



MEKTIG: Utsikten er fantastisk – både i gråvær og solskinn. Herfra ser man til sju kommuner, og sju kirkespir skal visstnok være synlig. Langhuset er 25 meter langt og sju meter bredt.

Øyna Parken – et eventyr

Det startet med to partytelt, en kaffe-trakter og putball for fire år siden. I dag serverer svinebonde Frode Sakshaug lokal mat i eget langhus med primautsikt – og putball kan du fortsatt spille.

Tekst og foto:
Anne-Lise Aakervik
Frilanser

Den gruslagte veien slynger seg oppover og oppover lia ved Sakshaug gamle kirke. På toppen åpner landskapet seg. Her er det utsikt til sju prestegjeld og på en heldig dag over til Sverige. Himelen er høy over Øyna Parken.

På ganske få år har Kristine og Frode Sakshaug skapt et unikt sted som fanger det lokale og gir overraskende muligheter for spill og lek. Årets sesong har vært travlere enn noen gang med 13.000 besøkende og en omsetning på 3,5 millioner.

Besøk fra regjering og slott

Landbruksministeren Lars Peder Brekk har vært innom for å høre på erfaringene til gründerparet, og kokken på slottet, trønder Helle Bjerkan har kokkelert i et bryllup i sommer. Men det viktigste har vært alle folkene som

har kommet for å oppleve stedet, maten og leken – helt av seg selv.

Det virker lenge side Frode og Kristine satt med to partytelt, en 9-hulls putballbane og en kaffe-trakter og ventet på folk. I realiteten er det kun fem år. I dag er partyteltene avløst av et langhus, et moderne kjøkken og en restaurant med utsikt over det fantastiske landskapet. Alt skapt av ekteparet som får det til å høres utrolig enkelt ut.

Lysten bestemmer

– Vi føler oss ikke som gründere. Vi har gjort det vi har lyst til å gjøre, sier Frode og hviler blikket på fjorden som brer seg ut nedenfor oss. Sola har brutt gjennom skydekket og omskapt den grå fjorden til et sølvskimrende teppe.

Som 21 åring tok han over gården Opstu som ligger et steinkast under oss. Han skulle bli dyktig på svin, og satset.

– Jeg har jo vokst opp på gården, og har hele tiden visst at dette skulle bli min jobb. Jeg har ingen annen utdannelse. Etter hvert begynte han med litt gårdsmat sammen med en kamerat. Det var travel tider. Kristine jobbet utenfor gården, jeg på gården, og vi så knapt hverandre.

– Vi startet dette prosjektet for å ha noe felles, som kunne få oss til å vokse sammen. Vi begynte å se på hva vi hadde rundt oss. Hva hadde vi på gården som kunne brukes. «Så fant vi det henn da»,

sier han og peker utover landskapet.

Øyna Parken ligger som det høyeste punktet på Inderøy. Her har ungene i nabolaget samlet seg i generasjoner til lek. – Her akte vi på vinteren. Om sommeren klatret vi i trær og lekte gjemsel, minnes Frode. Den leken ønsket vi å ta med videre inn i det vi skulle starte. Enda visste vi ikke helt hva det skulle bli. Starten ble altså putball, partytelt og litt servering.

Fra partytelt til langhus

Sommeren 2005 satt de og ventet. Markedsføringen var å gi beskjed til venner og venners venner. – Det var ufarlig, og lite kostnadskreven, konstaterer Frode. Likevel kom det 1800 besøkende.

– Så tenkte vi at det ville være bra med et lite klubbhus, slik at vi kunne servere litt mat innendørs. Partytelt var ikke tingen på sikt. Da hvisket noen oss i øret – hvorfor ikke sette opp et langhus?

Ja, hvorfor ikke! Der i gården er det ikke noe som heter nøling – de fikk tegnet og bygd et langhus som er delvis tuftet på tradisjoner fra vikingetiden. Bygget er 25 meter langt og 7 meter bredt og danner selve kjernen i parken. Og med det kom også oppmerksomheten. Det hadde ingen bygd før i området.

I 2006 kom det 3000 besøkende og omsetningen lå på

ca 700.000. Samtidig bestemte de seg for å satse svært lokalt. Både i forhold til maten de serverer og bruken av håndverkere og materialer. Dette skulle være noe innbyggerne kan være stolte av, og et sted de vil bruke. Og er produktet godt nok, tar man med folk tilbake. 80 prosent av gjestene tar med seg nye gjester hit har paret regnet ut. De tre siste årene har tallene gått i været, i år kom altså 13.000.

Parken er også en del av Den Gyldne Omvei som fremmer lokal mat, kunst og serveringssteder på Inderøy.

– Vi begynner med de innerste ringene i vannet, og bygger oss utover. Vi satser lokalt først, og ikke på de turistene som kommer med fly fra London. De vil nok komme, men ikke først, påpeker Kristine, mens regnet hamrer på rutene. Selv i styggvær er det en opplevelse å sitte her oppe, så luftig og fritt å se hvordan himelen og lyset endrer landskapet rundt oss.

