

LYSTGÅRDEN

Årsrapport



2025

Lystgården er resultatet av folks engasjement og entusiasme. Mennesker møtes rundt dyrking, mat, landbruk og fellesskap, og alle frivilliges innsats er vår superkraft. Gjennom aktiviteter, arrangement og prosjekter deles kunnskap og inspirasjon med Vestlandet og resten av Norge.





Innhold

8	Samarbeidspartnere
10	Kraften i maten
12	Dette er Lystgården
14	Hvem er vi?
16	Slik kan du bidra!
20	Faste arrangementer
20	Sesongmarkeder
26	Kurs, foredrag og kunnskapsdeling
30	Arrangementoversikt
32	Året på Lystgården
36	Bybonden i Bergen
50	Gårdskokken
52	Frivillighet og fellesskap
54	Tilgjengelighet og inkludering
56	Kommunikasjon
59	Bærekraftige liv
62	Drift av Stiftelsen Lystgården
63	Kjøkken
64	Økonomi
65	Regnskap
66	Veien videre i 2026



Våre viktigste samarbeidspartnere

Bærekraftige liv
Bergen Kommune
Statsforvalteren i Vestland
Vestland Fylkeskommune
NAV + NorA
BOB Boligbyggelag
Fana Sparebank
Norges Bondelag
Bonde- og småbrukerlaget
Økologisk Norge
NIBIO
NMBU
Framtiden i våre hender
Wikholm AS
Redd Barna
Bergen inkluderingssenter
Matarena
Matvalget
Sparebankstiftelsen SR-Bank
Sparebanken Norge
Robin Hood
Kirkens Bymisjon/Veiviserprogrammet
Stend Videregående skule
Bondens Marked Norge/Bergen



Kraften i maten



Finnes det noe mer kraftfullt enn et lite frø som blir til mat? Maten kobler oss til frøet - til jorda og råvarene. Den setter oss i kontakt med noe dypere - midt i nyheter og kriser.

På Lystgården er mat et universelt språk. Det er mye som er på villspor i verden nå, og det er tid for å åpne dørene våre og invitere inn.

Mat handler ikke bare om næring til kroppen. Delt i fellesskap gir mat næring til håpet. Og i håpløse tider er håp det viktigste vi kan dele.

Kan du huske at noen ropte: Maten er klar! At noen ropte det så høyt så du skulle høre det - at maten var klar og du kunne komme. Et hverdagslig uttrykk. Men også dypt eksistensielt. Noen har laget mat til deg, det er plass til deg rundt bordet og i fellesskapet.

På Lystgården inviterer vi til fellesskap. Vi deler. Vi deler kunnskap og inspirasjon. Vi deler maten. Vi deler livet.

Vi samler tusenvis folk, frivillige, bønder, bybønder og kokker. Alt handler om mat og dyrking. Sammen forandrer vi verden nedenfra og opp. Velkommen til Lystgården!

Julia Karin

Dette er Lystgården

Når folk sier «Lystgården», tenker de ofte på et sted. Det er helt riktig. Huset og hagen på Landås er møteplassen vår. Her inviterer vi til kurs, langbord, markeder, pub, kafé, gjestekontor og samtaler. Samtidig skjer mye av arbeidet vårt utenfor porten.

I 2025 jobbet vi i skolehager, borettslag, asylmottak, på filmfestival, i nabolag, byrom og på arrangementer rundt om i Bergen. Vi kobler jord og bord i praksis og jobber aktivt for at flere skal kunne delta, uavhengig av økonomi, erfaring eller bakgrunn.

Lystgården er derfor både møteplass og kompetansemiljø, og en viktig motor for et mer spiselig og inkluderende Bergen. Forankret i huset og hagen på Landås strekker arbeidet vårt seg som et tre, med greiner som brer seg ut i hele byen.

Vi håper du vil ta del i visjonen vår.

Om Lystgården

- Lystgården samler folk rundt mat, dyrking og fellesskap i Bergen
- Hus for urbant landbruk, matopplevelser og menneskemøter
- Fredet lystgård hvor Edvard Grieg tilbrakte sommermånedene i oppveksten
- Ideell stiftelse stiftet i 2017 av Bærekraftige liv
- Fyller året med kurs, langbord, foredrag, markeder og andre samlingspunkt som kobler jord og bord, både på Lystgården og rundt om i Bergen
- Har nærmere 7000 besøkende hvert år
- Finansiert gjennom inntekter fra arrangementer, utleie, offentlige midler, frivillighet, prosjektstøtte og samarbeidspartnere.

Om fleksibel pris

- Alle arrangementene på Lystgården har fleksibel pris. Det betyr at man kan betale etter evne: Fra gratis, via ordinær pris til å betale for én ekstra person. Dette har funket bra på langbordene så langt, og er et verktøy vi kontinuerlig justerer og utvikler. Vi ser behovet for å utfordre den mer klassiske prismodellen for at flere skal få muligheten til å være end deltager i fellesskapet.

154 arrangementer på Lystgården, 3-4 i uken!

På vårt mest besøkte marked var det rett under 2.000 innom

2.696 frivilligtimer, det tilsvarer over 337 arbeidsdager (Vi teller ikke alle!)

Vi har ofte lange ventelister, 49 er lengste venteliste på en langbordsmiddag

6.393 registrerte deltakere på arrangementer

Hvem er vi?

Det er en gjeng med superkrefter på Lystgården. Vi har omkring 150 registrerte frivillige, hvor rundt 50 av dem er veldig aktive!

Ansatt i Lystgården er det 5,7 årsverk, med blant annet bonde, gartner, kokk, landskapsarkitekt og designer blant kompetansefeltet.

Det er også en del folk som kommer hit for å ha gjestekontor, og vi leier ut kontorplass til Bærekraftige liv.



Katinka Kilian

→ Bybonde

Å dyrke matvekster på Vestlandet er krevende, men helt nødvendig! I jobben min som Bybonde, får jeg dele erfaringer fra egen grøntproduksjon med hobbygartnere og aspirerende grøntprodusenter i hele fylket. Jeg er så takknemlig for alle som ønsker å bidra til at vi blir litt mer selvforsynte her i Vest.



Kristin Hermansen

→ Bybonde

Jeg jobber som Bybonde på fulltid, delegerer arbeidet i Bybondeteamet og svarer gjerne på henvendelsen din om du tar kontakt. For meg er det å være ute i "felt" det aller kjekkeste ved jobben. I skolehagene, på befaringer, dyrkekurs og på gårdbesøk er jeg så heldig å møte alle de engasjerte menneskene som brenner for dyrking og matproduksjon i byen vår.



Benedicte Jørgensen

→ Gårdskokk

På Lystgården jobber jeg med mat som verktøy for å samle folk – gjennom kokeskole, langbordsmiddager, marked og kafé. Jeg brenner for lokale råvarer i sesong, godt håndverk og for å skape møteplasser der matglede, kunnskap og fellesskap står i sentrum.



Linn Karina Pedersen

→ Frivillig

Å være frivillig på Lystgården gir meg muligheten til å lære et nytt håndverk, snakke med mennesker jeg ikke enda kjenner, servere kaffe og se andre smile. Og det gjør meg glad! I en travel studiehverdag er det fint med et avbrekk hvor jeg gjør noe helt annet, kommer i kontakt med mennesker fra alle generasjoner og bidrar inn i et arbeid som er større enn meg selv og det jeg kan få til alene.



Vilde Valland

Nestleder / Kommunikasjonssjef

Jeg jobber med kommunikasjon, design, strategi og innovasjon. Jeg bryr meg om at vi skal kunne spise, dyrke, produsere, selge og lage mat lokalt. Arbeidet mitt gir meg mening hver dag fordi jeg er trygg på at Lystgården og Bybondens bidrar til matberedskap, sosial rettferdighet, gode opplevelser og deling av mat- og dyrkekunnskap her i vest. Jeg håper vi bidrar til å dytte verden litt i riktig retning.



Nanette Nartey

→ Kommunikasjonsansvarlig

Jeg jobber med kommunikasjon på Lystgården, med særlig ansvar for innholdet du ser på sosiale medier, nyhetsbrev, nettsiden, tema på langbordsmiddagene og lignende. Jeg elsker alt som har med mat å gjøre, er nysgjerrig på dyrking og lar meg stadig imponere av all kunnskapen bybøndene sitter på. Og ikke minst den gode maten gårdskokkene lager.



Hanne Wetland

→ Styremedlem

Etter at jeg engasjerte meg i Lystgården, heier jeg om mulig enda mer på bønder og alle som dyrker mat. Og ikke minst mener jeg at å kunne lage mat av det som produseres lokalt er det mest bærekraftige man gjør. Både for seg selv, andre og miljøet. Om jeg har blitt flinkere til å dyrke selv? Overhodet ikke! Men grønnsaksrettene mine smaker bedre enn før :)



Rob Weir

→ Bybonde og gårdskokk

At Lystgården I work with both cooking and growing food. I see food and agriculture as a looking glass to observe culture from the past and the present. Learning and sharing everything about food and ingredients is very meaningful for me. I hope to inspire people to connect and nurture their food culture.



Liv Karin Lund Thomassen

→ Daglig leder

Jeg leder arbeidet som skjer både inne og utenfor Lystgården, sammen med Bybøndene, Gårdskokken og alle de frivillige som legger ned timer og hjerte i stedet. Jeg har også ansvaret for selve huset, som er et fredet og historisk bygg, og for et godt samarbeid med huseier Bergen kommune. Mellom disse to delene ligger finansieringen, som å søke midler, bygge relasjoner og sikre økonomisk bærekraft, slik at både aktivitetene og huset kan fortsette å leve og utvikle seg.

Vil du være med? Slik kan du bidra!

Det finnes mange måter å være en del av Lystgården på. Noen bidrar med tid, andre med kompetanse, nettverk eller økonomisk støtte. Felles for alt er at det er mennesker som holder stedet levende. Lystgården startet med et par naboer rundt et kjøkkenbord og en god idé. Huset og hagen er restaurert på dugnad og utviklingen siden 2017 har vært mulig fordi mange har valgt å engasjere seg.

I dag finnes det flere måter å bidra på.

Bli frivillig!

