



Skördefest Jämtland Härjedalen 2025 – en helg fylld av lokala smaker, möten och hantverk

Den 13-14 september är det dags för 2025 års upplaga av Skördefest Jämtland Härjedalen. I år kan besökare ta del av hela 28 olika gårdar och 13 restauranger och bryggerier som öppnar upp sina verksamheter under 2 festfyllda dagar.

Skördefesten är en unik möjlighet att komma nära matens ursprung, möta människorna bakom produktionen och besöka gårdar runt om i Jämtland Härjedalen. På gårdarna finns även utställare som mathantverkare och slöjdare, förra året deltog hela 80 utställare.

Rikard Backskog är mässgeneral för Skördefest Jämtland Härjedalen och ser fram emot festligheterna.

- Det brukar vara en folkfest, förra året hade gårdarna cirka 14 000 besökare under Skördefesten. Det är ett bra tillfälle att få en inblick i vad som händer på en gård, i bland kan den vara bara ett stenkast från sitt hem.

I år fortsätter satsningen på det jämtländska köket genom ett utökat samarbete med restauranger och bryggerier i länet.

– Vi vill visa vilka fantastiska maträtter det går att tillaga på lokala råvaror. Fantastiskt roligt att även jämtländska bryggerier kan ansluta i år.

Rikard hoppas att Skördefest Jämtland Härjedalen ska leda till ökad förståelse för lokal matproduktion och att därför fler börja köpa lokal mat.

- Vi är glada över att evenemanget har vuxit och att så många människor passar på under denna helg att ta sig ut till en eller flera gårdar. Vår målsättning är att det ska finnas deltagande gårdar, restauranger och bryggerier över hela Jämtlands län.

Läs mer om två av gårdarna som medverkar under Skördefest på nästkommande sidor!

Hela programmet för den 13-14 september med medverkande gårdar, restauranger och aktiviteter finns på: skordefestjh.se

Kontaktuppgifter: Rikard Backskog, 073 – 800 34 05, rikard.backskog@torsta.se



Oles grisar väger 450 kilo

Grisar som är så stora att veterinärer tappar hakan. Det är verkligheten hos Ole Nordin på Svingoa Grisar.

När vi träffar Ole är han i full gång med att ge grisarna mat. Han pratar med dem på sin breda och härliga jämtländska dialekt: "visst är det roligt att springa", "visst är det skönt att bli kliad".

Oles grisar har det väldigt bra och får flera varma mål mat per dag. Ibland tar Ole med dem på en gångtur genom skogen där de får leka av sig, de hoppar över nedfallna träd och kliar sig mot barken.

En normalstor gris i Sverige väger cirka 100 kilo. Oles stora grisar väger mellan 400 och 450 kilo.

Han berättar att på Skördefest Jämtland Härjedalen går oftast besökarna direkt till kultingarna. När de är klara med kultingarna brukar Ole fråga om de vill se de större grisarna. Och det är då reaktionerna kommer, folk tappar hakan.

- Besökarna är inte vana vid att se såhär stora grisar, inte ens veterinärer som besökt gården är van att se grisar i den här storleken.

Ole berättar att han tror det säkert är några av Sveriges största grisar. De högsta är cirka 120 centimeter höga.

- De största grisarna kan säkert äta 47 kilo mat per dag om de skulle få äta oavbrutet. Men det går inte, då blir de för stora och lederna håller inte.

På Svingoa Grisars Facebook-sida får följarna hänga med i grisarnas liv. Sidan börjar bli populär och har ett stort engagemang bland följarna. Under 2025 kom Ole på plats 2 i Sverige när Medieakademin kartlade vilka företag på Facebook som har störst makt.

Ole talar varmt om besökarna på Skördefest och tycker det är kul att folk åker långt för att se gården.

- Det är väldigt kul att se reaktionerna, det blir en upplevelse och en familjär känsla under Skördefest, säger Ole med ett leende.



Towe odlar på gammal sjöbotten

På Rögrinna Gård finns en stor kärlek till det odlade. Towe Johnson är uppvuxen på gården och älskar utbytet hon får av alla besökare under Skördefest Jämtland Härjedalen.

Hallon, purjolök, vitlök, rybs, vete, korn, sallad, potatis, haricots verts, krusbär, vinbär och mycket mer – listan med dofterna på Rögrinna Gård under Skördefest kan göras lång.

- Det är den bästa tiden på året, allt är skördat och vi kan njuta när besökarna får ta del av allt jobb som vi lagt ner, säger Towe med ett leende.

Förutom allt som odlas säljer även Rögrinna kött och ägg från gårdens djur.

Många kommer för att handla under Skördefest men många kommer också för utflykten.

- Det är otroligt stämningsfullt, besökarna är glada, har inte bråttom och ställer många frågor om odling och trädgård.

- Men vi får mycket tips också, exempelvis på recept och det utbytet älskar jag, berättar Towe.

Kuriosa är att delar av gården en gång i tiden var en sjöbotten, tills Vildhussen tömde Ragundasjön. Därifrån kommer en stor del av förklaringen till bördigheten.

Förutom att sälja färdigskördade grönsaker och frukt erbjuder även Rögrinna Gård självplock på snittblommor och grönsaker, två populära aktiviteter.

- Det är också roligt att vi får dela skördefestdagarna med andra lokala matproducenter som vi bjuder in till gården. Det brukar vara fem till sex utställare som säljer mathantverk, slöjd, bröd, ost och marmelader.

Towe berättar att besökarna brukar sitta i fruktträdgården och njuta, klappa lammen, spana in odlingarna och kolla in kossorna. Det kommer många barn på besök så det finns också barnaktiviteter.

- Det är fantastiskt att se alla som kommer hit och se hur mycket de njuter av det, den energin lever vi på hela hösten, säger Towe avslutningsvis.

**Skördefest**

JÄMTLAND • HÄRJEDALEN