



Tre år med
Fjell Noreg på
Internationale
Grüne Woche



Fjellnettverket er eit politisk nettverk med fylkeskommunar, regionråd og fjellkommunar i Sør-Noreg som medlemmer. Fjellnettverket arbeider for levande og livskraftige bygder i fjellområda.

Prosjektet har vore eit samarbeid mellom mat- og opplevingsverksemder i fjellområda, fylkeskommunar, fylkesmannsembetet, regionråd, Innovasjon Noreg og Landbruks- og matdepartementet.

Dagleg leiar: Kari Randen

E-post: karira@viken.no

Prosjektleiar: Elin Halland Simensen

E-post: elinsi@viken.no

Besøksadresse:

Fjellnettverket

Geilo Informasjonssenter

Vesleslåttvegen 13
3580 Geilo

Postadresse:

Fjellnettverket

Viken fylkeskommune

Postboks 220
1702 Sarpsborg

Innhald

Takk for innsatsen!	5
Kva er Fjell Noreg?	7
Kva er Internationale Grüne Woche?	8
Den norske deltagninga i Berlin	8
Val av region	8
Val av deltararar	11
Samlingar og møteplassar	14
Deltakarsamling	14
Arbeidsverkstad og nye møteplassar	14
Fjellkonferanse	19
Regional delegasjon	19
Mat og drikke	20
Opplevingar	31
Rekruttering	32
Organisering av prosjektet	35
Styringsgruppe	35
Arbeidsgruppe	35
Matfagleg ressursgruppe	35
Fjell Noreg som reisemål	38
På jobb for Noreg	41
Auka verdiskaping	47
Synleggjering	47
Vidare arbeid	48
Deltakarane	50



▲ Vankar det ein godbit, tru? Ronny Sterten og sauene på Stordalen Gardsbruk i Tinn.

FOTO: EMILE HOLBA

Takk for innsatsen!

Det er tre år sidan fjellområda for første gong samla seg under namnet Fjell Noreg. Målet var å representere fjellområda på ei av verdas største mat- og landbruksmesser: Internationale Grüne Woche. For første gong på 31 år hadde fjellområda sin eigen del av den tradisjonsrike marknadsføringa av Noreg. Det var jammen meg på tide!

For å vise fram fjellområda, fekk vi hjelp av dei aller beste verksemndene som driv med lokalmat og opplevingar. Vi arbeidde i lag for å vise fram fjellområda på tvers av fylkesgrenser, regionar og fjellovergangar. Vi har all grunn til å vere stolte: Fjellområda har både produkt og opplevingar i verdsklasse!

I løpet av desse tre åra har verksemnder frå fjellet møtt titusenvis av tyskarar. Dei har fått høre om fjellandbruket, om naturen og om samfunnet vi bur i. Og dei har blitt inviterte til oss. For fjellområda har mykje å by på! Mat med ein smak av fjell som er produsert på ein måte som tek vare på naturen og dyra me har. Vi har opplevingar som er etterspurde ute i verda, der rein luft, tilgang til ubygde natur og spennande kulturarv er viktige element.

Arbeidet for Fjell Noreg har vist oss kor mykje vi har å lære av kvarandre. Kunnskapsrike folk som er opptekne av utvikling, gode produkt og ressursar frå fjellet, har skapt viktige møteplassar. Erfaringar, nettverk og inspirasjon til vidare samarbeid, er noko av det aller viktigaste vi tek med oss heim att og i vidare arbeid.

Fjellnettverket har hatt ansvaret for prosjektet i desse tre åra, men det hadde ikkje vore mogleg utan ein heil masse arbeid, hjelp og innsats frå alle verksemndene, fylkeskommunar, fylkesmannsembetet, Innovasjon Noreg, regionråd og Landbruks- og matdepartementet. Tusen takk for samarbeidet og for kunnskapen, engasjementet og innsatsen!

Fjellområda står overfor store utfordringar framover: nedgang i folketal, ei stadig eldre befolkning, låg sysselsetningsvekst og eit einsarta næringsliv, for å nemne noko. I tillegg har konsekvensar av koronakrisa råka fjellområda hardt. Skal det i framtida skal vere godt å bu og leve i fjellet, er det viktigare enn nokon gong at vi arbeider saman og spelar kvarandre gode. Dette arbeidet viser at det får fjellområda til!

Kari Randen
dagleg leiar Fjellnettverket

II Her ser vi resultatet av eit langsiktig og breitt samarbeid mellom både små og store aktørar, mellom enkeltverksemder og dei offentlege hjelparane, krydra med stort engasjement og gjennomføringskraft.

ROGER RYBERG
FYLKESORDFØRAR
I VIKEN FYLKESKOMMUNE



Kva er Fjell Noreg?

Fjell Noreg er fjellområda i Viken, Vestfold og Telemark, Trøndelag, Innlandet og Agder.

Med fjellområde meiner vi areal som ligg minst 700 moh. i Sør-Noreg og 600 moh. i Nord-Trøndelag. Fjellområda er eit område definert av Østlandsforskning. På IGW i 2018 samla fjellområda seg under namnet Fjell Noreg.

Fjellområda har mange fellestrekks og forvaltar viktige naturressursar. Jordbruk og vidareforedling av mat har vore og er eit viktig næringsgrunnlag for dei som bur og arbeider i fjellet. Kulturlandskapet i fjellområda er eit resultat av eit aktivt landbruk med bruk av utmark og fjellressursar. Landskapet er attraktivt for besökjande og dannar grunnlag for ny næringsverksemd der naturen ofte er utgangspunkt for opplevingar.

- ▼ Sauen blir også det han et. Næringsrikt fjellbeite gir næringsrike dyr.
- Fjellet er fullt av moglegheiter!
- Bergsøstølen, Ål i Hallingdal.
- Verksemder fra fjellområda møttest til felles samling på Røros i 2019 og nyttet høvet til å utforske den historiske byen.

FOTO: EMILE HOLBA

Kva er Internationale Grüne Woche?

Internationale Grüne Woche (IGW) er ei stor og veletablert internasjonal mat- og landbruksmesse i Berlin. IGW arrangerast kvart år og samlar 1800 utstillarar frå 70 ulike land. I løpet ti dagar er over 400 000 besökande innom messa. I tillegg til at IGW er ein samlingsplass for mat- og landsbruksinteresserte forbrukarar, er messa ein arena for internasjonal landbrukspolitikk. Kvart år samlar Global Forum for Food and Agriculture (GFFA) seg med 200 internasjonale og nasjonale ministrar til møte under messa.

