

# Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur – Nr. 1 Mars 2010 – 13. årgang



## Norsk Fjellmatsenter i Hallingdal

Norsk Fjellmatsenter vart skipa like før jul og i slutten av januar var ei rekkje aktørar, m.a. Norsk seterkultur, samla til "fjellmatsamling" på Fausko i Hemsedal. Initiativtakar og stiftar er Hallingkost BA, ei samanslutning av små og store aktørar innan mat og reiseliv i Hallingdal.

Det har vore gjennomført eit forprosjekt med støtte frå Hol, Ål og Nore og Uvdal kommunar og Buskerud fylkeskommune. Kontorplassen er på Geilo. I samband med stiftinga er det sagt at senteret tek mål av seg å bli ein møteplass og ein koordinator blant fjellmatakørar innan forskning, nyskaping, produksjon og formidling. Det blir peika på slektskap med Norsk Sjømatsenter i Bergen, og ein tek sikte på å organisere senteret som ei sjølvstendig stifting med fleire eigarar og eige styre.



Foto: Åshild Dale

### Framfor fjellmatsamlinga i Hemsedal vart det m.a. peika på at:

Fjellmat har alltid vore viktig for oss i fjelllandet Noreg. Mat produsert i fjellet har vore viktig til alle tider både i kvardag og til fest.

I ei tid med stort fokus på lokal mat og matkultur, er det på høg tid å samla lyfte fram fjellmaten og alle dei langs verdikjeden som er med på å skaffe, foredle, servere fjellmat.

*Framhald side 3*

Norsk  
Seterkultur

## Seterbrukaren

kjem med ny utgåve i juni. Frist for stoff og bilete er 20. mai. Nytt gjerne bladet til å gjera kjent tilbod og arrangement kringom i "seterlandet"!

## Tips

om aktuelle seter-saker, intervjuobjekt og idear om reportasjeobjekt tek vi gjerne i mot. Skal vi utvikle blad og nett-stad er vi avhengige av hjelp!

## Bruk markedsplassen

på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no). Vi får mange tilbake-meldingar om at annonsar på nettstaden til Norsk seterkultur verkar. Nyleg meldte ein seterbrukar med annonse der at annonsen måtte fjernast snarast – det var i ferd med å bli for mange søkjarar på budeiejobben!

### Styret:

Mari Søbstad Amundsen, leiar  
tlf. 920 59 571  
Conrad Holmboes veg 27, 9011 Tromsø  
[marisobs@stud.ntnu.no](mailto:marisobs@stud.ntnu.no)

Siv Eggen, nestleiar  
7760 Snåsa, tlf. 48 10 27 85  
[sbeggen@msn.com](mailto:sbeggen@msn.com)

Odd Arne Espeland, Jondal  
5627 Jondal, tlf. 53 66 84 80, faks 53 66 82 55  
[odar-esp@online.no](mailto:odar-esp@online.no)

Kjell Håvard Tuv  
2900 Fagernes  
[kjell.tuv@oystre-slidre.kommune.no](mailto:kjell.tuv@oystre-slidre.kommune.no)

Marit Skjelstad  
[marit.skjelstad@tine.no](mailto:marit.skjelstad@tine.no)  
(Repr. landbrukssamvirket)

**Varamedlemmer**  
Nanfrid Røysland  
3656 Atrå, tlf 90 75 11 16  
[sigmund@selstali.com](mailto:sigmund@selstali.com)

Oddveig Eggen  
2550 Os i Østerdalen, tlf. 62 49 71 86  
[post@spellmoen.no](mailto: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](mailto:seter@seterkultur.no)  
[www.seterkultur.no](http://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.  
Frå Øvre Blomestølen i Ål i Hallingdal.  
Foto: Eva Helling Bergaplass.

## Fjellmat

Gjennom etableringa av Norsk Fjellmatsenter er det teke eit viktig initiativ til å løfte fram det store matmangfaldet som kan knytast til fjellet. I innbydinga til eit seminar, i regi av Norsk Fjellmatsenter og Bioforsk Løken - som vart halde i Hemsedal i januar, vert det sagt at "etter vår meining bør fjellmat ha same klang og bli like viktig som den