Frivillige er hjertet i Lystgården. De gjør det mulig å arrangere kurs, markeder, langbord og møteplasser gjennom hele året. Takket være innsatsen deres kan vi også tilby fleksible billettpriser på arrangementene våre. Noen er med fast, andre bidrar når de har tid. Begge deler er like verdifullt

Støtt arbeidet økonomisk

Du kan støtte Stiftelsen Lystgården gjennom Vipps, enten med et fast månedlig bidrag eller en engangsdonasjon. De siste årene har organisasjonen vokst med flere ansatte, frivillige og prosjekter. Samtidig trenger arbeidet vårt mer langsiktig finansiering for å utvikle inkluderende møteplasser, styrke lokale matsystemer og videreutvikle dyrking og kunnskapsdeling i byen. Små og store bidrag gjør en forskjell.

Bidra med kompetanse

Mye av utviklingen på Lystgården har skjedd fordi mennesker har delt kunnskap, erfaring og nettverk. Arkitekter, lærere, kokker, gartnere, forskere, håndverkere, bønder og mange flere har bidratt underveis. Hvis du har kompetanse eller erfaring du ønsker å dele, er du hjertelig velkommen til å ta kontakt.

Framsnakk oss

Lystgården vokser også gjennom menneskene som forteller om stedet videre. Når folk deler erfaringer, inviterer andre med eller løfter fram arbeidet vårt i sine nettverk, åpner det nye muligheter. Skolehager, markedshager og arbeidet for lokale matsystemer er helt avhengig av engasjement og synlighet i byen.

Bli samarbeidspartner

Bedrifter og organisasjoner som ønsker å støtte arbeidet vårt, er hjertelig velkommen til å ta kontakt. Gode samarbeid gjør det mulig å nå lenger. Lystgården finnes fordi mennesker velger å være med. Kanskje er du en av dem.

Les mer og bli med på lystgarden.no/blimed.





Faste arrangementer

Torsdagsmiddag

De som har deltatt på langbordsmiddag hos oss, kjenner igjen sitatet over. Utdraget leses på hver torsdagsmiddag på Lystgården som en påminnelse om de mange leddene bak maten vi spiser.

Annenhver uke samler vi bonden, kokken og naboer fra hele byen rundt samme bord. Samtlige middager i 2025 var fullbooket, flere før det hadde gått 24 timer – ofte med venteliste. Langbordet fikk også pressedekning i både det nasjonale matmagasinet Mat fra Norge og i Bergensavisen.

Dyktige og inspirerende kokker satte sitt preg på kveldene, blant annet kokker fra Klee, Ardd, Kelp Club, 292 Aurland og Kogi. Gjennom maten fikk vi reise på tvers av landskap og kulturer: Fra tangmiddag med råvarer høstet i vikene rundt Bergen, til smaker fra Palestina, Korea og Afghanistan, og hjem til norske oster og fjærkre fra Hardanger. Kokkene delte innsikt i råvarer, opprinnelse og hvordan rettene kan lages hjemme, også på et stramt budsjett.

Vi ønsker at langbordet i enda større grad skal speile befolkningen i Bergen, på tvers av alder, bakgrunn og økonomi. Vi har en fleksibel prismodell og en egen billetttype med redusert pris, slik at flere kan delta uavhengig av økonomisk situasjon. I tillegg tilbyr vi et solidaritetstillegg, der gjester kan betale litt ekstra for at noen kan betale litt mindre. Vi samarbeider også med Kirkens Bymisjon og Robin Hood-huset for å nå bredere ut.

Finansiering: Billettinntekter, støtte fra Bergen kommune. Går i minus.

Lokal Torsdag

Lokal Torsdag på Lystgården er vår ukentlige møteplass med baristakafé, fyr i peisen og lokalmarked. Her inviterer vi både nabolaget og resten av Bergen til å drikke kaffe fra vår frivillige baristaklubb, kjøpe ferske brød og bakverk rett fra bakeren og handle lokalmat og sesongvarer fra utvalgte produsenter.

Målet er å skape et levende rom for handel med lokale råvarer der forbrukere og produsenter møtes direkte. Lokal Torsdag er godt besøkt, takket være dyktige bakere som Kardemomme i Marken og Årvik Gård i tillegg til trofaste leverandører som Smil Såpe, Gulen Gartneri og Undeland gård. Samtidig ser vi at det kan være krevende for små produsenter å prioritere deltakelse, med presset økonomi og fulle arbeidsdager. Vi skulle gjerne hatt flere lokalmatprodusenter, slik at koblingen til den lokale bonden blir enda sterkere.

Vi driver Lokal Torsdag uten prosjektmidler. Kaféen driftes av frivillige, produsentene får gratis plass på markedet og beholder alle inntektene fra eget salg. Markedet er åpent fra kl. 15.00 til 17.30 hver torsdag utenom ferier.

→ Finansiering: Ingen finansiering

Langbordsmiddager i 2025

- 19 langbordsmiddager
- 40 deltakere pr middag
- 760 deltakere totalt
- Flere hundre på venteliste





“Vi er avhengige av sollyset, fotosyntesen, forråtnelsen, jordens fruktbarhet, rent vann, bier og sommerfugler, bønder, distributører, kokker, fremmede og familie. Å spise er utrolig komplekst. Det er et mirakel.”

– Anita Goldman, svensk forfatter og journalist



Sesongmarkeder

Markedene på Lystgården samler produsenter og gjester til kunnskapsdeling, handel og fellesskap. Det er også en sentral del av vårt arbeid for lokal matkultur og økt matsikkerhet. Det norske matsystemet er i stor grad strukturert rundt sentraliserte distribusjonskanaler og store aktører. Dette gjør det krevende for forbrukere å få stabil tilgang til lokalmat, samtidig som mange små og mellomstore produsenter opplever betydelige barrierer for å nå markedet med sine varer.

Denne samfunnsflokken arbeider vi aktivt for å bidra til å løse gjennom ulike prosjekter. Markedene våre er en del av dette. Her mangler vi ekstern finansiering, men velger allikevel å bruke ressurser her fordi vi mener det er en svært viktig samfunnsoppgave.

Spiselig plantemarked

... er vår eldste tradisjon.

I 2025 samlet markedet rundt 600 besøkende og ble arrangert av rundt 30 frivillige som rigget, ryddet og stekte 60 liter svelerøre. Regionens gartnere tilbyr kvalitetsplanter, pluggplanter og bærbusker, og Bybonden holder populære minikurs gjennom dagen. I år var temaene utplanting, samplanning, vekstskifte, gjødsel, jorddekke og skadedyr. Markedet er gratis og åpent for alle, og bidrar til at flere får kunnskap og trygghet til å dyrke egen mat, enten på veranda, i hagen eller vinduskarm.

→ Finansiering: Salg av sveler og kaffe. Ingen ekstern finansiering.

Høstmarkedet

... markerer sesongen for vestnorsk råvareproduksjon og FNs dag for bærekraftig gastronomi, med rundt 650 besøkende og 30 frivillige.

I 2025 hadde vi ikke egen finansiering til arrangementet, men gjennomførte likevel takket være frivillig innsats og interne bidrag. Markedet samlet lokale produsenter, gratis barneaktiviteter, selvbetjent eplepresse og rådgivning fra Bybonden.

→ Finansiering: Salg av sveler og kaffe. Ingen ekstern finansiering.

Julemarkedet

... satte publikumsrekord i 2025 med 1 792 besøkende over to dager, til tross for krevende værforhold.

48 utstillere ute og inne og rundt 55 frivillige bidro til å løfte frem vestnorske håndverkere og matprodusenter. I kaféen ble det solgt for 76 785 kroner, og det gikk med hele 100 liter svelerøre. På markedet solgte vi også eget Lystgården-merch for første gang, med bærenett og lang- og kortermede t-skjorter. Trykkene var designet av nestleder og kreativ leder Vilde Valland og produsert av trykkeriet 10/10, som vi også har samarbeidet med tidligere.

Julemarkedet er både en viktig møteplass og det eneste markedet som bidrar økonomisk til driften av Lystgården, ettersom vi kan ta inngangspenger.

→ Finansiering: Inngangsbillett, leie av salgsbord, salg av sveler og kaffe.



Kurs, foredrag og kunnskapsdeling

Gårdskokkens kokeskole

Gårdskokkens kokeskole ble etablert i januar 2024 som en del av Lystgårdens satsing på mat. Gjennom ulike matlagingskurs har målet vært å sette klima på tallerkenen gjennom økt kunnskap og praktisk mestring. Matgleden står sentralt, med lokale råvarer og tradisjonelle håndverk som fermentering, takkebakst, filetering, surdeig, pasta og preservering.

De fleste kursene ledes av Lystgårdens gårdskokker Benedicte og Rob, alene eller i samarbeid med gjestelinstruktører som budeie Kristin Glück-Evensen og sauebonde Erik Halvorsen. Du kan lese mer om gårdskokkens kokeskole i kapitlet om gårdskokken i Bergen.

→ Finansiering: Billettsalg.
Klima og miljømidler Bergen kommune



Kokekurs i 2025

- 28 kokekurs
- 12 deltakere pr middag
- 336 deltakere totalt
- 3 bedriftssamlinger

Bybondens dyrkekurs

Gjennom hele året møter vi bergensere som ønsker å dyrke mer selv, enten i hage, på balkong eller i fellesskap. Engasjementet i sosiale medier og direkte henvendelser bidrar til å forme kursinnhold og satsinger. Vi gjennomførte 14 dyrkekurs i 2025. Les mer om bybondens dyrkekurs i kapitlet om Bybonden i Bergen.

Bybondens eksterne kurs og foredrag

Bybondens mål er å gi kunnskap og inspirasjon om dyrking, slik at bergensere kan dyrke litt av sin egen mat. Det gir glede, mindre klimafotavtrykk og beredskap på indre og ytre plan. For å nå dette målet jobbes det på mange måter. En av dem er kurs og arrangementer.

I 2025 arrangerte Bybonden i Bergen 27 eksterne kurs, foredrag og arrangementer.

→ Finansiering: Billettsalg.
Bybondeteamet er 25 % finansiert via Bergen kommunes tilskuddsbudsjett.