Den norske deltaga i Berlin

Noreg har vore deltagarland på IGW i over tretti år. Landbruks- og matdepartementet er ansvarlege for arbeidet, og Innovasjon Noreg står for gjennomføringa. Målet med deltaga er å styrke omdømmet for norsk mat og reiseliv. Arbeidet skal stimulere til samarbeid og nyskaping på tvers av geografiske grenser og næringar i Noreg og i utlandet.

Val av region

Kvart år vel departementet ut tre regionar som skal representere Noreg på IGW i Berlin.

Regionane organiserer seg med eiga prosjektleiing som er bindeledd mellom det nasjonale prosjektet og det regionale arbeidet. Kvar enkelt region står for planlegging og gjennomføring av messa.





FOTO: FJELLNEDDVERKET

◀ Deltakarane samla rundt bålet til gode samtalar, nettverksbygging og arbeid med kva som kjenneteiknar mat og opplevingar i fjellet. Hans Brimi serverer smaksprøver.

◀▼ Brita Stensgård, Marianne Stensgård og Helge Nordskar i ivrig samtale med meieristyrar Trond V. Lund på Rørosmeieriet.

▼ Geiter på beite i Setesdal.

II Når ein skal vise seg fram i Berlin, må ein ta med det beste ein har å by på.

KARI RANDEN
DAGLEG LEIAR I FJELLNEDDVERKET



FOTO: EMILE HOLBA

Val av deltarar

Fjellområda har mange gode produsentar av mat og opplevingar som var aktuelle kandidatar til å vere med og representere Fjell Noreg i Berlin.

For velje ut gode representantar frå Fjell Noreg har fylkesmannsembetet gjort eit viktig arbeid. Kvart fylke har hatt ein representant i ei matfagleg ressursgruppe. Gruppa har i samarbeid med regionale partnarskap, destinasjonsselskap og matnettverk kome med forslag til aktuelle mat- og opplevingsprodusentar, kokkar og lærlingar. Den matfaglege ressursgruppa har hatt ansvar for å kvalitetssikre dei utvalde verksemndene. Styringsgruppa har teke den endelege avgjerda om kven som skal representer Fjell Noreg på messa i Berlin.



FOTO: EMILE HOLBA

89%

seier at dei har etablert kontakt og relasjonar til deltakarar frå andre regionar

89%

svarer at dei er nøgde med marknadsføringa av regionen

INNOVASJON NOREG



“Eg tok med meg heim eit utvida syn på kva verdi lokalmat har i reiselivsbransjen.

#igwdeltakar:



Foto: FJELLNETTVERKET

Blant folk i bygda og stamjestene våre opplevde vi mykje stoltheit rundt det at Bergsjøstølen blei vald ut til å representer Noreg og fjellområda på ei slik stor messe. Eg syntest absolutt det var nyttig å vere med, og dei tilsette fekk ein ekstra «boost» i tida etterpå. Relasjonsbygging har alltid vore viktig i min bedriftsfilosofi, og med samansetjinga av både reiselivsbedrifter og matprodusentar som stod saman på stand i Berlin, blei det danna nye tankar og kretsar å vandre i.

Etter Grüne Woche har vi etablert eit sterkare band til Ostebygda og konsepta deira. Paradokslt nok måtte vi til Berlin for å bli betre kjende med naboen! Under messa roterte vi på dei ulike stasjonane på standen, og vi blei stadig sette saman med nye folk. Slik lærte vi deltakarane å selje kvarandre og fekk sjå kor lett vi kan spele kvarandre gode. Eg tok med meg heim eit utvida syn på kva verdi lokalmat har i reiselivsbransjen.

Grüne Woche hadde ikkje vore det same utan den norske deltagninga og standen vår. Dette er ein fin arena å selje Noreg på.

KÅRE BERG
BERGSJØSTØLEN



► Fjellkonferansen 2019. Knut Arne Gurigard frå Hallingdal

Regionråd klappar nøgd etter opninginnslag.

FOTO: PAUL LOCKHART

Neste oppslag:

1: Stolte og spente mat- og opplevingsverksemder som skal til Berlin. **2:** På plass i Berlin! **3:** Den verdskjende forfattaren, sauebonden og bloggaren James Rebanks held innlegg om livet til ein sauebonde på Fjellkonferansen.

4: Steinar Berthelsen, fylkestingspolitikar i Viken og tidlegare styreleiar i Fjellnettverket, i engasjert diskusjon om vilkåra for fjellområda. **5:** Line Sviin (Tyinlam) fortel om matproduksjon i fjellet. **6:** Debatt om berekraftig fjellpolitikk leidd av Knut Arne Gurigard. I panelet: Anne Karin Olli, statssekretær i Kommunal- og moderniseringsdepartementet, Aud Hove (sp), Heidi Granli (Ap) og Anders Wengen (v).

Samlingar og møteplassar

Då Fjell Noreg blei valt ut til å delta på IGW, starta arbeidet med å etablere nye møteplassar og auke samhandlinga på tvers av bransjar (landbruk og reiseliv), verkemiddelapparatet og politikarar og geografi. Før 2018 var det ingen faste møteplassar eller samarbeidsprosjekt knytt til mat og opplevelingar mellom aktørane på tvers av fylka i fjellområda, men tre år med felles arbeid om IGW har gitt eit godt grunnlag for samarbeid.

Deltakarsamling

For at verksemndene skulle bli kjende og byggje nettverk, har det vore viktig å samle alle til ein felles møteplass før vi reiste til Berlin. Samlingane har gått over éin til to dagar og vore arrangerte på ulike stader i landet.

For Fjellnettverket har det vore viktig at samlingane i tillegg til å vere ein arena for nettverksbygging også skal ha eit fagleg innhald. Programmet har derfor vore variert samansett med besøk hos lokale verksemder, arbeid med kva som kjenneteiknar mat og opplevelingar i fjellet, faglege diskusjonar og arbeidsøkter med marknads- og medieførebuande arbeid. Verksemndene har fått hjelp til å lage pressemeldingar, spele inn film og teke bilete, slik at dei kan utnytte merksemda som følgjer av deltakinga i Berlin så godt som mogleg. På deltakarsamlinga møttest verksemndene, representantar frå Landbruks -og matdepartementet og den nasjonale prosjektleiinga i Innovasjon Noreg. Høgdepunktet har vore prøvesmaking av menyen som kjøkkensjef Hans Brimi har komponert med råvarene frå dei utvalde produsentane. Representantar frå fylkesmannen, fylkeskommunen og Innovasjon Noreg har vore gode samarbeidspartnarar i gjennomføringa av samlingane.

