

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur – Nr. 3 oktober 2009 – 12. årgang



- | | |
|--|--------------------|
| <i>Fäbodriksdag i Sverige</i> | <i>side 3</i> |
| <i>Gard i Vestfold, seter i Telemark</i> | <i>side 4 og 5</i> |
| <i>Mellom neddemming og stølstur</i> | <i>side 7 og 8</i> |
| <i>Budeiekalender</i> | <i>side 8</i> |
| <i>Beitebruk i fjellet
- gir det mat med merverdi?</i> | <i>side 11</i> |



Norsk
Seterkultur

Neste utgåve

av Seterbrukaren kjem ut i "jul-leitet", og vi ynskjer stoff og foto m.m. sendt pr. post eller e-post innan 20. november.

Seterkonferansen 2010

er under planlegging. Det har siste åra vore fleire svært vellukka konferansar, og den gode deltakinga tyder på at seterbrukarar og andre seterinteresserte set pris på dette tilbodet. Styret har sett "dyr-hus-landskap –produksjon" som tema for neste års konferanse, og arbeidet med programmet er alt i gang.

www.fabod.nu

Föreningen Sveriges Fäbodbrukare (FSF) har nyleg utvikla heimeside: www.fabod.nu FSF er ein ideell organisasjon for fäbodsbrukare, seterbrukarar, og for alle andre med interesse for å ta vare på det svenske fäbodbruket. FSF har ekstra årsmøte 24. oktober og neste år er det FSF som skal arrangere Fäbodsriksdagen. Tjern Inga Wall frå Särna er "websnickare, og vi kan slå fast at det er ei fin heimeside NSK sin søsterorganisasjon er i ferd med å få.

Styret:

Mari Søbstad Amundsen, leiar
Conrad Holmboes veg 27, 9011 Tromsø
marisobs@stud.ntnu.no

Siv Eggen, nestleiar
7760 Snåsa, tlf. 48 10 27 85
sbeggen@msn.com

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

Kjell Håvard Tuv
2900 Fagernes
kjell.tuv@oystre-slidre.kommune.no

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

Varamedlemmer

Nanfrid Røysland
3656 Atrå, tlf 90 75 11 16
sigmund@selstali.com

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

Kjetil Larsgard
3577 Hovet

Utgjever:

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
Organisasjonsnr. 879270642
Redaktør: Jostein Sande
Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS
Trykk: Birkeland trykkeri

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.
Framsidedfoto: Mari Søbstad Amundsen

Seterdrivere om sommeren er også seterdrivere om høsten, vinteren og våren!

Det er nå vi skal planlegge, søke penger, evaluere årets sesong og legge planer for neste års sesong. Jeg håper sommerens sesong, besøk og salg har vært bra! Høstens første styremøte ble avholdt i slutten av september, og vi har startet planleggingen fram mot neste års årsmøte og stølskonferanse. Hvor og når er ikke bestemt, men vi har startet tankeprosessen omkring hva og med hvem. I tillegg ønsker vi å komme i havn med en større vervekampanje. Norsk seterkultur har i dag 450 medlemmer, men det aktive seter-Norge består av nærmere 1300 aktive setre, og vi ønsker å få med oss flere av disse. Til dette trenger vi deres hjelp – ikke bare når vervekampanjen er satt ut i liv, men hele året! Norsk seterkultur, som organisasjon og realitet, trenger fortsatt en sterk røst som synes og høres. Jeg ser det også stadig viktigere at vi kommer i havn med et bredt organisasjonsutviklingsprosjekt. Slik vi står i dag mangler vi ikke bare økonomi, men også et styre med en skikkelig plattform: I framtiden er det et mål at NSK skal bli hele styrets organisasjon, og ikke bare styreleders, med det mener jeg at vi i større grad skal fungere som en samlet helhet, der alle som en kan representere og være organisasjonenes ansikt utad, det vil vi tjene på.

God høst

Vennlig hilsen Mari Søbstad Amundsen

Der fjell og skog møtes – bruk og bevaring av seterlandskapet

Finsefondet deler årlig ut et stipend som har til hensikt å stimulere arbeidet for vern av norsk fjellnatur. I 2009 gikk stipendet på 250 000 kroner til SABIMA, for gjennomføring av prosjektet "Der fjell og skog møtes - bruk og bevaring av seterlandskapet". Prosjektet skal bidra til å forhindre ytterligere gjengroing og annen forringing i seterlandskapet og øke kunnskapen om skjøtsel og restaurering. Prisen ble overrakt av lederen i Finsefondet Erik Solheim ved en enkel seremoni i SABIMAs nye lokaler i Oslo. Han trakk fram de dystre perspektivene i for kulturlandskapet i fjellområdene, ikke minst med hensyn til rikdommen i liv og organismer. Han la også vekt på SABIMAs faglige nettverk og gjennomføringsevne i sin begrunnelse for stipendet.

Nedgangen for seterbruk har foregått i akselererende tempo i om lag hundre år. Denne nedgangen har åpenlyse følger både for natur og kultur i fjellområdene våre. Prosjektet tar sikte på å synliggjøre biomangfoldet i seterlandskapet og rette fokuset mot riktig skjøtsel og drift. Dette vil først og fremst bli gjort ved å drive politisk og faglig påvirkning ved hjelp av informasjon og lobbyvirksomhet. Informasjonen skal dreie seg om den tradisjonelle stølsdriftens betydning for å opprettholde verdifulle og

artsrike kulturlandskap i fjellet. I tillegg vil SABIMA lage informasjonsmaterieell om riktig skjøtsel til folk med hytter på gamle setervoller. Målgruppene er ulike aktører i fjellbygdene samt beslutningstakere i lokalsamfunn og storsamfunn.

Prosjektet organiseres som et samarbeid mellom Nordisk kulturlandskapforbund-Norge (NKF) og SABIMAs sekretariat. NKF-Norge er en medlemsgruppe i SABIMA som består av biologer med spesiell kompetanse på kulturlandskap. Ansvarlige for gjennomføring av prosjektet på vegne av Kulturøkologene er Ellen Svalheim og Hanne Sickel. Begge jobber til daglig i Bioforsk med bl.a. seterprosjekter og skjøtelsesplaner for kulturlandskap.