Eksterne kurs 2025

- 5 dyrkekurs med Bybonden for Framtidshagen
- Foredrag for Framtiden i våre hender
Bærekraftig mat i Norge: Hvordan påvirker grønnsaker klima, natur og selvforsyning.
- Dyrkekurs med Bybonden i diverse hagelag
- Dyrkekurs med Bybonden for Stiftelsen Sesam
- Innlegg om norsk grøntproduksjon på klimafestivalen Varmere, Våtere, villere
- Dyrkekurs på Åsane kulturhus
- Koking og foredrag for Fylkeskommunens kantinesamling (Gårdskokken + Bybonden)
- Koking og foredrag for Universitetshagene (Gårdskokken + Bybonden)



Garden's Pub & kino

I 2025 arrangerte Bybonden i Bergen tre Gardener's Pub-kvelder på Lystgården. Her møttes folk til uformelle samtaler om dyrking, jord og hage, med korte faglige innslag om frøbytte, kompost og jord.

Bybonden arrangerte også en kinokveld med visning av dokumentaren Brødrene Johansen, et hjertevarmt portrett av en nordnorsk fiskerbondefamilie og livet i et kystsamfunn i endring. Planen var flere filmvisninger, men på grunn av sviktende billettsalg inngikk vi i stedet et samarbeid med BIFF om visninger i 2026.

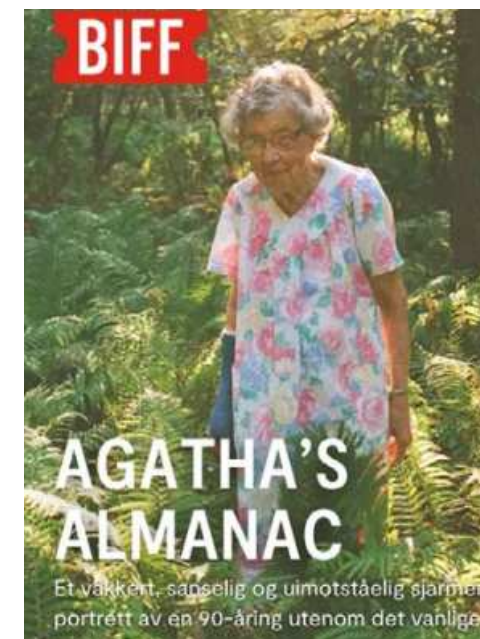
→ Finansiering: Salg av billetter og drikke. Ingen ekstern finansiering.

Matfestivalen

Bergen Matfestival arrangeres av Matarena hver september, og tradisjon tro deltok Bybonden i Bergen og Lystgården med egen stand. Her fikk både barn og voksne prøve seg på bybondens quiz, potetopptaking og slå av en prat om dyrking og hvordan man kan produsere noen av grønnsakene man spiser selv. Dette er en arena for mange gode samtaler med folk som kommer bort for råd og samtaler om mat og dyrking.

I samarbeid med Matfestivalen arrangerte Lystgården også en langbordsmiddag med gårdskokken. Temaet var et grønnsaksgilde, der målet var å løfte frem grønnsakene og vise at de kan – og bør – være midtpunktet på middagsbordet.

→ Finansiering: Vi bidrar på Bondelagets stand og de betaler leien. Matfestivalen bidrar med råvareprodusenter til langbordsmiddagene i tillegg til sponning av 3 billetter til Robin Hood huset. Ellers ingen ekstern finansiering for arbeidstimene vi bruker.



Arrangementsoversikt

→ Gårdskokkens kokeskole: Vegetarkurs med Edna Spices	→ Langbordsmiddag: BBQ grønnsaker med Sigurd	Pølseverksted	→ Torsdagskafé med baristaklubben	med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Nettverksmøte for markedshageprodusenter	→ Dyrkekurs, tomat og agurk	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ Gårdskokkens kokeskole: Lag din egen Mozerella	→ Høstdyrkekurs	→ Langbordsmiddag: Ostra
→ Gårdskokkens kokeskole: Vegetarkurs med Edna Spices	→ Foredrag, grønnsaker, frukt og bær i egen hage	→ The Gardeners Pub	→ The Gardener's Pub	→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigsbaking	→ Naturvinsmaking med Goshi
→ Dyrk mikrogrønt på kjøkkenbenken	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Dyrkekurs, chili og paprika	→ Såkurs på Framnes	→ Langbrodsmiddag: Cafe Victoria	→ Langbordsmiddag: Koreansk med Kogi	→ Langbordsmiddag: Kjøkkenhagefest med bybonde Robert	→ PUB: Møt Harding Sideri
→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigskurs med Robert	→ Dyrkekurs	→ Gårdskokkens kokeskole: Saus	→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeig med Robert	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigsbaking (dagtid)
→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Langbordsmiddag: BBQ grønnsaker med Sigurd	→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigskurs med Robert	→ Gårdskokkens kokeskole: Partering av kylling	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Buksbom Mission at Hanifs House	→ Oppstartsprogram for markedshager	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ Langbordsmiddag: Matfest og grønnsaksgilde med Gårdskokken	→ Langbordsmiddag: Ardd
→ Gårdskokkens kokeskole: Innmat med Sigurd!	→ Oppstartsprogram for markedshager	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Dyrkekurs i Åsane kulturhus	→ Dyrkekurs: Bærekraftig hage
→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Lag dine egne frukttrær. Podekurs med Gulen gartneri	→ Langbordsmiddag: Reken Bistro	→ Langbordsmiddag og minikonsert: den bosniske nomaden + Bergen balkan band	→ Gårdskokkens kokeskole: grønnsaker på grillen	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Kurs, Den bærekraftige hagen	→ Gårdskokkens kokeskole: Pastakurs	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ Gårdskokkens kokeskole: Fermentering	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Kurs, Bergensdyrking	→ Kurs, Fra pallekarm til selvforsyning	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Langbordsmiddag: Erik Halvorsen	→ Langbordsmiddag: Sigurd
→ Langbordsmiddag: Fest fra havet!	→ Lystgarden Kino	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Gårdskokkens kokeskole: Fiskemat	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Langbordsmiddag: Edna Spices	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Spiselig høstmarked!	→ Foredrag: Bærekraftig hage med Bybonden
→ The gardener's pub	→ Kan kostrådene score hat-trick?	→ Kurs, Dyrk mat i plenen	→ Langbordsmiddag og minikonsert: Vill ville vekster + vill vill vest	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ Parteringskurs med erik Halvorsen
→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Foredrag, dyrking av matvekster	→ Gårdskokkens kokeskole: Børekurs med Göran	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigsbaking (dagtid)	→ Pølseverksted
→ Lystgården Kino: Brødrene Johansen	→ Bergensdyrking	→ Lystgarden Kino	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Gårdskokkens bedriftskokeskole	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
→ Beskjæringskurs med Bybonden	→ Bybondens kursrekke i Framtidshagen	→ The Gardeners Pub	→ Kantinesamling Versland Fylkeskommune	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ Langbordsmiddag: 292 aurland
→ Beskjæringskurs med Bybonden	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Kjøkkenhagen for nybegynnere	→ Gårdskokkens bedriftskokeskole	→ Langbordsmiddag:	→ Sildegilde med Arild Sætre
→ Gårdskokkens kokeskole: Surdeigskurs med Robert	→ Nettverksmøte for markedshageprodusenter	→ Gårdskokkens kokeskole: Takkebakst med Kristin	→ Gårdskokkens kokeskole: Pasta!	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben	→ BIFF lokal
→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Kurs, kjøkkenhagen for nybegynnere	→ Torsdagskafé med baristaklubben	→ Gårdskokkens kokeskole: surdeigsbaking	→ PUB: Minikonsert med Joesfin Winther	→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
	→ Gårdskokkens kokeskole:	→ Langbordsmiddag med Kristin	→ Lokalmarked og torsdagskafé	→ Gårdskokkens kokeskole: Introduction to fermentation	→ Langbordsmiddag: Antje
		→ Gårdskokkens kokeskole: Kondimenter			→ Lokalmarked og torsdagskafé med baristaklubben
		→ Bergensdyrking			

* Denne kalenderen er ikke fullstendig, men gir et innblikk i det som skjer i Lystgården. Det er også arrangementer rundt omkring i byen. Gjennom året er det vedlikeholdsarbeid som blir utført av frivillige på dagtid.

Året på Lystgården

2025 har vært et innholdsrikt år der arbeidet vårt har nådd langt utover huset på Lystgården.

Sammen har vi styrket lokale møteplasser, oppnådd nasjonal anerkjennelse og hentet internasjonal inspirasjon.

Her er noen av høydepunktene fra året som gikk, som strakk seg utover den vanlige kalenderen vår.

Matprisen 2025

Vi kan like godt begynne med det største. I 2025 ble Lystgården nominert til hovedprisen under Debios Matprisen, en av de viktigste anerkjennelsene innen økologisk og bærekraftig mat i Norge. Juryen beskrev Lystgården som «et hus, en ideell stiftelse og en idé om å formidle kunnskap på en inspirerende måte slik at folk er i stand til å ta gode matvalg», og trakk særlig frem helheten i arbeidet vårt – fra jord til bord og ord.

Selv om vi ikke vant, var det en ære å være nominert til hovedprisen og å stå i samme kategori som vinneren Annechen Bahr Bugge, som gjennom flere tiår har bidratt med forskning og formidling om mat og samfunn i Norge. Det var inspirerende å være samlet med dyktige aktører fra hele landet, både de som jobber for økologisk matproduksjon og produsentene selv. På prisutdelingen ble det selvsagt servert smaksopplevelser laget av norske råvarer. Nominasjonen gir oss stor motivasjon til å fortsette arbeidet vårt.



Cairo Food Week

I oktober ble Gårdskokken invitert av den danske ambassaden til Kairo for å delta på panelsamtale i forbindelse med Global Food Week. Panelsamtalen handlet om hvordan Det nye nordiske matmanifestet fortsatt skaper ringvirkninger nå 20 år etter, og hvordan Lystgården, inspirert av dette, arbeider med sesong, renhet og bærekraft i praksis. Gårdskokken skrev et reisebrev fra turen som kan leses på lystgarden.no.

→ Finansiering: Danske ambassaden i Kairo.
Lystgården finansierte arbeidstiden.



