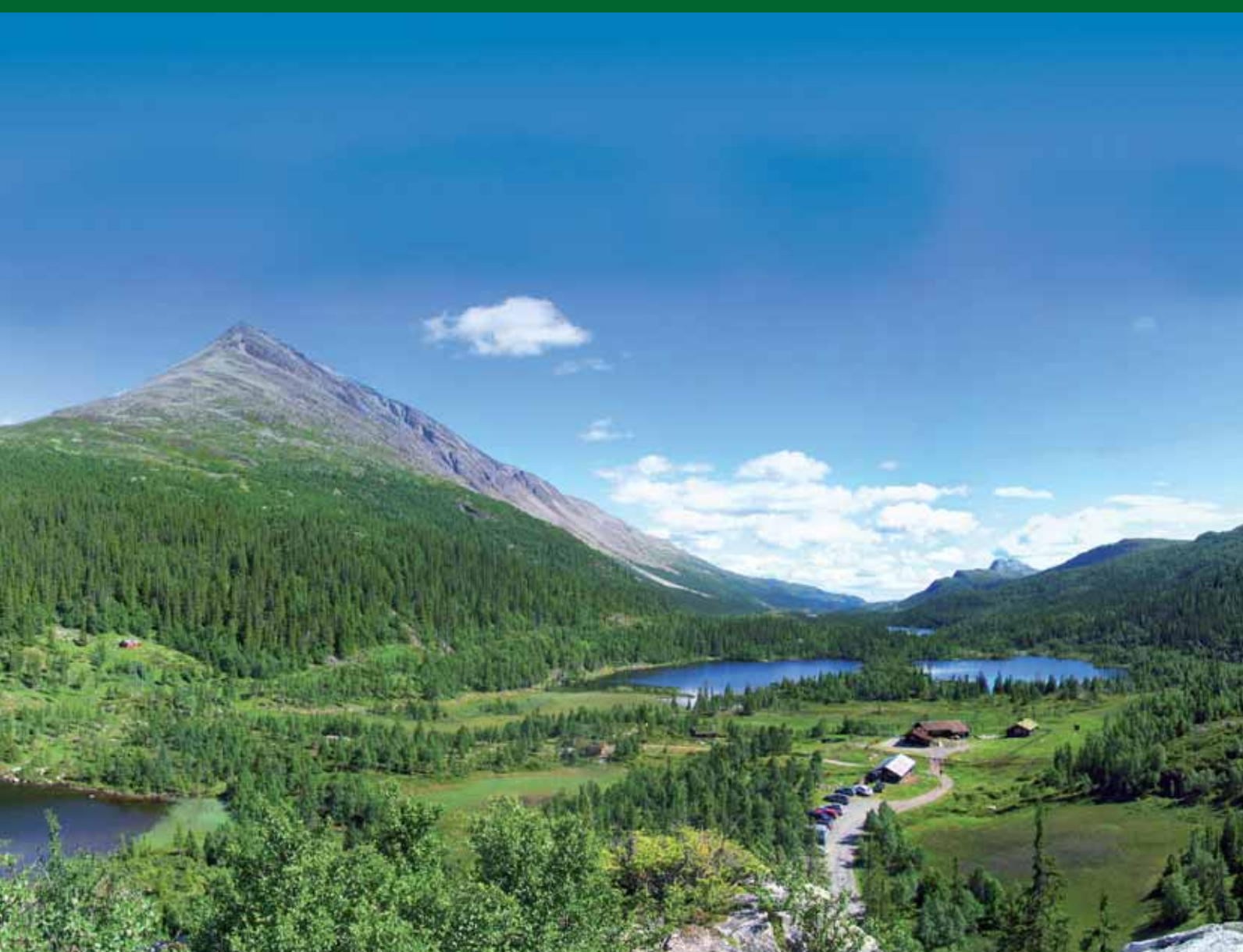


Seterbrukaren

SKRIFT FRÅ NORSK SETERKULTUR
NR. 2 – JUNI 2008 – 11. ÅRGANG



Setra – bondens gull	side 2 og 3
Innkalling til årsmøte	side 2
Selstali i Tinn	side 4 og 5
Menyer fra seterlandet	side 6
Heiderspris for seterdrift	side 7



Norsk
Seterkultur

Seterbrukaren

blir utgjeven i fire gonger i året, og neste utgåve kjem i oktober – med frist for stoff, foto og annonsar 20. september.

