

Stuttrest mat på tur

Hemsedal har de siste fem årene hatt en stor oppblomstring av lokale matprodusenter som byr på kortrest mat av høy kvalitet og stort mangfold. Matprodusentklyngen består av de to ysteriene Himmelspannet og Hemsegarden som har fått mye omtale for sine gode oster, Hemsedal Kildevann med kildevann fra Skogshorn, Tamt & Vilt med et stort mangfold av kjøtt og fiskeprodukter produsert på "gamlemåten", Hemsedal Flatbrødbakeri med økologisk flatbrød og et utvalg lefser og andre bakevarer, Hemsedal Bakeri med brødvarer, og Hemsedal Hjort med vilt fra egen hjortefarm. Det nyeste skuddet på stammen er Mikrobryggeri på Skogstad Hotell.

Neste uke skal en del av de lokale råvarene ut på tur i forbindelse med at Hemsedal Ysteri – Himmelspannet for andre år på rad er plukket ut til å representere Norge på verdens største forbrukermesse, Grüne Woche i Berlin 16-25 januar. Himmelspannet vil i år servere Hallingtapas, og tar i tillegg til egne oster med seg råvarer fra andre Hallingkostprodusenter. Hallingkost ga i høst ut praktboken "Hallingtapas – smått og smakeleg", og de besøkende på Grüne Woche vil bli presentert nye Hallingtapas hver dag.



Hemsedal har de siste tre ukene vært smekkefull av jule- og nyttårgjester fra inn- og utland, og dagligvarebutikkene har hatt en rekordstor omsetningsøkning på godt over 30 %. Daglig leder Jette Ellseth ved Himmelspannet kan glede seg over en tilsvarende stor økning i salget av økologiske oster i Hemsedal i desember, og forteller at de som produsent er helt avhengige av det lokale markedet. Hele 25 % av omsetningen er lokalt i Hemsedal, 25 % er i Hallingdal ellers, mens "eksporten" ut av dalen står for den siste halvdel av omsetningen. Jette forteller også at nesten alle restaurantene og hotellene i Hemsedal kjøper ostene fra Himmelspannet som råvare til kokkenes mange spennende retter. I november ble det holdt workshop i Hemsedal for alle produsenter, kokker, kjøkkensjefer og reiselivsfolk ellers, og over 30 personer møtte til en kreativ kveld hvor det av det store mangfoldet av råvarer ble tryllet frem en masse nye egenkomponerte Hallingtapas. Tiltaket var så vellykket at det vil bli en tradisjon ved sesongstart hver vinter.

Hemsedal ble i desember tildelt Innovasjon Norges Reiselivspris for sin utvikling av sommersesongen i Hemsedal. Turistsjef i Hemsedal Gunn Eidhamar er veldig glad for den store oppblomstringen av lokale matprodusenter, og mener den lokale maten er en viktig del av reiselivsopplevelsen i Hemsedal. Bygda lever av reiseliv og landbruk, så dette er en vinn vinn situasjon for alle parter, og det er mye innovasjon både i reiselivet og i landbruket i Hemsedal. At kortrest mat ikke kun dreier seg om småskala er samarbeidet mellom Tamt & Vilt og Fjellkafeen i Hemsedal Skisenter et godt eksempel på, for siste vintersesong ble det solgt over 5.000 porsjoner elgkarbonader fra Tamt & Vilt til sultne alpinister på Fjellkafeen.



For ytterligere informasjon: www.hemsedal.com og www.hallingkost.no

Kontaktpersoner:

Turistsjef Gunn Eidhamar tel: 32 05 50 40 /928 17 223

Himmelspannet: Jette Ellseth tel: 908 62 644