**Skal det initiativet som Norsk Fjellmatsenter representerer lukkast må det kreativt samarbeid til, små og store matprodusentar må utfylle kvarandre – berre mangfald kan sikre suksess.**

norske sjømaten". Eit krevjande og spenstig mål! Vi har mange gonger peika på kor sentral stølsdrifta har vore i utviklinga av norske mattradisjonar, og vi tek det som sjølvstøtt at råvarer frå stølsdrift og beiting i fjellet skal ha ein sentral plass i arbeidet til stiftinga som etterkvart tek form. Det er på setrene den handborne kompetansen i foredling av mjølk har overlevd, ein kompetanse vi i dag kan nytte godt av i utviklinga av meir lokal foredling. Framleis vert det produsert svært mykje mjølk og kjøtt på

fjellbeite i Noreg, ei driftsform som set oss i ei særstilling i den vestlege verda. Og den særlege kvaliteten på desse råvarene er etter kvart solid dokumentert.

Skal det initiativet som Norsk Fjellmatsenter representerer lukkast må det kreativt samarbeid til, små og store matprodusentar må utfylle kvarandre – berre mangfald kan sikre suksess. I tillegg må det tungvektarar på banen -: Tine er inne i sjømat, no bør fjellmat prioriterast! Råvare og foredlingsanlegg, kunnskap og kompetanse er på plass. Og vi trur marknaden er der! – Norsk sjømat har god klang, både heime og ute, og det er ikkje småtteri Staten har spytta inn i utviklinga og marknadsføringa av norsk sjømat. No er turen komen til at det bør satsast på mat frå fjellet – reinare og meir berekraftig matproduksjon finst ikkje!

Jostein Sande



## Budeietreffet 2010 og Årsmøte i Norsk seterkultur

**Norsk seterkultur og Budeia.no samarbeider om årets stølskonferanse fredag 9.**

**og laurdag 10. april på Nedre Berg gård, Brøttum. Det er årsmøte i NSK etter lunsj den 10.4.**

### Fredag 9. april 2010

1200-1300 Lunch  
1300-1315 Åpning av Budeietreffet 2010  
Norsk Seterkultur  
1315-1400 Foredragstittel ikke fastsatt  
Helge Christie  
1400-1430 Kulturlandskapet som ressurs  
Kvaliteter og mangfold i seterlandskapet  
Bioforsk ved Bolette Bele  
1430-1445 Slentring m/kaffe  
1445-1615 Å blåse vind i egne seil  
Humørbonden® Geir Styve  
(tilknyttet alliansen LivsVerkene)  
1615-1645 Slentring m/kaffe  
1645-1730 "Det var en gang ei budeie ..."  
Hvordan bruke historiefortelling i møte med gjestene.  
Historieforteller Ann-Elin Lium  
(tilknyttet alliansen LivsVerkene)  
1730-1930 Open Space - en kreativ og iderik stund  
Humørbonden® Geir Styve  
(tilknyttet alliansen LivsVerkene)  
1930-2000 Fritid!  
og kl 2000 samles vi til en utmerket 3-retters middag med påfølgende sosialt samvær!

### Lørdag 10. april 2010

0730-0900 Frokost  
0900-0945 "En lomsk historie"  
Hans og Ola Brimi forteller om Brimi seter  
Buføring til Stavali og seterdrift i Auvergne (Frankrike)  
Foredrag og bildeserie. Pascale Baudonnel  
1030-1045 Slentring m/kaffe  
1045-1115 Foredragstittel ikke fastsatt  
Mattilsynet  
1115-1145 Norsk Seterkultur  
1145-1215 Budeiekalenderen - vindu mot seterkulturen  
Fotograf og journalist Ingrid Eide  
(tilknyttet alliansen LivsVerkene)  
1215-1245 Kom jentene mine  
Nils Sigurd Drabløs om sin unike bok om vestlandsk fjordfe, gamle kuraser og økologisk jordbruk  
1245-1300 Oppsummering/avslutning  
1300-1400 Lunch

### Siste frist for påmelding er 1. april 2010

For påmelding sjå  
[www.budeia.no](http://www.budeia.no) eller [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no)

# Norsk Fjellmatsenter

Framhald frå side 1

Kva rolle kan stølsdrifta og stølsprodukta få?

## Fjellet som spiskammers

Truleg går vi inn i ei tid der landbruket i større grad må sjå fjellet som spiskammers og råvareleverandør. I tillegg veit vi at reiselivet treng å fortelje tydelege historier knytt til lokal mat og matoppleving. Fjellmat kan gje større verdiskaping for både fjellbonde og turistvert. Ved å knyte reiseliv og landbruk saman oppstår gode produkt og stadeigne matopplevingar. Dette vil styrke fjellregionane og skape nye arbeidsplassar i distrikta.

