

Bli med på
inspirasjonstur i
Østfold!



MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSPROGRAM FOR LOKALMAT

Denne sesongen fra 26. mai til 26. september inviterer vi til en inspirerende reise gjennom Østfolds lokalmatlandskap. Det blir 6 turer og vi besøker til sammen 14 dyktige lokalmatgründere – mennesker som har tatt steget fra idé til virkelighet. Vi besøker produsenter og gårdsutsalg rundt om i fylket. Her får du høre historiene deres, lære av erfaringene de har gjort – og bli kjent med hva som faktisk skal til for å lykkes. På samlinger med flere besøk avslutter vi dagen med felles servering.

Det blir i tillegg 2 samlinger på Kompetansenettverket for lokalmat på Nofima i Ås.

VI STARTER OPP MED EN FELLES INTRODUKSJON

Dato: Torsdag 21. mai kl. 18:00–20:30

Sted: Kompetansesenteret for lokalmat, Nofima i Ås

PROGRAMMET AVSLUTTES

Dato: Onsdag 7. oktober kl. 18:00–21:00

Sted: Kompetansesenteret for lokalmat, Nofima i Ås

Her samles vi igjen for faglig påfyll og konkrete råd til deg som ønsker å utvikle ditt eget lokalmatprosjekt.

PRIS FOR HELE PROGRAMMET

Medlemmer : kr 500,-

Ikke-medlemmer: kr 1250,-

Påmelding: sekretar.ostfold@smabrukarlaget.no innen **20. mai**

Arrangementet gjennomføres av Østfold Bonde- og Småbrukarlag i samarbeid med Guldkorn og kompetansenettverket for lokalmat, med støtte fra Østfold fylkeskommune.



FAGLIGE SAMLINGER

MELD DEG
PÅ HER!

TORSDAG 21.MAI 2026 KL. 18.00 - 20.30

Oppstart ved Kompetansesenteret for lokalmat på Nofima i Ås

Program:

- **Kompetansenettverket for lokalmat - Tilbud og kurs.** Omvisning i blant annet kjøkken, kjøttthall og bakeri, ved Stine Alm Hersleth og Tom Christen Johannessen, Kompetansenettverket for lokalmat
- **Støtteordninger for deg som vil satse på lokalmat og utradisjonelt landbruk,** ved Mette Beret Haga, Innovasjon Norge
- **Norges Bonde- og småbrukarlag sin Lokalmatstrategi,** ved Nora May Engseth, Norges Bonde- og småbrukarlag
- **Felles løft for lokalmat i Østfold** ved Camilla Nordmo, Guldkorn
- **Hvilke produsenter skal vi besøke i Inspirasjonsprogrammet for lokalmat,** ved Hans Erik Navestad og Camilla Nordmo

ONSDAG 7.OKTOBER 2026 KL. 18.00 - 21:00

Avslutning ved Kompetansesenteret for lokalmat på Nofima i Ås

Program:

- **Hva kan man få av hjelp og rettleiding til ved lokalmat prosjekt?** ved Stine Herslet og pølsemaker Tom Johannessen, Kompetansenettverk for Lokalmat.
- **Hva skal til for å starte med en markedshage og hvorfor er økologisk dyrkingsmåte så gunstig?** Hans Gaffke fra Norsk Landbruksrådgivning.
- **Hvilke muligheter for økonomisk støtte kan man få til lokalmat og lokalmat prosjekter,** ved Mette Beret Haga i Innovasjon Norge.
- **Hvordan kan Østfold Fylkeskommunes arbeide med helhetlig matstrategi bidra til å styrke salget for lokalmat produsenter?** Ved Torstein Maugesten/Camilla Winterseth i Østfold Fylkeskommune
- **Hvordan få hjelp til å utvikle en «god ide»** ved kompetanse meklerne Tone Blixøen ved Østfold Fylkeskommune og Anne Marit Rødland ved Akershus fylkeskommune.
- **Slik arbeider du målrettet med å forbedre lønnsomhet, kundegrunnlag og logistikk** Ved Frode Kristensen i Salgslaget
- **Samtaler/«speed date»** med Camilla i Guldkorn, Hans Gaffke fra Norsk Landbruksrådgivning, Stine Herslet og Tom Johannesen fra Kompetansesenteret for lokalmat, Mette Beret Haga fra Innovasjon Norge, Frode Kristensen fra Salgslaget

