

Bringebær er sommerens slager

Bergens Tidende, 19. August 2008



HELT KANON: - Kvaliteten kan fortsatt variere, men etter at vi fikk bærsorten Glen Ample har bringebærene fra Sogn stort sett vært veldig fine. Dere var ekstra heldige som kom akkurat nå, for i dag er bærene bare helt kanonbra, sier torghandler Robert Gripsgård.
Foto: Rune Sævig

Vi spiser ferske bringebær som aldri før. Nå vil bær dyrkerne i Sogn ut i Europa med de røde fristelsene.



NESTEN SOM I OS: - Disse har en veldig god smak, sier Brando Monari (14), på bergensbesøk fra Genova med Roberto Gagliardi. Men begge foretrekker de ville bringebærene de fant i veikanten ved Lysekloster.
Foto: Rune Sævig

- I går var vi på Lysekloster og spiste ville bringebær, de var helt fantastisk søte og gode. Men de er slett ikke verst disse heller, sier Brando Monari, på besøk fra Genova med Roberto Gagliardi.

Danker ut jordbær

De to italienerne er ikke de eneste som lar seg friste av bringebærene til Robert Gripsgård på Torget.

- Se på disse bærene her: Tørre, store, fristende å se på og med en fantastisk smak. Det er flere og flere som heller kjøper bringebær enn jordbær, sier Gripsgård.

Den norske bringebærproduksjonen er nær tredoblet på ti år, og har økt med mer enn femti prosent bare siden 2005 (se grafikk). Utsalgsprisene i Bergen har i sommer variert mellom 30 og 45 kroner for kurver på 300 gram, betydelig dyrere enn jordbær. Men kundene lar seg ikke skremme, viser en ringerunde BT har gjort til de store matkjedene.

- Vi har solgt over 1100 kurver så langt i august, det er mer enn en dobling bare fra i fjor, sier butikksjef Håkon Pedersen hos ICA Maxi i Åsane.

Made in Sogn

Bortimot nitti prosent av bringebærene i Norge produseres i Sogn, med Sognabær på Vangsnes som den største aktøren.

- Årsaken til at vi er kommet dit vi er, heter Glen Ample, sier daglig leder Ola Hopperstad i Sognabær.

Han sikter til en ny sort med fastere og mer holdbare bær, som ble introdusert i Norge for rundt ti år siden. Hopperstad tror også at bringebærtrenden må sees i sammenheng med et sterkere fokus på helse.

- Alt snakket om antioksidanter har utvilsomt hjulpet oss, sier han.

Selskapet leverer i år rundt 150 tonn bringebær til BAMA, den største grossisten på det norske bærmarkedet. I høysesongen kan produsentprisene komme opp i over 60 kroner kiloet for friske bær til konsum, mer enn tre ganger så høyt som prisene for bær til industrien.

Og trenden er klar: Det går stadig mer bær direkte til konsum.

Trendy ferskvare

- Det spesielle med oss nordmenn er at vi spiser jordbærene våre ferske. Nå ser vi at bringebærene brukes på samme måten: Ferske, som dessertbær, sier Roger Utengen, bæransvarlig i BAMA.

- I 2002 omsatte vi åtte tonn, i år havner vi på rundt 700. Bringebær er godt og sunt, og så er det blitt veldig trendy, sier Utengen.

Han får støtte av markedsdirektør Jan Hammarstrøm.

- Vi så at det fantes potensial for å selge mye mer bringebær enn det som ble produsert, bare ved å gjøre bærene tilgjengelig i butikk, sier Hammarstrøm.

(Saken fortsetter under grafikken)



Går for eksport

Plukking av bringebær er mer tidkrevende enn jordbærplukking, og lønnskostnadene blir høyere. Sognabær har 140 polakker og ti tsjekkere i sving, men ingen nordmenn.

I fjor var selskapet uheldig med sprøytingen, men i år venter det en omsetning på rundt ni millioner kroner, nær en dobling fra 2007. Suksessen her hjemme har gitt de fire bærprodusentene i Sognabær vann på møllen, og nå ønsker de å eksportere til det europeiske markedet.

- Vi er i gang med å sortere terrenget. I første omgang blir det prøveeksport til Sverige, Holland og Frankrike til neste år. Fra 2010 håper vi å være skikkelig i gang, sier Ola Hopperstad.