

Næringsliv og økonomi

Næringslivsansvarlig: Håkon Okkenhaug
Tlf. 932 02 220 • e-post: hokken@t-a.no
Tips oss! Trønder-Avisa, postboks 2590, 7738 Steinkjer
Sentralbord: Tlf. 07412 • E-post: redaksjonen@t-a.no

● **Turisme.** Flere satser på å gjøre næring på pilegrimsturister.

Målet er 20 prosent flere pil

I år passerte 500 pilegrimer tellepunktet på St. Olavsleden fra Sundsvall til Trondheim. Nå etableres flere overnattingssteder for å gjøre leden til Nordens versjon av pilgrimsvegen til Santiago de Compostela.

Opp mot 200.000 pilegrimer vandrer hvert år fra Spania og Frankrike til den spanske byen Santiago de Compostela. I katedralen der ligger det etter sagnet relikvier etter apostelen Jakob. Vandringene har blitt en gigantisk turistindustri. Opplevelses-turisme er et av de segmentene som vokser mest innenfor reiselivet.

De siste årene har Trondheim og Nidarosdomen blitt gjenoppgaget som pilgrimssted. Stadig flere vil gå i fotsporene til Olav den hellige fra Sundsvall via Stiklestad til Trondheim. Nå satser Håkon Fiskvik og Sissel Eldal på Munkeby Herberge enda mer for å trekke til seg turister.

– Pilegrimsturistene blir mer avansert. Tidligere var det spørsmål om ei seng i et fellesrom og selvhushold. Nå får vi oftere og oftere spørsmål om enkeltrom eller familierom og full middagsservering. Derfor har vi investert i et godkjent kjøkken og egen serveringsavdeling, sier Håkon Fiskvik.

Allsidig drift

På gården driver han og kona Sissel Eldal eggproduksjon. Men mer og mer dreier seg om turisme. De har gårdsbarnehage, overnattingslokaler, godkjent kjøkken og forsamlingslokaler.

– I dag er overnatting en begrensende faktor i høysesongen. Vi vurderer å ta i bruk kår-låna med mange ledige soverom og kan også tilby overnatting i en lavvo i skogen, sier han.

Overnattingsstedene langs pilgrimsleden er få og små. Skal turismen på leden økes må det bli flere steder å overnatte.

– Skuldersesongene på våren og høsten må utvikles for å gi bedre lønnsomhet, sier Mattias Jansson ved det nasjonale pilgrimssenteret i Trondheim med.

– Verdiskapingen kan ikke telles bare i penger. I en slik turismesatsing handler det også om hvilke samfunnsverdi det gir. Pilegrimene forventer opplevelser på turen, sier han.

Stians Stensland ved Universitetet for biovitenskap på Ås forsker på utmarksturisme.

– For regionen betyr det mye at det er tilreisende turister. Da øker verdiskapingen. Hvor mye verdiskaping det gir avhenger av om pilegrimen bare kjøper enkel overnatting eller vil eget rom med servering. Da begynner vi å snakke om inntekt for regionen, sier han.

Fakta

Pilegrimsturisme

Trondheim og Nidarosdomen er nasjonalt pilgrimssenter i Norge. Det finnes 200 mil merkede pilgrimsstier i Norge. Alle går til Trondheim.

I Nord-Trøndelag er det to; Nordleden fra Grong til Stiklestad og St. Olavsleden fra Selånger utenfor Sundsvall via Stiklestad til Trondheim.

På Stiklestad skal det bygges opp et regionalt pilgrimssenter.

Skuldersesongene mener han kan brukes bedre.

– Ute i Europa har man ferie seinere enn i Norge. Det kan utvide sesongen, sier han.

Forskjellige

Den tradisjonelle pilegrimen søker stillhet og ro på sin vandring for å tenke gjennom livet. Andre går hele eller deler av ledene for å ha en annerledes ferieopplevelse. De vil ha lokalprodusert mat og har betalingsvilje. På Munkeby får de spesielle opplevelser.

– Det å komme hit etter en lang dags marsj, sette seg i sola på altanen og få servert Munkebyøl er en stor opplevelse for mange pilegrimer, sier prosjektleder Kjartan Bergslid.

Flere steder

I dag er det for langt mellom overnattingsstedene på St. Olavsleden. Det jobbes det med.

Til sommeren blir det overnatting på Rinnleiret og på Reistadbustaden ved Tomtvatnet i Levanger.

– I tillegg mangler vi overnatting i Garnes-området i Verdal. Med flere overnattingssteder kan folk velge mer om hvor lange dagsetappene skal være, sier Bergslid.

Øker

I Munkeby gir pilegrimene og andre tilreisende stadig større inntekter på gården. Håkon Fiskvik mener turismen snart nærmer seg halvparten av totalinntektene på gården. Bondeyrket har blitt langt fra ensomt.

– Du treffer utrolig mye spennende folk. I sommer hadde vi en spanjol som fikk så billig reise med Norwegian fra Malaga at en



◀ **Du må være glad i folk for å holde på med dette.**

SISSEL ELDAL, driver av Munkeby herberge.

vandring her totalt sett ble billigere enn andre steder i Europa, sier Fiskvik.