Spaltene er opne

Vi står framfor ein ny setersommar, nye utfordringar og nye opplevingar i ei eldgamal ramme. Seterbrukaren vil gjerne ha tekst og bilete som fortel om det som skjer i "seterlandet". Vi har ikkje ressursar til å betale for slikt, anna enn tekst og bilete på trykk og heiderleg omtale, men håpar mange tek oppfordringa og hjelper til med å fylle spaltene våre med godt seterstoff!

Ny sjanse!

Seterkonferansen er over, men det byr seg nye sjansar: Årsmøte og seminar i Norsk seterkultur
Det blir fagseminar og årsmøte i Norsk seterkultur i Stjørdal 3.-4. oktober. Sjå annonse.

Styret:

Stein Brubæk, leiar
6636 Angvik, tlf. 71 29 27 32/91 56 32 59
sbrubaek@c2i.net

Oddveig Eggen
2550 Os i Østerdalen Tlf. 62 49 71 86
post@spellmoen.no

Odd Arne Espeland, Jondal
5627 Jondal Tlf. 53 66 84 80 Faks 53 66 82 55
odar-esp@online.no

Geir Grosberg
2640 Vinstra. Tlf 92 89 26 65.
ggrosber@online.no

Per-Sigve Lien
Fagsjef i Tine Medlem
per-sigve.lien@tine.no
Tlf. 64 97 37 09/90 77 28 58

Varamedlemmer

Wenja Rui, 3864 Rauland, tlf. 35 07 31 20 / 90 66 17 15
wenjarui@combitel.no
Siv Eggen, 7760 Snåsa, tlf. 48 10 27 85
sbeggen@msn.com
Marit Hoel, Skrenten 7D, 6411 Molde – Tlf. 71 24 46 04
hoel.marit@c2i.net

Utgjevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

telefon 70 25 91 77
telefaks 70 25 91 57

E-post: seter@seterkultur.no
www.seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Redaktør: Jostein Sande

Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS

Trykk: Birkeland trykkeri

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.

Framsidedfoto av Selstali: Hans-Dieter Flegler

MENS SETRA TNER

FREM FRA SNØFONNENE...

Seterkonferansen 2008 er unnagjort. Et stort men viktig løft for Norsk Seterkultur. Vi var gjennom to tett-pakka dager med interessante foredrag... kanskje FOR tett-pakka. Men jeg tror at de fleste dro hjem igjen med påfyll, pågangsmot... og nye venner.

Akkurat nå er ikke tanken på en ny seterkonferanse det som er fremst fremme i mine tanker... men det er viktig at vi evaluerer det vi gjør. Jeg vil derfor utfordre alle medlemmer til å komme på årsmøtet vårt som er annonsert lenger ute i bladet og ta aktiv del i debatten om neste års arbeidsplan. Det er der rammene for neste års konferanse også legges.

Nå nærmer setersesongen seg. Men vårt langstrakte land har ulike forutsetninger og utfordringer for oss. På Vestlandet står mange foran slåttonna og setringa kan snart begynne. På vei til Røros kjørte jeg opp Gauldalen og over Rugeldalen... og der var det ikke engang musøre på bjørka! Når vi ser at rammevilkåra er så ulike innser vi at behovet for en aktiv landbrukspolitikk er stort. Kanskje større enn de fleste av våre folkevalgte er i stand til å forstå. Når man hører politiske debatter eller leser lederartikler i avisene slår det meg hvor stor mangel det er på kunnskap om landbrukspolitikk.

Det tror jeg må være grunnen for at seterbrukeren, som har utstillingsvinduet for norsk landbruk, blir så lite tilgodesett i Jordbruksavtalen. Med en fordeling på pris og budsjett med 80/20 er det ikke i hovedsak seterbondene som er vinnere i dette oppgjøret. De fleste seterbrukere er ikke volumprodusenter. Heller ikke er det en økning på tilskuddet for utmarksbeite. Men la oss ta dette som en utfordring om et tak for voksenopplæring, både til media, politikere og folk flest. Gjennom setersesongen treffer de fleste av oss svært mange som besøker setrene våre. La oss ta de med oss på en opplevelse av norsk landbruk, kultur og natur og la oss MINST en gang hver dag på setra ha nevnt norsk landbrukspolitikk til de som besøker oss.