Arbeidsverkstad og nye møteplassar

Våren 2019 inviterte Fjellnettverket til arbeidsverkstad og evalueringssamling for deltarane frå dei to første åra. Målet var å hente innspel om kva for behov og ønske deltarane har til ei vidare satsing på mat og opplevelingar i fjellet. Innspela og tilbakemeldingane som kom, blei brukte i organiseringa av deltaking på IGW i 2020 og utarbeidning av søknaden til det treårige prosjektet «Mat og opplevelingar i fjellet».







◀ Geitene avsluttar dagen i fjøset på Stordalen gardsbruk med stell av kvarandre.

▼ God ost krev kunnskap, tolmod og gode ingrediensar. Åse Haugstad (Avdem Gardsysteri).

FOTO: EMILE HOLBA

Fjellkonferanse

Fjellkonferansen er ein møteplass for politikarar, verkemiddelaktørar og andre som er opptekne av fjellet og utviklinga i fjellområda. I 2018 og 2019 blei konferansen arrangert som eit samarbeid mellom prosjektet og Fjellnettverket. Alle deltarverksemndene, medlemmer i arbeidsgrupper og ressursgrupper var spesielt inviterte til konferansen. Covid-19-pandemien våren 2020 gjorde det umogleg å gjennomføre Fjellkonferansen som planlagt, og han blei utsett. For å halde kontakt og følgje opp deltakarane frå deltagninga i 2020 blei det gjennomført telefonmøte og møte og foredrag på digitale plattformer.

Regional delegasjon

IGW er ein viktig møteplass for alle som arbeider i skjeringspunktet mellom mat, opplevingar og reiseliv. Fjell Noreg har kvart år invitert ein regional delegasjon til Berlin. I løpet av tre år har over 100 sentrale politikarar og folk som arbeider med mat og reiseliv delteke på eit felles seminar. Målet har vore å byggje kunnskap og styrke samarbeidet. Programmet har vore variert – med foredrag og diskusjonar om kva som skal til for å skape attraktive lokalsamfunn og fleire arbeidsplassar gjennom satsing på mat og opplevingar i fjellområda. Dei regionale delegasjonane har òg delteke på arrangement i regi av Innovasjon Noreg på ambassaden.



II Fjellet byr på kortreiste, friske og eksklusive råvarer som smaker både mildt og vilt. Alt fra enkel tradisjonell bondekost til lekre gourmetmåltid.

Norsk fjellmat er rustikk og ekte. Smaken er rein og varer lenge. Eit måltid frå fjellet består vanlegvis av kjøt frå vilt eller gardsdyr frå fjellbeite eller fisk frå klare fjellvatn og elvar. Den korte, men intense sommaren med lange dagar resulterer i smaksrike og næringsrike grønsaker og bær.

Mange gardsbruk har eigne ostar, gjerne ysta på stølsmjølk frå dyr på fjellbeite. Oppskriftene er «småhemmelege», og smaken er stor. Fjell Noreg byr på ost i verdsklasse!

HANS BRIMI
BRIMI SÆTER

Mat og drikke

I forarbeidet med korleis Fjell Noreg skulle presentere seg i Berlin, tok ein utgangspunkt i mattradisjonar og tradisjonelle råvarer og sette dei saman til nye og spennande smakar. Det blei lagt vekt på å vise fram korleis fjellområda haustar og tek i bruk ressursane frå fjellet.

Fjellområda har mange gode produkt og produsentar innanfor foredling av kjøt, fisk og ost, i tillegg til store viltressursar som elg, hjort og rein og innlandsfisk.

I Berlin presenterte Fjell Noreg sin eigen fjellmeny komponert av kjøkkensjef Hans Brimi. På menyen i Berlin har det mellom anna stått elgburgarar, ost, pinnekjøt, pølser laga på sauekjøt, sprengd gris og rakafisk, saman med øl bryggja på kveik, dram og akevitt laga på lokalproduserte mandelpoteter. Solbærsaft, bringebær, molter, lefser, lappar og flatbrød har òg vore viktige delar av menyen.

I løpet av messa blei mykje av maten laga slik at publikum kunne sjå både bruk av råvarer og foredling. Det blei ein aktivitet for dei besøkjande og underbygde at maten var ekte, fersk og frisk. For å vise fram mathandverket i praksis blei det mellom anna bakt på takke og kinna smør.

Produkta som er valde ut til å vere med på menyen til Fjell Noreg, blir i tillegg brukte i den norske restauranten og på opningsmottakinga på den norske ambassaden. Dette gir produsentane gode moglegheiter til å presentere produkta sine for nye fagmiljø som det elles ville vere vanskeleg å nå ut til.

Klargjering av smaksprøver til servering i Berlin.
Hans Brimi (Brimi sæter), matansvarleg.





FOTO 1, 2, 3 OG 5: CATHRINE DOKKEN | FOTO: 4: FJELLNETTVERKET



4.



4: Kåre Berg (Bergsjøstølen) serverer chaga-te til nysgjerrige tyskarar. 5: Ivrige kokkar testar ut produkt frå fjellområda. Terje Simonsen (Bardøla Høyfjellshotell) og Ann Kristin Bøhle (Brimi sæter) prøvelagrar menyar som skal serverast i Berlin. 6: Ein siste finpuss. Hans Brimi (Brimi sæter), matansvarleg for Fjell Noreg.

6.



5.



81%

svarer at dei har henta inspirasjon på messa

INNOVASJON NOREG



FOTO: FJELLNETTVERKET

Frå Berlin tok vi med oss eit stort personleg og fagleg utbytte av å møte lokalmatprodusentar på tvers av produktkategoriar og geografi. Dette var ei inspirerande samansetjing av idear, inspirasjon og felles engasjement som vi også fekk tid og arenaer til å dyrke utanom dei timane vi stod på stand. Eit etablert kontaktnett ligg der, og vi ser gode moglegheiter til å utnytte dette framover.

Det blei blest i lokalpresse rundt deltakinga vår, og tilbakemeldingar frå trufaste lokalmatentusiastar i bygda varmar. Dei er viktige støttespelarar for bransjen vår, og vi opplevde at dei syntest det var stas at vi presenterte bygda, fjellet og Noreg på ein internasjonal arena.

MARIUS EGGEN
EGGEN GARDSYSTEMI

Eit etablert kontaktnett ligg der, og vi ser gode moglegheiter til å utnytte dette framover.

#igwdeltalkarar:



93%

svarer at dei har nådd målet om å etablere kontakt og relasjonar til deltagarar frå eigen region

INNOVASJON NORGE



#igwdeltakar:

"

Vi har blitt flinkare til marknadsføring og merkevarebygging.



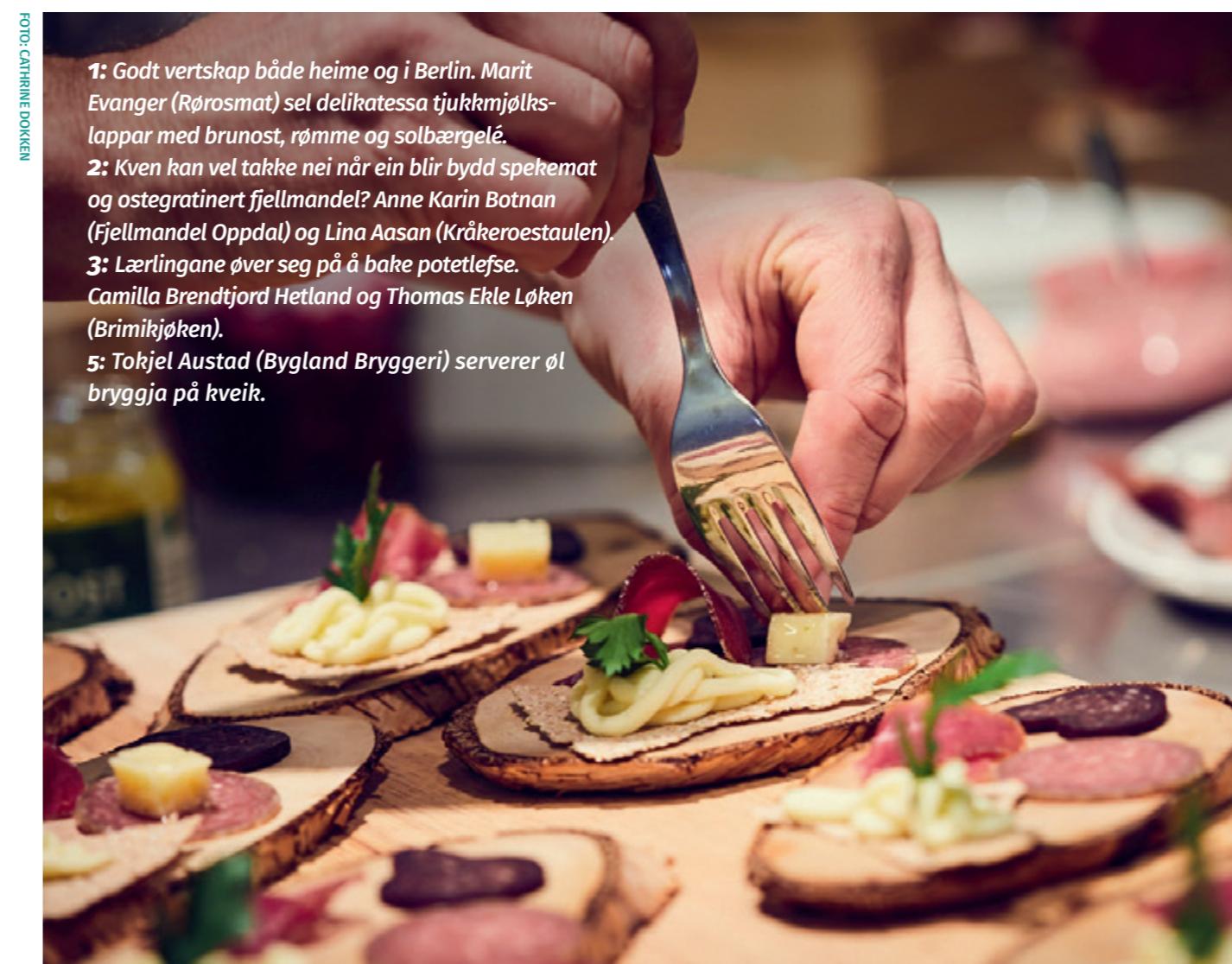
Vi satsa på lokalmat om bord på båten MS «Fæmund II» rundt den tida vi deltok i 2018. Denne satsinga er definitivt ført vidare og forsterka, og i dag er ho ein berebjelke i konseptet vårt, saman med lokal historieforteljing. Forretningsmessig har det vore ein stor fordel å delta på Grüne Woche. Vi har blitt flinkare til marknadsføring og merkevarebygging, og vi blei tryggare, fekk betre sjølvkjensle og tok med oss brei kunnskap heim i sekken. Det kontaktnettet som blir etablert på ei slik messe, er uvurderleg og er aktivt i bruk i det daglege.

Messa var ein arena der vegen til riks- og lokalpolitikarar var kort og terskelen for dialog låg. I etterkant har eg også teke to turar til Stortinget for å snakke om prosjekt med Landbruks- og matdepartementet.

Etter deltakinga i 2019 har Femundmat blitt eit nav og ein muskel for lokalmatproduksjonen i bygda. Dette er viktig på små stader der mange held på med sitt i ein travel kvardag.

Ein spesiell augeblink, i etterkant av deltakinga med MS «Fæmund II», opplevde eg då to tyskarar ropte på meg frå land i Elgå. Dei takka varmt for sist, som var over disken på den norske standen i Berlin. Det kan tyde på at vi gjer eit visst inntrykk når vi er til stades på Grüne Woche.

JAN AAGE RØTNES
FEMUND II OG FEMUNDMAT



1: Godt vertskap både heime og i Berlin. Marit Evanger (Rørosmat) sel delikatessa tjukkmjølkslappar med brunost, rømme og solbærgelé.

2: Kven kan vel takke nei når ein blir bydd spekemat og ostegratinert fjellmandel? Anne Karin Botnan (Fjellmandel Oppdal) og Lina Aasan (Kråkeroestaulen).

3: Lærlingane øver seg på å bake potetlefse. Camilla Brendtfjord Hetland og Thomas Ekle Løken (Brimikjøken).

5: Tokjel Austad (Bygland Bryggeri) serverer øl bryggja på kveik.



◀ I Fjell Noreg finn ein gode tilbydarar av opplevingar knytt til natur og kultur. Rune Aarhus og Torolf Eid (Gygra, Vinje).
▼ Elgen med det klingande namnet Krompen, saman med matmor Hege Thorson Nordskar (Glittersjå Fjellgard, Sel).

FOTO: EMILE HOLBA

Opplevingar

Fjellområda har lange tradisjonar som tilbydar av opplevingar knytt til natur og kultur. I forarbeidet med korleis ein skulle vise fram Fjell Noreg på IGW, tok ein utgangspunkt i verksemder som nyttar fjellet og naturen som arena for ulike typar aktivitetar.

I Berlin presenterte Fjell Noreg opplevings- og serveringsverksemder som nyttar fjellet, lokalmat og kultur i produktet sitt. Målet var todelt. For det første ønskte ein å vise fram til dei besøkjande på messa dei fine opplevingsmogelegheitene i fjellet, det andre var eit ønske om å bidra til ei sterkare kopling mellom opplevingsverksemder og matprodusentar.

Noreg er eit attraktivt turistmål for mange tyskarar. Mange av dei besøkjande på IGW er der for å hente inspirasjon til kvar dei skal reise på neste ferietur. For å utnytte potensialet i dette hadde Fjell Noreg med representantar frå destinasjonsselskap og turistkontor som bidrog i marknadsføringa av fjellområda som attraktivt reisemål.

Gjennom deltakinga har ein løfta fram og synleggjort nokre av dei mange produsentane av mat- og landbruksbaserte reiselivsopplevingar som finst i området. Verksemndene har fått høve til å knyte kontaktar seg imellom og med deltakrar i andre delar av landet.



► Travle hender i arbeid. Frå venstre: kokk Lars Ivar Sesaker (Bortistu Gjestegård), lærling Nina Vatn (Vianvang) og kokk Ann Kristin Bøhle (Brimi sæter).
 ► Smaken av nykinna smør er ein smak av fjellet. Den erfarne ystaren Kathrin Aslaksby (Olestølen Mikrosteri) viser fram korleis ein lagar smør, til Karoline Hole og Lovisa Berg (Harahorn) og Cecilie Thorsell (Bø hotell).

FOTO: FJELLNEDDVERKET

Rekruttering

Fjellnettverket har i løpet av deltagingen på IGW ønskt å framheve behovet for rekruttering til matfaget gjennom å ha med kokkelærlingar til Berlin. Det har til saman vore med 17 lærlingar til Berlin. Målet har vore å gi dei inspirasjon og kunnskap om bruk av lokale produkt og nye måtar å lage maten på. I arbeidet har dei blitt kjende med dei ulike mat- og opplevingsprodusentane i regionen. Ein har lagt særleg vekt på at messa skal vere ein læringsarena for lærlingane og ein kompetanseutviklingsarena for kokkane og serveringsverksemndene som deltek. Lærlingane og kokkane utførte arbeidet på ypparleg vis og viste stor samarbeidsvilje og stor fleksibilitet.



▲ Frå venstre: Lovisa Berg, Cecilie Thorsell, Ann Kristin Bøhle, Linnea Humlegård, Hans Brimi og Karoline Hole. FOTO: FJELLNEDDVERKET





FOTO: FJELLNETTVERKET

Organisering av prosjektet

Arbeidet med prosjektet «Fjell Noreg til Internationale Grüne Woche» har vore eit samarbeid mellom mange aktørar. Arbeidet har vore leidd av Fjellnettverket. Det er fjellområda i fylka Viken, Telemark og Vestfold, Innlandet, Trøndelag og Agder som har jobba saman om prosjektet. Det er fylkeskommunane og fylkesmannen i dei ulike fylka saman med Innovasjon Noreg som har bidrige med finansiering til prosjektet.

Styringsgruppe

Styret i Fjellnettverket har sett ned ei styringsgruppe for prosjektet. Styringsgruppa har vore sett saman av representantar frå styret i Fjellnettverket, fylkesmannen, fylkeskommunen og Innovasjon Noreg.

Arbeidsgruppe

Arbeidsgruppa har vore breitt samansett med representantar frå fylkeskommunen, fylkesmannen, Innovasjon Noreg, matnettverk, destinasjonsselskap, matansvarleg og presse- og marknadsansvarleg. Arbeidsgruppa har vore ei operativ gruppe som har fordelt oppgåver seg imellom, bidrige til gjennomføring av prosjektet og arbeidd både i forkant og etterkant av deltakinga i Berlin.

Matfagleg ressursgruppe

Fjellnettverket henta inn fagkompetanse i utvalet av aktuelle deltakarverksemder gjennom samarbeid med matkontaktane hos fylkesmannen. Til saman har matkontaktane i dei ulike fylka utgjort ei matfagleg ressursgruppe. Gruppa har hatt ansvaret for kvalitetssikring og forslag til deltakarverksemder. Matfagleg ressursgruppe har vore støttespelarar for prosjektleiinga i gjennomføringa av prosjektet, og fleire av matkontaktane har delteke på deltakarsamling, på standen og i klargjeringa av standen i Berlin.

◀ Dagleg leiar i Fjellnettverket, Kari Randen, og prosjektleiar Elin Halland Simensen byr dei tyske gjestene på elgpølse og elgburgarar.

89%

av deltakarane
seier at dei er
nøgde med
deltakinga.

82%

ønskjer å delta igjen

INNOVASJON NORGE

“Eg drog heim med stor respekt for matprodusentane som deltok.

#igwdeltakar:

FOTO: FIELLINE NÆTVERKET



Å få vere med på messa i Berlin er noko av det kjekkaste og mest lærerike eg har opplevd, og eg saknar heile gjengen! Eg lærte så mykje av sjefkokkane på standen vår, og dei gav oss lærlingar mykje ansvar. Eg drog heim med stor respekt for matprodusentane som deltok. Det handverket og den stoltheita dei legg ned i produkta sine, var ein inspirasjon. At det til dømes kravde så mykje tid og kunnskap å lage ost, rømme og lefser, var noko eg fekk auga opp for.

Det var også ei stor oppleveling å besøkje dei andre internasjonale standane på messa og setje seg inn i nye mattradisjonar. For ein kokkelærling var heile opphaldet fantastisk!

Våren 2020 tok eg fagbrevet, og det er stor stas å ha deltaking frå Grüne Woche på CV-en. Eg har fått jobb på ein ny restaurant i Bø, «Sesong», med vekt på kortreist og sesongbasert mat, og her vil eg kunne praktisere mykje av den filosofien eg lærte i Berlin under Grüne Woche, to år på rad.

CECILIE THORSSELL
LÆRLING FRÅ BØ HOTELL

► Kyr beundrar fjellutsikta
på Nystre i Dagali.
▼ Velkomne til fjells!
Susanne Hegenscheid
(Setesdal Communication).

FOTO: KARI HÅVARDSRUD

Fjell Noreg som reisemål

Fjellområda som mat- og opplevingsregion har lange tradisjonar. Allereie på starten av 1800-talet kom reisande frå utlandet til fjellområda i Noreg for å jakte, fiske og vandre. Dei første turistane var vitskapsmenn og kunstnarar som skreiv reiseskildringar og laga kunstverk om den norske naturen. Dette bidrog til å gjere dei norske fjellområda kjende og attraktive. Etter kvart som den generelle levestandarden i befolkninga blei høgare, blei det vanleg med ferie for alle. Fjellområda med urørt eller lite utbygd natur har blitt viktig som fritids- og rekreasjonsområde for både norske og utanlandske turistar.

Fjellområda er eit attraktivt reisemål for tyske turistar. Her finn dei opplevelingar og moglegheiter til rekreasjon, læring, sjølvutvikling og avkopling. På spørsmål om kva dei assosierer med Fjell Noreg, svarer dei store fjell og landskap, frisk luft, friske smakar, iskalde fjellvatn, nydeleg mat og fridom.

Då Fjell Noreg for første gong blei vart vald ut som eigen region på IGW i 2018, starta arbeidet med å byggje ein felles identitet rundt fjellområda, naturopplevingane, kulturen og maten frå fjellet. Sjølv om Fjell Noreg som mat- og opplevingsregion er eit relativt nytt omgrep, har dei ulike reisemåla lange tradisjonar og ein sterk identitet.

Det overordna for arbeidet har vore å byggje identitet rundt Fjell Noreg gjennom felles historier om mat og kultur, for å synleggjere regionale fortrinn.





◀ 1: Mykje folk og stor aktivitet i Berlin.
2: Dei tyske besøkjande var spesielt glade i tjukkmjølkslappane. Anne Ragnhild Thomlevold Rønning frå Heidrun. 3: Ragnhild Gjøstein Larsen (Femundmat) sel gode smakar frå fjellet. 4: Kathrin Aslaksby (Olestølen mikroysteri) formidlar gamle mathandverkstradisjonar i Berlin. 5: Folkemusikk frå fjellet trefte mange på messa rett i hjartet. Knut Fausko (Fausko Gjestegard).

▼ Fjellområda kan by på natur og ulike opplevingar. Tuva Thorson (Langedrag Naturpark) i engasjert prat om Fjell Noreg med tyske besøkande.

FOTO: FJELLNNTTVERKET

På jobb for Noreg

Det overordna målet for deltaking på IGW er auka samarbeid og nettverksbygging mellom aktørar innanfor matproduksjon, landbruk og reiseliv. Dette skal auke næringsutviklinga, nyskapinga og innovasjonen i dei ulike næringane.

IGW er eit av tre store utviklings- og omdømmeprosjekt for mat og reiseliv i regi av Landbruks- og matdepartementet. IGW er den internasjonale satsinga til Landbruks- og matdepartementet og det er Innovasjon Noreg som leier prosjektet. Dei to andre prosjekta er Matstreif og Det norske måltid.

Gjennom deltakinga i Berlin har Fjell Noreg vist fram det beste av mat og opplevingar som finst i fjellområda. Fjellområda har i lag med andre regionar marknadsført Noreg som reisemål og som matnasjon.

I tre år har Fjell Noreg hatt eit godt og tett samarbeid med regionar frå andre delar av landet.



FOTO: VIDAR ALFARNE



Morgonsola kikar fram over fjella
på Bergsjøstølen i Ål.

◀ Urter fra fjellbeite set smak på
osten til Kathrin Aslaksby (Olestølen
Mikroysteri Valdres).

◀◀ Etter mange veker på beite blir
det godt å komme heim.

◀▼ Campingvogna er gjord om til
ysteri. Kathrin Aslaksby (Olestølen
Mikroysteri Valdres).

89%

er nøgde med den lokale prosjektleiinga

INNOVASJON NORGE

“ Å bli sett og verdsett nok til å få bli med på Grüne Woche blei nok litt utløysande for meg.

#igwdeltakar:



FOTO: FJELLNETTVERKET

Fjellnettverket hadde med seks kokkelærlingar til Berlin årleg, og det at messa og standen vår også blei ein læringsarena med rom for å utveksle mattradisjonar mellom generasjonar, var ekstra fint å få vere med på. Lærlingane var interesserte, positive og hang på lefsetakka mi kvar gong ho blei fyrt opp.

Det må handle om tid, energi, lyst og sjølvtillit, og i år har eg teke sats og starta opp mi eiga bedrift. Ei venninne og eg slo oss saman og har no leidt eit lokale frå 1600-talet der vi sel interiør og heimelaga mat. Å bli sett og verdsett nok til å få bli med på Grüne Woche blei nok litt utløysande for meg. «Om dei trur eg er god nok, så er eg kanskje det», tenkte eg.

KRISTINE BJØRGUM FORDE
SETESDAL LEFSER OG BRAU



FOTO: EMILE HOLBA



◀ På messa blei mat frå fjellet sett saman på nye måtar. Produkta frå fjellet har både smak av fjell og brukar ein av dei viktigaste ressursane våre, utmarka.

FOTO: CATHRINE DOKKEN

Auka verdiskaping

IGW har vore viktig for å etablere eit samarbeid på tvers av fylke og dalføre i fjellområda. Fjell Noreg dekkjer store delar av Sør-Noreg, og tidlegare har det vore liten grad av samarbeid mellom mat- og reiselivsaktørar i desse områda. Det å arbeide i lag og ha felles opplevingar har bidrige til nettverksbygging mellom dei ulike verksemndene i fjellet.

I løpet av tre års deltaking har til saman 78 verksemder vore med til Berlin, nokre av dei har delteke fleire gonger. Gjennom møte med nye kokkar og matnettverk frå heile landet har IGW gitt inspirasjon til nye produkt, nye bruksområde for eksisterande produkt og vidare produktutvikling. Verksemndene gjev tilbakemelding om gode effektar. Eit resultat er auka verdiskaping gjennom at verksemndene har starta med å selje produkta til kvarandre og marknadsføre kvarandre. Verksemndene trekkjer også fram presseomtale i media, nye nettverk og meir samarbeid mellom matprodusentar og reiselivsverksemder som effektar av deltakinga.

Tilbakemeldingane er i tråd med undersøkingar frå Innovasjon Noreg og tilbakemelding frå regionar som tidlegare har vore del av samarbeidet om IGW. Erfaringar frå desse regionane er at deltakinga på IGW også gjev langvarige ringverknadar for verksemndene gjennom auka verdiskaping.

Synleggjering

Fram mot avreise til Berlin gjorde Fjell Noreg førebuingar slik at verksemndene skulle få størst mogeleg utbytte av deltakinga. Det blei fotografert, skrive pressemeldingar og arbeidd med tekstar om verksemndene.

Som ledd i arbeidet med å synleggjere fjellområda, blei det utarbeidd ein felles brosjyre. Brosjyren var på tysk og inneholdt presentasjonar av verksemndene, kontaktinformasjon og beskriving av fjellområda. Det blei lagt vekt på at brosjyren skulle ha eit godt kart som kunne brukast i dialogen med dei tyske gjestene.

Fjell Noreg hadde eigne presseansvarlege i Berlin som fotograferte, arbeidde med pressemeldingar og produserte videoar frå standen. Pressemeldingane blei sende til lokale og regionale aviser i Noreg, og videoane blei lagde ut på sosiale medium for å skape engasjement. Statistikk frå mellom anna Facebook viser at videoane frå Fjell Noreg blei viste mange gonger under messa, og at dei har hatt verdi også etter at messa var over.

1 199 805

besøkjande på IGW

58 8200

verksemder

selde elgburgarar

25

kokkar og
lærlingar

4500

selde lappar

11

har delteke
2 gonger

479 kg

seld kjøt og pølser

37

kommunar

182 kg

seld spekemat

464 kg

seld ost, rømme og smør

192 kg

seld fisk

Vidare arbeid

Fjellnettverket starta i 2019 i samarbeid med Telemarksforsking arbeidet med å utvikle ei langsigkt satsing på mat og reiseliv i fjellet. Prosjektet byggjer på innspel frå deltakarane på IGW og er ei vidareføring av dette arbeidet. Prosjektet har levande og livskraftige fjellbygder som hovudmål. Prosjektet har seks ulike delprosjekt som skal vere med på å styrke fjellområda som mat- og reiselivsområde.



II Fantastisk mat og flotte opplevelingar har i dette unike nettverket fått eit godt høve til ikkje berre å vise seg fram - men til å vidareutvikle seg! Det blir spennande å følgje både verksemndene og nettverket i åra framover. Her er det fleire unike (smaks)opplevingar som bør visast fram!

**ANNIKEN FÆGRI
DAMM-LARSEN**
INNOVASJON NOREG

II Dette er berre starten - no skal vi byggje vidare. Identiteten, den lokale stoltheita og kulturhistoria skal setje Fjell Noreg på kartet.

AUD HOVE
FYLKESVARAORDFØRAR
I INNLANDET FYLKESKOMMUNE

Verksemder som var valde ut til IGW 2018

Eggen Gardsysteri
Heidrun
Sma Vesn
Stølsvidda
Moe gård
Jotunheim Fisk
Stensgård / Billing Seterpensjonat
Nordre Bergan gard
Hallingdal Lokalmatsenter
Skreppa
Fjellgarden Hovden
Brimi sæter
Revnes hotell
Sølvgarden hotell
Opera di Setra
MS «Fæmund II»
Beitostølen Resort
Ruten Fjellstue
Gudrandsdalsmat
Valdresmeieriet / Wangensten
Rørosmat
Visit Telemark
Visit Geilo
Visit Valdres

Kokkar og lærlingar:
Tuddal Høyfjellshotell, kokk Anders Danielsen
Bardøla Høyfjellshotell, kokk Terje Simonsen
Brimi sæter, kokk Ann Kristin Bøhle
Brimikjøken / Furuhaugli Turisthytter,
lærling Eivind Wolden
Brimikjøken / Lemonsjø Fjellstue og hyttegrend,
lærling Marthe Berge
Brimikjøken / Nordre Ekre gardshotell,
lærling Silje Kathrine Moldal
Rondane Høyfjellshotell,
lærling Christina Haugerud Ellingsen
Tuddal Høyfjellshotell,
lærling Embrik Holmberg Hjallen,
lærling Benjamin Lia

Organisering av prosjektet

Styringsgruppe:
Steinar Berthelsen, Buskerud fylkeskommune
og Fjellnettverket
Aud Hove, Oppland fylkeskommune og Fjellnettverket
Gunhild Dalaker Tulseth, Fylkesmannen i Buskerud
Trond Carlson, Oppland fylkeskommune
Christian Hedløv Engh, Innovasjon Noreg Oppland
Kari Randen, dagleg leiar Fjellnettverket

Arbeidsgruppe:

Heidi Jørnholt, Telemark fylkeskommune
Karin Blomberg, Innovasjon Noreg Oppland
Stine Lunde, Innovasjon Noreg Telemark
Hilde Aarø, Buskerud fylkeskommune
Guri Grønolen, Fylkesmannen i Oppland
Turid Windjusveen Olsen, Fylkesmannen i Hedmark
Marit Evanger, Rørosmat
Anette Svastuen, Gudbrandsdalsmat
Kjellaug Øvreås, Fylkesmannen i Aust- og Vest Agder

Matansvarleg: Hans Brimi, Brimi sæter

Presseansvarleg: Lene Hovi, Valdres Natur- og Kulturpark

Marknadsansvarleg: Henning Wangsnes,
Valdres Natur- og Kulturpark

Prosjektleiar: Øyvind Nese, Fjellnettverket

Verksemder som var valde ut til IGW 2019

Fausko Gjestegard
Stordalen gardsbruk
Landsverk Gaard
Ostebrygda
Noraker Gård
Farmen Fløtterud
Femundmat
Røroskjøtt
Valbjør Gard
Piltingsrud gard
Setesdals Lefser og Brau
Telemark Opplevelser
Langedrag Naturpark
Søberg Gard
Fishspot
Bratt Friuftsliv
Elgtun
Brimi sæter
Rørosmat
Gudbrandsdalsmat

Kokkar og lærlingar:

Dølen Hotell, kokk Øyvind Olsen
Fausko Gjestegard, kokk Jeanette Bruun
Morgedal Hotell, kokk Hellene Bersted
Brimi sæter, kokk Ann Kristin Bøhle
Bø hotell, lærling Cecilie Thorsell
Bardøla Høyfjellshotell, lærling Elise Hømanbøen Åsli
Harahorn, lærling Guro Nibstad
Brimikjøken / Vianvang,
lærling Camilla Brendtfjord Hetland,
lærling Thomas Ekle Løken

Organisering av prosjektet

Styringsgruppe:

Steinar Berthelsen, Buskerud fylkeskommune
og Fjellnettverket
Aud Hove, Oppland fylkeskommune og Fjellnettverket
Otto Galleberg, Fylkesmannen i Buskerud
Trond Carlson, Oppland fylkeskommune
Christian Hedløv Engh, Innovasjon Noreg Oppland
Kari Randen, dagleg leiar Fjellnettverket

Arbeidsgruppe:

Arve Vannebo, Buskerud fylkeskommune
Stine Lunde, Innovasjon Noreg, Buskerud, Vestfold og
Telemark
Guri Grønolen, Fylkesmannen i Oppland
Turid Windjusveen Olsen, Fylkesmannen i Hedmark
Marit Evanger, Rørosmat
Anette Svastuen og Ellen Sørumsgård Syse,
Gudbrandsdalsmat
Kjellaug Øvreås, Fylkesmannen i Aust- og Vest Agder

Matfagleg ressursgruppe:

Kjellaug Øvreås, Fylkesmannen Aust- og Vest Agder
Bob Gottschal, Fylkesmannen Telemark
Gunn Mari Strømeng, Fylkesmannen i Buskerud
Jorunn Stubsjøen, Fylkesmannen i Hedmark
Ivar Lorentzen og Guri Grønolen, Fylkesmannen i Oppland

Prosjektleiar: Elin Halland Simensen, Fjellnettverket

Matansvarleg: Hans Brimi, Brimi sæter

Presseansvarleg: Lene Hovi, Valdres Natur- og Kulturpark

Marknadsansvarleg: Henning Wangsnes,
Valdres Natur- og Kulturpark

Verksemder som var valde ut til IGW 2020

Hallingdal lokalmatsenter
Ostebrygda
Eggen Gardsysteri
Kråkerøe-staulen
Bygland Bryggeri
Gransjøberget
Nortura Tynset
Jo-Sætra produkter
Fjellmandel Oppdal
Avdem Gardsysteri
Olestølen, Skimaker'n og Budeia
Sve gård
Glittersjå fjellgård
Garden Oppheim
Hovden fjellstoge
Stordalen Gardsbruk
Telemarklam

Gygra

Bryn Gardsmeieri
Rodebak bryggeri
Oppdal smak av fjell
Noraker Gård
Bergsjøstølen Fjellstue
Bjåen Fjellstove
Brimi Sæter
Gudbrandsdalsmat
Visit Valdres
Setesdal Communication

Kokkar og lærlingar:

Setesdal Lefser og Brau, kokk Kristine Bjørgum Forde
Bortistu Gjestegård, kokk Lars Ivar Sesaker
Brimikjøken / Vianvang,
lærling Brita Stensgård, lærling Nina Vatn
Bø Hotell, lærling Cecilie Thorsell
Tuddal Høyfjellshotell, lærling Linnea Humlegård
Harahorn, lærling Karoline Hole, lærling Lovisa Berg

Organisering av prosjektet

Styringsgruppe:

Steinar Berthelsen, Buskerud fylkeskommune
og Fjellnettverket
Aud Hove, Oppland fylkeskommune og Fjellnettverket
Nina Glomsrud Saxrud, Fylkesmannen i Oslo og Viken
Trond Carlson, Oppland fylkeskommune
Anniken Fægri Damm-Larsen,
Innovasjon Noreg Telemark og Vestfold
Kari Randen, dagleg leiar Fjellnettverket

Arbeidsgruppe:

Arve Vannebo, Buskerud fylkeskommune
Marianne Stensgård, Gudbrandsdalsmat
Merethe Hovi, Visit Valdres
Kjellaug Øvreås, Fylkesmannen i Agder
Odd Arne Bratland, Trøndelag fylkeskommune

Matfagleg ressursgruppe:

Rita Hansen, Setesdal Regionråd
Bob Gottschal, Fylkesmannen Telemark og Vestfold
Gunn Mari Strømeng, Fylkesmannen i Oslo og Viken
Jorunn Stubsjøen, Fylkesmannen i Innlandet
Ivar Lorentzen, Fylkesmannen i Innlandet
Kari Kolle, Fylkesmannen i Trøndelag

Prosjektleiar: Elin Halland Simensen, Fjellnettverket

Matansvarleg: Hans Brimi, Brimi sæter

Presseansvarleg: Lene Hovi, Valdres Natur- og Kulturpark

Marknadsansvarleg: Henning Wangsnes,
Valdres Natur- og Kulturpark

Fjell Noreg er finansiert av:

Innovasjon Noreg, Innlandet fylkeskommune, Viken fylkeskommune, Vestfold og Telemark fylkeskommune, Trøndelag fylkeskommune, Fylkesmannen i Trøndelag, Agder fylkeskommune, Fylkesmannen i Innlandet, Fylkesmannen i Oslo og Viken, Fylkesmannen i Vestfold og Telemark og Fylkesmannen i Agder.

Arbeidet har i tillegg fått støtte frå
«Verdiskapingsprogrammet for fjellområdene».

II *Regionen Fjell Noreg deltok på IGW for tredje år på rad i 2020. Det er etablert praksis at regionane deltek 2-3 gonger på rad før andre får sjansen. Dette er dels for å sikre god fordeling av deltaking i prosjektet, men like mykje for å stimulere til god oppfølging på heimebane. IGW-prosjektet er ei arbeidsform som først og fremst skal bidra til å styrke og utvikle regionalt samarbeid om mat og reiseliv. Det er krevjande, men også givande å delta. Landbruks- og matdepartementet styrer prosjektet nasjonalt saman med Innovasjon Noreg. Vi er imponerte over utviklinga i fjellområda gjennom dei tre åra de har delteke på messa i Berlin, og ser at de har teke nye steg kvart år. IGW 2021 blir ikkje gjennomført på vanleg måte, og vi vil i staden nytte høvet til å konsolidere og vidareutvikle arbeidsforma som er etablert i IGW-regionane. Vi ser fram til vidare samarbeid med fjellområda som region i dette arbeidet.*

NINA MOSSEBY
SENIORRÅDGJEVAR LANDBRUKS-
OG MATDEPARTEMENTET

