



På eit småbruk vest i Sveio har Ole, Marryel og borna funne roen ilag med svartfjes og andre firbeinte.

## Fann vegen til forbrukarane via jungeltelegrafen

**På Nedre Økland gard treng dei ikkje brukta mykje pengar på marknadsføring. Marryel og Ole Velde har fått dei fleste kundane sine via jungeltelegrafen og Facebook, og dei kjem att år etter år.**

Det handlar om kjøt frå frittspringande villsau og sau som har vore på beite i Sveio og ved Kvennsjøen på Hardangervidda.

– Me har i år hatt 100 utegangarsau av rasen villsau og svartfjes. I tillegg 30 av norsk kvit sau, fortel Ole Velde som saman med kona overtok familiegarden på Auklandshamn i 2011. Og som forfedrene før han var fiskarbønder, har også han og ho andre jobbar i tillegg for å få det til å gå rundt. Han som ingeniør og ho som kokk.

Den siste åra har Ole teke agronomutdanning, og var ferdig utdanna agronom i vår.

### Reko-ringen

Nedre Økland gard er medlem i Reko-ringen, ein sals- og distribusjonskanal for lokalmat. I denne modellen er det ingen mellomledd, og heile fortenesta går difor til produsenten.

Modellen er finsk, oppsto i 2013 og vert administrert via ei Facebook-gruppe. Produsenten må sjølv sørgra for å halda seg innanfor regelverket når det gjeld skattereglar og mattilsynet sine krav.

– Deltakarane møtast annankvar torsdag utanfor det gamle meieriet i Karmsundsgata i Haugesund. Der opnar me produsentane bakdørene på bilane, heng opp namneskilt, og så kan kundane koma og handla alt frå kjøt, fisk, saft, syltetøy, urter, grønnsaker osv. rett frå produsenten, utan mellomledd, fortel dei.

Marryel tek oss med i produksjonslokalet i garasjen. Der er det akkurat stort nok til å ha benkeplass til det ein treng for å partera og bearbeida kjøtet når dei har henta det heim frå Nortura-slakteriet i Sandeid.

I saltekaret ligg det forpartar og lår frå 30 villsau. I ei tønne med saltlake ligg det som skal bli årets fenalår. I eit anna saltkar ser me sidene som skal glede ganen som pinnekjøt.

- *Korleis trivst de med å driva med sau?*

– Det er kjekt. Det var villsaudrift på garden då me overtok, og det kjem me til å halda fram med det så lenge me trivast med det, seier ho.

Dei valde å satsa på sauera sene villsau og svartfjes, som er gode på å dra nytte av og pleia kystlandskapet, og har ein unik kjøtkvalitet som resultat av dette.

– Får dei godt stell, er dei kjekke å ha med og gjera og produserer godt, meiner Ole.

Dei ville også ha litt vanleg norsk kvit sau for å samanlikna denne med utegangarsauen. Førstnemnde er større og har meir kjøtfylde, og må ha ein stad å gå inn under tak. I det kuperte terrenget på garden går ein flokk villsau og svartfjes og beitar. Gardshunden Aiko trenar seg på å samla flokken og flytta dei rundt over knausar og bakkar i det idylliske landskapet, med Bømlafjorden rett vest i synsranden.



*Marryel Velde viser her eit par lår som skal seljast som fenalår nærmare jul, etter at dei er salta og tørka.*

– Gjetarhunden er god å ha og sparar oss for mykje springing. Rett nok er me ikkje heilt i mål enno når det gjeld opplæringa, så det er ikkje alltid vi får det som vi vil, humrar Marryel.



*Den svarte figuren som flyg i lav høgde midt i bildet, er ikke ei pil, men Aiko på oppdrag.*

#### Fakta:

1. Målgruppe: Privatmarknaden og spisestader
2. Formål: Selja gode, lokale råvarer
3. Overtok garden i 2011, eit bruk med historie tilbake til 1700-talet
4. Nedre Økland gard, Nedre Økland 45, 5551 Auklandshamn
5. Nettstad/Facebook: [www.herfrå.no](http://www.herfrå.no)  
Facebook: <https://www.facebook.com/herfraa/>

Tekst og foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 24. oktober 2018