Stipendreise til Japan

I 2024 vant gårdskokk Benedicte Jørgensen den prestisjetunge prisen Kokkekarlas legat, som er en oppmerksomhet til unge kvinnelige kokker. Legatet ble brukt på en reise til Japan for å fordype seg i japanske mattradisjoner med fokus på bærekraftig fiske, håndverkstradisjoner og matkultur. Begge gårdskokkene våre, Benedicte og Robert, reiste til Japan i slutten av oktober. Der lærte de blant annet fisketeknikken ikijime, som gir bedre kvalitet på fisken, og fordypet seg i sobanudler laget av bokhvete – en like viktig råvare i Japan som poteten er i Norge. Kunnskapen tar de med seg hjem, og i 2026 blir det flere kurs i sobanudler på Lystgården.

I Lystgårdens ånd lagde de også en langbordsmiddag for fellesskapet i landsbyen Takigahara, der lokale råvarer fikk en ny drakt gjennom gårdskokkenes stil. Les mer om reisen på lystgarden.no.

→ Finansiering: KokkeKarlas Legat på 50 000,-



Dyrking i asylmottak

I 2025 tok Redd Barna kontakt med Bybonden med et ønske om å etablere grønnsaksdyrking på utearealene rundt Vestlandsheimen. Bybonde Kristin så raskt et stort potensial, inspirert av skolehagene som allerede er etablert flere steder i Bergen.

Prosjektet utviklet seg til å bli både dypt meningsfylt og inkluderende. Mange av barna som bor på asylmottaket fikk være med på å opparbeide hageflekken og følge prosessen fra jord til spirer og videre til høsting.

På høsten besøkte Gårdskokkene Vestlandsheimen for å arrangere høsttakkefest. Sammen høstet de poteter, rosenkål, palmekål og grønnkål, som de laget mat med i fellesskap. Både barn og voksne deltok. De bakte også flatbrød – et enkelt, men sterkt symbol på fellesskap, ettersom flatbrød finnes i utallige kulturer og er noe de fleste kan kjenne seg igjen i.

Vi ser frem til og håper på et videre samarbeid med Redd Barna på Vestlandsheimen i året som kommer.

→ Finansiering: Redd Barna

Borettslagsdyrking

Gjennom året har vi etablert og fulgt opp nye borettslagshager i Bergen i samarbeid med BOB Boligbyggelag og Fana Sparebank. Her får beboere praktisk erfaring med dyrking i fellesskap, fra planlegging til høsting. Dette arbeidet beskrives nærmere i Bybondens kapittel.

→ Finansiering: Fana Sparebank.

Bedriftskurs

I 2025 utviklet gårdskokken matkurs og matopplevelser for bedrifter. Her kombineres faglig påfyll, et felles måltid og teambuilding i et verdifullt konsept for små og mellomstore bedrifter. Dette arbeidet omtales nærmere i gårdskokkens kapittel.

→ Finansiering: Bedriften faktureres.



Bybonden i Bergen

Jord på hendene og stjerner i øynene! Bybonden i Bergen sin hovedoppgave er å inspirere flere til å dyrke matvekster på Vestlandet. Ikke bare bønder og gartnere i det profesjonelle landbruket, men også helt vanlige folk i byer og tettsteder - med eller uten hage.

Gjennom blant annet dyrkekurs, skolehager, foredrag og rådgivning jobber teamet til Bybonden med å gjøre dyrking, landbruk og lokalmat relevant for flere. Våre møter med engasjerte hobbydyrkere bekrefter det forskningen også viser: Å følge frøet fra spiring til utvokst gulrot, eller se plenen forvandlet til et matkammer, gjør noe med oss. Det øker forståelsen for hva mat er, og hva som kreves for å produsere den. Samtidig som det er en kilde til mening og mestring - en skikkelig boost for den mentale folkehelsen!

Bybonden i Bergen består av et team med variert bakgrunn og bred kompetanse, noe som gir oss mulighet til å bidra i mange spennende prosjekt. I 2025 var det tre fast ansatte og én prosjektstilling.



*Vi gjør Bergen
grønnere og mer
spiselig*

*Matauk,
matkunnskap,
matkultur og
matsikkerhet*

Bybonde-teamet



Robert Weir

Med bakgrunn innen landbruk, skogforvaltning og erfaring som kokk, har Rob en fantastisk forutsetning for å kombinere dyrking med matlaging. Han leder arbeidet med borettslagshager og Bybondens undervisningshage, lager mat i skolehagene og deltar i inkluderingsprosjekter. Han er ansatt i en 80% stilling.



Katinka Kilian

Katinka er utdannet landskapsarkitekt, og representerer Bybonden når urban dyrking skal hensyntas i bybildet. Hun har en solid kompetanse på økologisk dyrking i Vestlandsklima etter å ha drevet en markedshage i 10 år, og har ansvar for prosjekter knyttet til lokal produksjon og salg av grønnsaker. Hun jobber 50% som Bybonde og 50% på egen gård.



Kristin Hermansen

Kristin leder teamet og er Bybonde på fulltid i 100% stilling. Hun er utdannet gartner med solid landbruksbakgrunn og holder mange av bybondens dyrkekurs, drar på befaringer, holder foredrag og er ofte teamets ansikt utad. I tillegg har hun hovedansvaret for arbeidet med skolehager i Bergen.



Tina Bøe Buer

Tina har siden 2024 bidratt i prosjektene til Bybonden. Hun er oppvokst på gård og har utdanning innen blant annet agronomi og ernæring. I 2025 har hun i hovedsak jobbet med pilotprosjektet for skolehage som valgfag i ungdomsskolen.

Kurs og kunnskapsformidling

Beredskapsåret

I 2025 har mye av den offentlige samtalen kretset rundt “beredskap”. For Bybonden er temaet slett ikke nytt, og selv om vi helst fokuserer på gleden ved å dyrke sin egen mat, så bunner mye av engasjementet vårt i det alvorlige faktum at vi verken som nasjon eller region er rustet til å fø egen befolkning gjennom en krise. Derfor har vi det siste året rettet større fokus på lokal matberedskap, blant annet ved å jobbe for at vi skal få flere salgskanaler for lokalprodusert frukt og grønt, og ved å engasjere oss i landbruksskolenes ansvar for å undervise i hagebruk og grøntproduksjon. Men fortsatt tenker vi at vårt viktigste arbeid kretser rundt “kunnskapsberedskap”.

Urbant landbruk med alt fra skolehager til parsellhager er en praktisk tilnærming til å forankre grunnleggende kunnskap om matsystemet i befolkningen. Samtidig bidrar en til å bygge møteplasser og tillit i lokalsamfunn, noe vi helt sikkert kan trenge mer av i årene som kommer.

Bybondens undervisningshage

I 2025 fortsatte vi arbeidet med å etablere en velfungerende undervisningshage på Lystgården. Hagen ble brukt både til undervisning i dyrking og i forbindelse med matlagingskurs og langbordsmiddager.

I år besøkte bybonde Rob hagen til Stephan Barstow i Trondheim for å samle stauder fra hagene han jobber med. Plantene har blitt en del av Lystgardens hage, og vi håper å inspirere folk til å dyrke flere stauder for å spise i kombinasjon med ettårige planter.

→ Finansiering: BOB-gaven

Dyrkekurs

I tillegg til å arrangere egne kurs på Lystgården, med tema i fra dyrking av mikrogrønt til beredskapshage, så er Bybonden opptatt av å være der folk bor og dyrker. Derfor reiser vi rundt og holder kurs og foredrag for alt fra borettslag til frivillige organisasjoner, inklusive hagelagene i og rundt Bergen. I 2025 var vi særlig glade for å kunne følge opp felleshageprosjektet “Framtidshagen” i Fjellveien med en kursrekke over hele dyrkesesongen.

På våren jobbet vi også mye med dyrketips i sosiale medier, blant annet med Kristin sin føljetong “Dyrk med Bybonden”, som gir enkle steg-for-steg instruksjoner i såing og setting av potet. Dette var tydeligvis populært, med innlegg som fikk over 100.000 visninger!

→ Finansiering: Billettavgift og honorar fra eksterne



Fellesdyrking

All forskning viser at man blir lykkeligere, friskere og får et større nettverk når man dyrker mat sammen. Selv i liten skala, gjør felles dyrkeprosjekter nabolaget litt mindre, litt tryggere og veldig mye kjekkere.

Parsell- og fellelhager

Enten en disponerer sin egen lille jordflekk i en parsellhage eller samles med andre for å dyrke i en fellelhage eller et andelslandbruk, så har det å drive matauk i lag med andre økt i popularitet de siste årene. Bybonden reiser på gratis befaring til grupper som ønsker å starte opp et slikt prosjekt, og vi ser med glede at det også er flere og flere borettslag som ønsker å sette av en del av plenen til kjøkkenhage.

Bybonden har i 2025 fortsatt kartleggingsarbeidet over flere dyrkeprosjekt og bistått kommunen i utviklingen av et offentlig tilgjengelig digitalt kart over urbant landbruk i Bergen. Kartet er planlagt publisert som del av kommunens kartløsning i løpet av 2026, og ser ut til å bli et fantastisk redskap for Bergens dyrkeglade innbyggere!

→ Finansiering: Bergen kommune



Modell for dyrking i borettslag

I 2025 etablerte Stiftelsen Lystgården og Bybonden tre nye borettslagshager i Bergen, valgt ut blant 26 søkere. Det som tidligere var lite brukte plenarealer, ble forvandlet til steder for matdyrking, fellesskap og inkludering. Hagene har blitt møteplasser der naboer blir kjent, relasjoner styrkes og både barn og voksne får praktisk erfaring med hvor maten kommer fra.

To studenter ved Universitetet i Bergen fulgte prosjektet og deres rapporter viser hvordan hagene bidrar til tilhørighet, læring og engasjement i nærmiljøet.

I ett av borettslagene ble poteter fra egen hage solgt på det lokale markedet, et konkret bevis på hva felles innsats kan skape av både verdi og stolthet.

I 2026 ønsker vi å utvide satsingen til flere borettslag i Bergen, og dermed skape flere hager, flere læringsarenaer og sterkere fellesskap rundt mat og dyrking.

Prosjektet er realisert med støtte fra Fana Sparebank og BOB BBL.