Foto: Christian Steel, WWW.SABIMA.NO

Fra venstre: Øystein Dahle, Rune Aanderaa, Erik Solheim og Hanne Sickel

Fäbodriksdag i Sverige

– dei immaterielle verdiane i fokus

Den tause og handborne kunnskapen, erfaringane, tradisjonane, kulturlandskapet og turisme stod i fokus då svenske sætrebrukarar i september kalla inn til årsmøte.



*Tekst/ foto: Odd Drabløs
Sissel Brunstad*

Vel 70 sætrebrukarar frå Sverige og ei handfull frå Noreg sette kvarande i stemne under Fäbodriksdagen 2009 i Ockelbo. Årsmøtet gjekk i regi av Gävleborgs Fäbodförening. Også forskarar, museumsfolk og offentleg administrasjon var med på to interessante årsmøtedagar. Foredrag, ordskifte, lokal mat, nettverksbygging og sætrebesøk stod på programmet.

Heilskapleg syn

Heilskapssynet på sætrebruket og dei immaterielle verdiane aktive sætrar står for, prega heile årsmøtet. Turisme, høgare status for sætrane i samfunnet, rovdyrproblematikk og vidareutvikling av sætrebruket i notida, blei debattert. Stor interesse og inspirasjon vekte foredraget til brukarane av Gurostølen på Hallingskarvet, far og son Kjetil og Svein Olav Larsgard. Dei har satsa friskt på osteproduksjon og utleigehytter, og har lukkast med å bygge opp ei næring rundt sætredrifta. – Svært, svært interessant og lærerikt. Vi har mykje å lære av Noreg. De har kome mykje lenger i å utvikle sætrane opp mot turisme, var kommentaren frå svenske kollegaer. Det blei også orientert om sætrebrukprosjektet som blir utvikla i Sykkylven kommune på Sunnmøre. Der samarbeider fem sætrebrukarar om gode forretningsidear for framtidig utnytting av sætrane sine.

Verdsarv

Å få den nordiske sætrekulturen med på UNESCOs liste over immateriell verdsarv er eitt mål det blir jobba med. På årsmøtet blei det orientert om forprosjektet som er i gang for å få dette til. Med dei immaterielle verdiane meiner ein menneska og deira roller, kunnskap og erfaring, tradisjon, seder og skikkar, bruk og arbeid. Det som blir kalla den tause og den handborne kunnskapen. Kunnskap som ”bøndene



har i hovudet” og som må lærast gjennom erfaring. – Sætrebrukets verdi og rolle må styrkast og løftast fram. Dei som skjøttar mjølkeproduksjonen er ein viktig del av biletet. Det same er dei som søker nye vegar på gamal grunn. Det fins dei som hegnar om handverket og byggeskikk, tek vare på gamle husdyraser, fører vidare tradisjonane kring mat og tilverksmåtar, dei som tek vare på musikk og song frå sætrelevet, dei som brukar sætra som utgangspunkt for jakt og fiske, agrarhistorikarane, energiforskarane, biologane og alle andre som kan knytast opp mot sætrane og den utmarksverdien dei står for, blei det sagt.

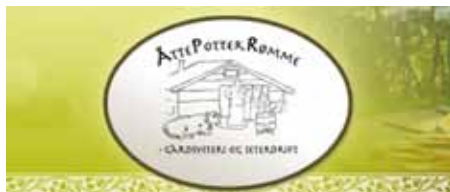
Unngå møllposen!

–Den utrolig viktige immaterielle kunnskapen til sætrebrukarane må ikkje leggest i møllposen i 50 år, for så å bli tatt opp av posen slik at ein kan ”lese seg til” korleis alt blei gjort. Blir dei levande tradisjonane, den levande kunnskapen, erfaringane brotne, er det mest umogleg å ta dei fram att. Det sa professor Urban Emanuelson i eit svært engasjerande foredrag. Han jobbar ved Centrum for biologisk mangfald i Uppsala, er forfattar, forskar og sterkt talsmann for kulturlandskap og sætrebruk i heile Europa. Han meinte Noreg er blant dei landa i Europa som har bevart kulturlandskapet best, og peikte på kor viktig det er å hegne om både utmarksressursane, kunnskapen og erfaringane knytt til bruken av utmarka og verdien utmarka og sætrebruket har for å bevare det biologiske mangfaldet. – Eit ubrote sætrebruk er avgjerande for det biologiske

mangfaldet, og alt som skjer i og med utmarka går inn i ein komplisert og særers verdfull kunnskapssamanheng, sa Emanuelson. Han snakka om tema som lauvving, attgroing, balansen mellom naturvern og bruk av utmark, turisme, dyra og menneske som tradisjonsberarar og internasjonal samarbeid mellom sætrebrukarar. Han er svært oppteken av at bøndene tek vare på beiterettane sine. – I sætrebruket ligg mykje kunnskap, erfaring og ”know how” som ein ikkje trudde var så viktig å ta vare på då kunstgjødselet gjorde sitt inntog. No får fleire og fleire augo opp for kor viktig denne kunnskapen likevel var for både miljø, balanse, mangfald, tradisjon og dei immaterielle verdiane elles. Ver stolt av kunnskapen de har. Ta vare på beiterettane dykkar, bruk den og anvend kunnskapen overfor politikarar, byråkratar, folk flest og turistar, oppmoda professoren. Boka hans ”Europeiska kulturlandskap. Hur människan format Europas natur” er eit praktverk som stadfester sætrebrukets rolle og verdi. Årsmøtet blei avslutta med tur til ei tradisjonell skogssæter med osteproduksjon, og til Håkelsengs Fäbodar ved Bottniska viken nord for Gävle. Dette er ei av svært få fiskesætrar (!) som er att i Sverige. Der hadde notbruk og fehold gått hand i hand i generasjonar, og der har ivrige sætrebrukarar tilbakeført både bygningar og utmarksområde for allmenn bruk. Lokal sætrekost med steikt fisk, tyttebærsaft, heimebakt knekkebrød og tyttebærkake sette punktum for eit særers vellukka årsmøte.

Gard i Vestfold, seter i

Det var sommaren 2007 vi starta opp med setring på Finnvollen i Tuddal i Telemark. Setra ligg på solsida av Gaustatoppen i Vikdalen, og stulen hadde ikkje vore i drift sidan 1991.



