

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur – Nr. 4 desember 2009 – 12. årgang



Setersmak i Budal	Side 3
Gubhage seter i Finndalen	Side 4 og 5
Setra viktig del av kulturarven!	Side 7
Spennende ysteressultat	Side 9
Praktbok om dyr, folk, gard og seter	Side 11



Norsk
Seterkultur

Neste blad

kjem ut i mars 2010. Som vanleg minner vi om at spaltene i Seterbrukaren er opne for stoff – tekst og foto blir motteke med stor takk. Vi har ikkje ressursar til å drive mykje oppsøkjande journalistikk, så oppmodinga er: har du skrivi eller foto som fortener å formidlast gjennom Seterbrukaren, så kom med det! Tips om stoff, seterreportasjar, arrangement, prosjekt o.a. er også av interesse.

Stølskonferansen 2010

er under planlegging. Framleis er ikkje tid, stad og program spikra, men programmet vil bli presentert i Seterbrukaren i mars. Kom gjerne med innspill til programmet!

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

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

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Jostein Sande

Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS

Trykk: Birkeland trykkeri

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.

Framsidedfoto: Jostein Sande. Staurustøygardsetra på Vangen i Finndalen.

Mellom fortid og framtid – hvor står vi og hvor går vi?



I Norsk Seterkultur har høsten gått alt for fort, og styret har lidd under manglende muligheter til kontinuerlig møtevirksomhet. På nyåret både tror og håper vi at dette skal bedre seg. Vi har likevel kommet i gang med arbeidet fram mot neste års stølskonferanse; "Hus, dyr og landskap - hvordan forvalte fortidens verdier med framtidens utfordringer og muligheter?" er en konferanse som omhandler både forvaltning og et fokus på nåtidig og framtidig seterdrift. Hvordan er den norske seterstanden i dag, hva angår bygninger, kulturlandskap, produkter og motivasjon? Hva skjer med hyttepress på stølsområder og i beitemark, og hvordan kan man på en velfungerende måte "regulere" hyttebygging og nybygging i seterområder?

Dette var noen av våre tanker om stølskonferansen 2010, og da er spørsmålet – hva ønsker dere? Kanskje vet du om en aktuell foredragsholder eller et kulturelt innslag som kan gjøre det til en breiere og mer innholdsrik konferanse. Kom med innspill, og vær med på å gjøre konferansen til en ressurs for seterdrivere i hele Norge.

I forbindelse med regjeringens satsning, *Kulturminneåret 2009 – dagliglivets kulturminner* har vi i denne utgaven et utvalg bilder med tekst fra *Norsk institutt for skog og landskap* sin serie om jordbrukets kulturminner.

Alle ønskes en fredelig julehøytidelighet og et godt nytt år!

Mari Søbstad Amundsen

Ystekurs i dei franske alpane

13.-19. mars 2010 arrangerer Norsk Gardsost, Ressurssenteret SJH og Kompetansenavet Vest studietur og ystekurs i dei franske alpane. Ragnhild Nordbø, som er turleiar saman med Pascale Baudonnel, fortel at det blir ein ny vri på årets studietur, der ein bur på ein plass og ysta rein ny ost kvar dag på eit lokalt gardsysteri i landsbyen Motbardon. Det er sjølvsagt eit variert og tett fagleg opplegg, men det er og sett av tid til utflukter om ettermiddagane – gjerne fjelltur på trugar, langrennski, alpin eller telemark... Eit fjellskar like ved Montbardon heiter le Col de Fromage, "Osteskar", så me kjem bokstaveleg talt midt i smørauget!, heiter det i programmet for turen. Ragnhild Nordbø meiner opplegget absolutt har relevans for seterbrukarar. – Ragnhild, som har flytta heimatt til Rennebu i Sør-Trøndelag, har sidan ho vart ferdig med utdanninga på Ås arbeidd med prosjekt knytta til gardsost. No er ho sjølvstendig ystekonsulent med oppdrag for Norsk Gardsost, fleire kompetansenav og enkeltprodusentar. Heime i Rennebu er ho også involvert i garden som ho etterkvart skal ta over – og sjølvsagt setra i Trollheimen. Ragnhild er svært oppteka av seterdrifta og kva som kan takast vare på og

utviklast av foredling der, og ho sitt inne med erfaringar og kompetanse som mange seterbrukarar vil ha nytte av. – For fullstendig program for ystekurset i Frankrike sjå: www.sjh.vgs.no



Ragnhild Nordbø. Foto: Rasmus Lang-Ree, Buskap.

Festivalen Setersmak i Budal

Setersmak-festivalen i Budalen vart også i år stor suksess. 7. juli vart den arrangert for tredje gong, og kring 350 personar deltok på det fine familiearrangementet på museumssetra Storbekkoya. Arrangørar av festivalen er Budal bygdeutvikling, Budal museums-lag, fagлага i landbruket, setertausene og med støtte frå BliLyst. I følgje arrangørane ligg alt til rette for at det blir seterfestival også neste år.

Juvelen i seter-landet

Budalen er juvelen i norsk setermiljø, og det finnes ikkje maken. Det preget folk og dyr har sett på landskapet, har ført til at Budalen har vorte utplukka som eit særleg verdifullt seterlandskap. Og dette er ei skattekasse for oss i dag og i framtida, her kan folk søkje sine røter. – Det gjer turistnæringa ute i verda, og vi må sjå mulegheitene også her

i landet, sa assisterande landbruksdirektør i Sør-Trøndelag, Jan-Yngvar Kiel, da han opna familiedagen på Setersmak-festivalen. Seterlandskapet i Midtre Gauldal har 140 setre, og 100 blir framleis brukt! Dette er unikt, ingen plass i landet ligg setrer i bruk så tett som i Budalen, men det gjer seg ikkje sjøl.- Derfor har vi sagt klart frå om at vi skal bruke virkemidler i dei utvalde områda for å ta vare på det som er skapt gjennom generasjoner. Viktig er det at desse setermiljøa blir tilgjengeleg, sa Kiel i opningstalen. Og han streka vidare under at budalingane kan vera stolte av både gardane og setrene, dei forvaltar stor artsrikdom av planter og dyr, samarbeider godt og er forbilder i å utvikle tilleggsnæring med basis i seterdrifta. Festivalen tok til med fagdag og underhaldning laurdagen og søndag var det eit breitt tilbud av aktivitetar. I år var det særleg lagt



vekt på gammelt handverk – som jernvinne, lagning av skigard, såpekoking og koking av seterklubb. Vidare var det pilegrimsmarsj – og sjølsagt var det kyr, sauer, geit og kaninar på plass. Populært for ungane var det også å prøve fiskelykka i elva.

