

Første fedmeopererte

Jannike Bousnina frå Loddefjord er den første som har gjennomgått fedmeoperasjon på Voss sjukehus. No gler 29-åringen frå Bergen seg til eit nytt og betre liv.

Sjukehusdirektør Rolf Abrahamsen seier denne typen operasjonar vert viktige for sjukehuset. Han trur det este år vert gjennomført rundt hundre slike operasjonar på Voss.



FOTO: VIDAR HERRE

FLAGG: Måndag gjekk Jannike Bousnina gjennom fedmeoperasjon som den første nokon gong ved Voss sjukehus. Det måtte det flaggast for.

Side 2 og 3

Ureint om reinseanlegg

VOSS: Grunneigar Terje Græe skuldar Voss kommune for ureint trav då dei etablerte reinseanlegget i Gjernesmoen. Grunneigarane fekk aldri melding om sikringssona på 400 meter rundt anlegget. Side 6

Jolegåve til Myrkdalen

VOSS: 20. desember vert ein historisk dag i Myrkdalen. Då opnar den lenge etterlengta tunnelen. Ordførar Gunn Berit Lunde Aarvik har fått æra av å klippe over bandet på årets jolegåve. Side 17

Jubilerande veteranar

VOSS: For femti år sidan starta ein gjeng unge entusiastar opp Voss jazzklubb. Denne helga feirer dei seg sjølve og kvarandre, og veteranane gjer seg sterkt gjeldande i ord og tonar. Side 10 & 11

Kalendar med kunst

VOSS: 12 kunstnarar frå Voss – medrekna ein designer og to arkitektar – har gjeve sine bidrag til Voss kunstlag sin flunkande nye kunstkalendar. Kunstlaget presenterer sitt nye prosjekt i helga. Side 9

Voss Gardsslakteri i gang



FOTO: VIDAR HERRE

GARDSSLAKTERI: Smågrisen på fem månader fekk den tvilsame æra av å vera første grisen gjennom gardsslakteriet på Selheim. Jonny Bøe slaktar, medan Lars Selheim hjelper til.

Alle slakteria i fylket vart nedlagde, og Lars og Hilde Lussand Selheim reagerte kraftig. Dei gjekk motsett veg, og opnar no eige gardsslakteri på Selheim.

Tysdag vart første dyra slakta på Voss Gardsslakteri. I staden for åtte timar på dyrebil, blir slaktedyra frakta nokre meter over tunet. Midten

gå inn på **www.capilli.no** for **ONLINE TIMEBESTILLING**
 SMS varsling av time
 capilli FRISØR
 AMF/VOSS // TLF 56 53 06 20

Nokia 5310 - stor på lyd, liten i lomma!
 Superslank musikk mobil med minijack, Bluetooth, FM-radio og 2 mpx kamera. Kommer med høytalere.
Kr 1,-*
 * Prisen forutsetter 12 mnd SuperKontrollabonnement. Ringetid for kr 300 inkludert hver måned. Årspris kr 3801.
 MobilData Voss
 Ring 56 51 00 70 eller besøk mobildata.no
 MobilData

HUGS! «KRISE» KVELD
 På Voss Byggsenter i kveld.
 kl 18.00-21.00
Mange fine PREMIAR!
 BLINK HUS Voss Byggsenter as
 Brynalli 101 • 5700 Voss • Tlf: 56 51 15 55 www.vossbyggsenter.no

Festivaalklar **førstereis**

– Det er dette som gjev bondeyrket meining! seier **Lars Selheim**. Han hentar «Gisse» frå eige fjøs, køyrer grisen over tunet og leier han inn på sitt nye **Voss Gardsslakteri**.

Etter utrueleg mykje førebuing og arbeid er det endeleg klart: Voss Gardsslakteri på Selheim har opna dørene. Tysdag vart første dyra slakta, og Lars og Hilde Lussand Selheim gler seg over at slitet gjev resultat.

Tilsvarande gardsslakteri som det splitter nye på Selheim ved inngangen til Raundalen finn du ikkje mange av. Om lag 10 anlegg finst i heile Noreg. Energibuntane på Selheim byggjer opp – samstundes som mange slakteri i Noreg har blitt raderte vekk og sentraliserte.