Gjengroinga var i gang på stulsroe, og det måtte mykje vøling og stell til før vi kan kunne ta setra i bruk att. Vi starta ”på bar bakke, utan fjøsbygning, ein sølete opplevelse”. - Etterkvart fekk vi m.a. bygd nytt fjøs med foredlingsrom, installert eit 7,5 kw aggregat, vi bora etter vatn og fekk i stand pumpe og vasstank – slik at drift og foredling kunne forbedrast og godkjennast i 2008. – Det er Bent Nilsen som fortel dette. Saman med kona Grete driv han gard i Sande i Vestfold, langt oppe i skogen, 15 km frå Drammen, som han beskriv det.

Draum

Vi hadde drøymt om seter lenge, særleg Grete, og med Finnvollen vart det endeleg alvor. Der har vi leigeavtale på ti år – og både dyra og vi trivst der. Det er 14 mil frå garden, så det er ikkje tale om buføring til fots – det må dyretransport og hestehengarar til. I år flytta vi til seters 17. juni og kom heim att 11. September, litt tidlegare heimatt enn planlagt – men det var da vi fekk transport. Vi hadde sikta oss inn på Krossmess, 14.9., som frå gammalt av var den datoen da ein skulle flytte heim frå fjellet.

- Denne sommaren hadde vi med oss seks mjølkekyr, fem ungdyr, sju kalvar, to griser og tre hestar. Kyrne er STN og NRF, men det blir nok etterkvart berre Sidet Trønder og Nordlandsfe – dei passar best til seterdrifta og beita, fortel Bent.

Opa seter

Grete og Bent har opa seter kvar dag unna-teke måndag, frå kl. 11.00 - med både servering og salg av seterprodukt. I sommar har dei ønskt folk velkomne til å oppleve seterkulturen på Finnvollen, gjennom allsidig formidling, servering av kaffe, vafler og rømmegraut og salg av rømme, smør og knaost. Og produkta har gått unna, vi hadde fleire gonger for lite, fortel Bent. Vi har vorte veldig godt mottekne i Tuddal, både folk i



Grete og Bent Nilsen, allsidige bønder og kulturformidlarar, har i løpet av kort tid fått liv i setra Finnvollen att.

bygda og hyttefolk finn vegen til Finnvollen. Dei har også hatt spesielle arrangement på stulen, teke i mot grupper frå barnehagar og eldresenter, også langvegs frå – og delteke på m.a. Bygdedagen i Tuddal og Dyrsku'n. - Kyrne kalvar om våren, ja to kalva faktisk tett etter buføring, så dermed er det mykje mjølk å foredle om sommaren. Foredlinga skjer med enkelt utstyr, og Bent understrekar haldninga dei har med å gjera ting enkelt og billeg, og tilpasse produkta etter dette.

Det er fort gjort å investere for mykje, men sjølvsagt må ein tenkje praktisk og lette arbeidet. Bent fortel at dei kanskje kjem til å endre litt på opplegget på setra til neste år, mellom anna med fleire innslag av husflid og handverk. Ser for meg å ha slike aktivitetar laurdagane, seier Bent.

Produkt prega av godt fjellbeite

Kyrne beiter fritt i fjellet i 900 meters høgde og kjem punktleg att til mjølking om kvelden. Første året vart det mange og lange turar for å hente dei, men no går alt greitt, fortel Bent. Beita er svært gode, så det blir tjukk, aromatisk rømme og skikkeleg gult smør. Knaosten er ein mager, gjæra surmjølksost, modna og tilsett karve. Gerd og Bent skildrar knaosten som beslekta med pultosten, men kokt opp med nysilt mjølk til ein glatt og smørbar konsistens.

Knaosten gjev såleis avsetnad for skummamjølka, men mysa går til grisefor. Vi får spørsmål om vi ikkje kokar prim, men det har vi valt å halde oss unna – og ikkje er vel

sur myse veileigna, og dessutan er det veldig energi- og arbeidskrevjande, seier Bent, som understrekar at livet på stulen handlar om å få timane til å strekkje til. Og etter at kyrne har vorte så greie til å kome heime til kvelds har det ikkje vorte mange fjellturar! Det er eit sakk, oppi alt positive arbeidet på stulen.

Heime på garden er i desse dagar eit gamalt grisehus i ferd med å bli ombygd til ysteri. Grete og Bent har tenkt på fleire produkt, men i første omgang blir det nok dei same mjølkeprodukta som på stulen. Så får vi sjå etter kvart, det er så mykje spennande å halde på med, seier Bent, som sist vi snakka med han tok telefonen medan han var på elgjakt.

Kunnskapsformidling

Garden i Sande har om lag 50 da innmark og med leigd jord haustar dei kring 80 da. Mjølkeproduksjonen er basert på ”foredlingskvote”, som Bent kallar det. Dei har ikkje kvote for leveranse til meieri. - Det er heimegarden til Bent der han voks opp med tradisjonell gardsdrift, inkludert hestedrift, ljaslått og foredling av mjølk. Både Bent og Grete er opptekne av å vidareføre bondekulturen i vid forstand. Difor ønskjer dei også å formidle kunnskap om opplevingane og produkta dei sel og serverer på stulen. Møtet med interesserte folk gir så utruleg mykje, seier Bent, som også er sterkt engasjert i kulturlandskapsarbeid, både gjennom ideelle organisasjonar og i oppdrag for både institusjonar og private. No har også

Telemark



All mjølka blir foredla – til salsprodukt og råvarer for servering.



etablert enkeltmannsforetak med eit breitt tilbud innan dette feltet. Bent har omfattande kompetanse på området, både teoretisk og praktisk, og har vore med på mange kulturlandskapsprosjekt, halde mange kurs og foredrag – m.a. har Naturvernforbundet

nytta han som instruktør i praktisk skjøtsel av slåtteng på Ryghsetra i Nedre Eiker i 13 år. For meir informasjon om både gardsdrift, seterdrift og kulturlandskap sjå gjerne innom: www.8potterromme.no og www.kulturlandskapspleie.no



Foto: Jostein Sande.

Sota-setra

Seterstemning og fjell-luft ga valsiger?

