lungsdalshytta sitter man midt i et flott naturområde, gjerne etter å ha gått inn til fots, og nyter i stor grad lokal, ureist mat, altså mat man finner rett utenfor døra si.

Denne opplevelsen står i

«Når budeia attpåtil serverer oss i flotte omgivelser på høyfjellet, blir opplevelsen enda sterkere.»

stor kontrast til det jeg tidligere i sommer opplevde på et annet reisemål, hvor jeg betalte en haug med penger for en utslitt, seig vaffel, og ble glefsa til når jeg ba om syltetøy, brunost eller rømme. Dessverre føler jeg at denne formen for vertskap og servering går igjen på altfor mange reisemål i Norge. Maten og servicen som tilbys er av lav kvalitet og uten lokal identitet, mens man ut ifra prisnivået skulle kunne forvente noe helt annet.

Foredle

Ved å vedlikeholde kunsten å foredle melk til fløte, rømme, smør og ost holder stølene liv i en utdøende tradisjon, som forteller matens historie fra jord til bord. Den lokale maten, som kommer fra fylket man er i, forteller oss en historie om natur og kultur på stedet. Den viser også hvordan årets gang og de naturgitte forutsetningene har formet produksjon, foredling og konservering. Denne kunnskapen blir en viktig brikke i et fremtidig autentisk, naturbasert reiseliv. Gjennom høsting og foredling av de lokale ressursene med tradisjonelle metoder skapes opplevelser skreddersydd for et bærekraftig, naturbasert reiseliv.

Modernisering

Selvsagt skal man som produsent også kunne fornye og effektivisere driften. Likevel forteller de tradisjonelle metodene en viktig historie om hvordan livet på stølen var for hundre år siden og at mye av den virkelig gode maten kunne produseres for



Thomas Haavik

går 1. året av en 2-årig master i Naturbasert Reiseliv på NMBU på Ås. I forbindelse med et av fagene har han denne høsten skrevet en kronikk der han også omtaler lokale matopplevelser i Hallingdal. Han valgte temaet fordi han er opptatt av lokal mat- og matproduksjon og ønsker at råvarene våre skal bli tatt godt vare på og verdsett. Han ser også et utnyttet potensial i den lokale maten, særlig i kombinasjon med et bærekraftig, naturbasert reiseliv i fremtiden

hånd, uten avanserte hjelpemidler. Ved å satse riktig skal det være mulig å tjene penger som bonde selv uten fellesfjøs og 1000 melkekyr.

På Fagerdalen støl finnes det derimot eksempler på at modernisering og strenge krav fra Mattilsynet kan fjerne grunnlaget for deler av driften. Kjøstoen, en av ostene som produseres på stølen, modnes kun på utvalgte tre fjøler med en viss bakteriekultur som har blitt bevart fra år til år. Om budeia hadde fulgt Mattilsynets krav om å desinfisere produksjonslokalet, ville denne kulturen forsvunnet og osten ville aldri kunne blitt gjenskapt i sin opprinnelige form.

Det er viktig å informere om at maten som blir servert er lokal og kortreist. Dette skaper økt verdi for gjesten. For å heve kvaliteten på mat- og drikkedelen av reiselivet trengs det et kompetanseløft innen kokke- og serveringsfag. Statusen knyttet til matlaging og servering må heves slik at vi får flere flinke representanter fra de lokale områdene hvor maten produseres, i motsetning til Calle fra Jönköping som har huet et helt annet sted.

Deres rolle er for viktig til å ikke bry seg om. Lite er verre enn om en eksklusiv råvare blir skuslet bort og servert uten engasjement. Slike opplevelser kan ødelegge ellers gode helhetsinntrykk gjester har av et reisemål.

Jeg er overbevist om at det finnes et stort, betalingsvillig marked for naturopplevelser som fokuserer på ureist mat. Om man i tillegg til et godt måltid kan lære litt om lokal kultur og historie fra et kunnskapsrikt vertskap, blir dette prikken over i-en. Med godt samarbeid kan lokale leverandører tilby sine råvarer og tjenester lokalt og bidra til lokal verdiskapning og et sosialt, bærekraftig reiseliv for sin destinasjon.

Norske og utenlandske gjester i Norge vil oppleve det ekte norske og vi som vertskap må skjerpe oss. Vi må i større grad benytte oss av lokal, kortreist og ureist mat. Dette gir økt verdiskapning lokalt på destinasjonen og fremmer et bærekraftig, naturbasert reiseliv – som flere og flere gjester etter spør.