Gammelost frå Budalen ut i verda!



Wenche Wulff Rønning mener gammelosten fortjener all den oppmerksomheten den kan få.
Foto: Anette Vårvik, Trønderbladet.

Det var ikkje i Nord-Østerdalen Will Studd og resten av film-teamet bak serien ”Cheese Slices” fann gammelost å filme, slik vi skreiv i forrige utgåve av Seterbrukaren. Det var på andre sida av fjellet, i Budalen i Sør-Trøndelag, hjå Wenche og Hans Rønning som driv Forollhogna Fjellmeieri. Dei driv økologisk mjølk- og kjøtproduksjon basert på gamle norske kurasar – og tradisjonell seterdrift på Rønningsvollen i Synnerdalen. Gammelost - ysta etter lange tradisjonar – er spesialiteten, men blant produkta deira finn vi au pultost med og utan karve, ”fingøbb”

– ein lokal gommevariant og Synnerdalsrømme. Eit unikt botanisk mangfald set særpreg på produkta! På setra er det elles kalvar, griser, høner og hestar. – Og med presentasjonen i TV-serien ”Cheese Slices” når altså fjellmeieriet og gammelosten no ut til minst 17-18 land!

Leiarartikkel i Trønderbladet

”Det er ikke ofte gamalosten er tema for en lederartikkel i en norsk avis, men det var nettopp det som skjedde i Trønderbladet. Redaktør Krister Olsen stilte spørsmål om

hvorfor vi er så lite flinke til å ta vare på våre lokale mattradisjoner, og hvorfor det ofte må innflyttere til for at vi skal få øynene opp for våre spiselige kulturminner. En uke før hadde Will Studd og hans australske TV-team vært på besøk hos Wenche Wulff Rønning og Hans Rønning på Forollhogna Fjellmeieri i Budalen og gjort opptak av gamalostproduksjon til TV-serien Cheese Slices. Det førte til et tre-siders oppslag i Trønderbladet. Wenche forteller meg at besøket og artikkelen har gjort underverker for ostens og meieriets anseelse i hjembygda. Til og med ordføreren ringte for å gratulere...”, skriv Ove Fosså, leiar i Slow Foods komité for Smakens Ark i Norge



Storbekkoya Museumsseter

Budal museumsseter er ei åpen seter med servering av mat og kaffe i sommarhalvåret. Anlegget består av ein komplett setervoll og eit husmannsbruk. Det er også en kultursti med forskjellige attraksjoner som slåtdebuer, graver og fangstgroper m.m. Kvar sommar er det forskjellige aktivitetar som f.eks. jernutvinning, arbeid i smia og tjurrubrenning. Og alle er velkomne – anten dei er turistar i Forollhogna nasjonalpark, kjem som pilegrimar over Hogna eller kjørande etter vegen.

Gubhage seter i Finndalen

Vi hadde høyrte mykje fint om Finndalen, og endeleg skulle vi koma dit sommaren 2009. Her har Hans Gubhage dreve seter sidan han tok over garden Gubhage i Skjåk i 1986.

Setra er gamal, i allefall har ho røter så langt attende som til 1790. Hans fortel at det var opphald i seterdrifta der 20-30 år, men i 1970 bygde foreldra hans nye hus ovafor den gamle setra, og sidan har det vore drift der. Hans har satsa på gamle rasar – såleis er det telemarksfe, vestlandsk fjordfe, trønderfe og dølafe i buskapen. Gamal norsk spælsau høyrer au med, attåt geit, høner, gris, hest og kattar, og alle er med på setra – der det er eit yrande liv frå morgon til kveld.. Turen til seters går over fjellet frå Skjåk, oftast i Jonsok-leitet, og så er dei på setra til kring 20. september.



Heimtur frå setra. Utsyn oppover Skjåk-bygda. Foto: www.gubhage.no

Overnatte i enkle kår

Hans fortel at dei har kring 40 kyr, ein mjølk-kvote på 142 tonn og garden omfattar 210 dekar dyrka mark, pluss at dei leiger noko jord. På setra er det altså full drift frå juni til ut september, med mjølking, noko ysting og i tillegg turistverksemda. Sidan det ikkje er straum på setra vert mjølkeanlegget dreve av eit eige diesellaggregat. På setra har dei og ti overnatningsplassar i dei gamle, restaurerte seterhusa, for dei som ynskjer å overnatte i slike enkle kår som setra tilbyr.

Ypperleg for sykkelturar

Siste åra har dei og starta opp seterkafe, med utsal av vafler, kaffe, te og saft. Ved avtale kan au større grupper få servert middag. Hans fortel at dei har hatt grupper på 30- 40

personar, men plassen er avgrensa, så 10-15 er ideelt i slike høve. Sal av skinn høyrer au med, og elles blir det selt livdyr frå den relativt store buskapen. Hans er forresten nestleiar i landslaget for vestlandsk fjordfe. - Dei fleste som finn vegen til seterkafeen i Finndalen er frå næraste bygdene, elles er det ikkje så mange framande turistar i dalen. Men det kan endre seg: Finndalen har mange fine høve for turar, frå joggeturar og lette turar i skog og mark til lengre og hardare fjellturar. Vegen innover dalen er ypperleg for sykkelturar, og Hans Gubhage reklamerer gjerne for seterbesøk pr. sykkel. Det er au moglegheiter for reinsjakt, elg - og hjortejakt og rypejakt. Og i elva er det fin og raud fjellaure. Meir informasjon om jakt og fiske, samt søknad- og bestillingsskjema

for jakt- og fiskekort finn ein på INatur sine heimesider.