Vi skal ikkje påstå at seter-idyll og fjell-luft var det som ga valsiger for dei raudgrøne, men det var i allefall god stemning blant dei om lag 600 frammmøte på Sota-setra da den offisielle opninga av Breheimen nasjonalpark fann stad 14. august. Med statsministeren, finansminsisteren, samferdselministeren og miljøvernminsisteren tilstades var det litt av eit toppmøte på den tradisjonsrike setra – og eigentleg offisiell valkampopning for regjeringa. Politikk og fjell- og seterkultur i god blanding. Feiringa var sjølvsagt ispedd innslag som synleggjorde ordskiftet om kven som skal forvalte dei verna områda, men først og fremst var det ein manifestasjon av kva verdiar fjellområda representerer.

Festforestillinga omfatta sjølvsagt

også budeiene og seterkulturen, og skodespelaren Endre Skjåk som fjellmannen Svein Kvitingen batt det heile i hop med skjemt og ålvor, – Olav Aukrust sitt ruvande dikt om Sota og nydeleg musikk m.a. ved Ole Edvard Antonsen var høgdepunkt. Statsministeren understreka at det skal vera ein god dialog mellom vern og bruk, og miljøvernministeren baud på 7 millionar kroner, 4 til næringsutvikling i Breheimen og det øvrige til forvaltning og rettleiing. – Med Breheimen er nok eit område med aktiv seterdrift verna. Vona er at midlar og tiltak også kan sikre seterdrift og beitbruk i området i framtida, ein bruk som er avgjerande viktig for å ta vare på biologisk mangfald og kulturlandskap i området.

Å frede ei seter – Solbråsetra i Sør-Fron

Solbråsetra i Sør-Fron er en tradisjonsrik seter med lang historie. At gudbrandsdalsosten ble oppfunnet her i tillegg er en av grunnene til at regional forvaltning og Riksantikvaren har ønsket å frede setra. I disse dager sendes fredningsforslaget for Solbråsetra på offentlig høring.



Foto: Monica Anette Rusten.

Av Monica Rusten

Solbråsetra ligger på Valsetra i Sør-Fron kommune. Valsetra er en seterstul med 10 andre setrer og noen få hytter bygd på 1960- og 70-tallet. Setra ligger plassert oppe i lia mot Valsfjellet med Valsvatnet like ved. Dette er et gammelt kulturlandskap med kulturminner fra steinalder og frem til i dag.

Solbråsetra består av 7 hus som alle er bygd før 1902. Av matrikkelen fra 1668 vet vi at det var 7 bruk som hadde setre på Valen. Solbråsetra er nevnt som en av disse. Den aktive seterdrifta har holdt seg frem til vår tid. Etter krigen har bruken av setrene og beiteområdet avtatt. I dag er det likevel representert mange driftsformer på seterstølen, eksempelvis melkeproduksjon, sauehold, kveer brukt til slått og beite og utleievirksomhet.

Hvorfor frede Solbråsetra?

Setermiljø og -bygninger er en type kulturminner som står under press. Seterhusene er kulturhistoriske minnesmerker over arbeidsliv, levemåte og ressursutnyttelse. Videre har husene her arkitektoniske verdier og er en viktig del av landskapet. Det er få setrer som er fredet. Seterhus og seter-miljø er derfor i



Foto: Magnhild Apeland, Oppland Fylkeskommune.

fokus for nye fredningssaker, spesielt i Oppland som er et fylke med sterk seterkultur. Solbråsetra er representativ for setrene i Gudbrandsdalen med hensyn til byggeskikk, type bygninger og plassering av de ulike bygningene, men skiller seg ut ved eget hus for ysting. Formålet med fredningen er å bevare Solbråsetra med bygninger og seterkve som et kulturhistorisk viktig eksempel på seterbruk (næringshistorie) og som et kulturminne som dokumenterer kvinners liv og virke.

Setrene i Gudbrandsdalen

Solbråsetra er representativ for setrene i Gudbrandsdalen. Her har vi de vanligste bygningene på ei seter; sel, fjøs og låve. I Gudbrandsdalen er det vanlig med et tredelt sel – selet, selsgarden og ostebua. I rommet ”selet” foregikk ystinga og i ostebua ble produktene oppbevart. Gangen mellom selet og ostebua har betegnelsen selsgarden. Ostebua, som var uten vinduer, ble ofte lagt mot nord slik at det var et kjølig rom.

I tillegg kan det være egne eldhus eller kokehus, smådyrfjøs, skåle, stall og vinterstuggu. Man antar at de første setrene bare hadde et enkelt hus for opphold, og at det har kommet flere bygningstyper etter hvert som seterdriften utviklet seg. Stall for hestene, vinterstuggu og låve var for eksempel vanlig på setre med store setervoller der det ble samlet inn mye fôr som ble hentet på vinterføre.

I Gudbrandsdalen er de eldste seterbygningene lafta i rundtømmer og taktekkingen er som regel torv, men det har også vært brukt skifer der dette har vært tilgjengelig. På Gudshaug, ikke langt fra Solbråsetra, ligger et skiferbrudd. Rundt 1800 var det et samvirkeforetak mellom gårdene som

hadde setrer i området. Skifer ble tatt ut til setrene, og også til de tilhørende gårdene nede i bygda. At skifer har vært et lett tilgjengelig materiale og har vært mye brukt ser vi i byggetradisjonene. Ett eksempel har vi på Solbråsetra. Her var husene tekket med skifer. I tillegg er låvens sørvegg dekket med skifer, for å ta av for været, noe som var vanlig i området.

Kvinnehistorie

Det kan også knyttes viktig nasjonal kulturhistorie til setra. Det var her Anne Hov fant opp Gudbrandsdalsosten, som trolig ble ystet første gang i 1863. Foreldrene hennes tok over som gårdbrukere på Solbrå i 1851, og Anne begynte som budeie på setra allerede i 10-årsalderen. De andre setrene på Valen produserte geitost, men på Solbråsetra var det kyr og ikke geit. Anne fant da på å blande fløte i mysen for å få god ost. Slik så raudosten, som var en fet ost og ikke den vanlige magre, dagens lys.