## Fjellmatsamlinga

Norsk Fjellmatsenter i samarbeid med Bioforsk Løken i Valdres ynskte å samle eit lite uval av matmiljø og enkeltaktørar som arbeider med norsk fjellmat. Målet med samlinga var å sette eit nasjonalt fokus på fjellmat. Etter vår meining bør fjellmat ha same klang og bli like viktig som den norske sjømaten. Med første møtet ynskte ein å starte eit arbeid som kan bidra til å skape ei felles plattform for norsk fjellmat, utveksle erfaringar og suksesshistorier, peike på nasjonale utfordringar knytta til fjellmat – og stille spørsmålet: korleis styrke Noreg som fjellmatnasjon?

## Kvifor norsk fjellmat?

Innleiarar var Bodil Nordjøre, Eivind Hålien og Gunhild Hjelmseth og gjennom plenumsdiskusjonen kom det mange innspel, som er oppsummert slik:

■ Fjellmaten representerer lengten vi har i oss etter det enkle og det vanskelege livet me ein gong levde i naturen. Den gongen naturen var heimen vår. Den gongen mennesket måtte bruke det meste av tida på matauk. Fjellmaten representerer det uvørne, det naturlege og det ukompliserte. Fjellmaten er med å gi, ikkje berre fjellfolk, men alle menneske, identitet og rot.

■ Fjellmaten er ein viktig del av vår historie, vår identitet. Gjennom fjellmaten kjem me nærare vår eiga historie. Fjellmaten er særleg ein inngang til kvinnehistoria. Fjellmaten gir oss historier å fortelje. Alt frå folkeliv og folkelynne til foredling og konservering gjennom lange vintrar.

■ Gjennom fjellmaten tek me vare på handlingsboren kunnskap. Praktisk generasjonskunnskap nytta i foredling og konservering av kjøtt – mjølk – vilt – fisk – bær/urter er nødvendig å bygge på i samspel med ny forskningsbasert kunnskap.

■ Fjellmat representerer det mest autentiske og genuine i den nordiske maten ("the next big kitchen will come from the north"). Det er mat som er produsert i og under ekstreme tilhøve nær eksistensgrensa. Dette i tillegg til den korte, solrike sesongen gir spesielle fjellplanter óg ein meir sanseleg smak – fjellsmak.



F.v. prosjektarbeider Harald Bjelke, Urda Ljøterud og Terje Simonsen som sitt i styret for senteret – og t.h. Eldgrim Springgard, dagleg leiar i Hallingkost BA, som senteret går ut frå. Foto: Norsk Fjellmatsenter.

## Dei viktigaste utfordringane og oppgåvene?

Oppsummering av gruppearbeid, sortert etter "fyndorda" til Eivind Hålien:

### Stolt – Synleg – Samarbeid:

#### Stolt:

- Treng å skaffe oss eit bilete av den verdien og det potensialet fjellmaten representerer. Kartlegging.
- Få fram historia – fjellmatproduksjon er nært knytta til tradisjonar, levesett og dyrking i ekstremt klima.
- Bevisstgjerer; Fjellet er eit viktig spiskammers.
- Auke interessa for fjellmat i grunnskulen.

#### Synleg:

- Nettportal, Marknadsføring og distribusjon er ei stor utfordring.
- Presentasjon av fjellmat på Grüne Woche, VM på ski, Euromontana-konferanse .....
- Levandegjere den handlingsborne kunnskapen.

■ Viktig å skrive fjellmat og NFMS inn i den komande landbruksmeldinga.

■ La kokkar presentere "smaken av fjellet".

#### Samarbeid:

- Utdanning og rekruttering, ungt entreprenørskap og etableraropplæring.
- Etterutdanne / bygge nettverk for fjellkokkar, kompetanseheving. Påbyggingsår i vidaregåande opplæring.
- Arbeide politiske for å gje fjellmatproduksjon betre rammevilkår.
- Norsk Fjellmatsenter bør ha ei NAV-rolle for fjellmat.
- Lage nye/støtte eksisterande samvirkeiltak.
- Distribusjon – marknadsføring – logistikk.
- Rettleiingstenesta i landbruket kan brukast meir offensivt mot fjellmatproduksjon.
- Innsal av fjellmat i daglegvarebutikkane.