– Å senda slaktedyra våre på bil i åtte timar, for at dei skal stå oppstalla natta over på ein framand plass før slaktinga neste dag, er meiningslaut. Dette er mykje kjekkare, seier Lars Selheim.

DET SER DET UT til at også «Gisse» synest, sjølv om han ikkje veit kva lagnad som ventar. Planen er at han skal bli grillgris under Voss kulturelle matfestival til helga.

Berre minuttar tidlegare går «Gisse fritt vandrande «heime hjå seg sjølv», i griseføset på Selheim. Han veit ikkje at han snart skal bli ein historisk gris. «Gisse» blir første grisen som blir slakta på det første offentleg godkjende gardsslakteriet i Hordaland.

– Koma då, koma då, lokkar Selheim når han kjem til føset. «Gisse» ruslar velvillig med, og inn i ei kasse som Selheim har montert framme på traktoren. Deretter køyrer bonden grisen dei 20 metrane frå fjøsdøra til gardsslakteriet.

Der tek bonden grisen ut av kassa og leier han inn i avlivingsrommet.

– Han er ikkje mykje stressa, den karen iallfall, slår Selheim fast.

DEI BLIR MØTTE av ein like roleg slaktar, Jonny Bøe. Han har fleire tiårs erfaring i slaktaryrket, både på Geitle på Voss og Gilde i Granvin. Bøe er også glad. – For meg som har vore slaktar i så mange år, er det kjekt når det skjer noko i bygda!

Bøe gjer seg klar til å omdanna «Gisse» til saftig grillgris, og kan sitt fag.

Det ser ut som «Gisse» anar fred og ingen fare til det plutsleg smell. Bolten i avlivingspistolen går inn i hjernen og endar grisen sitt liv. I hivande fart hamnar grisen opp på kroken. På kort tid er han klar til skolding.

Grisen skal ned i eit bad på 62 grader, og maskina skal samtidig skava av han busta. Men det fungerer ikkje. Grisen kiler seg fast.

– Det er dette dei kallar innkøyring, spøkjer Bøe medan han kavar med å få grisen på rett kjø. Typisk at noko skulle gå gale.

– Og så denne som skal på matfestivalen! Men Jonny Bøe har tidlegare slakta 1000–1200 grisar kvart år, og er ikkje rådlaus. Han tek i bruk gammaldagse metodar. Bøe skrapar grisen for hand så grisebusta fyk, og snart går «Gisse» vidare på slaktelinja. Om litt er jobben gjort.

– Dao e' dan klar te' Brandset'n (kokken som skal grilla han), er Lars Selheim sin kommentar. Her er det rett frå bonde til kunde.

IDÉEN TIL GARDSSLAKTERIET oppstod då Geitle la ned slakteriet på Voss tidleg på 2000-talet.

– Det trur eg irriterte dei fleste bøndene på Voss, seier Lars Selheim. – Etterpå la Gilde Vest ned slakteriet i Granvin. Då vart det så motlaut, og det gjekk ut over meininga med å vera bonde, held han fram.

Dyreetikk og kvalitet på kjøtet er mellom fremste grunnane til at dei satsar.

– Dette er heilt supert. Du får det ikkje betre



MERKEDAG FOR FOLK OG FE: Voss Gardsslakteri på Selheim byr på god dyreetikk. Her blir den tinga grillgrisen til Voss kulturelle matfestival gjort klar.

med dyrevelferd og kvaliteten på kjøtet, rosar slakteveteranen Jonny Bøe.

46-åringen har slakta i 30 år, sidan han starta som gutunge på Geitle som 16-åring. Hans vurdering er heilt klar: Dette er beste måten å slakta dyr på.

– Det vert veldig roleg. At bonden sjølv leier dyret inn på slakteriet i staden for ein vilt framand person, er betre, seier Bøe.

KJØTET BLIR BETRE sidan dyra unngår stress før slaktinga. I tillegg kan Selheim tillata ein langsam nedkjølingsprosess.

– Ved store slakteri blir skrottane sjokknedkjølte fordi dei skal ha så mange gjennom systemet. Hjå oss blir dei kjølte ned over 12 timar.