Beliggenheten hans er god, midt mellom den gamle kloster-ruinen og det nye munkeklosteret.

Håkon Okkenhaug
hokken@t-a.no / Tlf. 93 20 22 20



Graver ned: Et sted langs leden i Levanger skal Mattias Jansson grave ned en teller for å finne ut hvor mange som går pilgrimsleden. Sist sesong var det 500.

Næringsliv & økonomi

egrimmer hvert år



Nytt: Deler av mastu på gården er omgjort til serveringslokale og utsalg. Fra venstre Håkon Fiskvik, Sissel Eldal og Kjartan Bergslid.



Leter: Produktkoordinator Mattias Jansson (t.v.) og prosjektleder Kjartan Bergslid bruker vinteren til å gå løypene for å finne enda bedre opplevelser for pilegrimene. Her fra Banmyra i Levanger.

Gårdsysteri. Økologisk melk råvare.



Gårdsysteri: Lise Mathiesen og Frode Hindrum viser fram et utvalg av ostene fra Hindrum Gårdsysteri. Muggen på overflaten er en del av modningsprosessen.

Cheddarost fra egen melk

LEKSVIK
Gårdens egen økologiske melk er råvaren når Lise Mathiesen og Frode Hindrum ved Hindrum Gårdsysteri i Leksvik lager oster av sortene tilsiter, cheddar og chesire.

De har investert både mye tid og penger i ysteriet. Det er Lise som er sjefen i ysteriet, mens Frode først og fremst har ansvaret for at de 16 melkekyrne leverer det de skal.

Lise har vært i England og lært teknikken med å lage cheddar og chesire. De første ostene var ferdige til salgs på Bondens Marked i Trondheim før jul, og de falt bokstavelig talt i smak.

Gården produserer 100.000 liter melk i året. Av denne melkemengden kunne det i teorien produseres 10.000 kilo ost, men paret ønsker å starte litt forsiktig for å opparbeide et marked. De starter derfor med en produksjon av 1.500 kilo ost i året.

Ostene fra Hindrum Gårdsysteri bærer navn som Kjerringklumpost, Bjønnåost, Kjølheiest, Våttåhaug og Borkl – lokale navn som folk i Leksvik og omegn vil kjenne igjen.

Det er ikke noe typisk gårdbrukerpar vi har foran oss. Frode studerte mediekunnskap og film i København da han møtte Lise fra Roskilde som studerte religionsvitenskap. Frode ble i København i ni år og arbeidet i noen år som hjemmepleier. Slektsgården Hindrum Nedre som har vært drevet av Frodes slekt i minst 500 år, lokket imidlertid. For ni år siden forlot de Danmark og bosatte seg på Hindrum. Frode tok også landbruksutdanning.

Ved et veiskille

Med bare 16 melkekyr måtte de ta et valg, enten å bygge ut for mange millioner kroner og få over dobbelt så mange kyr og melkerobot, eller å etablere ysteri. Valget falt på det siste. I løpet av fjoråret brukte de 1,2 millioner kroner på å bygge om garasjene i driftsbygningen til et moderne ysteri, pakkeri og

lagringsrom der osten kan modnes i helt rett temperatur og fuktighet. Vi får bare kikke inn i selve ysterirommet gjennom et vindu ut til pakkerommet. Lise holder streng kontroll på bakteriene. Skoovertrekk hører også med når vi skal begi oss inn i lokalene.

Upasteurisert

Selv om Lise er har stålkontroll på uønskede bakterier, spiller bakteriekulturer en viktig rolle når osten utvikles og modnes. Osten som produseres på Hindrum blir produsert av upasteurisert melk. Det innebærer at de naturlige forekommende bakteriene i melka ikke drepes gjennom oppvarming.

Lise sier at hun har god kontroll på kvaliteten på melka da det er den samme melka som leveres fra gården med melkebil. Melka kontrolleres derfor jevnlig og rutinemessig. Hun kan snakke seg varm om denne måten å produsere ost på.

Med upasteurisert melk har jeg litt mer kontroll på det som skjer, og får osten slik jeg vil ha den gjennom de bakteriekulturene som naturlig finnes i melka. Pasteurisering fjerner på et vis melkas naturlige immunforsvar. Samtidig er det klart at de som driver industriell produksjon og blander melk fra et stort antall leverandører ikke kan framstille ost på upasteurisert melk. Vi kan gjøre dette fordi vi er små og vi bare bruker egen melk som vi har full kontroll på.

Lise sier at de har prøvd å finne en nisje i markedet gjennom å produsere ostetypene cheddar, cheshire og tilsiter. I tillegg produserer de også litt ferskost og feta.

Cheddaren smøres inn i en spesiell olje og vikles inn i et spesielt osteklede før den legges til lagring. Under lagring blir det et mugglag utenpå osten som børstes av den dagen den er ferdig til salg.

Jon Åge Fiskum
fiskum@t-a.no/Tlf. 93 40 92 31