"Me kan vere stolte av norsk fjellmat, og bør gjere den synleg gjennom samarbeid"

Direktør på Måltidets hus i Stavanger  
Eivind Hålien

## Er dette Norges høyest melkeproduserende støl?

Vi har tidligere omtalt at **agtidsskriftet Norsk Landbruk inviterer sine lesere til å finne Norges høyest melkeproduserende seter/støl. Denne artige saka har vi fått "klippe" derifra.**

TEKST: Helle Cecilie Berger, helle.berger@tunmedia.no

På øverste plass ligger til nå familien Kyrkjedelen fra Ål. De kan melde at på stølen deres, på Fagerdalen i Ålingsfjellet, produseres melka 1 225 meter over havet. Fjøset ligger 65 meter høyere enn hos familien Nordtorp på Skredalstølen i Valdres, som til nå har toppet lista. Nils Kyrkjedelen forteller at de satser på å øke melkeproduksjonen litt på stølen, fordi melkeprisene er så gode i sommermånedene. En del av kalvinga legges til februar.

Melkeytelsen er det ikke noe å si på. Siste rapport, fra november i fjor, viser at avdråten i snitt ligger på 8 300 kilo – energijustert 9 500 kilo. Melkekvota er på til sammen 230 tonn. Gårdbrukeren kjører selv melka de 25 kilometerne ned til gården for henting fra

Tine. Dette på grunn av dårlig veg de siste tre kilometerne. På begynnelsen av sesongen, rundt 20. juli, slippes rundt 25 kyr. Antallet kyr som melker, reduseres etter hvert som beitet blir skinnere og laktasjonen avtar utover sommeren. På slutten av sesongen er det bare åtte melkekyr igjen. Kyra hentes ned igjen rundt 1. september.



Stølsliv: Familien Kyrkjedelen produserer melk 1 225 meter over havet på stølen i Ålingsfjellet. Her med døtrene Tuva og Tiril Annedotter Kyrkjedelen på «brunnhuset» på stølen sist sommer.

# Øvre Blomestølen

Husa på stølen vår ligg 1260 m.o.h., idyllisk, vilt og værhardt til ved foten av Reineskarvet.

Sidan 50-talet har det vore bilveg heilt fram, far bygde siste 2,5 kilometrane, og det var sjølvstølt avgjerande for å kunne halde fram med å levere mjølk frå stølen. Det er ingen andre stølar der, berre to hytter, så me har plenty natur, fred og ro. Men kontrastane kan vera store, ingen stader er godversdagane så fine som der oppe, men me kan også oppleva å måtte ta fram ullklede midt i juli. Det er Torhild Helling Bergaplass som fortel dette.

## Søre Helling

Saman med mannen Einar Bergaplass driv Torhild garden Søre Helling i grenda Øvre Ål, om lag 2,5 km opp i dalsida frå Ål sentrum. Torhild fortel at garden har vore i slekta sidan 1722, og Blomestølen har høyrte garden til sidan 1830. Foreldra til Torhild, Thelma og Eivind dreiv garden med kyr og sauer, og med gris og høner attåt til husbruk. Tidleg i 60-åra kom geitene inn og gradvis vart drifta lagt om til geit og foringsoksar. Torhild og Einar overtok i 1981, hadde ei tid sau i tillegg til geitene, men no er det berre geit, kring 70 i talet og ein kvote på 40500 liter. Og kvaliteten på mjølka er god, 10-årsplaketten dei fekk frå Tine er bevis på det! - Garden har 55 dekar fullldyrka jord, 20 dekar overflatedyrka og 200 dekar inngjerda utmark. Alt foret vert hausta av eiga mark. Geitene får vesentleg rundball om hausten, silo på nyåret fram til kjeing og silo og høy etter kjeing. Geitene kjear i månadsskiftet januar-februar. Dei forar opp ein del killingar til slakt attåt påsett, 5-6 veker gamle vert killingane slakta på Nortura sitt anlegg på Gol. Einar er i utgangspunktet snikkar av yrke, men er no bonde på heiltid - medan

Torhild kombinerer garden med full stilling som rådgjevar ved oppvekstkontoret i kommunen. Døtrene Eva og Nina er utflytta, ei er reiselivsutdanna og den andre studerer psykologi, men båe har sjølvstølt teke sin tøm både på garden og stølen.