Kjøtet blir møyrare og finare, fortel slakterieigaren.

Han har gått på matkurs, og trur spesialitetar frå Selheim har ei framtid. Aviser bugnar over med matstoff, og stadig fleire er opptekne av kvalitet.

Inntil vidare sel dei likevel ikkje kjø i små kvantum. Det går an å tinga ein halv gris, ein halv kalv eller eit lam. Kjøtdeig vil ein også kunna kjøpa i eit visst volum.

Selheim er spent på korleis forbrukarane vil reagere. Han har også voner til samtalar dei har med Meny-kjeda om å ta inn storfekjøt frå Selheim.

Den fine halvårsgamle kalven som blir slakta er mellomkalv. Prisen blir 75 kroner kiloet.

– Men då har du mykje godt kjø! seier slakterieigaren

FOR Å UNDERSTREKA KVALITET har dei den høgaste offentlege godkjenninga med ovalt stempel. Dette gjer at kjøtet er godkjent for sal utanlands.

– Med ovalt stempel siktar dei høgare enn dei fleste. Det fører til at me stiller endå strengare krav, seier veterinær Ragnhild Askeland Bøe frå Mattilsynet på Voss.

Veterinær frå Mattilsynet blir vanleg prosedyre ved all slakting på Selheim.

– Frisk som ein fisk! konstaterer veterinæren nøgd når ho undersøker kalven.

gris



HENG HØGT: Det ovale stempelet opnar dørene til marknaden ut i Europa.



KORT REIS: Grillgrisen vert ført inn på traktorkassa,



køyrte over tunet bort på slakterrampen,



og ført inn i slakteriet der slaktaren ventar.

Bak heng ein nyslakta kalv. F.v. bonden og slakterieigaren Lars Selheim, Ragnhild Askeland Bøe frå Mattilsynet og slaktar Jonny Bøe.

Frå grisen tek ho også med ein liten kjøtprøve for å analysera i laboratorium.

Ho synest det er spennande at den driftige familien på Selheim satsar på gardsslakteri.

– Det er synd med all sentraliseringa av slakteria – spesielt for dyra. Men det er utfordringar med å driva eit lite gardsslakteri, for det er ikkje så effektivt, understrekar ho.

DET KAN LARS Selheim skriva under på. Slakteriet har kosta så mykje at han ikkje vågar å seia det. – Meir enn det burde, analyserer bonden, og tenkjer i millionar. I tillegg har det vore mykje arbeid.

– Hadde me visst kor mykje, hadde me ikkje gått i gang, sukker han. Som tidlegare langrennsløpar har han stor stayerevne, og det har kome godt med.

Også hjort er dei i gang med å levera frå Voss Gardsslakteri.

– Eg var på seminar med Arne Hjeltnes på Park om promotering av Voss, og me vart serverte hjort. Eg spurde kvar hjorten kom frå, og fekk Polen til svar. Eg tenkte at det må me gjera noko med.

– No har me levert to hjortar til Park, og dei vil ha to til. Neste år planlegg me å tilby grunnegarar at me kjøper hjort ferdig skoten – og at me køyrer ut og hentar han.

For grunneigarar må det vera ei motivering

at dei kan få tre-fire-fem tusen for ein hjort. Fellingskvotane på Voss blir ikkje fylte, og kanskje kunne jakttida utvidast på line med Granvin. Det ville bli ein vinn-vinn-situasjon for gardbrukarar og hotella, som kan servera hjort frå Voss!

I framtida kan det bli aktuelt å produsera vossakorv. Men etter alt arbeidet med å få slakteriet på plass, treng Selheim-familien ein pust i bakken.

– No er det respons frå kundane som kan dra oss vidare, slår Lars Selheim fast.

GEIR GEITLE | tekst
VIDAR HERRE | foto
redaksjon@avisa-hordaland.no

FAKTA | GARDEN PÅ SELHEIM

- 2002: Bygde ny driftsbygning til åtte millionar kroner
- 2005: Har dyrka 115 mål mark ferdig dei siste åra
- 2008: Opnar Voss Gardsslakteri, det første i sitt slag både på Voss og i Hordaland