Disse besøker vi underveis i lokalmatprogrammet

- Matfatet Ørje og Ørje Kaffebrenneriet
- Mellom Fange Gård
- Bøensætre Husmannsplass
- Gullpakka og Ringstadhavna Gårdsslakteri
- Nes Andelsgård
- Delås Gård
- Lindholm Gård
- Heksehuset - Susanne og Torsten Dörfler
- Holli Mølle i Spydeberg
- Dyre Gård i Rygge
- Norsk Urkorn i Trøgstad
- Ekeby Gårdsbryggeri
- Rygge Meieri

MELD DEG
PÅ HER!

DETALJERT PROGRAM

INSPIRASJONSTUR 1

TIRSDAG 26. MAI KL. 18.30

Norsk Urkorn, Østre Øiestad gård i Trøgstad

www.norskurkorn.no

Norsk Urkorn drives av Eirin og Kolbjørn Fagerås, sammen med flere dedikerte medeiere og kornprodusenter. Her handler alt om økologisk korn av høy kvalitet – dyrket med kunnskap, tålmodighet og hardt arbeid.

Siden de første melposene kom på markedet i 2014, har Norsk Urkorn utviklet seg til å levere produkter over hele landet – til både privatkunder og bakerier. I 2022 åpnet de eget gårdsbakeri og gårdsutsalg, hvor du kan oppleve urkornet som ferdig bakst – og handle med deg mel og lokale varer hjem. Norsk Urkorn ble også kåret til Østfolds vinner av Bedriftsutviklingsprisen i 2024.

Under besøket får vi høre historien, se driften – og det blir mulighet til å kjøpe ferske bakevarer.



MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSTUR 2

LØRDAG 13. JUNI

Oppmøte kl. 10.00

Matfatet Ørje og Ørje Kaffebrenneri

www.matfatetorje.no

Vi tar turen til Slusebyen Ørje, hvor vi besøker Matfatet Ørje og Ørje Kaffebrenneri – en spennende kombinasjon av lokalmatutsalg og kaffebrenneri.

Camilla Nordmo, produsent og eier forteller historien om hvordan Matfatet ble etablert som et samarbeid mellom små og mellomstore lokalmatprodusenter i Marker og Aremark – og hvordan de sammen har skapt en felles salgsarena.

Vi får også innblikk i kaffebrenneriet, med fokus på kvalitetsbønner fra små produsenter i blant annet Kenya, og hvordan dette konseptet har vokst frem side om side med lokalmatutsalget.

Et besøk som gir innsikt i samarbeid, marked og nye måter å bygge lokal verdiskaping på.



Oppmøte kl. 12.00

Mellom Fange Gård

www.mellomfange.no

Vi besøker Mellom Fange Gård i Aremark.

Mellom Fange Gård drives av Unn Stokkan Sandtorp og Nils Håkon Sandtorp og deres 5 barn. Gården har vært drevet økologisk siden 2009. Her er mangfoldet stort – med produksjon av korn, gras, sau, ammeku, høner, gris og kylling. Dyrene beiter på ulike steder i Aremark og bidrar til å holde kulturlandskapet åpent langs Haldenvassdraget.

Produktene fra Mellom Fange selges både gjennom REKO og direkte fra gården, og både skinn, ull og kjøtt finner veien til kunder som ønsker kortreiste og økologiske råvarer fra Haldenkanalen.



Inspirasjonstur 2 fortsetter

MELD DEG
PÅ HER!

Inspirasjonstur 2 fortsetter

Oppmøte kl. 14.00

Bøensætre Husmannsplass

www.boensetre.no

Vi besøker Bøensætre Husmannsplass. En idylliske husmannsplass i de dype skoger i Aremark. Vi får høre om hvordan vi har bygget opp sin nisjeproduksjon og arbeidsplass. De tilbyr både kurs og opplevelser, og starter nå også opp med et spennende utdanningsløp innen Permakultur i samarbeid med www.permakulturfolk.no

Permakultur kommer fra ordene permanent og agrikultur. Det er definert som en bevist bruk av økologiske prinsipper dette for å skape bærekraftig og produktive livsmiljøer. Målet er å skape lokale, stabile og produktive systemer i balanse med naturen. Redusere mengde arbeid og energi som kreves. Av andre kurs kan vi nevne yoga og meditasjon.