## Buføringa

Torhild og Einar fortel at utesesongen for geitene startar i mai i den inngjerda utmarka heime. Buføring til fjells foregår ein av dei første dagane i juli – med dyretransport. Det er effektivt samanlikna med då ein buførde til fots – då brukte dei 12 – 15 timar. Heimturen foregår og på same måten. Sesongen der oppe er om lag to månader, så geitene er attende på utmarksbeitet heime i byrjinga av september. Kring 10. oktober vert dei sett inn for vinteren – og dei sluttar å mjølke mot slutten av månaden.

Fjelleigedomen er på ca 7000 daa. Det er ei sameige med to grunneigarar der me har 3/4 og den andre grunneigaren 1/4. Det var oldefar som selde unna den 1/4 som vart kalla Nedre Blomestølen. Tipp-tipp-oldefar hennar Torhild åtte fleire gardar i bygda, og då han i 1830 selde ein av desse, la han Blomestølen til Helling. Blomestølen var før dette del av eit større område som heitte Hollo. Då delinga var gjort skal tipp-tipp oldefar ha sagt: ”No tok eg blomen av Hollo-hamne”.

## Stølen – trivsel for både dyr og folk

I perioden 1981 – 2002 hadde me fellesstøl for geit, då dreiv me saman med to andre geitebønder. Dei har begge slutta med geit no. Me ser at utviklinga går i den retningen også i vårt område, fleire mjølkeprodusentar har slutta dei siste åra. Dette gjeld både kyr og geit. Sauen heldt stand – og det er bra for beitinga.

- Geitene likar seg godt i fjellet, dei har det fritt og rår seg sjølve i stor grad. Dei har høve til å gå ut og inn av fjøset heile døgnet. Dei

## Stølsbu 1264 m.o.h.

I Seterbrukaren nr 4 2009 vert det spurt om det er nokon støl som ligg høgare enn den som det er vist til der. Ja, det er det definitivt, skriv Nils Dengerud i Ål i ein triveleg e-post vi fekk tett etter jul. Han fortel om Øvre Blomestølen i Ål i Hallingdal der dørhella på stølsbua ligg på 1264 meter over havet, nøyaktig målt med GPS! Gamlefjøset står på høgde med ”bue”, det nye fjøset er plassert nokre meter legre, fortel Nils Dengerud.



Øvre Blomestølen ligg vakkert til.

likar ikkje å bli våte, så mang ei gong har me sett at dei kjem styrande inn frå beite når det kjem ei regnskur. Dei går alltid ut att for å beite etter kveldstellet. Først på sommaren kjem dei attende til stølen om kvelden, dei kjem gjerne i skumringa. Lenger utpå sommaren kan dei gjerne overnatte ute i terrenget. Dei er som regel svært punktlege til mjølketidene. Det er ikkje alltid dei kjem heilt fram til stølen om ettermiddagen – på fine dagar kan dei leggje seg til å kvile litt unna – men alltid slik at dei ser stølen og me ser dei.

- Dei forventar at me også passsar mjølketidene – me har opplevd å forsømme oss, og då er dei tydeleg fornærma. Dei går ut att i terrenget – og må hentast. Ikkje er dei lette å ha med å gjera heller – dei spreier seg, går omvegar og beiter ivrig, omtrent som dei ikkje skulle ha sett mat heile dagen. Då er dei rett og slett vrange å få attende til stølen.

Mjølkinga foregår med maskin, mjølka går rett på tank og vert henta av Tine to gonger



Irene og geitene. Eldstedotra Eva og venninna Irene Løken var budeier på Øvre Blomestølen for nokre år sidan.

# ”Nordens fäbodkultur som immaterielt världsarv”

- Av Mari Søbstad Amundsen

I fjor høst var flere av Norsk Seterkultur sine medlemmer deltakere på den svenske fäbodriksdagen. Tema for dagen var Nordens fäbodkultur som immaterielt världsarv, en tittel med bakgrunn i Unesco sin konvensjon om immateriell kulturarv.

*Gävleborgs fäbodförening skriver i etterkant av møtet: ”De fleste är eniga om att fäbodbruket är ett kulturarv, men denna syn utgår nogfrämst fram bilden av en idyllisk fäbod med kulande fäbodstintor utrustade med näverlurar. Fäbodbruk som levande aktrar produktionsform och bevarer av ett*

*mer mentalt arv av kunskap om bland annat djurhållning och livsmedelstillverkning förefaller mer främmande.”*

Med dette som bakgrunn ble det satt ned en arbeidsgruppe til å diskutere hvordan seterkulturen på best mulig vis kan møte en diskusjon om immateriell verdensarv. Som leder i Norsk Seterkultur ble jeg invitert til å sitte i denne arbeidsgruppen, en invitasjon jeg med stor entusiasme takket ja til. Arbeidsgruppemøtet ble gjennomført 17. til 18.mars på Kilafors Herregård i Hälsingland, Sverige. Den frie diskusjonen fant sted under ledelse av kulturjournalist Gunilla Kindstrand. Kindstrand arbeider også for Stiftelsen Framtidens kultur, og var ansvarlig for arrangementet.

