

Kortreiste godbiter fra Gangstad på langtur

Gangstad Gårdsysteri v/ Astrid Aasen deltar for første gang i år på Grüne Woche i Berlin. Vi var i 1998 det første gårdsysteriet i Norge som fikk autorisasjon for ysting av egen kumelk på gården. Vi har mottatt en rekke priser for god ostekvalitet, og vår Edel Blå ble senest i høst kåret til N-Trøndelags beste produkt. Vi mottok i 2001 den nasjonale bygdeutviklingsprisen for nyskaping og det var også stor stas når vi mottok TINE`s ostepris i høst. (Se forøvrig www.ysteri.no under utmerkelser.) Flere av våre oster blir med til Berlin, men får også følge av et nytt produkt fra gården.



Starter iskremproduksjon.

Vi har i høst investert i en iskremmaskin for å lage gårdsis fra lokale råvarer. Dette er et konsept fra Holland, og gårds - is konseptet fra Backer & Kok tillater kun ett gårdsbruk pr. region å starte en slik produksjon. Gangstad Gårdsysteri har dermed fått enerett til å produsere denne typen iskrem i området fra Steinkjer til og med Trondheim. Vi startet prøveproduksjonen i høst, og tok en dristig og tøff beslutning når vi bestemte oss for å stille med iskrem allerede på Grüne Woche i januar. Dette arrangementet vil være en fantastisk arena for å hente tilbakemeldinger fra et stort publikum, og markedsføringsverdien vil være stor.

Natur-is.

Det er en iskrem uten kunstige tilsetninger, og uten kunstig farge. Det er kun bønder med egen melkekvote som får starte, og man skal bruke lokale råvarer så langt det går an. Konseptet er helt nytt i Norge, og vi er blant de første som starter en slik produksjon. (www.gardsis.com) Det dreier seg her om en iskrem av høy kvalitet. Det spares ikke på noe, og til ca.10 liter ferdig iskrem går det med 60 eggeplommer, fra 1-2 liter fløte og i tillegg melk fra egen gård. Egg blir kjøpt lokalt og vi er heldige som har en eggprodusent nært oss. Vi stiller altså med et rykende nytt produkt som skal lanseres under den store messa.

Hvorfor Grüne Woche?

Vi gleder oss nå til å oppleve Grüne Woche, og har tro på at Gangstad-is sammen med Inderøysodd og produkter fra Den Gyldne Omvei for øvrig skal vekke oppmerksomhet i Berlin! Vi reiser for å markedsføre Inderøy og Den Gyldne Omvei som reisemål, og har også med oss flere gårdsmatprodusenter på laget. (www.dgo.no) Vi vil selvsagt også benytte anledningen til å høste nye erfaringer og hente inspirasjon mens vi er der.



Den Gyldne Omvei.

Den Gyldne Omvei er et andelslag som består av 20 ulike stoppesteder i et velholdt kulturlandskap i Inderøy kommune. Flere gårdsmatprodusenter er med, og her finnes mange gyldne muligheter for spennende, lokale smakebiter. Den Gyldne Omvei mottok i 2005 den nasjonale bygdeutviklingsprisen for nyskaping, og vi ble også kåret til Trøndelags triveligste reisemål samme år.



Astrid Aasen
Gangstad Gårdsysteri
Nessetv. 11, 7670 Inderøy
Tlf: 74 15 64 45
Mobil: 95 89 07 76
Fax: 74 15 65 41
www.ysteri.no