Bøensætre er kanskje mest kjent for tilholdsted for TV-programmet Farmen gjennom flere sesonger.

Vi avslutter med en lunsj basert på gårdens egne råvarer



Bøensætre
Husmannsplass

MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSTUR 3

LØRDAG 29. AUGUST

OPPMØTE KL. 10.00

Rygge Meieri

www.ryggemeieri.no

Vi besøker Rygge Meieri, et lite ysteri som har gjenopplivet stolte meieritradisjoner i de historiske lokalene ved Rygge stasjon. Med røtter tilbake til 1879, fikk stedet nytt liv i 2020 da dagens drift startet opp. Rygge Meieri er det eneste håndverksysteriet i Østfold-regionen som produserer lokalmat av økologisk melk fra egen gård. Her ystes spesialoster for hånd og yoghurt lages på tradisjonsrik metode.

Under besøket får vi høre historien, se hvordan de jobber – og lære mer om veien fra råvare til ferdig produkt.

Rygge Meieri ble tildelt Bedriftsutviklingsprisen for Østfold i 2025.



OPPMØTE KL. 12.00

Ekeby Gårdsbryggeri

www.ekeby.no

Vi besøker Ekeby Gårdsbryggeri i Moss – et lite håndverksbryggeri med tilhold i låven på idylliske Ekeby gård.

På Ekeby brygges øl av nøye utvalgte råvarer, inspirert av både britiske, belgiske og amerikanske bryggetradisjoner.

Under besøket får vi bli med på en levende historiefortelling - en tidsreise fra da Kong Sverre hadde kongsgård på Rygge og fram til dagens Øl brygging på Ekeby gård! Det blir muligheter for prøvesmaking!

Vi avslutter med noe å spise på med mulighet for godt drikke attåt! Mat er inkludert mens drikke til maten må den enkelte kjøpe selv.



MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSTUR 4

LØRDAG 12. SEPTEMBER

OPPMØTE KL. 10.00

Gullpakka og Ringstadhavna Gårdslakteri

www.ringstadhavna.no / www.gullpakka.no

Vi besøker Gullpakka og Ringstadhavna Gårdsslakteri på Rolvsøy – en spennende satsing med fokus på alpakkakjøtt og helhetlig ressursutnyttelse.

Her er målet å bruke hele dyret – fra ull og skinn til kjøtt og innmat – og utvikle kvalitetsprodukter rett fra gården, blant annet spekemat og utvalgte stykningsdeler. Alpakkaene lever ute i flokk hele året, med god plass og rolige omgivelser – noe som gir gode forutsetninger for både dyrevelferd og kvalitet.

Under besøket får vi høre mer om dyreholdet, slakteprosessen og veien frem til ferdig produkt.



Bjørn-Harry Schenhaug

OPPMØTE KL. 12.00

Nes andelsgård

www.nesandelsgaard.no

Vi besøker Nes andelsgård på Rolvsøy i Fredrikstad – en urban gård med lange tradisjoner og moderne drift. Her møter vi Karianne og Inge, som driver gården i dag, med røtter 16 generasjoner tilbake.

Gården er i stor grad økologisk drevet, med kornproduksjon, sau og eget mikrobakeri. I tillegg er Nes kjent for sitt andelslandbruk, der forbrukere kjøper en andel av avlingen og blir en del av gårdens kretsløp og fellesskap.

Under besøket får vi høre mer om hvordan andelslandbruk fungerer i praksis, utviklingen av gården – og hvordan de har bygget opp en levende og inkluderende møteplass mellom produsent og forbruker.

Gartneren vil også være til stede og gi oss et innblikk i dyrkingen!



Inspirasjonstur 4 fortsetter

MELD DEG
PÅ HER!

Inspirasjonstur 4 fortsetter

Oppmøte kl. 14.00

Delaas Gård i Skjeberg

www.delasgard.no/

Vi besøker Delås gård i Skjeberg – en familiedrevet, regenerativ gård med fokus på levende jord, gode kretsløp og ærlig, ren mat.