Jordbruket i dalen led under vanskelige og pengeknappe tider i 1870-80-årene. Det nye osteslaget ble svært viktig for næringslivet i Gudbrandsdalen i 1880-årene. Melkeprodusentene fikk langt bedre betalt for melka ved å yste ost enn å kjerne smør.

Fra begynnelsen av 1900-tallet ble Gudbrandsdalsosten ystet på alle gårder og setrer i Gudbrandsdalen. Gudbrandsdalen var lenge alene om å fremstille dette produktet, og feitostystinga ble den økonomiske redningen for mange gårdbrukere, både for de som hadde mange og få kyr.

Anne Hov fikk kongens fortjenestemedalje i gull i 1933, med begrunnelse i hva produksjonen har hatt å si for næringslivet i Sør-Fron. I dag er osten et kjent matprodukt i både inn- og utland.



Einunndalen. Foto: Mari Søbstad Amundsen.

Sommeren 2009

– mellom neddemming og stølstur

Tidligere i år kom jeg med et ønske og en oppfordring til dere medlemmer om å bruke organisasjonen mer aktivt i saker som vanskeliggjør seterdrifta, men også i saker som gjør seterdrifta mer mangfoldig.

Av Mari Søbstad Amundsen

I denne artikkelen kan dere se noen eksempler på hva NSK har bidratt med denne sommeren, og har du lignende saker, så ikke nøl, men ta kontakt også skal vi prøve å hjelpe alle så godt vi kan. Desto flere reguleringsplaner vi får befat og stevner vi får deltatt på, jo sterkere blir vår posisjon, og dette er ikke bare viktig, men også et av våre overordnede mål.

Einunndalen

Sommerens første invitasjonen kom fra Naturvernforbundet i Hedmark og omhandlet planene om neddemming av Norges lengste seterdal, Einunndalen, i Folldal kommune. Vassdragstreffet i Einunndalen mot utbygging av Markbulia ble avholdt i 17-19 juli, og på naturvernforbundets hjemmeside kan man lese som følger: "Vassdragstreffet i Einunndalen mot utbygging av Markbulia ble avholdt i 17-19 juli. Det ble vellykket, vi hadde mange gode innlegg og til tider ganske frisk debatt. Hyggelig var det at økofilosofen Sigmund Kvaløy Setereng kom. Tiltross for lang tids sykeleie, var han særdeles kampklar og krass i saken. Det kom vel 50 stykker til treffet, det kunne gjerne vært flere denne fine dagen. Skuespilleren Anders Baasmo Christiansen hadde noen fine opplesninger underveis. Arne Garborg



Dag to hadde vi med oss en biolog fra NINA som kunne fortelle mye om vegetasjonen i området langs vassdraget.

sine beskrivelser av vene Einunndalen ble opplest og gjorde inntrykk på publikum. Folldal spelemannslag spilte også på setra." Også jeg ble spurt om å holde appell, og som min første appell- og møtet med folket-erfaring (vanskelig setning), ble helga i Einunndalen en flott opplevelse! Ikke minst ble det knyttet flere kontakter med Naturvernforbundet, en kontakt jeg tror både Norsk Seterkultur (NSK) og Naturvernforbundet kan dra nytt av. I framlegget la jeg vekt på setra og særlig seterbebyggelsen som kulturhistoriske minnesmerker, i tillegg til en annen liknende vassdragssak: For nærmere 40 år siden skulle Grøvudalen i Sunndal kommune, der hvor jeg i dag er med på å drive seter, demmes ned, men mye motstand og sterk kamp, mye som den man kunne se i Einunndalen tidligere i sommer, gjorde at

man fikk satt en stopper for neddemningsplanene. I dag er nettopp Grøvudalen landskapsvernområde, og det er skummelt å se hvordan en slik anerkjennelse av verdi kan snu fra den ene til den andre polen, men ikke minst viser det hvor viktig det er at vi som seterdrivere klarer å fortelle hva slags skatt vi forvalter.

Stølsturen i Sykkylven

Noen uker etter vernetreff i Einunndalen var det klart for en ny invitasjon og en ny erfaring. Seterstreif i Sykkylven, med Velle samdriftslag som arrangør, er en 4 år gammel tradisjon som samler både lokale og regionale til en innholdsrik dag på samdriftsetra Auresetra. Stølsturen har vært populær med over 1000 framfotter i løpet av én dag, og så var også situasjonen for i år. På setra får bygdefolk og tilreisende oppleve levende dyr, setermiljøet, melking, ridning, kunstutstilling i sel, dans og lek. Aure samdriftslag ønsker som en del av stølsturen å klare og fornye seg, og jeg som leder må virkelig skryte av hva de har fått til: Det var som stolt leder av Norsk Seterkultur jeg kunne holde et innlegg om setra som kulturminne og samlingssted.

I forbindelse med kulturminneåret var det nettopp kulturminner som var et særlig tema, både for meg og for presten senere på dagen, og i en sånn situasjon var det vel intet som var mer riktig enn å sitere nettopp Stortingsmelding 16 (2004-2005) "Å leve med kulturminner":

Kulturminner har egenverdi og er viktige ressurser. Kulturminner inngår som en del av samfunnets kollektive hukommelse og kan bidra til kunnskap, fortellinger og opplevelser som kan ha betydning for grupper og det enkelte menneskets tilhørighet, selvforståelse, selvutvikling og trivsel.

Framhold side 8



Foto: Mari Søbstad Amundsen.

Og for videre å sitere min egen appell – ”Sitatet er hentet fra kulturminnemeldingen ”å leve med kulturminner”, og som representant for NSK er det med glede og takknemlighet at jeg står her i dag sammen med dere. Sammen skal vi på denne dag leve med kulturminner! Det i seg selv er ikke unikt, men dagens kulturminne, setra, begynner å blikke mer mot unikt og til tider sjeldent i dagens norske kulturminnelandskap.”

