



FYLKESMANNEN
I SOGN OG FJORDANE

Kjære landbruksminister

Her ser du konkrete resultat av at regjeringa i 2007 sette av midlar for å utvikle samhandling mellom aktørar i frukt- og bærneringa og reiselivet på Vestlandet.



Foto: Roar Werner Vangsnes

Frukt og bær på Vestlandet - ei vandring i opplevingar og smak

April 2013

Innhold

Ulvik frukt og Cideri	3
Syse gard.....	4
Hardanger saft og siderfabrikk	5
Haust	6
Steinstø Fruktgard	7
Hardanger Fruktsti.....	8
Bleietunet	9
Frukt og siderruta i Ulvik	10
Henjatunet Eggjagarden.....	11
Ciderhuset	12
Midt-Ljøsne gard	13
Urnes gard	14
Juv.....	15
Frøys Hus	16
Sogn Jord- og Hagebruksskule.....	17
Sogn Fruktrute.....	18

Ulvik frukt og Cideri

Kjære Trygve

Velkommen til Ulvik Frukt og Cideri på Hakastad gard i Hardanger. Her har det vore fruktdyrking i fleire hundre år. Me dyrkar dei vanlege eplesortane, men har i tillegg fleire gamle eplesortar og nokre engelske og franske sidersortar. Med dette sortsutvalet kan me tilby ulike smaksvariasjonar av eplejuice og sider som er spesielle for garden Hakastad. Den gode eplesmaken er basis for alle produkta våre. Garden har eige produksjonslokale og serveringslokale.

Sidervariantane med ulik grad av sødme har 4,5 – 7,5% alkohol. Omsetninga skjer på Vinmonopolet for typar med over 4,75 % alkohol, men sider kan seljast lokalt når alkoholinnhaldet er under 4,75%. Vi sel eplejuice på flasker eller kartong samt morellar og eple i sesongen.

Me kan tilby

- Omvisning og forteljingar om garden og fruktproduksjonen
- Smaksopplevingar med eplemost og sider av ulike eplesortar der kvar har sine karakterar
- Kunnskap om smaksstoff i ulike eplesortar og korleis dette kjennest ut i eplemost og sider



Foto: Globus Media

Kontaktinformasjon:

Hakastad gard v/ Asbjørn Børsheim. Tlf 911 02 215

e-post: asbjornb@ulvik.org

Syse gard

Kjære Trygve

Velkommen til Syse gard i Ulvik. Vi driv ein typisk vestlandsgard i sørhellinga mot Hardangerfjorden. Her dyrkar vi eple, plommer, morellar og pære og har sau i fjøset. I gardsutsalet finn du frukt, syltetøy, hermetisk frukt, eplemost og ulike lammeprodukt som vi foredlar sjølv. Garden er eit "Economuseum" som betyr at du kan sjå og oppleve produksjonen på garden.

Vi kan tilby:

- Sal av morellar, plommer, pærer og eple
- Sal av pinnekjøtt, røykjekjøtt, rullepølse, fenalår, lammelår og sysekorv
- Sal av hermetisk og syltetøy av ulike plommesortar - Edda, Victoria, Mallard og Opal
- Economuseum med ei eiga utstilling samt at vi fortel og viser korleis det vert dyrka og foredla frukt i Hardanger. Economuseum er ein internasjonal godkjenning av ulike bedrifter som skal viser handverkarar i arbeid.



Foto: Syse gard

Kontaktinformasjon:

Syse gard v/ Gro og Hans Uglenes. Tlf 56 52 60 01 / 416 49 906

E-post: syse.gard@online.no Nettside: www.sysegard.no

Hardanger saft og siderfabrikk

Kjære Trygve

Velkommen til Hardanger frukt og siderfabrikk i Ulvik. Lekve gard har lange tradisjonar for dyrking av frukt og har sidan 2004 drive kommersiell produksjon av saft og sider. I 2009 vart det også starta produksjon av eplebrennevin. Sideren vert produsert på tradisjonelt vis og vi har to variantar i sal – tradisjonell og sprudlande.