Finndalen

Finndalen er eit godt og vel 20 kilometer langt dalføre som strekkjer seg frå Skjåkfjell i vest til Vågå i aust, og dalen ligg innafor Lom kommune sine grenser. Det er ein u-dal, der elva Finna svingar seg ned gjennom heile dalen, i karakteristiske meandersvingar. Finna renn ut i Otta tett nedafor utløpet av Vågåvatnet. Setrene er nært knytt til elva, frå Vangen i vest via Sterringen, Breistulen og Odden til Klomsroi heilt i aust. Elva Finna er varig verna i Verneplan IV, og i 2006 vart dalføre og fjellområde innlemma anten i Reinheimen nasjonalpark eller verna som landskapsvernområde.



Foro: Jostein Sande.



Foto: Jostein Sande.

Segna fortel om eit stort vatn i Finndalen, eit uvanleg godt fiskevatn, men at det braut seg ut nokre år før Svartedauen. Sidan har elva grove seg ned i den gamle vassbotnen og går no i store slynger. Ein svensk forskar var i Finndalen i 1960-åra og studerte dette, og han fann ut at Finndalsvatnet braut seg ut for 600 år sidan – noko som altså samsvarar med segna.

Gravhaugar

Det er funne steinalderbuplassar fleire stader i Finndalen, og for dei som ferdast i desse fjellområda da var nok jakt- og fangst levevegen, særleg reinsjakt. Ei mengd enkeltvise fangstgraver og større fangstanlegg fortel om dette. Jord- og husdyrbrukande busetnad i tidlege tider er det au far etter. Jordbruksbygda i nedre del av dalføret vart etablert i jernalderen, men tre gravhaugar ved Odden syner at det har vore fast busetnad også i øvre del av dalføret i denne tidbolken. Gymmerstad, Selbu og Sterringen kan vera gamle gardsnamn, minne om fast busetnad som ein gong var.

Fangstfolk

Det er ikkje kjent fast busetnad innover dalen etter Svartedauen, og seinare har Finndalen først og fremst vore seterdal – for over 30 gardar i Skjåk, og i fremst i dalen har tre Vågå-gardar, Mo, Oppigard og Nigard Visdal setra. Klomsroi er opprinneleg ein Vågå-gard, men er seinare seld som seter åt ein gard i Skjåk og har sidan vorte delt i tre setre.



Foto: Frå www.gubhage.no

Ved Klomsroi er det 40-50 gamle tufter som ikkje er setertufter. Alderen på desse er uviss, men dei er iallefall frå før Svartedauen. Truleg er det fangstfolk som har halde til her. Langvarig og mangfaldig aktivitet har sett mange far etter seg, så Finndalen er uvanleg rik på kulturminne. Særleg er eit stort kunnskapspotensiale knytt til marginalbusetnaden i jernalderen/mellomalderen, bruken av fjellressursane i samband med dette og vekslinga mellom fast busetnad og seterdrift. – Det kom tidleg bilveg innover Finndalen, noko som gjorde det mogeleg å frakte mjølk frå dei mange setrene og før frå dei areala som etterkvart vart dyrka – i alt 3-400 dekar. Finndalen er ein god og attraktiv beitedal for både storfe og småfe. I dag er seterdrifta sterkt redusert, men med betre veg og nye bruer ligg det kanskje til rette for å ta opp att seterdrifta. Både velhaldne gamle seterhus og nybygg kan gje von om det!



Foto: Frå www.gubhage.no

Korleis finne fram til Finndalen: ta av riksveg 15 og køyr inn mot Vågåmo. Ved Vågå Hotel er det skilta mot Lesja og Finndalen. Følg denne vegen og hald til venstre når den deler seg der vegen går vidare over til Lesja. Følg vegen innover Skogbygda og Skårvangen så kjem du til Finndalen. Hugs pengar til bommen!

Mange besøkende på Marikroken seter

En ny sommer på setra er over for vertskapet Mona og Arne Lund i Engerdal. Seter-turisme med setermat begynner å bli mer innarbeidet, og sist sommer hadde setra 700 besøkende. Det er 84 prosent økning fra i fjor.

Årets setersesong er den fjerde i rekken der det er forsøkt med åpen seter og setermat fra grensetraktene på søndagene i juli. Men det kreves tålmodighet for å få dette innarbeidet. Hvert eneste år har besøkstallene steget, og sist sommer var det en riktig fin vekst.

- Vi hadde 700 besøkende i sommer, og det er vi veldig fornøyd med. Etter en forholdsvis laber start det første året, har vi hatt fin vekst både på de åpne dagene og på gruppebestillinger, sier budeia Mona Lund.

Tradisjonell setermat

Seterbrukaren hadde en reportasje om Marikroken seter i 2008, og opplegget som det kjøres på er det samme som den gang. Turister og besøkende får servert tradisjonell setermat med rømmesoll, skjørøst, hjemmelaget stomp, hjemmelaget rød og kvit geitost, blandingsost av geit- og kumjolk, samt gubbost. Kaffe og hjemmelagde kaker er også en selvfølge.

I tillegg kan gjestene treffe kalver, geiter, killinger og ender i dammen på setra.

- Mange av gjestene våre er fastboende i hjemkommunen og nabokommunen Trysil. Men etter hvert har også hyttefolket i de to kommunene utgjort en stadig større andel av besøkstallene, og spesielt er hyttemarkedet i



Fra buføringa i år.

Trysilfjellet i vekst også for oss, sier Lund.

Det lokale reiselivet og andre har spurt om det ikke er mulig å holde åpen seter hver dag hele sommeren, men det er ikke brukerne interessert i. For dem er det høytid å være på setra med kyr og geiter. Noe seterliv uten turister vil de også ha.

Seterfolket forteller at det har vært av helt avgjørende betydning for satsingen, at Fylkesmannen i Hedmark har støttet gruppa som står bak "Seteropplevelser Femund-Engerdal". Midlene er bevilget over jordbruksavtalen for fylkene Hedmark, Oppland, Møre og Romsdal.

Styrke setringen

Hovedmålet med tilskuddsmidlene er å fremme setring som kulturbærer, reiselivsprodukt og merkevare for å styrke næringsgrunnlag, sysselsetting og bomiljø i innlandsområder/indre fjorder.

Fylkesmannen i Hedmark skriver i sitt tilsagnsbrev for året som har gått, at det er lagt vekt på at midlene skal styrke den tradisjonelle setringen, og videre legge forholdene til rette for næringsutvikling i forbindelse med setring. Det er i denne sammenheng fokusert på reiselivsprodukter som setermat, kontakt med dyr, historie, kulturarv, bygninger, natur og landskap. Videreføring og produktutvikling basert på råvarer fra setra/gårdsbruk er også satsinger som er viktige i denne sammenheng.

Setersatsingen i Engerdal hadde for to år siden fem aktører med på opplegget, men sist sommer var det bare to som var med.

Historien om nye Kongshaugen seter

Sent høsten 1990 ble det sendt søknad til Skogn fjellstyre og Statens skoger om tilleggsgjord i Grønnings Statsallmenning for Alfheim gård (Levanger i Nord-Trøndelag). Nærmere bestemt Kongshaugen seter, som var uten hus og som ingen lenger brukte som seter.

Behovet for mer beite til våre husdyr var årsaken til søknaden. Hadde vi visst at det



skulle bli så mange skjær i sjøen var søknaden neppe blitt sendt. Med fjelloven bak oss trodde vi det var en enkel sak, men den

gang ei.

Men endelig, i 1992 sto setervollen til vår disposisjon med tillatelse til å bygge en

Norsk institutt for skog og landskap – Kulturminneåret 2009: Setra er en viktig del av den norske kulturarven!

Av Kari Stensgaard

Setra er en viktig del av den norske kulturarven, men seterlandskapet er et landskap i endring. I dag er rundt 1300 setre i drift med mjølkeproduksjon. Det er i snaueste laget til å beholde biologi og landskapspreg og til å videreføre tradisjoner og ferdigheter. Vi forbinder gjerne setra med fjellet, men setring har foregått overalt; i fjellet, i skogen og på øyer, og i alle landsdeler. Det finnes dermed et rikt mangfold av driftsmåter, byggeskikk og tradisjonsstoff som omhandler seterlivet. Det åpne beitelandskapet er resultat av hard utnyttelse av utmarka i tidligere tider. Stort uttak av fyringsved, beite og vinterfôr har skapt en kunstig lav tregrense, og nå som beitetrykket reduseres, brer skogen seg utover igjen. Valdres er av de områder hvor stølsdrifta har stått sterkest, og hvor aktiviteten fortsatt lever.

Strø, Vestre Slidre, Oppland. Foto Kari Stensgaard



Tallet på setre i drift har minket ujevnt, men trutt, siden 1850 da kanskje så mye som 90 000 setre var i bruk. En gård kunne ha både heimeseter og langseter, og kanskje en mellomstasjon i tillegg. I områder der slåttene var særlig viktig, som bl.a. i Setesdalen, kunne budeie, buskap og slåttefolk flytte mellom et titalls setre. I dag gjør mange nedlagte setre nytte som fritidsbruk, men enda flere står til forfall, har ramla ned eller er fjernet. I Osloomarka finnes det rester etter mange seteranlegg. Setrene her ligger stort sett enkeltvis, men på Øskjevallsetra på Krokskogen ligger det flere bruk samlet. Setra var i drift til utpå 1950-tallet. I dag er forfallet kommet langt.

Hole, Buskerud. Foto Kristin Bay



I Nord-Trøndelag ser vi eksempler på at virkemidler faktisk virker. Der har det skjedd en kraftig nyetablering av seterdrift. Dette er ikke minst en følge av de nye regionale miljøprogrammene som har økt satsingen på seterdrift. Noen av kravene i Nord-Trøndelag er at det skal være minimum to kyr eller ti geiter på setra, at aktiviteten foregår i minst fire uker og at setra er åpen for besøkende. Hovedformålet er ikke lenger produksjon, men bevaring av tradisjoner, kulturformidling og opplevelse. Hatlingsetra er satt opp på nytt på tuftene av den gamle setra.

Steinkjer, Nord-Trøndelag. Foto Kari Stensgaard



Langs kysten av Vestlandet og nordover drev man såkalt mjølkeseterbruk eller halvseterbruk. Budeiene bar mjølka til bygds hver dag og deltok i arbeidet på gården før de gikk opp igjen til kveldsmjølking og overnatting på stølen. I det som er kalt fullseterbruket bodde budeia fast på setra i sesongen, og mjølka ble foredlet på stedet. På Vestlandet finner vi ofte stølene samla i stølslag. Hjellesetra i Eid er av de største og best bevarte, og området har status som nasjonalt verdifullt kulturlandskap. Slåtten har vært viktig, og det som nå framstår som en felles setervoll, har tidligere vært inndelt i mange slåtteteiger.

Eid, Sogn og Fjordane. Foto Kari Stensgaard



Seterdrift kombinert med turisme er en gammel tradisjon her i landet. De første turistene oppdaget fjellet på 1800-tallet, og det var på setre og fjellgårder de fant losji. På Stavali på Hardangervidda er stølshusene restaurert og drifta tatt opp igjen etter nesten 40 års opphør. Ingen meieribil når inn hit, og all mjølka brukes på turisthytta rett ved siden av stølen. Seterreisa er lang og krevende langs bratter, fonner og fossefall, men den går samtidig for å være den vakreste inngangen til Hardangervidda. På bildet er ”budøren” på vei inn til separatoren med morgenmålet. Fotturistene kan glede seg til stedege rømmegrøt.

Ullensvang, Hordaland. Foto Kari Stensgaard



Flere steder i landet har det foregått setring også om vinteren. Bakgrunnen for skikken var ofte at seterreisa var lang og krevende. I disse områdene ble det samla inn store mengder gras og måså (reinlav) på sommeren, og det var mer hensiktsmessig å frakte buskapen til seters en ekstra gang vinterstid for å spise opp føret enn å frakte det i mange omganger ned til bygda. Vintersetrene i Sjodalen utmerker seg med mange og store hus, nærmest som gårdstun. De eldre fjøsene har et karakteristisk måsåtrev på midten, der laven lå til tining før den ble kasta ned til dyra i fjøset.

Stutgonglie, Vågå, Oppland. Foto Kari Stensgaard



Fellessetrene kom i bruk særlig fra 1970-tallet, men noen er atskillig eldre. Av de om lag 1300 setre som fikk produksjonstilskudd i 2008, var det 210 fellessetre. På fellessetrene har flere gårdsbruk gått sammen om et rasjonelt fjøs, innleide røktere og ofte fulldyrka og inngjerda beite. Også i enkelte gamle etablerte seterlegg er det satt opp fellesfjøs, som her på Herdalsetra i Norddal. (Tatt i bruk i 1960). De gamle enkeltfjøsene er ikke lenger i bruk, men i storfjøset mjølkes det geiter. Denne setra ligger innenfor Geiranger og Herdalen landskapsvernområde og er på Unescos verdensarvliste. Setra har besøk av flere tusen turister hver sommer.

Norddal, Møre og Romsdal. Foto Gunnar Engan.



Framhald frå side 6

gjeterbu på 24 kvadratmeter, og med mulighet for inngjerding av vollen. Vi hadde med andre ord litt av hvert å planlegge fremover. Hans Øyen ble kontaktet med hensyn til tømmerhytte. 20. oktober 1994 kom laftehytta til Alfheim. Fundament for hytta ble så ordnet i rekordfart før vinteren satte inn. Etterjulsvinteren 1995 var særdeles snørisk så det tok tid før laftetømmeret kom til fjells. Endelig den 22-23 april 2005 var tiden moden for å sette opp tømmerkassen. Med Anders Fossen som byggeleder og med god assistanse av alle på Alfheim med venner og bekjente. Den helga ble haugen med tømmer forvandlet til gjeterbu med tak. Vinteren måtte slippe taket før det videre arbeidet kunne fortsette. Sommeren samme år gikk derfor med til snekring og bæring av manglende materialer. Det er ca 3km og 150 høydemeter fra parkeringsplass til Kongshaugen. God innsats fra våre 4 barn og Erik Bentzen var unektelig til stor støtte

her. Bua sto ferdig høsten 2005. Aase og Asbjørn takker alle for hjelpa. Vinteren 1995-96 gikk med til finpussing. Det var dugnad hele denne vinteren og våren 2006 ble deler av vollen gjerdet inn. Vi fikk frie hender med hensyn til areal. Gjerdene ble satt opp med kombinert skigard og netting, og vatn ble ført frem fra Brustibekken. Så nå var vi på Alfheim ”i hundre”- det var tid for ”kvigslæpp”! Begivenheten sto juli samme år. ”det var en gang noen kviger som skulle til seters for å gjøre seg fete. ...”. Om de ble fete eller ei er vistnok ennå ikke bevist. Erlend fraktet alle kvigene med dyrehenger opp til enden av veien ved Skogn-Grønningen. Derfra ble de loset på gamle seterstier opp kleiva til godt sommerbeite på ”Haugen”. Vertinna Aase serverte rømmegrøt med spekemat, god gammeldags seterkost, til alle som var med på turen. Årene etter 1996 har vi på Alfheim hatt kviger på Kongshaugen, med godt resultat.

Kvigene har lagt på seg og blitt robuste av fjellbeitingen, og vi har hatt det trivelig som seterfolk. Til slutt i denne fortellingen håper vi, Aase og Asbjørn Lorås med familie, alle er enige om at ”nye Kongshaugen” er en berikelse for alle som er på besøk eller tur her. Alle er velkomne inn, kaffen er alltid varm når vi er der.

Nu har neste generasjon overtatt og utvidelse av sætra er på gang. Langfjøs er bestilt, og melkekyr med seterproduksjon er planlagt fra sommeren 2010. Forhåpentligvis kan vi komme tilbake med bilder og erfaringer fra første driftsår i en senere utgave av Seterbrukaren.

God jul og godt nytt år til alle lesere.

Aase og Asbjørn Lorås
Alfheim gård Levanger

Spennende ysteresultat

Jeg kan ikke huske å ha vært borti noe likende, sier Iver Jøndal, meieriingeniør bosatt på Ørlandet. STN-melka koagulerte utrolig fort og var svært behagelig å arbeide med.

At noen har prøvd å sammenlikne ystekvaliteten i melk fra STN- og NRF-kyr gjennom eksperimenter kan jeg ikke huske å ha hørt om før. Det er utrolig spennende å få være med på slike eksperimenter.

Iver Jøndal har lang erfaring som meieriingeniør og har blant annet vært meieribestyrer i Tine og rektor ved Ørland Meieriskole. Jøndal er nå pensjonist, og kunne ikke si nei til å være med på disse eksperimentene. Ved tre ulike anledninger har en ystet ost med melk både fra STN-kyr og NRF-kyr. Og ved alle tre ystingene var det en tendens at tiden fra osteløyen ble tilsatt melka til melka koagulerte var kortest for melka fra STN-kyr. I tillegg var koaguleringa kraftigere for STN-melka. Det ble lagd oster av norvegiatypen uten krydder eller annen smakstilsetning. For å få så gunstige forhold som mulig, ble to av eksperimentene gjennomført ved prøve-

meieriet ved Ladejarlen videregående skole i Trondheim. I eksperimentene har en brukt melk fra både økologiske og konvensjonelle melkebesetninger. Det siste eksperimentet ble gjennomført i oktober i år. For å få fram den gode smaken bør osten lagres i minst 3 måneder. En har imidlertid prøvesmakt på et par oster som var lagret bare litt over en måned. En kunne da merke at STN-osten hadde en litt gulere farge enn NRF-osten, samt at STN-osten var rundere i smaken. Osten var også mer elastisk i konsistensen og minnet om gråddost. Det ble laget såpass mange oster at en større smakstest kan gjennomføres seinere. Det vil bli gjennomført

smaksprøver ved både Ladejarlen videregående skole (tidligere kokk- og stuertskole) og Høgskolen i Sør-Trøndelag (HiST), avdeling for teknologi (tidligere næringsmiddelteknisk høgskole). - Det har ved et par anledninger også vært foretatt testing av yoghurt og tjukkemelk fra STN og NRF. Her var ikke forskjellene så store.

Samarbeidsprosjekt

Eksperimentene har blitt gjennomført som en del av et informasjons- og næringsutviklingsprosjekt i regi av Avslaget for Sidet trønderfe og nordlandsfe og Fylkemannens landbruksavdelinger i Hedmark, Oppland, Møre og Romsdal og begge Trøndelagsfylkene. I forbindelse med ysteeksperimentene har en hatt god hjelp av Ladejarlen videregående skole og HiST, avdeling for teknologi. Rørosmeieriet har også bidratt og stått for mesteparten av melkeleveransene.

Bør gå videre med nye forsøk

På slutten av 1990-tallet ble det gjennomført undersøkelser av proteininnholdet i melk fra alle de norske storferasene. Det viste seg at innholdet i melka varierte en del i fra rase til rase. En kunne blant annet registrere at en spesiell proteinvariant – kappakaseinat – var høyere for STN enn i melka fra NRF-kyr. De andre gamle norske storferasene hadde også høyere innhold av kappakaseinat. Forskjellen i forhold til NRF varierte. Kappakaseinat kalles også ysteproteinet. Det er blant annet på bakgrunn av dette at en nå har valgt å gjennomføre disse praktiske eksperimentene med STN-melk.

Jøndal mener at en bør gå videre med å undersøke melkekvaliteten for STN og for de andre gamle husdyrrasene her i landet. - I Frankrike har en lang tradisjon innenfor produksjon av ost med melk fra ulike storferaser. Det hadde vært artig om en hadde gjort grundige undersøkelser av melkekvaliteten fra STN og de andre gamle norske storferasene for å se om det er grunnlag for noe tilsvarende i Norge som i Frankrike, avslutter Iver Jøndal.

Tekst og foto www.stn-avl.no



Iver Jøndal i ferd med å tømme ostemasse over i ysteformene



Seterdrift 1160 m.o.h. Noen høyere?

Noen høyere? - er spørsmålet som blir stilt i siste utgåve av tidsskriftet Norsk Landbruk. I ein interessant artikkel om gards- og stølndrifta til Mai Britt og John Nordtorp i Øystre Slidre går det fram at stølen deira ligg på 1160 meter over havet. Stølen, der familien har dreve i 150 år, ligg så langt inne en kan komme dersom en tar Vinstervegen, som tar av fra riksveg 51 i Skammestein. Vi bringar gjerne Norsk Landbruk si utfordring vidare: Finst det mjølkebønder som driv støl høgare til fjells enn 1160 m.o.h.?

Foto: Fylkesmannen i Oppland

Sæterbruket i Tverrdalene

Fin bok om seterdrifta
i Gjøvik kommune

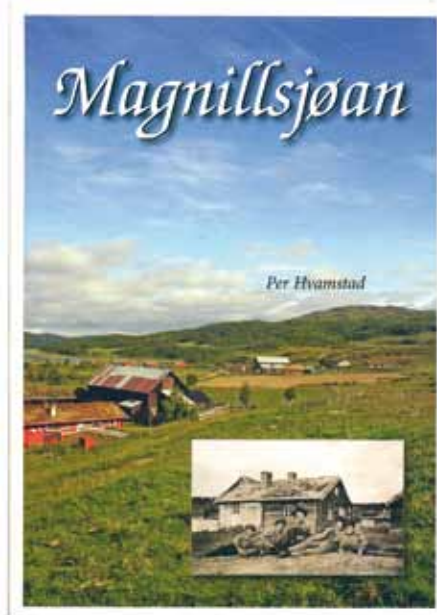
Det er slutt på den tradisjonelle seterdrifta i Gjøvik, men det er ei rik og svært verdifull historie Frank Solbakken frå Snertingdal har samla mellom permar. Med boka Sæterbruket i Tverrdalene - Åsvandringar i Gjøvik kommune har han makta å gi eit samandrag av seterhistoria i heile dette området. Den vel 300 sider boka omtalar meir enn 400 seterbruk, og framstår som eit oppslagsverk for den eller dei setrene forfedrene hadde – og lesaren har - tilknytning til, og samstundes er boka så absolutt interessant for den generelt seterinteresserte. Setrene her blir definert som skogsetre, ettersom det ikkje finst fjellområde innafor området. Men det var like viktig med seter her i gamle dagar som t.d. i fjellbygdene i Valdres. Omfanget syner det. I dag er det slutt på all seterdrifta på vestsida av Mjøsa, nedleggelsen skjedd midt på 1900-talet. Men den omfattande seterdrifta som vi kan følgje frå 1600-talet og fram til for 60-70 år sidan har sett spor, som

Solbakken har funne og greidd å formidle i ord og bilete..

Frank Solbakken dreiv innsamlingsarbeid i ti år, i gamle protokollar og på oppdagelsesferder til folk som fortalte og på "gjengrodde stier" til dei gamle setervollane. Han fortel at turane i skog og mark ga utruleg mykje. Alle hus og seterlykkjer har vorte fotografert, og det har etterkvart vorte "mange "grønne" fotografier, bilder som viser noen lafesteiner, noen råtne stokker i graset, eller ei peisrøys under ei lurvegran". Alt er registrert og kartfesta. Såleis kan lesaren finne opplysningar om "si" seter – og boka kan inspirere til å oppleve naturen og freda som rår over desse gamle minnesmerka. – I innleiinga drøfta han forresten dette forfallet, om det var nødvendig? Hadde berre dei gamle flistaka vore erstatta med bølgeblikk. "Et rustent bølgeblikktak er tross alt pent i forhold til det vi ellers ofte finner. Dessuten hadde dette vært en ressurs i dag" – dei gamle husa kunne vore brukt i fritids- og friluftsmål. Noko å tenkje over, det står mange gamle seterhus til forfall kringom i landet – og som med heller enkle tiltak kan bergast!.



Magnillsjøan



Bok om setergrenda Magnillsjøan

"Magnillsjøan? Hvor skal vi da? Mange som har reist riksveg 3 mellom Tynset og Kvikne har merket seg ei lita elv som i en foss stuper ut i Tunna. Det er elva Magnilla, den kommer fra Magnillsjøan, vel 15 km innover dalen. Dit skal vi". Slik innleier Per Hvamstad boka om setergrenda Magnillsjøan, ei bok han har skrevet etter oppdrag frå Magnillsjøan setersameie.

Magnillsjøan

Boka er å få hjå Nordøsterdalsmuseet, Kongsavn. 6, 2500 Tynset
post@nordosterdalsmuseet.no
www.nordosterdalsmuseet.no

Hvamstad er bestyrar for Nordøsterdalsmuseet, og vi kjenner han både som museumsfagmann og som seterentusiast. I etterordet les vi: Jeg har dessuten, som det vil framgå av boka, en personlig tilknytning til Magnillsjøan. En av friarane som fikk fast tilhold! En konsekvens av det er at jeg for ettertida kan rubiseres som seterbruker og har fått oppleve seterbrukets glæder og noen utfordringer. Det var på mange måter en skrekkblandet fryd å komme til seters, budeiene ordnet det meste, men likevel noe som burde gjøres! – Boka tek utgangspunkt i namnet Magnillsjøan. Det har neppe med kvinnenamnet Magnhild å gjera, sjøl om ein kjenner sagn om ei trollkjerring Magnhild som heldt til der og røva vegfarande. Meir truleg er nok forklaringa at det har opphav i ordet ile, oppkome, dvs. mange eller store oppkomer. For sikkert er det at det ved Magnillsjøan er mange og store oppkomer. – Boka gir eit mangfaldig bilete av utviklinga i setergrenda frå tidleg på 1800-talet og fram til i dag. Tema som eigedomstilhøve og grenser, meieridrift, bygningar og kulturlandskap er grundig omtala og drøfta. Vidare gir boka eit levande innblikk i dagleglivet på setrene, sjølvstekt med hovudvekt på arbeid og kår for budeiene som tok sin tørn der, men tema som veg og vegarbeid, høyrtransport og jakt og fiske er også med. Boka har eit rikt utvalg av både gamle og nyare foto, illustrasjonar som byggjer godt opp under teksta. Og sidan det framleis er drift på tre av dei fem setrene i denne setergrenda lengst sørvest i Tolga, med om lag 150 storfe og 200 sau, kjennest mykje av framstillinga nær og aktuell for både seterbrukarar og andre seterinteresserte i dag. -

Sæterbruket i Tverrdalene

Boka kostar kr. 360,- inkludert porto og kan tingast hos forfattaren – Frank Solbakken, Øvre veg 1011, 2838 Snertingdal
fsolba@online.no



Pascale Baudonnel

Ystekurs i Aurland

25.- 29. januar er det innføringskurs i ysting av rå mjølk på Sogn Jord- og Hagebruksskule i Sogn. Tema på kurset er teori og praksis om halvfast kvitost, kremost, brunost, gamalost og yoghurt. Det er ostesmaking og fokus på mjølkevalitet, hygiene og regelverk.

Pascale Baudonnel, geitbonde, ysteteknolog, dagleg leiar for Undredal Stølsysteri og fagleg rettleiar for Norsk Gardsost er lærar. Kurset er lagt opp med litt teori i klasserom, men mest undervisning blir det i ysteri og eldhus på SJH. Kurset blir avslutta med synfaring på Undredal Stølsysteri og besøk i Ystebui, der det blir høve til å tinge ysteutstyr. Fullstendig program: www.sjh.vgs.no

Kom jentene mine!

Praktbok om folk, dyr, jord, gard og seter



Vi sitt med ein koloss av ei bok i hendene, i sitt ytre prangande og påkosta. Vi går spente laus på tekst og bilete som vi har forventningar til - og blir ikkje skuffa! Boka er ei utruleg reise, møte med liv, tankar og refleksjonar som i si daglegdagse og stillfarande form brenn seg fast. Månad for måned får vi møte menneske, dyr og natur på ein vestlandsgard. Attkjennande, kvardagsleg, daglegdags, men fylt av innsikt og perspektiv som når langt utom tunet i Ellinggarden på Dravlaus i Sykkylven, Velldalen og stølen øvst i dalen.

Dei svenske fotografane Sanna Törnemann og Anette Tamm har saman med Nils Sigurd Drabløs og Gunhild Øigarden skapt ei uvanleg sterk formidling av kva kjærleik til naturen betyr. – " Dette er fortellinga om en økolo-

gisk gard. Om Vestlandsk Fjordfe. Om Nils og Gunhilds hverdag. Eller så er det en fortelling om livet."

I tre år har Törnemann og Tamm følgd Nils og Gunhild, kyrne, jorda og naturen i deira kvardag. Det er, som dei understrekar i innleiinga, inga solskinnshistorie. Det er ei bok om livet på garden, i sorg og glede, arbeid og kvile. Skal vi tru føreordet, så var det tilfeldig at dei hamna hjå Nils og Gunnhild. Det starta i ei gravferd i Sverige. Det var Karl Gustav Hedling som heller spontant førte dei to fotografane til Nils og Gunhild, gode vener av Karl Gustav gjennom m.a. arbeidet for å berge Vestlandsk Fjordfe. Og dermed vart ideen om boka fødd. Dei let livet styre innhaldet, dei let bileta bestemme historia og skreiv tekstane etterpå, og dei lærte å mjølke og å spa møkk, som dei skriv i boka.

Vi minnest eit møte for mange år sidan, Nils fortalde om omlegginga til økologisk drift. Forsamlinga var skeptisk, spurte om kor lang tid omlegginga tok, kor vanskeleg det var? Og Nils svarte: det tok ikkje lang tid å leggje om jorda, men det tok sju år å leggje om hovudet! Nils har lang fartstid som engasjert bonde, alltid spørjande og på leiting etter driftsmåtar og forbetringar på lag med naturen.

– " Tidligere beskyttet man gården mot det onde, blant annet ved å holde seg på god fot med småfolket. Virkelig eller ikke, så handlet det i første rekke om å verne livet. Og det er det som ligger til grunn for den økologiske tanken. Å verne livet. Å se både det store og det små. Å ta vare på den gamle kunnskapen som vi i dag vet ofte er bedre for jorda og dyra. Og det er i den tankegangen jeg har

funnet meg selv. Så lenge jeg kan huske har natur og miljø opptatt mine tanker, så som Norges Naturvernforbund og politikk. Alt engasjerte meg. Jeg gikk på utallige møter og kurs om økologisk landbruk og ble mer og mer overbevist. Om å verne og respektere livet. – Så begynte jeg med Vestlandsk Fjordfe. Av nysgjerrighet, minner og viljen til å ta opp en gammel tradisjon –".

Boka illustrerer i ord og bilete dei store samanhengane i dei praktiske, daglegdagse og tilsynelatande små hendingane. Samanhengen mellom gard og seter kjem også godt fram – turen til og livet i "frihetens dal", setra, blir levande skildra i både ord og bilete. Setra påverkar dyra. – "Seterfølelsen. Sommerens gave til dem alle. For hver dag kommer de til å bli roligere og finne sitt eget tempo. Og med roen kommer også kontakten med naturen. Og med den øker også selvstendigheten. Sakte, men sikkert faller tambuskapens kappe av og fram kommer Vestlandsk Fjordfe. Norges lenke til sitt forgagne."

"Kom jentene mine!" er ei krevjande bok, ikkje lett å leggje frå seg - nær, personleg og djup - og ei bok mange bør oppleve. Lesarar som sjølve driv gard og seter vil kjenne seg att i mykje, men også hente påfyll frå kunnskap og røynslar som boka formidlar. Og lesarar med større avstand til jord, dyr og gard bør absolutt lesa boka. Ho er lettles og godt skreive. – Berre eitt minus: vi misser noko av stemmene til Gunhild og Nils med bokmåls tekst, men det er nok Tun Forlag sitt ansvar.

Jostein Sande

Setrene gir sommarjobb til mange

Vi har alt registrert fleire henvendelsar om jobb på seter til sommars. Ingen tvil om at mange ynskjer ein slik sommarjobb, anten for ein heil sommar eller for nokre veker. Norsk seterkultur har ikkje høve til å drive anna formidling enn på Markedspassen på nettstaden vår www.seterkultur.no, men den kanalen kan vera til god nytte når seterbrukarar og budeie-emne skal koma i kontakt med kvarandre. Oppmodinga til seterbrukarane er: legg ut annonse så tidleg som råd! Har du bruk for hjelp på setra i sommar, så send berre ei enkel annonsetekst til seter@seterkultur.no

Det er folk i alle aldrar som ynskjer seg til seters, men sjølvstund flest skuleelevar og studentar. Vi veit at prosjektet Grønt Spatak – som Natur og Ungdom og Småbrukarlaget står bak - fører til at mange norske ungdommar får smaken på seterlivet, og elles er

det også ein del utanlandske studentar som ynskjer praksis på setre i Noreg. Desse er gjerne i gang med utdanning innan landbruk og matfag, og dei er svært motiverte for å lære og utføre arbeidet, anten det er stell og mjølkking eller foredling av mjølk. Fleire utlendingar kjem også til seters via utvekslingsorganisasjonar og internasjonale utvekslingsprogram.

Johanna Lehner og Ramona Pichlmann lærte seterlivet på Nordvestlandet å kjenne sist sommar. Johanna som praktikant via eit Leonardo da Vinci-prosjekt for ungdom som skal inn i landbruket (ta over gard) og Ramona i tre-månaders praksis frå ein femårig vidaregåande skule.

Ysting høyrde naturlegvis med i både opplæring og arbeid.
Foto: Åshild Dale.



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.



Bli med i



Medlemskontingent 2010

Aktiv seterbrukar	kr. 400,-
Støttemedlem/abonnement på Seterbrukaren	kr. 300,-
Organisasjon/institusjon	kr. 600,-

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