Ikke vært gratis

Virkemiddelapparatet har ikke akkurat kastet penger etter dem.

– En ting er sikkert. Man må ha 100 prosent tro for å få støtte. Samtidig kan man ikke være for trygg, noen sjanser må man ta for å gjøre det vi har gjort, sier Frode litt ettertenksomt. De har tatt steg for steg, men det har selvsagt kostet. Gården er pantsatt, og Innovasjon Norge støtter

med 15 prosent, i tillegg er det banklån. Nå har Øyna Parken blitt eget AS og eier også selve tomta den står på.

– Da er det en viss sjanse for at enten gården eller parken berges, ved en eventuell konkur, sier Frode med en viss galgenhumor.

Gode nerver

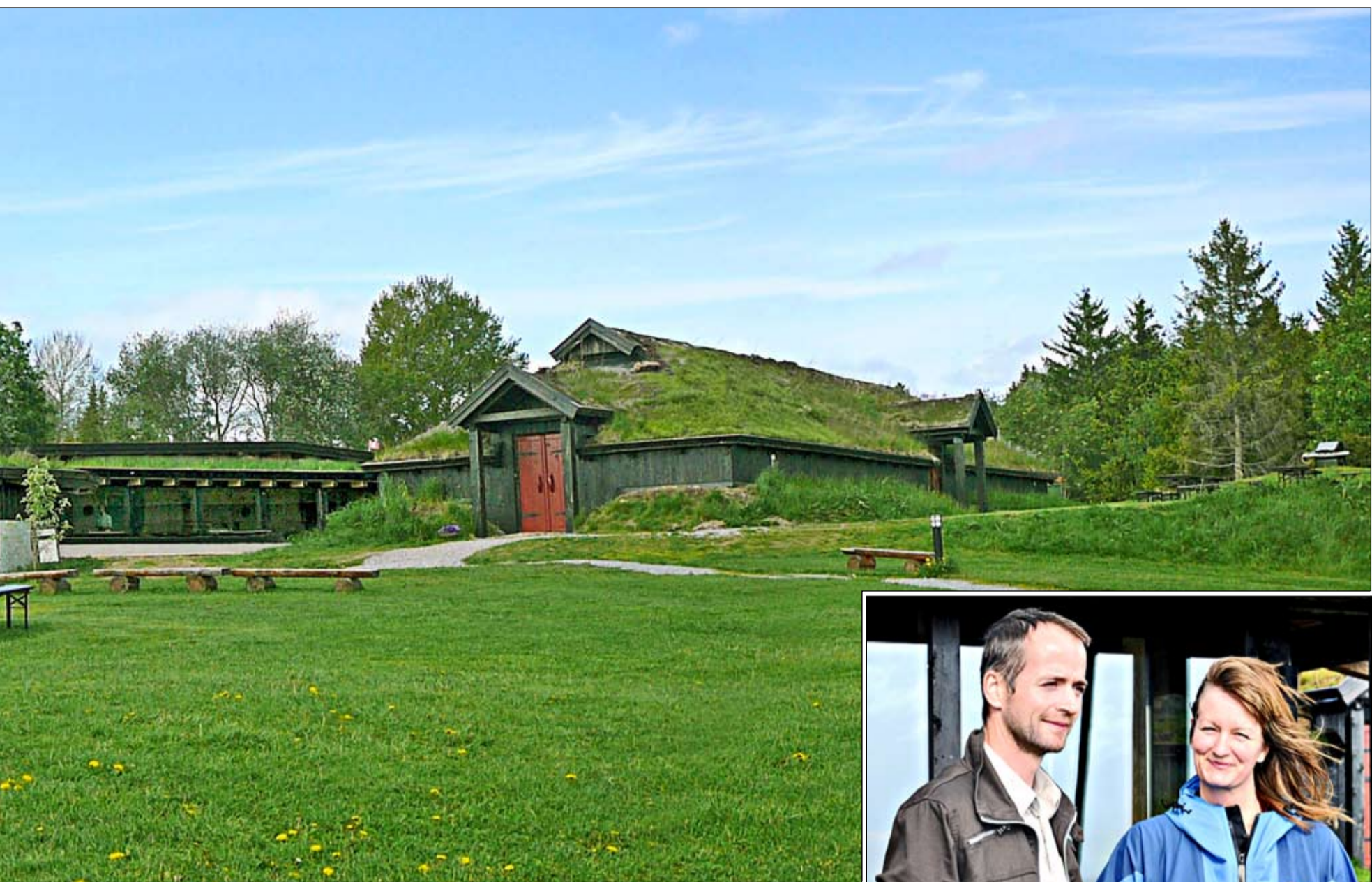
At paret samtidig også har fått og håndtere fem barn er imponerende. Anton, Rakel, Knut, Sigurd og Fredrikke fordeler seg slik: en i vogna, to i barnehagen og to på skolen. De er jammen ikke skvetne av seg.