Vi kan tilby:

- Omvisning og forteljingar kring produksjon av sider og eplebrennevin
- Smaksprøver på sider og eplebrennevin
- Middag i gardsrestauranten med plass til 80 personar
- Sal av naturell eplemost

Du får også bestilt produkta våre på Vinmonopolet som Hardanger Sider, Dessertvin frå Hardanger og Hardanger Eplelikør



Foto: Hardanger saft og siderfabrikk

Kontaktinformasjon:

Lekve gard v/ Nils J. Lekve. Tlf 56 52 61 61 / 901 22 835

E-post: postmottak@hardangersider.no Nettside: www.hardangersider.no

Haust

Kjære Trygve

Velkommen til Haust. Vår spesialitet er tørka eple som er delte opp i tynne skiver. Dette er ein flott suvenir, ei gåve eller du kan ete det som snacks. Epla er produsert utan tilsetjingsstoff. Garden ligg i Ytre Ålvik i Hardanger og er ein typisk vestlandsgard med små teigar i eit utlent terreng. Her driv me produksjon av frukt og bær som vi foredlar på garden.

Me kan tilby:

- Tørka frukt og bær
- Eple med smilefjes eller ord der sola har skapt merka ved bruk av sjablongar
- Speltkaker og kjeks med tørka frukt
- Fruktdrikk – tørka eple, plomme og kanel som skal tilsetjast kokande vatn
- Eplesyltetøy, eplechutney og morellchutney



Foto: Haust

Kontaktinformasjon

Haust v/ Turid Alice Skjervheim. Tlf 470 32 885

E-post: t-alice@online.no Nettside: www.haust-hardanger.no

Steinstø Fruktgard

Kjære Trygve

Velkommen til Steinstø fruktgard i Hardanger. Garden ligg idyllisk til i fredelege omgjevnader ved den vakre Hardangerfjorden. Steinstøslekta har drive garden i ni generasjonar. I staden for at frukt og bær vert levert til grossistar, vert det selt direkte frå garden. Den 60 mål store eignedomen har 3.500 frukttrær, samt felt med bringebær og jordbær.

Dei siste åra er turisme vorte ein stor del av inntekstkjelda på garden. Guida turar i frukthagen kombinert med servering av den «verdskjende» eplekaka eller velsmakande lunsj har freista både norske og utanlandske grupper. Sein haust og vinterstid vert gardsrestauranten nytta til arrangement av ymse slag, samt til kurs og møte. Me har fått BU-pris for Hordaland i 2010 og var 1 av 3 nominerte til landsfinalen. Som medlem i Fykkesund Landskapspark samarbeider me med andre aktørar i området om stadig å gjera den vesle grenda attraktiv å besøkje. Me syr då saman opplegg etter kunden sine ynskje!

Me kan tilby:

- Kvalitetsfrukt- og bær, heimelaga eplejuice, eplemost, honning, syltetøy og gelear, smurde lefser, eplekaker og annan bakst. Gardsprodukt frå lokale leverandørar i utsalet.
- Kafé og gardsutsal; Steinstø Frukt- og Kakebu ved riksveg 7, turistvegen gjennom Hardanger.
- Guida turar i frukthagen.
- Gardsrestauranten Kjeldaren i gardstunet, med plass til 65 gjester. Open på førespurnad året rundt.



Foto: Steinstø Fruktgard

Kontaktinformasjon:

Steinstø Fruktgard v/ Ola Steinstø og Heidi Steinstø Helgheim. Tlf: 92 25 26 37 / 99 69 15 27

E-post: post@steinsto-fruktgard.no Nettside: www.steinsto.no

Hardanger Fruktsti

Kjære Trygve

Velkommen til Lofthus og til Hardanger Fruktsti. Her kan du vere med på ei kulturhistorisk vandrerute gjennom hjarta av norsk fruktproduksjon. Langs ruta er det sett opp informasjonstavler som fortel om fruktdyrking før og no på heile seks språk. Etter turen er du velkommen på Ekspedisjonen Skjenkestove & Bryggeri der du m.a. kan smake på lokalprodusert sider, eplesaft og øl.