→ Finansiering: Fana Sparebank

Rådgiver og konsulent

Rådgivning

En stor del av Bybondens arbeid handler om kontakt med mennesker. Vi får daglig henvendelser fra privatpersoner, skoler, barnehager og andre institusjoner, studenter, utbyggere, både ferske og veletablerte bønder. De ønsker råd, vil komme med innspill eller trenger en heiagjeng til sitt urbane dyrkeprosjekt. Vi svarer på alt fra sykdom i grønnkål til salgskanaler for lokalmat og egnethet på jorden man vil dyrke i. Bybonden fungerer som et “fyrtårn” som har en lav terskel for å bli kontaktet, og på denne måten får også Bybonden et unikt innblikk i alt som rører seg innenfor det urbane landbruket i byen vår. Hva er folk opptatt av? Hva engasjerer bergenserne? Hvilke saker bør løftes til et høyere politisk nivå?

Bybonden tilbyr også gratis befaring av areal der mennesker har lyst å dyrke sammen. Det kan være potensielle parsellhager, et sameie eller borettslag som vil dyrke sammen, en bedrift eller organisasjon der alle har det til felles at de vil dyrke mat i fellesskap. I 2023 var Bybonden på 11 befaringer av denne typen.

→ Finansiering: Dette arbeidet finansieres av driftsmidlene vi får fra Bergen kommune.

Konsulentvirksomhet

Bybonden har i liten grad hatt ressurser til å prioritere konsulenttjenester til privat næringsliv, men i blant dukker det opp nyskapende prosjekter koblet til urbant landbruk som vi velger å engasjere oss i. I 2023 var det ekstra stas å få være med å utforme vinnerbidraget til konkurransen om takhage på Sølvberget bibliotek og kulturhus i Stavanger, sammen med arkitektkontorene Curve Studios, Local og Schjelderup & Gram. Bybonden ønsker seg flere offentlig tilgjengelige, spiselige takhageprosjekt.

Gjennom året opplever vi en jevn strøm av henvendelser fra blant annet utbyggere som ønsker Bybonden som samarbeidspartner i sine prosjekter. Vi har kompetanse i teamet til å kunne bistå i slike saker, men vi ønsker ikke å låse en av bybøndene til denne typen arbeid. Vi jobber med og for folk flest, og vi mener at vår kompetanse gjør mest nytte når den er tilgjengelig for alle byens borgere. Dersom vi får mer ressurser er vi åpne for at Bybonden kan se på mulighetene for hvordan vi kan utvikle samarbeid med utbyggere og diverse byutviklingsprosjekter i fremtiden. Et krav er at prosjektene vil gjennomføres på bærekraft.



Befaring

→ Bybonden var i 2025 på befaring i rundt 20 nye områder som var tiltenkt fellesdyrking

Skolehage

Skolehagene i Bergen

Bybonden leder skolehagesatsingen i Bergen, og siden 2021 har over 45 skoler fått støtte til å etablere eller videreutvikle sin egen skolehage. Skolehagene gir tusenvis av elever mulighet til å lære om matproduksjon, bærekraft og fellesskap i et utendørs klasserom. Gårdsskikkene på Lystgården har også deltatt i undervisningen og laget mat med elevene av råvarene fra skolehagene. Skolene får oppfølging gjennom et treårig program, utviklet spesielt for Bergensskolene. I 2024 var det Fana Sparebank som finansierte satsingen etter at byrådet valgte å ikke videreføre den kommunale støtten. I år har skolene selv måttet søke kommunen om finansiering av skolehager, gjennom de nasjonale midlene til praktisk og utforskende læring. Disse midlene favner veldig bredt og det er mange søkere om beinet, noe som har resultert i at kun tre skoler har kunnet delta i Bybondens sitt ordinære skolehageprogram i 2025.

Til gjengjeld står de mange skolene som har vært gjennom programmet nå godt på egne bein, og har i år opprettet et selvstendig skolehagenettverk for gjensidig faglig støtte. Nettverket er attpåtil åpent for alle skoler i Bergen som ønsker å lære mer om hvordan en kan jobbe med skolehage i undervisningen. Første nettverksmøte ble holdt på Vadmyra skole i januar, og flere skoler var verter for nettverksmøter utover våren. For Bybonden er dette en fantastisk utvikling, da poenget med skolehageprogrammet hele veien har vært å forankre initiativ og kunnskap i Bergensskolene.

→ Finansiering: Nasjonale midler til praktiske og utforskende læringsarenaer

Skolehage som rekrutteringsarena til landbruksfagene

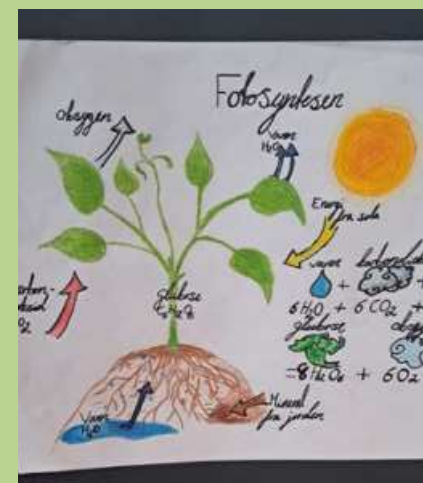
Hovedmålet for pilotprosjektet har vært å etablere grunnlaget for en bærekraftig og overførbar skolehagemodell for ungdomstrinnet, med særlig vekt på valgfaget skolehage og rekruttering til landbruksfagene.

FormFlora og Bybonden ved Tina Bøe Buer har høsten 2025 arbeidet tett med to pilotskoler i Bjørnafjorden kommune: Noreneset ungdomsskole og Fusa ungdomsskule. Begge skolene har gjennomført praktisk arbeid i skolehagene, hvor elevene har deltatt i planlegging, dyrking og stell. Aktivitetene har gitt verdifulle erfaringer med tverrfaglig undervisning, og har bidratt til utviklingen av prosjektets pedagogiske modell. I samarbeid med NMBU har lærerne ved Noreneset ungdomsskole utarbeidet et førsteutkast til læreplan for valgfaget skolehage. Utkastet sendes til Utdanningsdirektoratet for vurdering som pilot, og representerer en viktig milepæl i arbeidet mot en nasjonal læreplan for faget.

Høsten 2025 ble det gjennomført en todagers faglig workshop ledet av NMBU, med deltakere fra pilotskolene, FormFlora, anleggsgartner Wikholm fra styringsgruppen, Bybonden og lærere fra Bjørnafjorden kommune. Workshopen hadde fokus på praktisk arbeid i skolehagen, kompetansemål for faget og utvikling av en helhetlig læreplanstruktur.

Det er blitt lagt planer for videre samarbeid med lokal landbruksskole for å sikre praksisdager og økt kjennskap til landbruksfagene. Dette skal bidra til å styrke elevenes forståelse av utdannings- og yrkesmuligheter innen landbruket. Prosjektet har også knyttet til seg en masterstudent fra Universitetet i Bergen med fagbakgrunn i biologi, som skal følge prosjektet videre. I tillegg er det innledet dialog med Alver kommune med mål om å inkludere to videre ungdomsskoler i prosjektet. Erfaringene fra 2025 danner et sterkt fundament for videre arbeid i 2026 og for den nasjonale utviklingen av valgfaget skolehage.

→ Finansiering: Nasjonale tilretteleggingsmidler (Landbruksdirektoratet)



Markedshager

Bybonden i Bergen jobber for økt selvforsyning og bærekraftige matsystemer rundt Norges nest største by. Vi heier på hele det norske landbruket, men har valgt å engasjere oss spesielt i lokal grønnsaksproduksjon – en produksjon som i stillhet har forsvunnet fra vår region, og som har få andre støttespillere. I tillegg synes vi det er både viktig og gøy at grønnsaker dyrket kommersielt på Vestlandet kan være så mye mer enn kålrot og gulrot. Opptil 50 ulike slag grønnsaker dyrkes i en markedshage. Det blir en fargerik og bærekraftig vestlandstallerken!

Oppstartsprogram for markedshager og Testbed på Stend vgs

Oppstartsprogrammet for markedshager i Vestland er et samarbeidsprosjekt med Statsforvalteren i Vestland, ledet av Bybonden i Bergen. Her får en ny generasjon gartnere og bønder veiledning i å etablere en småskala grønnsaksproduksjon på egen gård eller leid areal, og målet er å selge produktene sine i lokalmatmarkedet. Erfaringsdeling, nettverk og økt kunnskap om markedsføring og salg er viktige stikkord for programmet, som går over 3 helgesamlinger og 4 digitale samlinger gjennom vinterhalvåret. Våren 2025 var det 8 engasjerte deltakere som gikk i gang med å etablere en testproduksjon etter fullført kursrekke.

Ikke alle deltakere i oppstartsprogrammet eier egen gård, og siden tilgangen til egnet landbruksjord for dyrking av grønnsaker i og rundt Bergen kommune er minkende, har Bybonden i samarbeid med Stend videregående skole fått

etablert et testareal for markedshager på skolens grunn. 2025 var fjerde sesong for de såkalte “Testbedene”, som har som mål å la gartnerne praktisere markedshageteknikker for dyrking, samt bygge opp en kundebase og teste ut ulike salgskanaler. Arealet var i år på rundt to mål og omfattet fire gartnere med egne foretak.

→ Finansiering: Regionale tilretteleggingsmidler (Fylkeskommunen), Bergen kommune, egenandel fra deltakere

Regionalt nettverk for markedshageprodusenter

Bybonden fikk i 2024 midler til et forprosjekt som har som mål å avdekke hva slags behov markedshageprodusentene har, og på hvilke måter et nettverk eller ulike produsentsamarbeid kan bidra til å dekke disse behovene. I 2024 kartla prosjektet over 50 aktuelle produsenter i Vestland og våren 2025 ble det avholdt flere arbeidsmøter som til slutt resulterte i stiftelsen av en felles nettverksorganisasjon: “Markedshager Vestland”. Prosjektleder var tidligere markedshageprodusent og leder i Hordaland Bonde- og Småbrukerlag, Mari Gjengevoll. Prosjektet eies av Bybonden, som også inngikk i en arbeidsgruppe og hadde ansvar for å organisere de fysiske nettverkssamlingene.

→ Finansiering: Regionale tilretteleggingsmidler (Fylkeskommunen), Bergen kommune, egenandel fra deltakerne. Testbed for markedshager på Stend vgs



Visste du dette?

