



- Dette er produkta våre, seier Kurt Eivind og Bjørg Inga. Mellom dei står Kurt Inge og Anita. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Friheim Gardsmat i Uskedalen har no passert eit nytt viktig delmål: Mattilsynet har gjeve dei driftige nyskaparane grønt ljøs for å selja alle produkta sine kvar som helst i landet, anten det er frå butikkar, torg eller stands. Men Kurt Eivind og Bjørg Inga Miljeteig har ikkje teke noko standpunkt til korleis dei vil nytta løyvet.

- Tida og helsa får avgjera. Men førebels ser vi ikkje for oss noko sal gjennom andre kanalar enn eventuelt via den lokale butikken, seier paret, som har gjort ein storinnsats med produktutvikling og –utval i den seinare tid.

Dei har så langt gjort den erfaring at kundane finn fram til dei i imponerende stor grad sjølv om dei held til nesten i enden av dalen og det ikkje er noko form for skilting til Friheim Gardsmat.

- Det er få dagar utan kundebesøk og vi har ingen gamle produkt på frysen, opplyser dei to, som verkar nøgde med utviklinga så langt.

Timinga mellom løyve og produktutvikling er slik som Kurt Eivind og Bjørg Inga ynskde det. Dei ville helst at produkta skulle vera best mogeleg før løyvet vart gjeve. Difor har dei arbeidd mykje med produktutvikling, til dels med eksperthjelp, og dei kjem til å halda fram med dette. Dei legg vekt på å vera grundige slik at resultatet vert trygg og god mat.

Dette er produkta deira så langt:

- Friheims korv (mjølk- og glutenfri, laga av storfe, svin og sau)
- Uskedalspølsa (storfe og svin)
- Friheims knakkpølse (ljøs kjøttpølse, svin og storfe)
- Grillpølse med ost og bacon (storfe og svin)
- Spekepølse (geit, sau og storfe)
- Mårpølse (svin, sau og storfe)
- Pinnekjøtt, kjem til jul
- Fenalår, kjem til neste vår
- Sylteflesk og fårerull, kjem til jul
- Bacon

Friheim Gardsmat nyttar berre reint kjøtt, det er ikkje innmat i nokon av pølsene. Snart kjem det også EFTA-stempel på etikettane.



Kurt Eivind og Bjørg Inga arbeider omtrent ei veke kvar måned med matproduksjonen. Dei har ingen planar om å ansetta folk eller engasjera nokon utanom familien til å ta eit tak. Med andre ord held dei fast ved si nøkterne målsetting om ikkje å satsa stort og la matproduksjonen vera ein hobby mellom andre gjeremål.

Av Ola Matti Mathisen



Dette er Friheim Gardsmat – eit moderne og velutstyrt anlegg. (Foto: Ola Matti Mathisen)