Vi kan tilby:

- Vandring på Hardanger Fruktsti på eigahand der informasjonstavlene er guide
- Guida tur gjennom bygda med servering av lokal drikke og fingermat
- Øl og sidersmaking på Ekspedisjonen



Foto: Harald Alvavoll

Kontaktinformasjon:

Harald Alvavoll. Tlf. 938 34 169

E-post: harald@opedal.com Nettside: www.ekspedisjonen.net

Bleietunet

Kjære Trygve

Velkomen på fruktgardbesøk til Indre Bleie, ein av dei eldste busetnadane langs Hardangerfjorden. Bli med på ei hyggeleg vandring mellom husa i Bleietunet og frukthagane rundt , ispedd historieforteljning frå mellomalder fram til 1000-årsskred i nyare tid. Smak på nyplukka frukt og bær, smak òg på vår eigen eplecider og eplejus i lag med fruktkakepai. Du kan kjøpe med deg gardsprodukt frå gardsutsalet «Sjurs-stabburet», eller ha møte og selskap i «Kvitalø».

Vi tilbyr:

- Guida tur på inntil 2 timar med vandring, smak og historieforteljning
- Gardsutsal med mat, handverksprodukt og gamle skattar - for smak og suvenirar
- Fest- og møtelokale på loftet i Kvitalø
- Overnatting i ulike gardshus i tunet



Foto: Arnhild Bleie

Kontaktinformasjon:

Bleietunet v/ Arnhild Bleie. Telefon 911 79 795

E-post: info@bleietunet.no Nettside: www.bleietunet.no

Frukt og siderruta i Ulvik

Kjære Trygve

Velkommen til Frukt og siderruta i Hardanger. Me er tre gardsbruk i Ulvik som har etablert eit sommarope tilbod til reisande i Hardanger. Dei tre gardane Hakestad, Syse og Lekve legg vekt på ulike opplevingar og tek i mot grupper etter avtale for omvisning og smaksprøvar.

På Hardanger saft- og siderfabrikk (1) får du omvisning og smaksprøvar frå produksjonen av eplejuice, sider, eplelikør, dessertvin av eple og brennevin. Her er det også gardsrestaurant. Syse gard (2) har produksjon av frukt og lammekjøtt som vert foredla og seld i eige gardsutsal. Garden er eit economuseum med utstilling om dyrking og fordeling av frukt. Ulvik frukt & cideri (3) dyrkar ulike eplesortar som er utgangspunkt for ulike smaksvariasjonar av eplejuice og sider som er spesielle for garden Hakestad.

Frukt og siderruta har omvisning klokka 13 frå mai til ut august på måndag, tysdag, torsdag, laurdag og søndag.



Foto: Frukt og siderruta

Kontaktinformasjon:

Frukt og siderruta i Ulvik v/ Asbjørn Børsheim. Tlf 911 02 215

e-post: asbjornb@ulvik.org

Henjatunet Eggjagarden

Kjære Trygve

Velkommen til Henjatunet på Leikanger. Her får du oppleve eit gammalt klyngetun med gardsrestaurant og god mat. Gjennom sommaren mottok vi over 60 bussar med turistar som går over gravhaugane og gjennom klyngetunet, er innom frukthagen, går tur til vårstølen eller smaker på lefser og eplemost/cider i tunet med utsikt over Leikanger og Sognefjorden.

Vi kan tilby:

- Gardsrestaurant i tømmerhuset frå 1765. På menyen stå heimelaga mat som jordskokksuppe, lammelår og eigen eplesorbèt
- Vandring i frukthagen med ulike sortar av eple, pærer, plommer og druer. Dei eldste trea er mer enn 100 år gamle.
- Vandring opp til den gamle stølen i Henjadalen med forteljing av historie og kultur



Foto: Henjatunet Eggjagarden

Kontaktinformasjon:

Henjatunet Eggjagarden v/ Marit Henjum Halsnes. Tlf 57 65 40 14 / 41 51 17 74

E-post: post@henjatunet.no Nettside: www.henjatunet.no

Ciderhuset

Kjære Trygve

Velkommen til Ciderhuset i kunstbygda Balestrand. Dette er eit hus for folk som likar kultur og god cider. Her kan du oppleve god mat og god drikke, kulturvandring med eigenprodusert cider eller epleddram, formidling om eplet frå blom til flaske, gregoriansk song i ciderkjellaren eller treffe professor emeritus Balemyren. Ciderhuset ligg i ein frukthage med over 100 ulike fruktsortar og med vid utsikt utover Sognefjorden. Servering og utsal av Balholm fruktjuicar.