Stein Brubæk



Seterkonferansen 2008:

Setra – Bondens gull

Årets seterkonferanse ble denne gang arrangert på Røros den 23. og 24. mai. Det ble to lærerike og inspirerende dager fullspekka med engasjerte foredragsholdere og setereiere.

Bak konferansen stod foruten Norsk seterkultur, FML Hedmark, Nord og Sør-Trøndelag, Møre og Romsdal og Tine. Rundt 100 personer deltok med geografisk spredning fra det meste av Sør-Norge.

Første dag var fokusert på rammevilkåra for setra med næringsutvikling i og utenfor verna områder. Den nye seterforskriften (gjelder statsalmenninger) med muligheter og begrensninger ble lagt frem av Carl Libach fra Statsskog. Vegar Vigdenes og Jan Ivar Sandnes fra Stjørdal og Snåsa for-

talte om sine erfaringer ved å etablere seg i Statsalmenning, det er mangfold i seterdrift - og landbruket i fremtida blir ikke i A4-format!

Per Sigve Lien fra Tine fokuserte på setermjølkas spesielle kvaliteter, den er rikere på smak, metta fettsyrer går merkbart ned og antioksydanter øker gjennom beitesesongen. Matforsk har et prosjekt på gang for å se på muligheten for å selge setermjolk.

Jorun Stubbsjøen fra Fylkesmannen i Hedmark konstaterte at holdningen til kortreist mat er stigende og det er underdekning på norske råvarer og med voksende marked må det legges til rette for tilleggsnæringer. Det er bevilga BU-prosjektmidler på 10 mill. kr. over 5 år i Hedmark, Oppland og Møre og Romsdal for utvikling av seterområdene.

Framhald neste side

Bli med på fagseminar og årsmøte!

Innkalling til årsmøte i Norsk seterkultur

3. og 4. oktober 2008 blir det fagseminar og årsmøte i Norsk seterkultur i Stjørdal på Rica Hell Hotell. Det blir med dette – i samsvar med vedtektene - kalla inn til årsmøte **kl. 09.00 laurdag 4. oktober** på Rica Hell Hotel. **Fredag 3. oktober er det fram møte ved lunsj kl. 12.00** og kl. 13.00 startar fagseminaret som går forut for årsmøtet.

Kulturinnslag og godt/kreativt sosialt lag. Detaljert program for seminaret er ikkje klart, men styret har m.a. sett opp vekststrategier for lokal og regional mat og vertskapsrollen som aktuelle tema. Detaljert program for seminaret og årsmøtet blir gjort kjent på www.seterkultur.no og elles kan ein få informasjon på tlf. 91 56 32 59 og 70 25 91 77.

Påmeldingsfrist: **10. september** – til sbrubaek@c2i.net

Det ble også i noen innlegg fokusert på nasjonalparker og seterdrift. Ofte sterk motstand i starten men at en etter hvert får vinkla det fra negativ til positiv utvikling for seterdalene.

Prisfastsetting av seterbesøk var også et tema. Det er stor forskjell på hva vi tar oss betalt for ulike varer og tjenester, ofte er vi alt for beskjedne i prissettinga.

I Valdres er det gitt ut et hefte med veiledning for utbedring av stølshus der det blir lagt vekt på at vi skal ta vare på det gamle oppi det nye. Det er og på gang en etableringsveileder for seterbrukere.

Pascale Baudonnel holdt et engasjert innlegg for osteproduksjon på setra og da med rå, fersk mjølk med god smak som grunnlag. God hygiene og kunnskap er viktig, vi må vite hva vi gjør! Pascale kom inn på de nye melkeforskriftene fra Mattilsynet. Der står det bl.a. at det er lov å selge upasteurisert mjølk men den må ikke være over 24 timer gammel, det må ikke være organisert salg og det må opplyses at den kan være helsefarlig å drikke! (Det jobbes med å få fjerne dette avsnittet.) Hun mente også at det kan være farlig å drive med foredling av pasteurisert mjølk på setra p.g.a. alle bakterier som en ikke får stoppa fordi omgivelsene i ysterom-



Trioen ute på Kjerkgata på Røros er, fra venstre: Gunn Randi Finstad, Rendalen, Bente Kaasen Enlid, Budal og Vegard Vigdenes, Hegra.