*Framhold side 6*

Petra Mogensen, svensk budeie i norske fjell - og folkemusikar som finn inspirasjon i seterlivet.



Foto: Åshild Dale

i veka. Om sommaren vert mjølka frakta til Haukeli. Det er langt til straumnett, så me har aggregat til å produsere straum til fjøset. I stølsbua har me ikkje straum, me fyrar med ved og lagar mat på propan. Levande lys gjev god stemning når kveldane vert mørkare.

## Noko leigd hjelp

Me brukar leigd hjelp første del av sommaren. Torhild har berre 5 veker ferie, og Einar har ansvaret for slåttan. Stølsvegen er lang – det er ca. 45 min. med bil kvar veg så det er uaktuelt å drive stølen med å køyre to turar kvar dag. Dessutan bør me, som nemnt, vera punktlege til mjølketidene, seier Torhild. - Me prøver også å ta litt ferie og reise bort nokre dagar medan me har hjelp på stølen. Dei tre siste vekene er me på stølen sjølve. I slutten av august startar paringa, og me brukar å avvikle den før me bufører heim.

## Rekreasjon

- Livet på stølen i dag er rekreasjon. Sidan me sender all mjølka og ikkje driv med nokon form for turisme har me heile dagen fri mellom stella. Den leigde hjelpa set stor pris på denne kombinasjonen – litt stølsarbeid og ferie. Me har turterreng på alle kantar – og det er verkeleg mange fine turar å gå. Terrenget er lett og godt å gå i, og stigar er det mange stader – det har dyra sørga for. Til stølen høyrer også eit lite fiskevatn med fjellaure. Kvar sommar må me fiske litt – ikkje i så veldig stor skala, men me må i alle fall sikre ørret til rakfisken til jul.



Tankbilen må fram

Det beste med stølslivet er stilla. Berre naturlege lydar når ikkje aggregatet går.

Alt me treng til stølsdrifta vert i dag frakta opp med bil – diesel, kraftfor og ved. Når me også leiger ein del arbeidshjelp er det nok ikkje den økonomiske utkoma som er årsaken til at me stølar. Men – ressursane ligg der og bør nyttast. Det er tradisjon her på garden. For oss er det også ein måte å kjøpe seg fri frå dagleg fjøsstell og ha høve til å reise bort. Det vert det ikkje så mykje av resten av året. – Å drive ein gard er noko heilt anna enn berre ein jobb – det er ein livsstil. Like fullt er det godt å koma opp på stølen når det er vår tur til å overta stellet att.



Me likar oss godt i fjellet, seier Torhild og Einar.



Fra Fäbodriksdagen 2009. Foto: Odd Drabløs.

### Framhald side 5

Deltakere på møtet var: Kelvin Ekeland – prosjektledare, förstudie Nordisk fäbodkultur som immateriellt världsarv, Urban Emanuelsson – professor, CBM; biologisk mangfold, kulturlandskap och etnobiologi, Kennet Johansson – generaldirektör, Kulturrådet, Mats Folkesson – länsantikvarie i Halland, Calle Höglund – ordförande i Gävleborgs fäbodförening, Jesper Larsson – FD, agrarhistoriker, Dan Lundberg – musketnolog, chef för Svenskt visarkiv, Gert Magnusson – docent, utredare, Riksantikvarieämbetet, Ann Norderhaug – forskningsledare vid Bioforsk och skapare av Kulturlandskapscentret i Telemark, Eva Ohlsson – kanslichef, Nämnden för hemslojdsfrågor, Pauline Palmcrantz – ordförande i Föreningen Sveriges fäbodbrukare og Mari Søbstad Amundsen – ordförande i föreningen Norsk Seterkultur

Det svenske seterlandskapet er langt mindre enn det norske: Den svenske riksföreningen har rundt 70 medlemmer, og antallet setre i drift er om lag 10 % av det norske. Til tross for et lavt antall aktive setre og foreningsmedlemmer, har svenskene tatt til orde for en viktig diskusjon. Samlingen på Kilafors viser at det er mulig å samle en tverrfaglige gruppe til en fruktbar debatt omkring verdier, tradisjoner og fortidens kultur. Men kanskje like mye framtidens muligheter og utfordringer. Seterbrukere på begge sider av grensen står ovenfor flere av de samme utfordringene.