- Jordbruksareal som brukes til matvekster i Vestland: 1,8%.
- Kun 0,1% (under 500 mål) er brukt til grønnsaker. I praksis nok til å mette 5.000-10.000 grønnsaksglade vestlendinger...
- Kilde: <https://arealbarometer.nibio.no/nb/fylker/vestland/>

Om markedshager

- Markedshager er en produksjonsform som innebærer intensiv og variert grønnsaksdyrking på et relativt lite areal. Grønnsakene selges direkte til forbruker gjennom gårdsbutikker, torgsalg, restauranter, REKO-ring o.l. Produksjonen kjennetegnes av høy avkastning på små arealer, lave kostnader og lite bruk av tunge maskiner. Markedshager drives stort sett etter økologiske prinsipper.

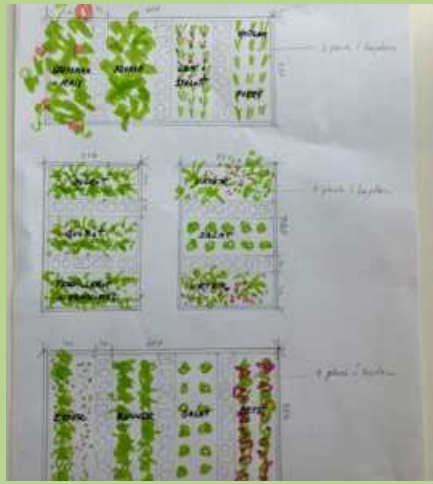
Grøntmarked

Grøntmarked nær deg

Bondens Grøntmarked startet som et initiativ fra lokale gartnere og småbønder, som ønsker å ta tilbake tradisjonen med å ukentlig tilby sesongens frukt, grønt og blomster på Fisketorget i Bergen i 2024. Bybonden i Bergen har fra starten vært en sparringspartner for produsentene og bidratt med rekruttering, koordinering og markedsføring. Til tross for noe labre salgstall så var flere av produsentene positive til erfaringen med å samarbeide om torgsalg i byen. Og med ideer til hvordan grøntmarkedet kunne nå flere kunder og gi mer inntekt, ønsket produsentene å drive markedet videre i 2025, og Bybonden formidlet kontakt til en svært engasjert ledelse hos serveringsstedet Dr Wiesener i Sandviken. Sammen med det nyoppstartede Bakeri 29 så har vi testet en modell for et lokalmatmarked som kan tjene både produsenter og lokalsamfunn, og sett at her ligger det mye potensial som er verdt å utforske videre. Produsentene samarbeidet mer og hadde alt i alt bedre salg og mindre arbeid med logistikk enn i 2024. Det ble avholdt markeder annenhver uke fra midten av juni til midten av oktober. Det foreligger planer om å videreføre Grøntmarkedet på Dr Wiesener i 2026, og om mulig utvide med flere Grøntmarkeder i andre bydeler.

→ Finansiering: SmallHort (NIBIO), egenandel fra deltakerne





Gårdskokken

Benedicte er Lystgårdens egen gårdskokk. Hun har over ti års erfaring fra noen av verdens mest anerkjente Michelin-restauranter, både i Norge og internasjonalt. På Lystgården har hun det helhetlige ansvaret for det kulinariske arbeidet, der råvarekunnskap, håndverk og tradisjon står i sentrum.

Hun er faglig leder for Gårdskokkens kokeskole og ansvarlig for innhold og gjennomføring av langbordsmiddagene og Lokal Torsdag. Gjennom disse arenaene arbeider hun for å skape ekte matglede, dele kunnskap og holde våre rike mattradisjoner levende.

Lystgården er en del av det verdensomspennende nettverket Social Gastronomy, og Benedicte har ansvar for å legge til rette for møteplasser der mat brukes som et verktøy for formidling, fellesskap, inkludering og kunnskapsdeling. En sentral del av arbeidet er å koordinere samarbeid med kokker, produsenter og frivillige, og å skape inkluderende møteplasser over mat hvor alle er velkommen uansett livssituasjon, bakgrunn eller forhåndskunnskaper. Målet er å inspirere til bruk av rene, lokale råvarer og bidra til en levende og inkluderende matkultur på Lystgården.

Gårdskokkene Benedicte og Rob har også hatt matkurs i borettslagshageprosjektet og skolehageprosjektet.

Tema på Kokeskolen:

Tamilsk vegetarmat

Surdeig

Innmat

Fiskemat

Pasta

Pølseverksted

Saus

Børek

Takkebakst

Mozzarella

Partering av kylling

Partering av lam

BBQ grønnsaker

Sild



Kokekurs for bedrifter:

- Nytt for høsten 2025 var at kokeskolen også skreddersyr kokekurs for bedrifter. En teambuilding med mening! Det ble arrangert 3 slike kvelder hvor kollegaer kom sammen over kjøkkenbenken og skapte gode minner og gode smaker.
- Med utgangspunkt i sesongens råvarer og lokale produkter fikk deltakerne praktisk innføring i matlagning med fokus på håndverk, smak og bærekraft. Kursene la til rette for både faglig påfyll og gode samtaler, der mat ble et naturlig bindeledd mellom kollegaer.
- Bedriftskokekursene på Lystgården har vist seg å være en verdifull møteplass som styrker fellesskap, skaper engasjement og gir ny inspirasjon til bruk av rene, lokale råvarer.



Frivillighet og fellesskap

Lystgården er bygget på frivillighet og dugnadsånd. Det er både en arbeidsmetode og en verdi i seg selv. De frivillige bidrar på langbordsmiddager, kokekurs og dyrkekurs, i hagelaget, i baristakafeen på Lokal Torsdag og på våre store markeder. De dekker bord, serverer, står i baren, vasker opp, baker sveler, rigger, rydder, vasker tekstiler, vedlikeholder huset og er en del av vertskapet som møter publikum.

Frivilligheten gjør det mulig å holde et inkluderende prisnivå og gjennomføre langt mer enn vi økonomisk kunne klart alene.

Slik er det å være frivillig på Lystgården:

Hans Henrik Nygaard er en av de mange frivillige på Lystgården og en fast bidragsyter på langbordsmiddagene våre.

– Jeg har vært med på alt fra å grave i hagen og pusse opp inne, til langbordsmiddagene som jeg er mest med på nå. Jeg er glad for å kunne gi noe tilbake til mitt eget nærmiljø og folkene som står bak Lystgården og Bærekraftig liv, og i større perspektiv være med på det vi gjør for å forandre samfunnet. Og ikke minst så er det givende å møte både kjente og nye folk og få gode opplevelser innenfor mat og drikke, kultur og teknikker. Jeg lærer alltid noe nytt når jeg er med!

Frivillighet på Lystgården

- 139 arrangementer
- Ca. 2 700 frivilligtimer
- 15 dugnader i regi av hagelaget
- Estimert verdi av frivillig innsats: 1.386.000kr



Tilgjengelighet og inkludering

Sosial gastronomi

Lystgården er en del av den internasjonale bevegelsen "Social gastronomy movement". Her fokuseres det på mat som et universielt språk og gamechanger for sosial bærekraft. Dette betyr at vi på Lystgården alltid er på jakt etter hvordan vi kan praktisere gjestfrihet og skape reell inkludering.

Vi ønsker at mennesker fra alle samfunnslag skal ha mulighet til å komme på våre arrangementer. Og vi tror mat har den gode egenskapen til å koble mennesker sammen. For å legge til rette for inkludering, setter vi prisene på arrangementene våre så lavt som mulig. I tillegg tilbyr vi et begrenset antall rabatterte billetter for uføre, minstepensjonister og arbeidsledige, og vi har ofte egne studentpriser.

For å sikre dette ytterligere samarbeider vi også med aktører som Kirkens Bymisjon og Robin Hood-huset. Deltakere derfra bytter på å få tre billetter til hver langbordsmiddag, slik at flere kan ta del i fellesskapet rundt bordet

Praksisstudenter

Lystgården får gjennom året flere praksiselever. I 2024 kom de fra Institutt for Geografi ved Universitetet i Bergen. Dette er en flott ressurs der studentene kan fordype seg i og utføre et arbeid som vi selv ikke har tid eller kunnskap til å gjøre. For 2025 utførte de blant annet en rapport med intervjuer og dokumentasjon rundt pilotarbeidet med dyrking i borettslagshager. I tillegg involveres praksisstudentene i det daglige arbeidet og får bred erfaring fra drift av prosjekter i et sivilsamfunnsperspektiv. Praksisstudenter er en investering for dem, oss og samfunnet..

Språk- og arbeidstrening

Vi erfarer at praktisk arbeid er en god inngang for språk og arbeidstrening. Gjennom mat og dyrking tilbyr vi et lavterskeltilbud som skaper inkludering, mening og fellesskap. Metoden er å jobbe sammen skulder ved skulder i praktisk arbeid.

I samarbeid med NAV, NorA og Bergen Inkluderingscenter (BIS), hadde vi gleden av å ønske Osman, Hussein og Masoomah velkommen. Osman og Hussein startet hos oss i mars, og Masoomah i høst. De har deltatt i arbeidet på Lystgården to ganger i uken frem til oktober.

De ble raskt en del av fellesskapet vårt og hjalp til med dyrking og vedlikehold av kjøkkenhagen og alle de andre små og store oppgavene som følger med å drive et gammelt hus.

Dette programmet har vært veldig viktig og berikende. Hver deltaker kunne følge sin interesse, bli mer selvsikker og øve på å snakke norsk sammen, både uformelt og formelt. Over lunsjen delte vi samtaler om ulike mat- og drikkekulturer og lærte om hverandres hjemland.

Vi var veldig glade for å ha dem på Lystgården.

Et av høydepunktene var den kurdisk-syriske torsdagsmiddagen, hvor vi fikk oppleve kurdisk gjestfrihet og fantastisk mat.



Kommunikasjon

Kommunikasjon er en sentral del av arbeidet vårt. Vi bruker tekst, foto og digitale flater aktivt for å formidle sammenhengen mellom mat, dyrking og fellesskap, og vi ser at synlighet gir god effekt.

Rekkevidde og gjennomslag

I 2025 solgte vi ut nesten alle langbordsmiddagene våre, og mange kurs ble fulltegnet kort tid etter lansering. Dette ble også løftet frem i en større sak i Bergensavisen, som omtalte hvordan middagene våre konsekvent blir utsolgt. Sesongmarkedene var godt besøkt gjennom hele året, og vi nådde et bredere publikum enn tidligere. Den digitale synligheten bidrar direkte til deltakelse, engasjement og støtte.