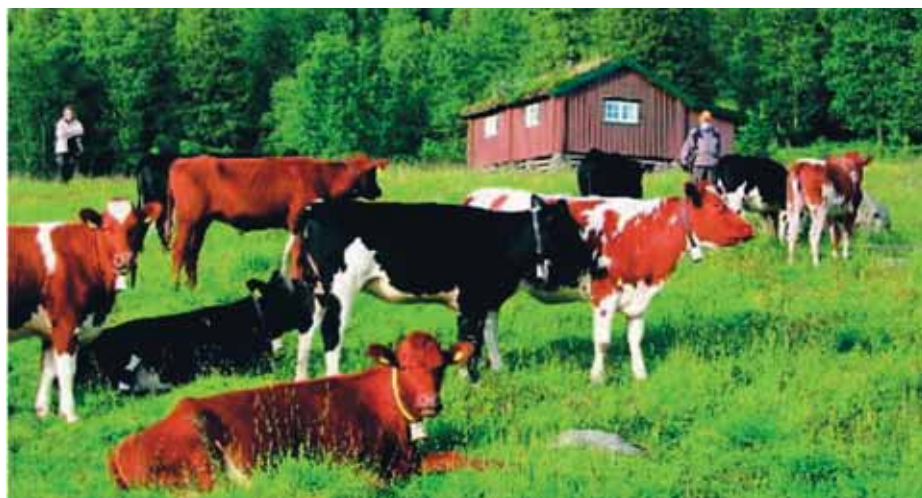
met ikke er sterile.

Flere av foredragsholderene fokuserte på det opprinnelige, ekte og særegne ved setra og at en må øke og bevisstgjøre kunnskapen hos setereierne på de verdier de forvalter. Seterdrifta er spydspissen i norsk landbruk. Det ble også nevnt at organisasjonen Norsk seterkultur har fått opp sjøtilliten hos sete-

reierne. Et nytt begrep på seterproduksjonen ble lansert, en så liten skala som de fleste av oss opererer i bør gå fra å kalles småskala til mikroskala, mente Kjell Grøtan fra Mattilsynet i Innherred.

For dere som vil lese mer om Seterkonferansen ser www.seterkultur.no der foredragene etter hvert vil bli lagt ut.

Meirverdi av setermjølke?



Har setermjølka kvalitetar som gjer meirverdi muleg? Dette var tittelen på innlegget Per-Sigve Lien, fagsjef i Tine Medlem, heldt på seterkonferansen på Røros. Han gjorde greie for alt Tine har vore og er engasjert i på småskala og nisjeområdet, forbrukartrender, mulegheiter og utfordringar og konkrete prosjekt knytt til setermjølke. Om tilhøvet mellom storskala og nisje i Tine fortalte Lien at ein har avtale med 18 produsentar som kjøper mjølk, og i tillegg er det mange som har fritak frå leveringsplikt for å drive foredling av eiga mjølk. Tine deltek i ei rekkje prosjekt, Bondens Marked og har marknadsmulegheiter for nisjeprodukt gjennom Ostecompagniet. Tine samarbeider m.a. med

Fjellgeit BA, som har leigeproduksjon på TMØ Dovre. – Lien slo fast at potensialet for setermjølka ligg i slikt som matopplevning, det naturlege og opprinnelege, spesialitetar, sunnheit og helse og kortreist mat... Utfordringane ligg m.a. i at produsentane er spreidde og har jamt små produksjonar, vidare sesongvariasjon og stabilitet i leveranse og kvalitet.

Tine er involvert i eit prosjekt i Valdres, der ein søkjer å identifisere eigenskapar som karakteriserer mjølk og mjølkeprodukt frå kyr på naturbeite. I tillegg undersøker ein korleis ein kan tilpasse foredlinga til råvara – og å identifisere forbrukarane sine preferansar. Frå litteraturstudiar er det kjent at

