

## Heidrun as vil gi Europa smaken av norsk fjellmat

Med ambisjon om å gi folk smaksopplevelser de sent vil glemme, tar Heidrun as med seg fenalår av kje og einerøkt geitlår til Berlin i januar 2018.

Heidrun as skal være med å representere fjellandbruket i Norge under Grüne Woche. Dette blir første gangen de er med på IGW. De er invitert med som en lokalmatprodusent som benytter delikatessen kjekjøtt i sin produksjon, der bruken av beiteressursene i fjellbygda er av vesentlig betydning.

Anne Ragnhild Thomlevold Rønning og mannen Lars Rønning flyttet til hjemgården til Lars i 2008. Der ble etter hvert trangen til å utnytte gården og dens ressurser sterkere enn behovet for en fast og stabil jobb utenfor gården. Løsningen ble oppføring og videreføring av kje, i hovedsak bukkekje som i dagens Norge ikke blir brukt som en ressurs, men oftest blir avlivet rett etter fødsel. To studieturer, en til Italia og en til Spania, gav mange og spennende ideer til hvordan den framtidige bedriften Heidrun skulle bli. Og skapertrangen er stor hos de to, som elsker å eksperimentere med mat og produkter.

Heidrun as ble navnet på bedriften de etablerte i 2012. Heidrun er navnet på ei geit fra norrøn mytologi. Den beiter på taket av Valhall der den forsyner einherjene med mjød, og går aldri tom.

Med bakgrunn fra landbruket, Mattilsynet, Gilde og forskningsmiljøet, var mye av grunnlaget for bedriften lagt. De er veldig glad i dyr, og trives med arbeidet når nærmere 200 killinger entrer fjøset for mat og godt stell. Hele sommeren koser dyra seg på beite og nyter godt av gras, urter og bjørkeløv; som de optimale landskapspleierne de er. Dette gjenspeiles i god kjøttkvalitet og fantastiske smaker, noe de også har fått bekreftet gjennom NM-gull på fenalår av kje (2016) og «Best i test» på pinnekjøtt av kje (Adresseavisa 2016). «Jeg elsker å gi folk gode matopplevelser», sier Anne Ragnhild Thomlevold Rønning.

Etter hvert har det også blitt nødvendig å øke tilgangen på råvare. Dette har resultert i at flere lokale bønder fører opp killinger til Heidrun, samt at også lam av gammelnorsk spælsau, villsau og utegående fjellgris blir til nydelig spekemat i produksjonslokalene deres.

Hoveddelen av råvareinntaket skjer på høsten. Da skjæres det ned ca 650 småfeslakt som går videre til pinnekjøtt, fenalår og spekepølse. I tillegg lager de middagspølse (Tynsetpølse), grillpølse (Savalgrill) og einerøkte kjelår/geitlår/lammelår. Dette selges i diverse delikatessebutikker og Meny-butikker mellom Oslo og Trondheim, samt i egen butikk på Fåset. I tillegg har Heidrun en nettbutikk som etter hvert har blitt kjent for mange.

Heidrun ble etablert år 2012 / Antall ansatte: 2 / Anne Ragnhild Thomlevold Rønning / Fåset, 2500 Tynset. Hedmark / 90551050 / anne@heidrunprodukter.no / Facebook:  
[www.facebook.com/heidrunprodukter](http://www.facebook.com/heidrunprodukter) / webadresse: [www.heidrunprodukter.no](http://www.heidrunprodukter.no)