Møte med Sykkylven kommune

Odd Velle, ett av medlemmene i samdriftlaget, hadde på mandagen etter fått arrangert et møte med kommunen. Teknisk etat, representanter fra miljø- og landbruksavdelingen, i tillegg til meg og Velle, utgjorde et møte på 8 representanter. Og det som skulle bli et times langt møte var plutselig blitt godt over halvannen. Jeg åpnet møtet med et kort innlegg om Norsk seterkultur, som organisasjon og begrep, setras verdier og seterdrift i nåtid og framtid. Etterpå var det klart for flere diskusjoner omkring seterdrift og seterbygging innad i kommunen. Jeg kan utvilsomt si at både jeg og Odd Velle var godt fornøyd etterpå, og hvis det viser seg å virkelig være fruktbart å ha møter med kommuner, er det på høy tid at vi har flere. Så da er det bare at du som leser griper sjansen – ønsker du at vi skal kontakte nettopp din kommune, så gi beskjed. Fortell om problemet, og kanskje er det noe vi kan gjøre.

Setrar under tinderad

På lørdagskvelden ble jeg tatt med rundt på rene setersightseeing - en rundtur som ga meg mulighet til å møte flere seterdrivere, og se både setre i drift og setre uten drift. Og det var under en av disse seterstoppeene jeg fikk følgende vanskelige spørsmål – hva

er viktigst for deg som leder i NSK? Der og da var det ikke så enkelt å skulle svare den ene tingen som er viktigst for meg, men etter møtet med kommunen gikk det opp for meg: Kunnskapsformidling. Kunnskapsformidling er utrolig viktig for at den enkelte, kommune og fylkeskommune som privatpersoner, skal forstå og ha en mulighet til å forstå hva de er innehavere av. Jeg vet ikke hvor mange ganger jeg har måttet fortelle seterdrivere at de skal være stolt over det de driver med. De skal være stolt over seg selv, over produktene sine og over tradisjonene de viderefører – materielt som kulturelt. For hvis ikke driverne selv er stolt over det de er innehavere av, hvordan skal da kommunene og fylkeskommunene kunne være det? Vi må alle være med og gi forvaltningen en mulighet til å speile en reell helhet i seter- Norge – en stolt helhet over

tradisjonsbærere, skjøttere av kulturlandskap og formidlere. Stikkordet, for ikke å si setningen, inneholder nok en gang ordtaket om at sammen er vi sterkere!

Åndalsetra i Gjemnes

Men denne helga i midten av august ble ikke bare tilbrakt i Sykkylven. Fredagen før hadde jeg vært på befaring av en reguleringsplan litt lenger nord, i Gjemnes kommune. Her ble dagen tilbrakt på Åndalsetra. Ei seter som per dags dato ikke er i aktivt bruk, men som ekteparet Eli og Per Sæther er svært interessert i å skulle bruke aktivt neste sommer. På bakgrunn av en ny og privat initiert reguleringsplan står setras omkringliggende landskap i fare for en kraftig hytteutbygging. Norsk Seterkultur har etter befaringen kommet med en høringsuttalelse til den aktuelle planen, og vi håper at vi kan



Frå Åndalsetra i Gjemnes. Foto: Mari Søbstad Amundsen.

Budeiekalenderen 2010

- et innblikk i årets setersesong i ord og bilder



Norsk seterkultur har fått fleire førespurnader om Budeiekalenderen – og kjekt er det å sjå at no kan vi følgje det komande året med ein ny Budeiekalender!

– Med Budeiekalenderen 2010 vidarefører fotograf og journalist Ingrid Eide arbeidet som starta i 2008, og den nye kalenderen gir eit innblikk i årets setersesong i ord og bilete - i Sør-Trøndelag, Hedmark, Oppland, Møre og Romsdal, Sogn og Fjordane, Hordaland og Telemark.

Ingrid Eide ønskjer å dokumentere ein del av den tradisjonsrike seterkulturen vår i ord og bilete, og slik var grunngevinga hennar for dette i Budeiekalenderen 2008: ”Budeia er den viktigste tradisjonsbærer for norsk seterkultur, og setra er i mange sammenhenger utstillingsvinduet for norsk natur, kultur og matproduksjon.

Men hvem er den norske budeia i dag? Som følge av nedlegginginger av gårdsbruk og etablering av samdrifter har seterkulturen endret seg og budeias rolle med den ...! Ingrid har oppsøkt mange budeier – og funne ut at budeia av i dag ikkje er noka einsarta gruppe. Og dette speglar Budeiekalenderen 2010.

That's the smallest dairy we have ever seen!

– "Det er det minste ysteriet vi nokon gong har sett" – utbraut karane i filmteamet frå Australia da dei kom bort til ostehuset på gamle Daleselet i Herdalen



Lite ostehus, låg dør og surt ver, utfordring for både budeia og fotografen. Alle foto: Michael Robinson.

Med Will Studd, "mister cheese" i Australia i spissen har dei fire filmfolka frå Australia, forsterka med Ruth Flore frå New York, reist rundt i landet og filma osteproduksjon i nær sagt alle format. Ruth Flore arbeider i Norseland, Tine sitt dotterselskap i USA, og besøket på Herdalssetra var nok eit ledd i marknedsføringa av norsk ost "over there" gjennom også å vise det genuine opphavet til dei produkta industrien i dag produserer. På rundturen var dei innoom lokal produksjon av pultost på Hedmarken, gammalost i Nord-Østerdalen, Tine sin produksjon av

Jarlsbergost i Elnesvågen og moderne småskala osteproduksjon i Undredal i Sogn og på Jæren. Vertskap for filmteamet på Herdalssetra var Åshild Dale og Jostein Sande.

Ostehuset som framleis er i bruk på Herdalssetra er lite, og i følgje historikaren Jostein, tilpassa dei "normene" ein av og til kan sjå formulert i gamle dokument om seterrettar: "stort nok til ei oste panne og ei budeie"! Om huset er lite, så er nok den malmgryta som blir bruka i dag noko større enn det som har vore vanleg på mange setrar på Sunnmøre. Den 200 år gamle gryta rømer

vel 100 liter, men så stor porsjon kunne ein ikkje gå laus på denne dagen, det ville ta altfor lang tid for travle filmfolk!