mykje umetta fett i mjølka gir eit blautare smør, at det ligg utfordringar i smaksfeil knytt til bruk av beitemjølke og at mjølk frå beitannde kyr gir gulare smør. Forundersøkingane i Valdres i 2005 og 2006 synte at lukt og smak var stabilt gjennom sommaren, innhaldet av nokre metta fetttsyrer gjekk merkbar ned frå inneføring til beite og at innhaldet av antioksydantar synte tendensar til å auke utover i beitesesongen. Nokre definerte forbindelsar som kan gi smak på mjølka auka når kyrne vart slept på beite, og vidare var det ikkje funne skilnad i lagringsstabilitet i høve til produkt laga av mjølk frå kyr på inneføring. Prosjektet baserer seg på 7 produsentar i Valdres som nyttar høgfjellsbeite, og det blir gjort analysar av rå mjølk: lukt og smak, fettansetning, antioksydantar og oksidasjonsprodukt. Det er utført produksjon av rømme, smør og ost ved pilotanlegget ved UMB på Ås og det er gjort analysar gjennom lagringsperioden, fortalte Lien. Nokre foreløpige konklusjonar frå arbeidet i 2007 er at beitemjølke gir gulare smør, gulare "seterrømme", god konsistens frå alle produksjonane og endra fetttsyresansetjing i mjølka på beite. Lien sin konklusjon er at det kan vera muleg å ta ut ein meirverdi av setermjølke, men det krev effektiv inntransport, stabil og sikker kvalitet og effektiv distribusjon. – Frå "tilhøyrarbenk" legg vi til, det bør vera mogeleg for Tine å gjera noko ut av dette!

Var det ikkje for setra...



Var det ikkje for setra, så hadde vi vel ikkje dreve gard med mjølkeproduksjon. Setra er trivsel og gode tilbakemeldingar, som vi lever på heile vinteren. Og så er setra Selstali vorte stadig viktigare for oss økonomisk.

Det er Nanfrid Røysland i Atrå, Tinn kommune i Telemark som seier dette. Saman

med mannen Sigmund har ho sidan 1984 dreve garden og setra, med 10-12 kyr, kvote på om lag 54 tonn og altså seterdrift 5 mil unna garden. Nanfrid, som opprinneleg kjem frå Rindalen på Nordmøre, fortel at dei gjernast er på stølen frå St.Hans til midt i september – og i fjor var ho oppe på stølen heile tida!

På stølen blir all mjølka foredla, men heime leverer Nanfrid og Sigmund mjølka til Tine – og for eit par år sidan fekk dei Sølvtina,

utmerkinga som heng svært høgt og syner at dei har levert elitemjolk i mange år. Selstali ligg om lag 950 meter over havet med Gausstatoppen som næraste granne, i eit idyllisk område der skogen går opp i 1200 m.o.h. På stølen har dei driftige bøndene bygd på husa m.a. med rom for servering og eit velutstyrt foredlingsrom. Kyrne beiter fritt i utmark – har faktisk 30000 dekar å boltre seg på – og mjølkar godt, ei prima råvare som blir til rømme, smør, prim og staulsost. Stadig fleire finn vegen til Selstali, og der får dei servert rømmegraut, rømme, prim, smør, sauplappar, flatbrød og spekemat både inne og ute på tunet. Der har Nanfrid hjelp av innleigde ungdommar til å ta seg av alle oppgåvene, og dessutan hjelper heile familien til. På Selstadli blir folk godt mottekne, og for nokre år sidan var kong Harald og dronning Sonja der – og sette stor pris på opphaldet.

Nanfrid fortel at det i sommar blir 11 kyr på setra, 9 ungdyr, kalvar, kopplam, griser og kaninar – eit eldorado for born. På Selstali er det produkta og serveringa dei tek betalt for, opplevinga og naturen og kulturen får dei besøka attpå. Såleis er det muleg å få vera med på fjøsstell, koking av prim og kinning av smør – og sjølv sagt er det populært å få stelle og kose med dyra. Kalven som vart fødd no i mai blir nok ein attraksjon mellom dei stadig fleire som finn vegen til Selstali. – Mange som kjem til stølen trur mjølka kjem frå butikken i kartong, her får dei oppleve kvar ho eigentleg kjem frå, seier



Nanfrid og legg til at ho er overtydd om at dei møta folk får med landbruk og matproduksjon på setrene er ein stor verdi for heile landbruket. Og det er plass for fleire slike opne setre!

På Selstali kan dei óg tilby overnatting, i to særeigne hytter i handlafta rundtømmer med plass til 4-5 personar. Ikkje langt unna finst det ti fine fiskevatn og kort får ein kjøpt på setra. Selstali, 9 km etter bomveg frå riksvveg, er eit ynda utfartsmål for mange – og i septemeber er setra mål for turmarsjen Kjerringsveiven, setervollen fylt av turglade kvinner – i år for tiande gongen.

For å få alt til å gå rundt har Nanfrid ungdomar til hjelp på setra, og dei to døtrene hjelper gjerne til. Dei bur båe i Tinn, og både dei og familiane deira trivst på setra. På spørsmål om framtida svarar Nanfrid at ho har tru på at arven vil bli ført vidare – eldstedotra er akupunktør og kanskje kan det i framtida bli eit tilbod om akupunktur for støle fjellvandarar når dei kjem til seters!