Her drives gården økologisk, uten sprøytemidler og kunstgjødsel, med naturen som viktigste samarbeidspartner. Produksjonen er mangfoldig, med blant annet gammelnorsk spælsau, beitehøns, honning, melk fra jerseykyr, samt frukt, bær og egne foredlede produkter.

Under besøket får vi høre historien om reisen fra småskala oppstart til å bli en viktig inspirasjonskilde innen økologisk og regenerativt landbruk.

Vi avslutter med en lunsj basert på gårdens egne råvarer.



MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSTUR 5

ONSDAG 23. SEPTEMBER KL.19.00

Dyre Gård

www.dyregaard.no

Vi besøker Dyre gård i Rygge, idyllisk plassert på solsiden av Oslofjorden. Gården har lange tradisjoner for dyrking, og allerede på slutten av 1800-tallet ble det eksperimentert med nye vekster som tomater og asparges, sendt med båt til Christiania. I dag er det epledyrking som står i sentrum.

Med gode klimatiske forhold – milde vintre, jevne sommertemperaturer og solrefleks fra fjorden – ligger alt til rette for produksjon av kvalitetsfrukt.

Siden 2011 har det blitt plantet ut store felt med epletrær, og i dag drives rundt 35.000 trær økologisk, med sorter som Rød Aroma, Discovery, Santana og Holsteiner Cox.

Dyre gård har utviklet et bredt sortiment av eplemost, der råvaren og håndverket står i fokus. Under besøket får vi bli med i prosessen fra eple til ferdig most, høre om dyrking og produksjon – og oppleve pressing av epler i praksis. Det blir også anledning til prøvesmaking.



Unnum Media

Eplegården
Dyre Gård

Unnum Media

MELD DEG
PÅ HER!

INSPIRASJONSTUR 6

LØRDAG 26. SEPTEMBER

OPPMØTE KL. 10.00

Holli Mølle - Økologisk Mel i Spydeberg

www.holli-molle.no/

Vi besøker Holli Mølle i Spydeberg. Trygve Nesje etablerte i 2007 Holli Mølle på familiegården i Spydeberg i Østfold. I familien på morssiden var det drevet møllevirksomhet i mange hundre år opp til slutten av 1700-tallet. De produserer av hvete, bygg, rug, havre og gamle kornsorter som spelt og emmer. Alt økologisk dyrket. Driftsbygningen på gården ble bygget om og huser i dag kornmottak, tørke, avskallings- og renseanlegg, steinkverner, pakkeanlegg, lager og kontor. På Holli Mølle lages melet på 4 steinkverner. Kornet kommer inn mellom møllesteinene og blir knust til mel. Det er først de siste 50 – 100 årene at de store møllene har gått over til å lage melet på store valseanlegg med stålvalser. Hele kornet males på Holli Mølle. Både skall, frøhvite og kime. På den måten får de med alle næringsstoffer og all smak helt ut i melet.

Under besøket får vi innsikt i både dyrking, produktutvikling og reisen fra nisje til «matskatt» hos NorgesGruppen.

Holli Mølle ble vinner av Bedriftsutviklingsprisen for landbruket i Viken 2023 og senere nasjonal vinner av denne prisen.



Inspirasjonstur 6 fortsetter

MELD DEG
PÅ HER!

OPPMØTE KL. 12.00

Lindholm gård - Regenerativt økologisk mangesysleri

www.lindholmgard.no/

Vi besøker Lindholm gård i Skiptvet, hvor familien Fimland driver et økologisk småbruk etter regenerative prinsipper.

Lindholm har både utegris, gås og beitehøns + mye andre dyr. De har startet et eget beitehøns slakteri som gjør at de også får utnyttet denne ressursen!

Mer lokalt og kortreist enn dette får det ikke blitt!



OPPMØTE kl. 14.00

Heksehuset - Susanne og Torstein Dørfler

www.heksehuset.no

Vi besøker Susanne og Torstein Dørfler som produserer honning gjennom sin birøkting og produkter fra dette som naturkosmetikk og såper blant annet!

Her får vi et innblikk i arbeidet med biene, hvordan honningen produseres – og hvordan den videre brukes i utviklingen av egne produkter. I tillegg deler de erfaringer fra kurs og formidling innen blant annet konservering av mat, dyrking i pallekarmer og matlaging.

Vi avslutter med litt å spise!

