

# Gardsmat – en plikt i sloven

Gjennomsnittsbonden i Slovenia har bare 65 mål dyrka mark. Tilleggsnæringer er en nødvendighet og myndighetene heier på bønder som satser seriøst på turisme. Lokal mat er en plikt.

Arne Åsen

arne.aasen@bondebladet.no

Agroturisme er ganske åpenbart en bra idé i et vakkert fjelland som ligger sentralt plassert i Sørøst-Europa med korte avstander og gode kommunikasjoner til folkerike markeder på flere kanter. Og slovenerne har markert seg i internasjonalt på en måte som gjorde at den norske bygdeturisme- og gardsmatorganisasjonen Hanen la årets fagtur til den tidligere jugoslaviske republikken.

## Krav om gardsmat

Ei gruppe på 33 medlemmer og «venner av familien» deltok på studieturen til et land som tydeligvis har en bevisst politikk for sin bygdeturisme. De norske gjestene merket seg for eksempel at slovenerne som skal markedsføre seg som gardssturisme er pålagt konkrete krav om å servere minimum 30 prosent av maten fra egen gard. Maksimum 30 prosent kan handles utenfra i det åpne marked. Resten kan kjøpes fra andre gardsbruk.

## Tak for «småskala»

En annen regel som fikk norske øyenbryn til å heve seg en smule, er et øvre tak for hvor stort en kan bygge ut hvis en fortsatt skal profilere seg som småskala gardssturisme. Grensa går ved 30 senger på overnatting og 60 sitteplasser for servering – og det er også en kilde for diskusjon blant slovenerne sjøl.

Tallene setter grenser for driftige og vellykkede gründere som gjør det bra og ser at de i sesongen kunne fylt anlegget med dobbelt belegg. Og for den norske gruppa på trettitre deltakere, hadde regelen for eksempel den praktiske konsekvens at følget måtte dele seg på to overnat-



**HJEMMELAGET:** Gardsturismen i Slovenia stiller krav om en vesentlig andel lokal mat. Bojan Firbas på garden Firbas nær Maribor serverte kun lokalt av både vått og tørt da norske Hanen kom på studietur.

tingssteder når slovensk agroturisme skulle prøves i praksis.

Men det finnes også argumenter for ordningen

## Bevarer særpreget

Et åpenbart poeng er for det første at det fordeler inntektene på flere. For det andre er det en forsikring for at virksomhetene beholder et småskalapreg. Reglene bremser i alle fall ikke etableringslysten. Det totale tallet turistgarder er registrert til 630 i 2010 og 740 i år – med andre ord en rask økning. (Legg merke til at registrering gir nøyaktig statistisk oversikt over næringa. I Norge er anslagene over næringas omfang noe flytende.)

En av vertene for den norske gruppa var unge Bojan Firbas, som passet garden i foreldrenes fravær. Han forsvarer reglene:

- Gardsturismens særpreget bevarer best når vertskapet personlig

fronter drifta. Og 30 senger og en bordsetning på 60 er omtrent det en familie makter å drive på en god måte i egen regi, mener han.

Firbas har klare synspunkter på at god gardssturisme fordrer et annerledes tilbud enn hvilken som helst hotell eller restaurant. Han har liten sans for aktører i bransjen som bare «fører» sine gjester.

- Alle biler har fire hjul og ratt, men det er forskjell på bilmerkene. Turistene drar ikke til gards for å bli servert cola og chilensk rødvin, sier han.

## Viktigste driftsgrein

Firbas-garden nær Maribor, ikke langt fra grensa mot Østerrike, er på 90 dekar. Bojan fastslår at foreldrene ikke kunne levd av garden uten turismen. De begynte å ta i mot bussgrupper i 1993. I dag er garden fullt utbygd for overnatting og server-

ing innenfor tillatt ramme, og inntektene av turismen overgår nå avkastningen av det tradisjonelle landbruket. Sentral beliggenhet ved en ny motorveg til ungarske Budapest har hjulpet på trafikken, og gjestene er fra flere kontinenter.

Servering av egen gardsmat fordrer ei drift med allsidig husdyrhold. Her og på andre gardsbruk Hanen-medlemmene besøkte, var det både gris, kylling, sau og egen vinproduksjon, og da Bojan byr den norske gruppa på lunsj, dukker det opp spesialiteter som suppe med gresskarolje til forrett og gryn av bokhevetete til kyllingen som er hovedrett.

