



Det gamle eldhuset er no under restaurering og Kurt Eivind og Bjørg Inga har grunn til å vera særst nøgde med jobben så langt. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Friheim Gardsmat øvst i Uskedalen er no klår for produksjon. Pølser står først på lista. Men det er mogeleg det blir eldhusrøykt pinnekjøtt å få kjøpt på garden til jul.

Historia om Friheim er ei gledes-soge innan landbruket i Uskedalen.

Mykje har skjedd der i dei seinare åra.

Jon Friheim (1919/1998), gift med Borghild Døssland, var linjemontør i Kvinnherad Kraftlag og heldt sau og ungdyr på garden. Den yngste dottera Bjørg Inga (45) vart gift med Kurt Eivind Miljeteig (47) frå Færavik i Åkrafjorden og dei overtok Friheim i 1986.

Har fordobla dyrkamarka

Dei har hatt 20 år med mykje strev og gjort ein imponerande innsats. Dyrkamarka er no dobbelt så stor som den var ved overtakinga, og er rundt 60 mål. Dei har 35 storfe (Aberdeen Angus), 60 vinterfora sauer og 30 høns. Og når det gjeld bygningar, har det skjedd ein liten revolusjon. Heile garden er faktisk ny. Først bygde dei ny stove ovanfor det gamle tunet og flytte inn i 1988. Så kom turen til den nye løa nede ved vegen og garasjebygningen attmed nystova.

Kraftverk saman med naboen

For to år sidan fekk dei eige kraftverk som gjorde dei sjølvforsynte med straum og i fjor kom turen til eit 85 kvadratmeter stort påbygg til garasjen som mange i dalen og andre stader tykkjer er spanande: I eit moderne og velutstyrt anlegg skal dei produsera gardsmat.

Kurt Eivind og Bjørg Inga ynskjer ikkje å skru forventningane for høgt på førehand og er redde for å slå stort på i starten. Men prøveproduksjonen har vore lovande og no er alle formalitetar i orden.

Leveransen av eit UV-filter trakk ut og forseinka produksjonsstarten, men mattilsynet har dei berre gode erfaringar med.

Først og fremst tek dei sikte på produksjon av to middagspølserortar, men etterkvart kjem spekemat og andre produkt. Det gamle eldhuset, truleg frå midten av 1850-talet, er snart ferdigrestaurert og kanskje kjem det eldhusrøykt pinnekjøtt til jul frå Friheim gardsmat i Uskedalen! Også gamlestova skal restaurerast.

God hjelp frå Halsnøy

Ideen til Friheim Gardsmat hadde paret så å seie i genene. Båe vaks opp med produksjon av pølse og spekemat heime på haustparten. Og då dei for fem år sidan reint tilfeldig fekk kjøpt utstyr frå pålsemakar Kjell Kjeka på Halsnøy, tok ideen av. Kjeka har og vore ein verdfull rådgjevar gjennom prosjektet samstundes som Kurt Eivind har gått på fleire kurs. Dei kjem til å få kjøtet ferdig oppskore frå Fatland. Finansieringa kjem både frå banklån og frå egne midlar. Friheim-paret vil utelukkande selja produkta direkte frå garden.

Kurt Eivind og Bjørg Inga er også fulle av ros til borna sine for god hjelp. Dei er Johnny (26, elektriskar av yrke), Bente (22, sjukepleiar), Kurt Inge (16) og Anita (9).

- Vi kjem ikkje til å satsa stort og dette er noko vi kjem til å drive med som ein hobby mellom andre gjeremål. Det er ikkje sikkert at vi får så mykje glede av denne satsinga. Men vi voner i det minste at dei som kjem etter oss får det, seier det driftige paret på Friheim til uskedalen.no.

Av Ola Matti Mathisen



Kurt Eivind og Bjørg Inga har hatt ein vellukka prøveproduksjon og er klare for sal av produkta frå Friheim Gardsmat. Produksjonsanlegget deira er velutstyrt og moderne (Foto: Ola Matti Mathisen).