Når vi snart er dei einaste mjølkprodusentane i vid omkrins, så spør eg meg sjølv av og til om kva vi eigentleg driv med, seier



Nanfrid. Men når eg kjem på setra og opplever alt det positive frå dei som besøker oss, da føler eg meg likevel sikker på at det vi driv med har ei framtid. Eg opplever at

kombinasjonen natur, dyr og kultur blir stadig meir populært, seier Nanfrid Røysland, bonde og seterbrukar med stor engasjement og mykje kreativitet.

Holsingsetra i Snåsa

– tilpassa bevegelseshemma

Vi har ved fleire høve vore inne på at Nord-Trøndelag er i ferd med å bli eit spennande seterfylke - igjen. Satsinga frå mange gode krefter har gjeve resultat – og den store seterkommunen i fylket er Snåsa.

I Norsk seterkultur har vi fleire gonger hatt spørsmål om setre som er tilrettelagt for funksjonshemma, og i Snåsa finn vi ei slik seter som er spesielt tilrettelagt – Holsingsetra, der Gunn og Ingbjørn Ånonli er drivarar og vertskap. Og sidan vi har spørsmål om setre med slike tilbod, tillet vi oss å nemne at epostadressa er: holsingaasen@hotmail.com

Heile seteranlegget, med seterstova, fjøset og foredlingsrom m.v. er tilrettelagt for bevegelseshemma. Drivarane, Gunn og Ingbjørn Ånonli, fortel at det er god bilveg heilt fram til setra. På setra foredlar dei mjølka, lagar rømmegrout, yoghurt, gomme, prim – og brukar mjølka i sveler og vaffler.

Dei tilbyr vidare overnatting på setra, og av aktivitetar, utanom det tradisjonelle knytt til setra – dvs. høve til å delta i det daglege seterstellet, tilbyr dei kanopadling i elva Rokta, der det er godt fiske.



Menyer fra Seterlandet Sunndal

Seterlandet Sunndal er et samarbeide mellom Gammelsetra i Grøvdalen, Renndølsetra i Innerdalen og Torbuvollen i Torbudalen i Sunndal kommune på Nordmøre. Setrene har i 3 år samarbeidet med bl.a. markedsføring, logo, merkevare, kvalitetssikring og emballasje.



I vinter ble det satt i gang et menyprosjekt, hvor reiselivet på Indre Nordmøre skulle gis et tilbud om å bruke råvarer fra seterdalene til sine menyer. Kirsti Indereide fra Petrinnes Gjestegiveri i Nordal kommune var prosjektleder. Fra råvarer som fjellørret, kjøtt fra geit og sau, bær og selvsagt melkeprodukter ble det arrangert først et kurs rettet mot kjøkkenpersonalet i reiselivsbedriftene. Deretter ble det på en pressekonferanse servert 3 ulike menyer som resultat av prosjektet.

Ordfører Tove Lise Torve i Sunndal kommune deltok også som prøvesmaker. Hun sier til Tiden Krav at det var imponerende i hvor stor grad seterprodukter kan tas inn i retter og sette sitt preg på menyen.

“Dette er noe som kan vekke interesse langt ut over kommunegrensene og bli en merkevare som styrker Sunndal som et totalprodukt innen reiselivet” sier ordføreren. Hun mener også at prosjektet er et godt eksempel på at det kan komme noe stort ut av entusiastiske ildsjeler med en ideè.



Foto: Kjell Ove Holsbøvåg.

Menyer

Den tradisjonelle menyen

Forret

Sprøsteikt fjellaure med flatbrød og rjome

Hovedrett

Sosakjøtt av lam, servert saman med kjøtbollar av geit, setersaus, rotgrønnsaker og kokte poteter

Dessert

Rabarbrasuppe m/rjome

Fem retters gourmet meny

Apetittvekkjar

Sæterpølse i følge med lun Heidrun geitost. (evt. Gulldökk) Grove kuvertbrød med heilkorn og gubbost. Setersmør

Forret

Ovnsbakt aurefilet servert med urterjome og limesalat

Hovedrett

Heilsteikt kjelår panert med Heidrun geitost. Servert saman med ostesaus, glaserte grønnsaker og ovnsbakte rosmarinpoteter

Kvilerett

Kreklingdram frå Sunndal

Dessert

Yoghurtpanacotta servert med solbærcoulis og villjordbær.