Garden har også smådyr og sport- og lekearealer for gjester med barn.

## 230 kroner natta

Prisen for en overnatting med

god frokost ligger i underkant av 230 kroner (29 EURO) per person. Billig etter norske forhold, men høyst i regionen, ifølge Bojan. Kostnadsnivået på landsbygda i Slovenia er imidlertid også unorsk. Han oppgir time-lønna for en gardsarbeider til cirka 35 kroner.

Prisen i sjølstellenhet ligger helt nede i 95 – 135 kroner per natt, avhengig av bostandard. Og komforten på stedet kan gjestene gjøre seg opp en formening om på forhånd. I motsetning til Norge, har slovenerne et obligatorisk kvalitetssystem med fra ett til fire epler som symboler. Ett eple står for enkel standard med felles bad og do. Der det er fire, kan det finnes både velassortert servering, swimmingpool og tennisbane.

Fire epler tildeles kun etter inspeksjon fra statlig instans. Innenfor de tre andre nivåene kan verten sjøl bedømme hva

## Slovenia er et nydelig land

- Slovenia er et nydelig land når sola kommer og skinner på toppene, erklærer Kari Nyhuus Holtskog.

Hun kombinerer fruktproduksjon med gardsbutikk, galleri og designfirma i Sauherad. Og som eplebonde fikk telemarkingen konkrete ideer fra slovenernes velsmurte salgsplegg for vinsmaking, som kan overføres til smaksprøver på epledrikk fra ulike sorter.

Videre trekker hun fram måten de slovenske gardene bruker hverdagsmaten sin på.

- Den er veldig enkel, men real og god, og bør også gi oss mer frimodighet til å servere det vi har uten at det behøver å være så avansert.

På minus-sida synes hun at vertskapet på gardsbruka var for fraværende og at mottakelsen ble litt upersonlig, nærmest som på et hotell.

- Jeg synes det er viktig for turistverter å by på seg sjøl. Men forklaringa er nok at de har det kjempetravelt. Det var jo så velstelt alle steder; bare å stille alle blomstene overalt må ta mye tid!

Kari og mannen var med på Hanen-tur for første gang og benyttet også fagturen til å bli kjent med mange andre medlemmer.



Kari Nyhuus Holtskog

## - Tydelig satsing på gardssturisme

- Slovensk gardssturisme har mange nye bygninger, og de gamle er veldig godt vedlikeholdt, sier Per Ødegaard, som er arkitekt og vert for overnatting, servering, med mer på Ullershov i Nes på Romerike.

- Mange nybygg på turiststedene betyr at det satses, men også at det er mye tilskudd å få.

Dessuten kan nok noe av den høye kvaliteten på bygningene dels forklares med billig arbeidskraft, dels med enklere brannforskrifter som gjør det billigere å bygge enn i Norge, tilføyer Ødegaard.

Han gir også pluss for rene, ordentlige rom, og mens noen mener vertskapet var fraværende, fant han dem sympatiske og trivelige.

- Servicen ble mindre personlig da vi kom til Venezia, som har turister nok. Noe positivt som slår meg, er også at brukerne er relativt unge. Et godt tegn, sier han.

Den slovenske maten kommenterer Ødegaard slik:

- Lokal mat har jeg stor sans for, men smak er kulturelt betinget, og vi forandrer oss med tida. Matkultur er akkurat som gamle bygninger; den må tilpasses ny bruk når den skal overføres til vår tid.



Per Ødegaard

## - Matkrav, noe for Norge

- Norske tilbydere og norske myndigheter bør ta seg en tur til Slovenia og kikke på regelen om en viss andel egenprodusert mat i gardssturismen, mener Snorre Grønnæss.

- Det høres i mine ører ut som noe å se nærmere på for norske forhold, mener han.

Han er mannen bak sportsfiskebedriften Gjerfloen Fluefiske i Trysil, og tilbyr også noe jakt i Hedmarks store skoger.

Grønnæss har vært i Slovenia før for å studere tilbudet til sportsfiskere.

- Overnatting og mat er billigere enn i Norge, men fisket er priset høyt. Det billigste dagkortet for ørret og harr var på 50 Euro (cirka 400 kroner), og det