Utgangspunktet for diskusjonen var følgende spørsmål: Hva skjer hvis Sverige ratifiserer Unesco sin konvensjon om immateriell kulturarv, og hvordan kan dette få betydning for den nordiske, og i første omgang den svenske, seterkulturen?

### *Gunilla Kindstrand skriver følgende om bakgrunnen for arbeidsmøtet:*

*I arbeidet med Unescos konvention av det immaterielle verdensarvet har fäbodkulturen kommet i sterkt fokus. Mange menar att fäbodkulturen, genom sin komplexa traditioner, oppfyller de krav som ställs på ett immateriellt kulturarv. Här inbegrips sedvänjor, uttryck, kunskap, kunnande, musiktraditioner, instrument, konstföremål, objekt etc.*

*Samtidigt har fäbodbrukarna fått rådet att inte fokusera på världsarvsutnämningen, men att ta vara på det engagemang som nu uppstått, och samtidigt samordna och stärka sina organisationer inför framtiden. I fäbodkulturens belägenhet löper flera svåra frågor om tradition, förvaltning, turism, ekonomi, biologisk mangfold, resiliens samman.*

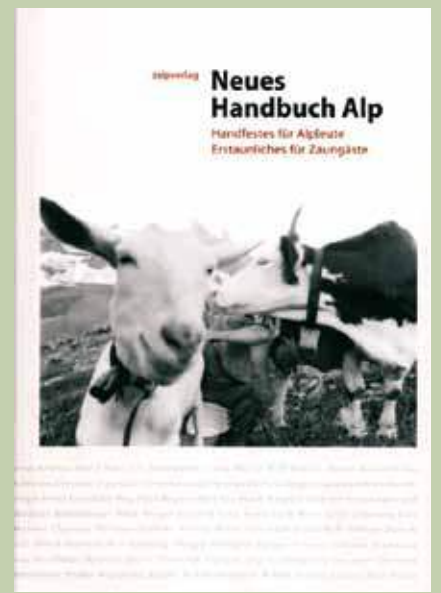
Arbeidsmøtet ble gjennomført som en fri diskusjon, og den faglige spennvidden gjorde at alle kunne bidra med noe og lære noe. Møtet ble gjennomført uten mål om en konklusjon eller et endelig dokument. Hvis jeg likevel skal sammenfatte en slags konklusjon, vil den se ut som dette: Nordisk seterkultur som immateriell verdensarv står ikke høyest på arbeidslisten til svenske seterdrivere i dag. En listeføring av kulturen vil riktignok være et skritt på veien mot høyere status, men på hvilket grunnlag? For seterbrukere i Sverige, og så også bør være tilfellet i Norge, er holdningsskapende arbeid det viktigste. Flere må få øynene opp for det setra egentlig er, nemlig et sted for matproduksjon og ett skritt i riktig retning på veien til selvforsyning.

## Seterlitteratur i mange land

Vi har tidlegare vore inne på at bøker om setre og seterdrift nærast har sin eigen "bokhaust". I allefall er det skreve og publisert mykje, og vi veit at meir er i arbeid. Sjølv sagt handlar mange av seterbøkene om tid som var, men sidan seterdrifta er levande i mange bygder og jamvel blir teke opp att fleire stader, kan desse bøkene godt vera ei blanding av fortid, notid og framtid. Slik seterlitteratur er vi sjølv sagt ikkje åleine om her i landet, det finst nok enda meir i Alpeland. På den sveitsiske nettstaden [www.zalp.ch](http://www.zalp.ch) finn ein mykje slikt – attåt anna interessant for den som er interessert i seterdrift og beitebruk i fjellet.