Vi kan tilby:

- Restaurant i glashuset med norsk og middelhavsinspirert mat og drikke frå eigen kjellar
- Feiring av store dagar i gildesalen med meny av lokale råvarer og ureist drikke
- Formidling om frukt og smak. Her får du smake cider der spesielle eple tilfører bitterstoff og ettersmak og sjå korleis cider og eplebrennevin blir til
- Kulturvandring gjennom kunstnarkolonien og andre arrangement gjennom året
- Teambygging på ramme alvor eller med leik og moro



Foto: Ciderhuset

Kontaktinformasjon:

Ciderhuset v/ Eli Grete Høyvik og Åge Eitungjerde. Telefon 90 83 56 73

e-post: post@ciderhuset.no Nettside: www.ciderhuset.no

Midt-Ljøsne gard

Kjære Trygve

Velkommen til Midt-Ljøsne. Her driv eg produksjon av morellar og bringebær, har ein vedfyrt bakaromn og tek imot enkeltreisande og grupper som vil oppleve, sjå og kjøpe. Produkta vert også selde i salsbua ved hovudvegen.

Vi kan tilby:

- Opplev "Bakerihagen" som inneheld rips, solbær, stikkelsbær, eple, pærer, plommer og andre ting som rabarbra, graslauk og løpstikke
- Friske morellar og bringebær i sesongen
- Bakverk med og utan tørka morell-rosiner
- Omvisning og sal på garden



Foto: Kari Sigrun Lysne

Kontaktinformasjon:

Midt-Ljøsne gard v/ Kari Sigun Lysne. Telefon 908 58 191

E-post: karisigrun@moreller.no Nettside: www.moreller.no

Urnes gard

Kjære Trygve

Velkommen til Urnes Gard i Luster. Som nærmeste nabo til Urnes Stavkyrkje er me flott plassert mellom kultur, historie og fantastisk natur. Hå oss kan du oppleve hjortefarmen, få servering i gardskafeen og få kjøpe eigenprodusert saft og syltetøy frå eple, bringebær, blåbær, hyllebær, plomme, jordbær og stikkelsbær . Urnes gard produserer primært bringebær, men også litt jordbær, hageblåbær, eple og morellar.

Vi kan tilby:

- Kaffi og vafler med heimelaga syltetøy
- Sal av saft og syltetøy samt friske bær og frukt i sesongen
- Omvisning på Urnes hjortefarmen med kring 50 hjortar
- Overnatting i eldhuset, gamlefjøsene eller gjestehuset
- Ei fin ramme rundt mindre arrangement med stemningsfullt lokale og heimelaga mat



Foto: Urnes Gard

Kontaktinformasjon:

Urnes gard v/ Randi Kristin Bugge (tlf. 907 68 284) og Marianne Bugge (tlf. 915 32 784)

e-post: urnesgard@urnes.no. Nettside: www.urnes.no

Juv

Kjære Trygve

Velkommen til Juv. Her er sakte tid for moderne menneske. Garden er ein utsiktseigedom på 2000 dekar som strekkjer seg frå fjorden til høgfjellet og med dokumentert historie tilbake til 1200-talet. Her er fullstendig fred og ro. Gamlestova og Stabburet på garden er innreia i vestnorsk bonderomantisk stil for utleige og er sentralt plassert for oppleving av Nordfjord frå bre til hav. Vertskapet tilbyr Kultursmak gjennom formidling av livsarv og smak av bringebær frå eigen hage, tun- og gardsvandring med fyr på grua i eldhuset og smak av tradisjon, fjellturar og båtturar på fjorden. Gardsutsal av heimelaga saft, syltetøy av bringebær og gamle eplesortar og hermetiske bringebær. Direktesal av dessertbær i korger og syltebær gjennom heile året.

Vi kan tilby:

- Stillheit og ro – med utsyn over fjorden, nær elva og fjellet
- Overnatting i Gamlestova og Stabburet
- Fyr på grua i eldhuset med smak av tradisjonskost
- Gardsvandring og turar på fjellet eller fjorden
- Gardsutsalet med saft, syltetøy av bringebær og gamle eplesortar og hermetiske bringebær



Foto: Juv

Kontaktinformasjon:

Juv v/ Rønnaug Berge Leite. Tlf. 911 91 575

e-post: post@juv.no. Nettside: www.juv.no

Frøys Hus

Kjære Trygve

Velkommen til Frøys hus i Vik i Sogn. Vi tilbyr eit økologisk gardshotell på ein svarthyllgard i eit frodig kulturlandskap. Huset er flytta frå Gudbrandsdalen og tilbyr fem sjarmerande dobbeltrom med bad. På Frøys kjøkken lagar me naturleg, usminka og sunn mat basert på lokale råvarer frå Sogn. Me held til i Fresvik, midt i Sognefjorden og ved porten til Nærøyfjorden Verdsarvområde.

Me tilbyr:

- Overnatting og servering til grupper
- Vandring i og rundt Nærøyfjorden verdsarvområde – frå korte turar i nærområdet til dagsturar opp til Fresvikbreen. Også med guide.
- Servering av festmiddag for grupper på inntil 20 personar
- Møtelokale for mindre grupper som leiargrupper og styremøte



Foto: Frøys Hus

Kontaktinformasjon:

Frøys hus v/ Liv Hatlelid. Telefon 416 96 913

e-post: liv.hatleli@gmail.com. Nettside: www.froyshus.no

Sogn Jord- og Hagebruksskule

Kjære Trygve

Velkommen til Sogn Jord- og Hagebruksskule. Vi har open gardsbutikk og tek i mot grupper for omvisning. Her finn du eit godt utval av eigenproduserte økologiske varer, som grønsaker og urter, frukt, lammekjøtt, yoghurt, fleire typar ost, heimelaga brød og blomar frå eige gartneri. Her kan du også smake på meir eksotiske vekstar som druer, bjørnebær, fersken og blåleddved. Skulen har om lag 20 dekar eple som går til produksjon av økologisk juice ved Balholm as i Balestrand.

Vi kan tilby:

- Omvisning på skulegarden der vi ser på bygningar og ulike vokstrar
- Gardsbutikk med stort utval av eigenproduserte varer
- Ei frukt- og bærløype med informasjonsskilt
- Sommarkafe i gardsbutikken der vi m.a. sel eigenprodusert smoothie, is og youghurt



Foto: Sogn Jord- og Hagebruksskule

Kontaktinformasjon:

Sogn Jord- og Hagebruksskule v/ Marianne Holme. Tlf. 57 63 26 50

e-post: marianne.holme@sfj.no Nettside: www.sjh.no

Sogn Fruktrute

Kjære Trygve

Velkommen til Sogn Fruktrute. Vi er 14 bedrifter som tilbyr ulike opplevingar langs Sognefjorden. Du kan enten bu midt i ein frukthage, få servert mat frå Sogn på ein av serveringsplassane, bli med på guida turar eller overnatta hjå ein av tilbydarane. Du kan smaka på alt frå friske morellar, bringebær, plommer, eple og pærer. Du kan kjøpa foredla produkt som syltetøy, nedlagde plommer, saft og juice. Eller nyta eit glas plommevin, eplecider eller fruktbrennevin med utsikt over fjorden.

Desse er med i Sogn Fruktrute:

- Alværn gard - gardsbutikk
- Amble gård - gårdsutsal
- Balholm – drikkeklar fruktjuice
- Blaaflat gard - gårdsutsal Frukt og bær
- Ciderhuset – Servering, kulturarrangement
- Eplet bed & apple - overnatting og gardsbutikk
- Frøys Hus - servering, overnatting, gårdsutsal
- Eide gard - gardsbesøk
- Henjatunet- gardsrestaurant og gardsbesøk
- Vetlekroken gard – guida gardsbesøk
- Midt-Ljøsne gard – fruktutsal
- Sandvik Camping - overnatting
- Sogn Jord- og Hagebruksskule – gardsbutikk
- Urnes gard og Hjortefarm – servering, guiding, overnatting



Kontaktinformasjon:

Sogn Fruktrute v/ Maria Alihn. Telefon: 995 39 755 e-post: maria@njos.no.

Nettside: <http://www.sognfruktrute.no>