



Gjestene frå Visit Sunnhordland var storveis fornøgd med middagen dei fekk sertvert på Oska.

Frå måndag kl.11 til tirsdag kl.14 var om lag 40 reiselivsfolk frå kommunane i Sunnhordland samla til todagars samling i Kvinnherad. Det var Visit Sunnhordland/Samarbeidsrådet for Sunnhordland som avvikla ein marknadsføringskonferanse med innlagt årsmøte.

Reiselivsfolka representerte kommunane og medlemsbedriftene i Visit Sunnhordland. Dei har hatt fleire samlingar og har utvikla ein merkevarestrategi for korleis ein skal selja Sunnhordland som reisemål. Dette arbeidet var no ferdig og det vart presentert samstundes som det vart presntert eit nytt reiselivskart som skal erstatta den tidlegare brosjyren til Visit Sunnhordland. Professorane Nina Iversen frå BI og Leif Egil Hem frå NHH har leia arbeidet med å utvikla den nye merkevarestrategien.

Karen Løvfall Våge, reiselivsansvarleg i Kvinnherad kommune, fortel at møteverksemda føregjekk i det nye auditoriet i Folgefonnsenteret. I løpet av samlinga har deltakarane hatt eit program slik at dei skulle få ein smak av kva Kvinnherad har å by på. Såleis vart det servert bakst frå Elins Matgleder kaffipausane både mandag og tirsdag. Mandag var det felles busstur der Karen Løvfall Våge guida og fortalde undervegs, slik at deltakarane blei meir kjende i kommunen noko som dei opplevde som svært interessant.

Endestasjonen for bussturen var Oska her i Uskedalen der deltakarane vart servert ein aldeles nydeleg middag. Tilbakemeldingane var særdeles gode, også frå gjester som er kjende for svært gode matstader, og den vart beskriven som så fantastisk at eg tok beint turen nedom Roy Lervåg for å få greie på kva han hadde servert.

Han kunne fortelja om ein ultralokal forret. Det var jordskokksuppe på jordskokkar frå Kjærland gard og Valen. I suppa var det også røykjelaks frå Hjønnvåg og vaktelegg frå Seimsfoss. Til hovudrett kunne dei velja mellom fisk og kjøt. Fisken var bakt lysing med byggotto, smørsaus m/eple, saltbakt gulrot m/bruna smør og tagetes og grønkål. Til kjøtrett fekk dei lammeskankar brassert med juleølet til Mykle servert med potetmos, marinert sopp, og gulrot og grønkål som til fisken. Desserten var kefirpudding med kryddersmular og pære bakt med eplelikør.

Ikkje rart godorda vart mange når vi veit kva kunstnar Roy Lervåg er på kjøkkenet!

Under opphaldet fekk dei tilreisande sjølvsagt også servert den lokale delikatessen Sunde-pølse. Det fekk dei under lunsj på Rosendal Turisthotel. Der overnatta også ein del av dei tilreisande, medan nokre budde på Rosendal Fjordhotel.

Mandag ettermiddag tok det nyskipa selskapet Rosendal Event deltakarane med på aktivitetar i Steinparken.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland

Foto: Karen Løvfall Våge.