Vi har søkt - og funne - kunnskap og inspirasjon i kokebøker frå andre entusiastar som arbeider for å fremje norske råvarer og norske mattradisjonar. Det er vel ikkje overaskande at vi har lånt mest frå Arne Brimi.

Frieri til unge ganer

Forret

Seterspekemat og Gulldökkstavar Servert med krydra rjomedipp og skjørst-focaccia

Hovedrett

Gratinert pastagryte, med geitekjøtdaig og wocka grønnsaker Serverast med frisk salat

Dessert

Blåbæris Laga av Innerdalsyoghurt Serverast med bringbærkoulis vaniljekrem Vel bekomme!



Seterområde blant utvalgte kulturlandskap



20 kulturlandskap i jordbruket i Norge med store biologiske og kulturhistoriske verdier skal peikast ut og gjevast særskilt forvaltning.

Dei tre etatene DN, RA (Riksantikvaren) og SLF (Statens landbruksforvaltning), har på oppdrag frå Miljøverndepartementet og Landbruks- og matdepartementet utarbeidd ein rapport som konkluderer med et forslag om at det bør velgast ut om lag 100 verdifulle kulturlandskap i Norge som skal ha særskilt forvaltning.

I første omgang startar ein med 20, og fylkesmennene får ein sentral oppgåve i å kome med framlegg. Fleire seterdalar er aktuelle, og Vangrøftdalen-Kjurrudalen i Os kommu-

ne i Hedmark er alt utpeikt. Dette området er i dag ein del av landskapsvernområdet kring Forollhogna nasjonalpark. Seterdalar i Midtre Gauldal, på nordsida av same nasjonalparken, er og svært aktuelle og vidare kjenner vi til at ein ynskjer seterdalar langs Grøvuassdraget i Sunndalen på Nordmøre med blant dei utvalde. Det endelege framlegget skal vera klart innan 1. oktober i år.

Rapporten som DN, RA og SLF har utarbeidd inneheld kriterier, framlegg til verkemidler og opplegg for utvalsprosessen, og er tilgjengeleg på m.a. DN sin nettstad.

Geita har forma mange landskap.

Heiderspris for seterdrift og gamle kurasar

Den regionale Kulturlandskapsprisen for Hordaland vart delt ut den 29. mai i Herand i Jondal kommune. Kulturlandskapsgruppa i Hordaland delte også ut ein hederspris til Odd Arne Espeland.

Odd Arne Espeland driv med bevaring av verneverdige storferasar og tradisjonell støling på Stavali med buføring. På stølen driv han foredling av mjølkeprodukt for sal i Stavali turisthytte. Gjennom mange artiklar, omtale i bøker og i nasjonale aviser og TV har han vore med å formidle stølskulten til eit breitt lag av befolkninga i Noreg. I eit Europeisk perspektiv har kunnskapen om støling i Fjordlandskapa ein spesiell høg historisk verdi og kunnskapen og tradisjonane vart formidla av Espeland i den internasjonale kulturlandskapsfilmen "Utan for Eden". Arbeidet hans er elles dokumentert og formidla av forskarar. Den tradisjonelle driftsforma er ei handlingsboren kunnskap som det er viktig å vidareføre og ei ressurs for framtida. Kulturlandskapsgruppa ønskjer å heidle Espeland sin mangeårige innsats for å fremme verdien av stølskulturen og bevaring av verneverdige storferasar.



Fylkesmannen i Hordaland feirer i år 14 år med sammenhengende utdeling av kulturlandskapsprisen for fylket. Arbeidet med prisen har skapt positive holdninger hos både næringen og folk flest i fylket og satt arbeidet med kulturlandskap på dagsorden. Med kulturlandskapsprisen ønsker vi trekke

fram i lyset de bønder, gruppevis eller enkelt personer, som har gjort en spesiell innsats for å ivareta eller utvikle kvalitetene i landskapet eller i bygningsmassen i landbruket. For å vise bredden har vi valgt å ha ulike tema hvert år.

Seterlandet

i Nord-Østerdalen og Rørostraktene

Seterlandet i Nord-Østerdalen og Rørostraktene ønsker for andre året velkommen til opplevelser med tradisjonell seterkost, et mangfold av dyr, guidede turer, fjøsstell, historier, seterpub, stillhet og unike kulturopplevelser. Variasjonen og særpreget er stort, men seterlandskapet holdes fortsatt i hevd med mer enn 200 setrer i aktiv drift.

SISSEL BESØKER SETERLANDET

Tronsvangen seterhotell har billetter og informasjon. (www.tronsvangen.no) Spektakulært er vel knapt nok dekkende!

VELKOMMEN TIL SETERLANDET!

Sammen med setrene vil Seterlandet i Nord-Østerdalen og Rørostraktene markedsføre temabaserte opplevelser innen landbruks- og kulturbasert reiseliv. Vår merkevare omfatter det geografiske området Sollia - Alvdal - Folldal - Rendalen - Tynset - Tolga - Os - Røros. Her finner du et fantastisk tilbud innen kultur- og landbruksbasert reiseliv, og mere blir det etterhvert.

WWW.SETERLANDET.COM

Arrangement i sommer

10.07.2008

Serveringsdag på Gjermundshaugvangen
Gjermundshaugvangen

13.07.2008

Seterdag på Romsdalssetra Mer informasjon
Einunndalen i Folldal

19.07.2008

Sissel
Tronsvangen seterhotell - Alvdal

20.07.2008

Seterstreif i Vangrøftdalen
Dalsbygda i Os kommune
Arrangør, Fjellfølge og seterbrukerne

25.07.2008

Seterhelg på Romsdalssetra
Einunndalen i Folldal

26.07.2008

Lur- og lokkestevne
Aasgårdvollen i Vingelen
Arrangør: Setervertskapet og Vingelen Museum

03.08.2008

Folketonekonsert i Vangrøftdalen
Spellmøvollen i Os

Seterkurs i Grøvdalen

Det blir i år eitt kurs, i veke 28 (7.-13. juli). Deltakaravgifta er kr. 3.500,- (studentar kr. 2.800,-) og da er alt inkludert (overnatting, mat og undervisning). Overnatting er på KNT-hytta ved setra. Kven kan delta? – Nedre aldersgrense er 14 år (iflg. reglar for vaksenopplæring) og det er ingen krav til særlege kvalifikasjonar. Fleire opplysningar er å finne på www.gammelsetra.no Påmeldingsfrist 15. juni. For spørsmål om kurset og påmelding ta kontakt med Jørgen Svidsal, 6613 Gjøre, tlf. 992 51 626, e-post: j.p-swiss@hotmail.com

Grøvuhelg

Det blir som vanleg Grøvuhelg siste helga i juli (26.-27.). Det blir årsmøte i Grøvdalslaget og i Stiftelsen Gammelsetra. På programmet elles står mellom anna orientering om seterdrifta og underholdning før det blir servering av seterkost på setra. Etterpå – bålbreining og spel, dans og leik



Bakkehammar - Foto: © Vera Gjærnes

FORMEL

FORMEL gir best tilpasning til beite

Rett FORMEL på beite gjør det enklere å:

- Holde ytelsen ved hard beiting
- Holde høgt proteininnhold i mjølka
- Tilføre nødvendige mineraler

FORMEL Favor 28	Til svært godt beite og raigrasbeite med lågt innhold av fiber.
FORMEL Favor 30	Til middels godt beite.
FORMEL Elite	Til middels beite og ønske om høg mjølkeproduksjon. Når beitekvaliteten avtar og kyrne må ha høg kraftfôrandel i fôrrasjonen.
FORMEL Favor 20	Til utmarksbeite og svakt gjødsla beite.

Kraftfôrmengdene må justeres etter utvikling i mjølkemengden, holdet på dyra og beitekvaliteten.

Bli med i



Medlemskontingent 2008

Aktiv seterbrukar	kr. 300,-
Støttemedlem/abonnement på Seterbrukaren	kr. 200,-
Organisasjon/institusjon	kr. 500,-

Ja, eg vil bli medlem

- Aktiv seterbrukar
- Organisasjon/institusjon
- Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren

Namn:

Adresse:

Telefon:

Du kan også registrere deg som medlem på våre heimesider: www.seterkultur.no

NORSK SETERKULTUR

6214 NORDDAL Tlf.: 70 25 91 77 – Fax: 70 25 91 57

E-post: seter@seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51 169



Mange av våre produkt har rot i stølskulturen og vi støttar Norsk seterkultur i arbeidet for denne driftsforma