### Sveitsisk handbok

Zalpverlag har elles gjeve ut ei fin og spennande handbok – "Neues Handbuch Alp, "handfast og nytting for fjell- og seterfolk, utruleg for gjestar og tilskodarrar", som undertittelen fritt kan omsetjast med. Handboka er ei revidert, oppdatert og utvida utgåve av handboka med same tittel frå 1998. Eit 40-tal forfattarar skriv interessante kapittel med praktiske tips og råd for "livet over tregrensa". Husdyrhold, husdyrsjukdomar, beitebruk, økonomi, turisme, verlag, ysting og mat er mellom dei mange tema boka omhandlar, godt krydra med historier og refleksjonar om livet i fjellet. Det fleste forfattarane er fjell- og seterfolk, og har ei praktisk tilnærming til dei tema dei omtalar. Boka er på vel 500 sider og har mange svart-kvitbilete og illustrasjonar. – I Seterbrukaren har vi omtala fleire prosjekt som tek sikte på å få til handbøker om setring og beitebruk. Kanskje denne sveitsiske handboka er noko å hente idear frå?



Kjendisar på NRK!

# Flott om bygdeliv og seterdrift



Det store fjøset hyser mange funksjonar.

Sætra har vore i tradisjonell drift så lenge folk kan hugse og det ynskjer vi at den også skal vera i framtida. Den gamle sæterstugu er truleg frå 15-1600-talet, og har gjennom tida hyst både budeier, tenestefolk, hulder og tussefolk. Vi bur på sætra med dyra frå slutten av juni til slutten av september kvar sommar, og vi foredlar det meste av mjølka sjølve, seier drivarane på Brimi sæter i Lom. I NRK-serien Bygdeliv har heile landet vorte kjende med Hans, Ola og Marit – og ikkje minst engasjementet deira for sætra.

I tillegg til 15 mjølkekyr har dei med hest, kalvar, grisar, killingar, kopplam, høns, gjess, ender, hund og katt, og det er ingen tvil om at både dyr og folk trivst på sætra ved Tesse.

Livet på sætra har sjølvstekt endra seg mykje

gjennom historia. Før mjølkebilen gjorde sitt inntog, vart all mjølka foredla på sætra. Det vart laga smør og surmjølsostar som pultost og gamalost heilt til brunosten kom på slutten av 1800-talet. Kvitelagringstar vart mest laga til eige bruk. Desse tok dei med heim på garden og åt av gjennom vinteren. Det var vanleg å lagre kvitosten i ”kornbøla”. Der heldt den seg godt.

## Ysteri, utsal og matopplevingar

I ysteriet blir det laga rømme, smør, kjuke (pultost) og kvitost – og heile prosessen frå mjølkning til ysting og ost på lager kan ein sjå gjennom store vindauge. Dei ser det som viktig at folk får oppleva seterprodukt og den særlege kvaliteten beita i fjellet gir. Smøret blir gulare og osten smakar meir! – I utsalet blir det selt både egne og andre

lokale produkt, og i serveringslokalet oppe i låven er det plass nok til at jamvel store grupper kan få spennande mat og kultur-opplevingar. Hans er kokk og ansvarleg for maten på setra, og han har røynsle frå læretid på Fossheim Turisthotell medan Arne Brimi var kjøksjef der. Arne Brimi sin filosofi, ”Naturens Kjøken”, er også grunnleggjande for maten på Brimi sæter – råvara, tradisjon og kultur er viktige stikkord.



Marit tek seg av serveringa oppe i låven og informerer levande om seterlivet.



Hans Brimi i ein kjapp pause utfor kjøkenet.



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



## Snåsa seterlag – eit eksempel for fleire

Vi har vore innom Snåsa og seterdrifta der tidlegare. 18 setre i kommunen har gått saman om felles marknadsføring gjennom foldar og nettsted. Dei åpne setrene med servering har vorte eit varemerke for Snåsa, nokre i vegkanten, nokre etter ein god fjelltur, nokre store, nokre små, som det heiter i Snåsa seterlag sin presentasjon. – Som ein del av seterprosjektet i kommunen prøvar ein å koordinere når seterflyttinga sjer, slik at det heile sommaren er tilbud om besøksseter. Gjestane får med seg sentrale element i seterlivet, mjølking og separering, foring av dyra og kanskje slått og hesjing når det er tid for det. Mat og drikke er

å få kjøpt på alle setrene, og nokre av setrene byr på fleire vidareforedla seterprodukt. Dei 18 setrene i Snåsa som har teke opp att drifta ligg spreidd over store deler av kommunen. Nettstedet [www.snasaseter.no](http://www.snasaseter.no) gir generell informasjon, presenterer nyheiter, aktivitetskalender og nyaste utgave av den felles brosjyren. På nettet blir de enkelte setrene fint presentert med tekst og bilder som brukarane vil ha med. