

## Her dyrkar dei solbær mot alle odds

STADLANDET (NRK): Dei fekk dødsdommen før buskene var planta. Å dyrke bær på ein av dei mest vêrharde stadane i Noreg er ikkje det enklaste i verda.

BÆRDYRKARAR: Elisabeth Borgund Hartmann og Arild Ole Borgund Iversen fortel at ingen frost, ein tidleg vår og ein sein haust, gjer det ideelt å dyrke solbær på kysten.

**Harald Kolseth** Journalist

**Tonje Noreng Trøen** Journalist

**Roy Raasholm Fauske** Journalist

Publisert i går kl. 08:48 Oppdatert i går kl. 10:31

Dei fleste av oss tenkjer på kraftige stormar, og ikkje bær dyrking, når vi høyrer om Stad og Stadlandet, så langt vest du kan kome på det norske fastlandet.

Men Elisabeth Borgund Hartmann og Arild Ole Borgund Iversen brydde seg ikkje om vinden og skeptikarane.

Etter seks år har dei planta 4,5 kilometer med solbærbusker på slektsgarden. I alt 4.000 busker.

### Skeptiske fagfolk

Det mangla ikkje på skeptikarane då dei starta. Blant dei var fagfolk hos Norsk landbruksrådgjeving.

– Dei kom ut hit og var skeptiske til at det gjekk an å dyrke bær så langt ute på kysten. Men vi har fått god hjelp av dei, og no er dei veldig positive og ser at dette er høgst drivverdig, fortel bær dyrkarane.

Men nokre fordelar er det likevel ved å dyrke bær her, heit ytst på den vêrharde kysten.

**– Planter toler frost dårleg, og det har vi ikkje her. Og så er det tidleg vår og sein haust.**

På eine sida har dei planta aroniabusker som fungerer som le for solbærbuskene slik at dei kan trivast i den kraftige vinden som ofte bles innover åkeren.

**– Så har vi planta buskene tettare enn vanleg, seier Hartmann.**

### Surfarar plukkar bæra

Til no har dei fått hjelp av surfarar på gjennomreise til plukking av dei mange solbæra som veks på buskene.

**– Vi kjem ikkje til å leve av det, men vi håpar at dei som kjem etter oss finn ut at dette kan vere ein bra jobb, seier Iversen.**

I dag lagar dei syltetøy, saft og gelè av solbæra, medan aroniabæra så langt har gjeve dei smakfull juice å selje. Målet er at frysetørka bær skal vere hovudproduktet, men det krev ei større investering i utstyr.

SOLBÆR VED HAVET: Mange var skeptiske, men i dag tel garden i Borgundvåg 4.000 solbærbusker.

Hartmann seier det gjev henne mykje å drive bær dyrking på ein såpass vindfull plass. Ikkje berre faglege utfordringar.

**– Det er ei glede å få vere bær dyrkar. Når vi går her på sommaren luktar det nydeleg. Det er masse bier også. Vi driv økologisk, så det er mange insekt som trivst her. Om sommaren er det og fullt av villblomar.**

## **Gratis smaksprøver til turgåarar**

Også turgåarar i området får nyte godt av dyrkinga. I eit lita bu ved starten på turløypa til fjelltoppen og utsiktspunktet Rivjehornet har dei sett opp ei lita bu der turgåarane kan forsyne seg med smaksprøver av solbærsafta.

**– Det er bratt opp dit, så du skal vere godt trent for å kome deg opp der. Då er det bra med litt saft når du kjem ned igjen.**

SMAKFULLT: Målet er å frysetørke det meste av solbæra, men paret lagar og saft, syltetøy og gelè av bæra.