– Ønsket er å gi folk som kommer hit en god stund. Vi ønsker aktiviteter, som folk kan klare på egenhånd. Derav putball, minigolf og snart Midt-Norges første frisbee-golfbane. Dette er arven fra gamle dager, sier Frode og trikker litt med ball med verdens breieste glis.

– Det er lenge siden jeg har gjort dette. Det er noe unikt her oppe, sier han. – Jeg finner roa, selv om det er travelt med gjester og mas så blir jeg ikke stresset.

– Man må ha gode nerver, og sove om natta, hva annet skal til?

– Du må ha en vilje til å skape noe selv fra grunnen av. Ingen av oss kunne noe av dette fra før, verken å lage eller servere mat, eller behandle folk i store selskap, sier Kristine. Men det har vært en bratt og artig læringskurve. Man må virkelig være vil-



på Inderøys tak



SPEKTAKULÆRT: Hvorfor ikke et langhus? Så tenkt så gjort. Innovasjon Norge har støttet med 15 prosent.

lig til å ofre mye, samtidig har vi hatt mye moro. Det går ikke hvis du ikke legger sjela di i dette.

Må klype seg i armen

– Ser dere hva dere har fått til? Blir det slik dere hadde tenkt at det skulle bli?

– Det er jo litt uvirkelig, vi må klype oss i armen noen ganger. Og vi syns nok at vi har fått til det vi ønsket å gjøre. Samtidig har vi en enorm glede av det vi holder på med.

Til tross for at de to ikke synes

de har gjort noe stort, så er det andre som ser hva de faktisk har utrettet der oppe på haugen. Både for seg selv, og bygda. De fikk Bygdeutviklingsprisen for Nord-Trøndelag i 2007, i vår etablererprisen fra Inderøy kommune, og nå i sommer Señor Lyng prisen under Skaperfestivalen i Nord-Trøndelag.

– Den betydde mye, sier Kristine. Det var kanskje da det gikk opp for oss hva vi har skapt. Vi har faktisk laget noe helt selv, som har betydning for bygda, og

ikke minst oss selv. Det gjorde at vi løftet blikket og skjønte at vi nå er ferdig med etableringen og skal begynne å jobbe.

– Fram til nå har det vært bygging hver sommer. Vi har bygd vei fem ganger på fire år, sier Frode og humrer litt. Neste sesong blir den første uten byggeaktiviteter – da skal vi bli enda bedre på mat, og kanskje spise litt mer. Nå kan vi ikke lengre drive på lykke og fromme, nå er det alvor, sier bonden, restaurandriveren og drømmeren.



VERTSKAP: Kristine og Frode Sakshaug har fulgt en drøm. Steg for steg har de utviklet Øyna Parken til å bli en turistmagnet på Inderøy.

Lokale delikatesser

Øyne Parken satser sterkt på lokal mat, og har produkter fra alle de sju kommunene vi ser fra stedet.

– Vi har som målsetting at 90 prosent av all maten vi serverer skal leveres av lokale leverandører i aksene Steinkjer-Meråker-Fosen, sier Frode Sakshaug.

– Det mest lokale produktet vi har er nok flatbrødet som bakes av en tante av Kristine.

I tillegg henter de mye fra eget hus gjennom bedriften Øyna Gårdsmat som Frode startet sammen med Ove Holden. Her foredles eget kjøtt til spekemat. Ikke langt unna ligger det lokale ølbryggeriet Inderøy Gårdsbryggeri. Herfra henter de øl som passer til mye av det de serverer.

Den Gyldne Omvei er en sammenslutning av mat og kunstprodusenter på Inderøy. Her er det mange dyktige fagfolk, derfor ligger det ofte mat fra naboen på fatene. Det kan være ost fra Gangstad gårdsysteri og kjøtt fra Berg Gård eller Gulburet. Elg, rådyr og rein kommer fra Vilt-eksperten i Stod. Grønnsakene kommer også fra Inderøy og fisken fra nabokommunen. Fremdeles er de ikke helt i mål, men det er om å gjøre å skynde seg sakte for å finne det beste.

– Alt tilberedes og gjøres ferdig på vårt eget kjøkken. Kokken vår baker også alt brødet som trengs til servering, forteller Frode Sakshaug.

Opstu gård:

■ **Eiere:** Frode og Kristine Daling Sakshaug. Slektsgård fra ca 1650. Dyrka areal 219 dekar, bortforpaktet til naboer. 550 dekar skog. Fram til sommeren 2009 var det kom-

binert svineproduksjon. Den besto av besetning med 60 årspurker og fremføring av slaktegris. Fra nyttår går de over til ren slaktegrisproduksjon med drøyt 2100 enheter.