I løpet av året produserte vi serien «Dyrk med Bybonden», bestående av seks videoer med konkrete dyrketips. Serien fikk høy rekkevidde på Instagram og bidro til å gjøre praktisk dyrkekunnskap tilgjengelig for et bredt publikum.

Vi skal fortsette å dele kunnskap om dyrking tilpasset Vestlandet i våre digitale kanaler i 2026.

- Nominert til hovedprisen under Debios Matprisen
- 8 siders reportasje i det nasjonale magasinet Mat fra Norge
- Stor sak i Bergensavisen om utsolgte langbordsmiddager
- Økende følgerskare i sosiale medier
- Flere reportasjer på Vestlandsrevyen om dyrke- og kokekurs
- Styrket tilstedeværelse på LinkedIn

Samarbeid og andre publikumsarenaer

Under Bergen Internasjonale Filmfestival (BIFF) deltok Bybonden i Bergen på arrangementer knyttet til visningen av dokumentarfilmen Agatha's Almanac. Før filmen ble publikum servert småretter laget av sesongens grønnsaker, blant annet beterr, sellerirot og gresskar, tilberedt med fermenterte og syltede smaker. Målet var å koble dyrking og matopplevelse og la publikum møte filmens tema gjennom flere sanser.

Responsen var svært god, og flere tok kontakt i etterkant for oppskrifter og mer informasjon om Lystgården. Arrangementet markerte også starten på et samarbeid med BIFF, der utvalgte klima- og miljøfilmer vil vises på Lystgården i 2026.

Vi gjennomførte også en samarbeidsmiddag med Vill Vill Vest for å nå et nytt og yngre publikum. Målet var å åpne Lystgården for kulturinteresserte målgrupper som kanskje ikke primært oppsøker oss for mat og dyrking, men som gjennom samarbeid oppdager stedet og arbeidet vårt.

I løpet av året møtte vi også Tale Hungsnes, ny leder i Fremtiden i våre hender, for å utforske samarbeid i 2026. Her ser vi et potensial for å koble nasjonale aktører med sterk gjennomslagskraft til vårt lokale arbeid. Der de arbeider nasjonalt og politisk, arbeider vi tett på mennesker, mat og praksis. Sammen kan dette gi større effekt.

Disse samarbeidene har bidratt til å utvide rekkevidden vår og styrke koblingen mellom mat, kultur og samfunn.



Lystgården følgere:

- Facebook: 8.200
- Instagram: 6.752

Bybonden i Bergen:

- Facebook: 4.400
- Instagram: 6.109

Felles:

- LinkedIn: 354
- Nyhetsbrev-abonnenter: 2.024
- Billettkjøpere: 3.059
- Faste givere: 17
- Gavekort solgt i 2025: 21 (omsetning 13.500)

Alle plattformer:

- 27.850 følgere totalt sett
- Bybonden har 7.100 følgere
- Lystgården har 10.300 følgere
- Jevn deltagelse og aktivitet, f.eks. har videoer på instagram mellom 1.000-100.000 visninger

Nye tiltak i 2025

I 2025 gjenopptok vi utsendelser av nyhetsbrev for å bygge en direkte kanal til publikum. Selv om vi ikke eier plattformen, eier vi kontaktlistene og relasjonen til dem som ønsker å følge arbeidet vårt. I en tid der synlighet i stor grad styres av kommersielle plattformer og algoritmer, er det viktig for oss å kunne nå mennesker direkte, uten å være avhengig av rekkevidde som kan endres over natten.

Vi lanserte også faste giverdonasjoner via Cornerstone, en digital giverplattform levert av Communion, som gjør det mulig for organisasjoner å motta og administrere faste bidrag fra privatpersoner. Samarbeidet ble avsluttet i desember 2025 da Vipps lanserte en løsning som var mer praktisk for Lystgården. Gjennom Cornerstone mottok vi 27 350 kroner i donasjoner fra privatpersoner, hvorav flere er faste månedlige bidrag som fortsetter i 2026.

Gjennom våre kommunikasjonskanaler oppfordret vi også publikum til å støtte arbeidet vårt økonomisk. Donasjonene bidrar til å gjøre det mulig å gjennomføre arrangementer og aktiviteter som ikke finansieres av prosjektmidler, som høstmarkedet, Lokal Torsdag og annet arbeid Bybonden i Bergen og gårdskokkene gjør gjennom året.

I november tok Lystgården i bruk plattformen Givn for å tilby digitale gavekort til bybondekurs, langbordsmiddager og matkurs. Ordningen ble etablert i forkant av julemarkedet for å gjøre det enklere å gi opplevelser i gave. Gavekortene ble kjøpt til julegaver i ukene frem mot jul.

Veien videre

I 2024 satte vi oss et mål om å bli nominert til Årets formidler under Matprisen. I 2025 ble vi nominert til selve hovedprisen under Debios Matprisen. Det var en større anerkjennelse enn vi hadde sett for oss, og en bekreftelse på at arbeidet vårt blir lagt merke til.

Ambisjonen videre er ikke nødvendigvis å bli større, men å få større gjennomslagskraft der vi allerede arbeider. Anerkjennelsen i 2025 var viktig, men den viste oss også at synlighet alene ikke skaper endring. Det er det jobben over tid som gjør.

Et annet kommunikasjonsmål fremover er å utforske mer bærekraftige og uavhengige digitale løsninger. Vi ønsker å redusere sårbarheten knyttet til kommersielle plattformer og undersøker alternative systemer for å styrke vår digitale selvstendighet og sikre mer langsiktig og ansvarlig kommunikasjon.

Vi vil fortsette å bruke kommunikasjon som et verktøy for deltakelse, støtte og gjennomslag. Målet er å nå flere, samle flere og gjøre arbeidet vårt enda mer tilgjengelig.



Lystgården

Bærekraftige liv

Bærekraftige liv er en nabolagsbevegelse som startet på Landås i 2008. Siden den gang har mange nabolag latt seg inspirere av “Landås-modellen” og startet opp egne Bærekraftige liv-initiativer rundt omkring i hele Norge. Lokallaget på Landås står bak etableringen av Stiftelsen Lystgården, og holder mange arrangementer her, som de månedlige aktivitetene Søm & bobler og Spikkekvelder, og store Klesfester som fyller Lystgården med gjenbruks glede og bærekraftig fellesskap.

Bærekraftige liv er opptatt av mobilisering av sivilsamfunnet til bærekraftig handling, gjennom aktiviteter som styrker nabolaget. Store endringer starter i det små, og vi har alle mulighet til å gjøre verden litt bedre fra vårt eget nabolag. Med Bærekraftige liv som plattform tar naboer klimakampen fra protest til fest, og inviterer hverandre med på ting som de selv skulle ønske at de hadde blitt invitert til. Slik blir nabolaget sakte, men sikkert bedre og gøyere, samtidig som det økologiske fotavtrykket reduseres.

Bærekraftige liv i Norge

I dag finnes det Bærekraftige liv-nettverk i 35 nabolag over hele Norge med initiativer som deleordninger, gatefester, fellesverksteder, sykkvelder, nabolagsvedhogst, langbordsmiddager, tingoteker, reparasjonskaféer, byttefester, frøbiblioteker, felles matdyrking og mye mer.

Bærekraftige liv og beredskap

“Landås-modellen” har vist seg å fungere svært godt med tanke på å styrke samarbeidsevnen og omstillingsdyktigheten på nabolagsnivå, og i Totalberedskapsåret 2026 er initiativet mer høyaktuelt enn noen gang. Kan Bærekraftige liv spille en nøkkelrolle i styrkingen av landets sivile beredskap? Det er et spørsmål som vil stå sentralt for bevegelsen i tiden fremover.



Drift av Stiftelsen Lystgården

På dagtid er Lystgården et levende kontorfellesskap og en kreativ hub for prosjektene i Stiftelsen Lystgården: Bybondeteamet, Gårdskokken, kommunikasjonsfolkene og Bærekraftige liv skaper et miljø for samfunnsutvikling, side om side med gjestekontorer for aktører innen forskning og grønn samfunns- og næringsutvikling. Samlokaliseringen skaper en dynamisk møteplass for idéutvikling, samarbeid og gjennomføring – et sted der tanker raskt kan bli til handling.

På kveldstid og i helgene fylles huset med kurs, foredrag, verksteder og sosiale arrangementer. Da åpner vi dørene for nysgjerrighet, læring og fellesskap.

Eiendommen – historie og framtid hånd i hånd

En viktig del av arbeidet vårt handler om å ta vare på og videreutvikle eiendommen. Lystgården er en fredet bygning eid av Bergen kommune, kjent som Edvard Griegs sommerparadis. At dette historiske huset er åpent og i aktiv bruk, er et godt eksempel på prinsippet “vern gjennom bruk”. I tillegg gir dette verdi for byens identitet og kulturarv. Hagen er åpen for alle – et grønt pusterom i nærmiljøet – og holdes i hevd av frivillige krefter.

Hagen

Hagelaget, som består av engasjerte frivillige, møtes jevnlig gjennom sesongen til dugnad, kaffe og gode samtaler. Her dyrkes både jord og fellesskap. Styret arbeider kontinuerlig med å rekruttere flere deltakere for å styrke innsatsen og sikre at hagen forblir frodig og levende.

Parsellhagen

Store deler av nordområdet disponeres av Landås parsellhage, som er en egen forening. Bybonden har siden oppstart hatt et mindre dyrkingsareal her, og i 2023 ble dette utvidet med en undervisningskjøkkenhage og det ble ytterligere utvidet i 2025 og blir aktivt brukt i sammenheng med våre kurs og arrangementer.

Utleie

Når lokalene ikke er opptatt med egne arrangementer, tilbyr vi selskapsutleie. Frivillige i Stiftelsen Lystgården og Bærekraftige liv får 50 % rabatt som en bonus for sin innsats. Utleien gir oss kjærkommen inntekt.

For de som ønsker catering og kjøkkenhjelp samarbeider vi med Ypper Gourmet om mat og servering – med kvalitet og bærekraft i sentrum.

Selskapsutleien ga i 2025 leieinntekter på 147 000 kroner.

Kjøkkenet

Etter at kommunen strøk vårt planlagte kurskjøkken fra investeringsbudsjettet i 2024, har vi i 2025 arbeidet med alternative løsninger. Antall matkurs og arrangementer har økt betydelig etter at vi ansatte vår egen gårdskokk, og behovet for bedre og mer fleksible kjøkkenfasiliteter er nå stort. Vi har derfor søkt midler til å bygge et drivhuskjøkken i hagen. Dette vil avlaste kapasiteten under større arrangementer og gi en svært egnet arena for kurs rettet mot barn og ungdom. Bygget planlegges plassert på området som allerede er opparbeidet med pukk og klargjorte rør, arbeid som ble utført før kommunen avsluttet sitt engasjement i prosjektet.

I tillegg ble det utover høsten klart at kjøkkenet inne i Lystgården, som er det samme som da det var en prestebolig, nå er helt utslitt og trenger akutt en oppgradering for å møte behovet med alle matkursene og langbordsmiddagene vi har gjennom året.

Vi har fått noe ekstern finansiering til dette, men vi må jobbe videre med søknader i 2026 for å komme helt i mål.

Kurskjøkkenets målsetting

- Skape matglede
- Være en møteplass med matlaging i fokus
- Økt inspirasjon og kunnskap om bærekraftig mat
- Inkludering og fellesskapbygging
- Tilby arbeidstrening
- Samarbeide med Bergen Inkluderingssenter
- Gi positive ringvirkninger for lokale matprodusenter og matgründere



Finansiering

Lystgården finansieres hovedsakelig gjennom prosjektmidler, vi søker fra både offentlige og private aktører. I tillegg har vi egne driftsinntekter fra kurs, arrangementer og utleie av selskapslokaler. Vi har som mål at alle våre tilbud skal være tilgjengelige og inkluderende – også prismessig. Med sosial bærekraft som et av våre to viktigste mål, er vi derfor tilbakeholdne med å øke prisene på arrangementene, til tross for at noen av dem har venteliste.

Per i dag mottar Lystgården 570 000 kroner i driftsstøtte fra Bergen kommune via fast linje i budsjettet. Dette er et verdifullt bidrag som vi setter stor pris på, men det dekker langt fra det fulle behovet. Driftsmidlene skal blant annet dekke lønn til daglig leder, kommunikasjonsarbeid, utvikling og gjennomføring av arrangementer og prosjekter, samt drift og vedlikehold av hus og hage. Det er behov for større og mer stabile økonomiske rammer for å kunne videreutvikle det viktige arbeidet som skjer på Lystgården.

Bybonden er også inne med fast linje i kommunebudsjettet, med en årlig støtte på 660 000 kroner. Lønninger til Bybondeteamet og andre prosjektledere dekkes gjennom midlertidige prosjektmidler.

Arbeidet med å søke midler og rapportere på disse tar i dag en uforholdsmessig stor andel av ressursene våre – tid vi heller skulle brukt på å utvikle aktiviteter

og prosjekter med positiv samfunnseffekt. Lystgården har behov for flere og mer stabile finansieringskilder. Vi ønsker å knytte til oss samarbeidspartnere i næringslivet som kan bidra med faste beløp over tid.

Styret

Styret er ulønnet, og bidrar inn i driften på ulikt vis. Sittende styre består av:

- Christian-Hysing-Dahl, Styreleder
- Mona Høgli
- Hanne Frosta
- Anita Steinsland
- Jørn Erik Toppe
- Hanne Wetland

Ansatte i 2025

- Vilde Valland Aarseth, Kommunikasjon og nestleder 100%
- Nanette Nartey, Kommunikasjon 100% / 40 % fra 01.10.25
- Katinka Kilian, Bybonden i Bergen 50 %
- Rob Weir, Bybonden i Bergen 80 %
- Kristin Hermansen, Bybonden i Bergen 100 %
- Benedicte Jørgensen, Lystgårdens gårdskokk 80 %
- Tina Bøe, Prosjektstilling tilknyttet Bybonden i Bergen
- Liv Karin Lund Thomassen, daglig leder 100 %

Mindre stillinger

- Grethe Myking, kjøkkenhjelp
- Hans Ove Galtung, vaktmestertjenester
- Hedda Stave Sørensen, vaskepersonell
- Erle Marie Tangen, vaskepersonell
- Maria Reisegg, vaskepersonell

På huset

- Bærekraftige liv Landås
- Bærekraftige liv Norge

Gjestekontor

- Anna Milford
- Anders Waage Nilsen
- Jørn Erik Toppe
- Diverse (Studenter, nettverk)

Totalt på kontoret er det 20 personer (til stede i stor eller liten grad)

ÅRSOPPGJØR	
	SUM
Driftsinntekter 2025	5 680 070
Driftskostnader 2025	5 874 923
Årsresultat	- 191 602

FINANSIERING

Intern finansiering

	SUM
Leieinntekter selskap og kontor	337 785
Inntekter kurs	354 997
Billettinntekter kurs og arrangement	493 821
Bestilte arrangement	444 811

Ekstern finansiering

	GIVER	SUM
Lystgården	Bergen kommune	1 869 628
	Vestland Fylkeskommune	81 250
	Sparebanken Vest	80 000
	Paradigmefondet	70 000
	Fana Sparebank	400 000
	Landbruksdirektoratet	472 500
	Tilskudd arbeidstiltak	350 000
	Andre tilskudd	147 856
	Mva kompensasjon	362 011
	Prosjektmidler overført fra tidligere år	553 370
	Justering/Avsetning tilskudd	- 554 914
	Sum	4 048 654

Veien videre i 2026

Rystet eller rustet?

Opinions forbruker- og bærekraftsundersøkelse fra 2024 viser at i en tid med enorme bekymringer og mye usikkerhet har mange et sterkt ønske om å vende seg mot det de selv kan styre. Vi på Lystgården ser dette i form av at folk søker seg tilbake til det grunnleggende.

Historiefortelling fra kjøkkenet og gården gir folk en følelse av sammenheng. Lokalmat er som et trygghetsanker i en usikker tid, en medisin mot usikkerhet og et fristed for dem som er lei av dagligvarekjedene.

Denne situasjonsbeskrivelsen peker på veien videre og gjenspeiler hvordan vi på Lystgården prioriterer tid og krefter.

I 2026 har vi bestemt oss for å samle arbeidsfokus rundt disse målene. Denne introduksjonen viser ikke alt, men gir et innblikk i hvordan vi tenker når vi søker midler og planlegger arbeidet. Eksempler på konkrete mål finner du på neste side. Vi samler kreftene, og løfter nivået innenfor tre fokus:

- Lystgården som møteplass
- Vi er tilstede for flere sårbare folk
- Maksimere potensialet i etablert drift og ruste organisasjonen for sunn vekst



Lystgården som møteplass

- Gjøre hagen til en opplevelse og læringshage
- Økt matproduksjon i hagen
- Bygge drivhuset
- Gjøre hagelaget mer levende
- Pusse opp kjøkkenet
- Videreutvikle interiør i huset

Vi er tilstede for flere sårbare folk

- Bybonden kan jobbe mer i skolehagene (finansiering)
- Lystgården bruker dyrking og koking mer som fellesskapsarena
- Bygge feltkjøkken
- Dele mat- og dyrkekunnskap til et enda bredre publikum

- I 2026 skal vi selvsagt fortsette med Langbordet slik som det er nå, men vi ønsker å spisse fokuset enda mer på samarbeidet mellom bonde og kokk, hvor vi inviterer flere produsenter med på leken i samarbeid med gjestekokken. Folk vil høre mer om hvordan ting egentlig henger sammen.

- Bygge eller sikre løsning for kurskjøkken, både drivhus i hagen og renovering av kjøkkenet

- Utvide det dyrkede arealet i hagen og utvikle en flerårig hage som en læringsressurs. Hagen skal vise alternative dyrkingsmetoder og gi råvarer som kan høstes og brukes til langbordsmiddagene.

- Bygge et lite dyrkingsdrivhus ved siden av den gamle boden til forkultivering av planter, og senere til dyrking av tomater, agurker, chili og lignende.

- Fortsette å være en pådriver for at offentlige skal kjøpe inn mer lokalt frukt og grønt.

- Gårdskokkens kokeskole har etablert seg som en fast del av programmet på Lystgården. I året som kommer ønsker vi å være til stede nesten ukentlig, med inspirasjons- og kunnskapsbyggende kurs for ulike målgrupper. Her vender vi tilbake til det grunnleggende, med fokus på råvareutnyttelse, tradisjonelle teknikker, konservering og smak. Målet er å gjennomføre totalt 40 kurs i løpet av året.

- Et annet mål for Gårdskokken er å videreutvikle Lystgården som en matdestinasjon ved å invitere til helaftener, som for eksempel sommeravslutning og førjulsmiddag. Vi tror dette vil gi oss muligheten til å invitere inn et bredere publikum som kanskje ikke kjenner til Lystgården.

- Fortsette arbeidet for å gi ut en kokebok med Lystgården som avsender som handler om magien som skjer rundt langbordet vårt og hvordan leseren kan gjenskape dette hjemme eller i sitt nabolag.

- Bidra til å gjøre lokaldyrket frukt og grønt mer tilgjengelig og attraktivt for flere. I 2026 skal vi i gang med et 3-årig prosjekt, støttet av Landbruksdirektoratet, der vi kobler lokalt næringsliv og frivillige organisasjoner sammen med lokale produsenter for å lage sesongbaserte "Grøntmarkeder" i nærheten av der folk bor og ferdes i hverdagen.

Drømmer

- Ellers drømmer vi også om flere ting, som vi håper vi en dag er rustet til å gjøre:
- Oppdatere merkevare + organisasjonsstruktur iht. videreutviklet strategi?
- Kanskje sesongdrift, et spisested, en lokalbutikk, sommerskole for unge og vinne Matprisen?



*Ta vare på jorda.
Ta vare på dyra.
Ta vare på naturen.
Ta vare på sesongene.
Ta vare på menneskene.
Ta vare på mattradisjonene.
Ta vare på råvarene.
Ta vare på restene.
Ta vare på mangfoldet.
Ta vare på hverandre.*

– Matprisens ord vi gjerne deler videre



LYSTGÅRDEN