Filmteamet hadde svært stramt program, så ystinga var førebudd litt etter "Espelidmetoden", det vil seie ein "juksa litt". Kvitosten vart sjølvstekt teken ut på vanleg måte, Will Studd assisterte Åshild og intervjuar ho samstundes om prosessen. Det går berre knappe halvtimen frå det vert fyra opp under gryta, løype hatt i – ostemasse og myse skil seg og ostemassen vert teken opp i ei "tege" - form fletta av bjørkarøter, til ein kan smake på "kjuka". Men koking av mystost tek lang tid, mykje vatn må fordampe, så det trengst eigentleg full dag for å gjere 40 liter myse inkludert 8-10 liter heilmjølke om til ein firekilos brunost. Så da mysa var skikkeleg på kok vart ho bytta ut med ostemasse som var i ferd med å bli godt brun, og snart klar for å verte teken opp, banka og rørt kald og slegen i kiste – det vil seie hatt over i den firekilos treforma. Former med ost som var koka dagen før sto også klare i selet, slik at Will Studd kunne opne dei, vere med å pusse osten og smake på den.

Kvelden i førevegen var filmfolket sjølvstekt med på mjølkinga i fjøsen nede i bygda, for geitene hadde gått vegen nedatt i bygda nokre dagar tidlegare. – Både Åshild og Jostein har ysta i mange år og sett seg godt inn i ulike teknikkar, dei ymse variantane av brunost, kva prosessar mjølka går gjennom



Frå filmopptaka i Undredal. Will Studd intervjuar Pascale Baudonnel medan dei kryssar fjorden.

Framhald side 10

Sætresatsing i Sykkylven



Frå Stølsturen 2009. Foto: Odd Drabløs.

I Sykkylven på Sunnmøre fins fleire aktive sætrar, og fire av desse samarbeider om vidareutvikling av sæterbruket.

Av Odd Drabløs

Sæterbruket har vore ein særskild viktig del av jordbruket også i bygdene mellom fjell og fjord, og enno fins aktive sætrar som har drive i mest ubrotten tradisjon frå eldre tider. Det nasjonale prosjektet for utvikling av sætrar ga inspirasjon og høve til vidareutvikling av sæterbruket også i Sykkylven.

I 2007 blei difor samanslutninga Sætrar i Sykkylven BA etablert ved hjelp av midlar nettopp frå det nasjonale prosjektet. Samanslutninga er i haust i ferd med å avslutte det andre prosjektåret med stor entusiasme. Samarbeid, inspirasjon og kunnskapsheving er viktige stikkord for oss. Gjennom desse to åra har vi hatt felles arbeidsmøte ein gong

i månaden. I tillegg har kvart bruk jobba med eiga sæter for å stake ut kva tilbod ein skal satse på. Hovudmålet for prosjektet har vore å utvikle idear for å kunne hauste meir inntekt frå sætrane. Vi starta med idémelding og mange gode forslag kom på bordet. Det gjeld mellom anna satsing og vidareutvikling av turisme, overnatting, guiding, lokal sæterkost og tradisjonar. Etterkvart har utfordringa vore å redusere idémengda til å gjelde det som høver for kvar enkelt sæter, og for kvar enkelt sæterbrukar.

I denne prosessen har også eit eksternt firma utført ei marknadsundersøking. Denne undersøkinga ga mange interessante og verdifulle innspel i det vidare arbeidet. Det var med og kartla kva ønskjer og behov

målgruppa, det vil seie fastbuande og turistar, har når det gjeld å nytt sætrane våre som fritidstilbod og anna. Sæterbruket på Sunnmøre skil seg ein del frå det austnorske ved at sætrane for ein stor del ligg nærmare hovudbruket. Mellom anna måtte budeiene ofte gå heim eller vere med i utmarka etter morgonstellet for å hjelpe til med slått. Medlemmane i sætrar i Sykkylven har gjennom desse to åra reist og opplevd mange andre sætrar, og kva dei har å tilby. Dette har vore svært viktig og lærerikt.

Stølsturen

Ved å delta på arrangementet i regi av Norsk Seterkultur har vi fått eit nettverk av personar med erfaring og kunnskap frå sæterbruket. Vi inviterte leiaren i Norsk Seterkultur, Mari Søbstad Amundsen, til å besøke Sykkylven. Under besøket heldt ho appell på arrangementet "Stølsturen 2009". "Stølsturen" er eit årleg arrangement der sæterbrukarar, lokale matprodusentar, kunstnarar, handverkarar og andre set kvarandre stemme, og inviterer bygdefolket til søndag på stølen. Kvart år brukar mellom 1200 og 1500 menneske besøke årets sæter! Søbstad Amundsen møtte også representantar frå kommunen der temaet var korleis ein skal ta vare på sætrane. Ho rakk også å besøke alle sætrane som er med i prosjektet. Dette besøket var til stor inspirasjon for oss.

Det komande arbeidsåret vil stake ut og avklare kva kvar enkelt sæter skal satse på, og vi vil også utvikle ei felles informasjons- og samarbeidsplattform for dei fire sætrane. Utvikling av unike tilbod på kvar sæter og metodar for felles marknadsføring vil vere viktige mål.

Framhald frå side 9



og historia til denne nesten særnorske osten. Rett nok kjent i andre land, som Sverige, Finland, Russland og i enkelte område i Alpane, men berre Noreg har i dag både stor industriell produksjon av brunost og framleis omfattande lokal produksjon på gardar og setrar. Ingen tvil om at Will Studd og teamet vart fasinert både av ystinga, seterhusa og miljøet på setra, sjølv om veret – regn og snø langt ned i liene – gjorde alt for å skjule både sola og fjella. Alle dei ostevariantane vertskapet baud på, både eigenproduserte og Tine sine fall i smak, og vertskapet slo sjølv-

sagt eit slag for alle variantane av Snøfrisk, som meieriet i Ørsta produserer av mjølk m.a. frå geitebøndene i Norddal kommune.

Will Studd sin serie "Cheese Slices" er prisbelønna og har vorte svært godt motteken i mange land, og rundturen her i landet er del av produksjonen av eit femte program i serien. Will er svært oppteken av produksjonsmåtar, reiskap og teknikkar – i tillegg til at han er lidenskapeleg forkjempar for ost produsert av upasteurisert mjølk. Brunosten er grei i så måte, gjennom koking i mange timar vert den "ultrapasteurisert". Kvitost ysta på gamlemåten – slik som på Herdalssetra – er nok ei større utfordring, og det var nok tendensar til litt diskusjon om temaet medan filminga pågjekk. Vi registrerte at Will Studd konkluderte med at smaken var god både på kremostane og den

faste varianten av Snøfrisk, trass i pasteurisering og industriell produksjon – godt å høyre både for geitebøndene og Ruth Flore som marknadsfører m.a. Snøfrisk i USA. Overraska var Studd over at den vidgjetne Jarlsberg-osten blir produsert på eit så lite meieri som anlegget i Elnesvågen. "Småskala", samanlikna med konkurrentane i andre land, slo han fast – både gardsbruka som leverer mjølka og ysteriet. – Timane på Herdalssetra vart i allefall ei intens økt med samtalar om ysteprossarar og ysteteknikkar, tradisjonar og historie, landbruksstruktur og landbrukspolitikk. Og ikkje nok med det, Will Studd oppdaga trekkspillet i selet, og Jostein måtte til pers – så sjansen er stor for at m.a. "Blåmann, Blåmann" ...vert gjennomgangsmelodi i det nye programmet i serien Cheese Slices.

Beitebruk i fjellet - gir det mat med merverdi?



Kyrne beiter på seterkveene på Sotasetra. Foto: Jostein Sande

*Av Bolette Bele, Liv S. Nilsen,
Ann Norderhaug,
Bioforsk Midt-Norge, Kvithamar
og Marianne Østerlie,
HIST, Matteknologisk Utdanning*

Vi ser i dag en stadig økende interesse for tradisjonsrik og lokal mat både hos produsenter og forbrukere. Matproduksjonen i fjellet er basert på det lokale beitegrunnlaget og lokale tradisjoner. Denne formen for beitebruk kan bidra til produksjon av mat med merverdi i form av et åpent seterlandskap og et rikt plantemangfold, samt bygninger og ferdselsårer som holdes i stand.

Hvordan opplever vi fjellet?

Det norske fjell-landskapet benevnes ofte som "villmark" i turistsammenheng, men fjellets mange ressurser har tradisjonelt sett blitt utnyttet på en svært allsidig måte. Ved å sette fokus på den sentrale rollen fjellet og fjellbeitene har hatt i norsk matproduksjon vil vi kunne gi turistene interessant kunnskap om landskapet de ferdes i og hvordan dette endrer seg i takt med bruksendringene.

De aller fleste fjellområdene våre har gjennom lang tid blitt utnyttet til seterdrift og utmarksbruk. Den omfattende beitingen, slåtten og vedhogsten som foregikk i fjellet til etter andre verdenskrig preger fortsatt fjell-landskapet mange steder. Her finner vi fortsatt lysåpen skog, artsrik engvegetasjon og en rekke kulturminner som forteller om tidligere drift. Disse utmarksområdene ut-

Budeiekalenderen 2010

Kalenderen bestilles på budeias eget nettsted www.budeia.no. Ved å oppgi verdikoden nedenfor (eget felt i bestillingsskjemaet), gir vi kr 30,- i rabatt - og vi sender portofritt ved bestilling FØR offisiell utgivelsesdato 15. oktober 2009. Ta kontakt på kontakt@budeia.no ved eventuell bestilling av større antall enn 10 stk. **VERDIKODE: NSK1709**

gjør også i dag verdifulle beiteressurser og representerer et potensial for lokal matproduksjon som hittil er lite utnyttet.

Kan beiteplantene spores i maten?

I et pilotprosjekt (Vi spiser det vi ser og ser det vi spiser) gjennomført i Trøndelag i 2007-2008 ble rømme og beiteplanter hos en seterbruker analysert. Resultatene viste at produksjon basert på fjellbeiter kan gi rømme med spesielle kvaliteter til sammenligning med "vanlig" rømme som er basert på andre typer fôr (Bele et al. 2008, Østerlie 2007). Den lokalproduserte seterrømmen viste seg å inneholde flere pigmenter og var derfor gulere i fargen enn TINE's seterrømme som ble brukt som referanse. Disse pigmentene vil trolig virke som antioksidanter ved lagring.

Seterrømmen viste seg også å ha et høyere innhold av omega-3 fettsyren linolensyre, samt et høyere innhold av plantepolyfenoler, som trolig også virker som gode antioksidanter. Når det gjaldt preferanse hos et smakspanel som vurderte de lokalproduserte rømmetyperne og TINE rømme var det ingen forskjeller.

Kompliserte sammenhenger

Sammenhengene mellom kvalitetene til produksjonssted og matkvaliteten er svært kompliserte. Noen av de forholdene som har innvirkning er årstidsvariasjoner i temperatur og nedbør (som påvirker beitegrunnlaget), kraftfôrbruk, ulike husdyraseres beitemønster og utnyttelse av beitevegetasjonen, kalvingstidspunkt og genetik hos de ulike rasene. For å få en bedre dokumentasjon på om slike sammenhenger kan påvises, videreføres derfor pilotprosjektet i ett nytt 3-årig prosjekt "Kortreist mat og smak med lokal identitet". Prosjektet gjennomføres i et samarbeid mellom HiST, Matteknologisk Utdanning og Bioforsk Midt-Norge. Brukere fra Nord-Trøndelag, Sør-Trøndelag og Hedmark deltar i prosjektet.



Foto: Åshild Dale.

Foreløpige konklusjoner

Resultatene fra pilotprosjektet viser altså at mat produsert på fjellbeiter kan inneha spesielle kvaliteter i form av pigmenter, antioksidanter og fettsyrer. Samtidig bidrar beitebruken til å opprettholde et åpent landskap med spesielle vegetasjonstyper og stort plantemangfold som gir gode beiteforhold i fjellet. Ved å sette fokus på beiteplantene (det vil si første leddet i verdikjeden mot et ferdig matprodukt) håper vi å bidra til å synliggjøre koblingen mellom matproduksjonen og kulturlandskapet.

Litteratur

Bele, B., Nilsen, S. & Norderhaug, A. 2008. Vi spiser det vi ser og ser det vi spiser – sammenhenger mellom mat og kulturlandskap. Bioforsk rapport 3(22), 32s. Østerlie, M. 2007. Kvalitet i seterrømme. Sammenligning av rømme fra Budal og TINE-rømme. HIST, Matteknologisk utdanning. Rapport 10/2007.

Returadresse:
Norsk seterkultur
6214 Norddal



Aktionsnummer: Foto: © Vera Gjerasmo

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.



Felleskjøpet

Bli med i



Medlemskontingent 2009

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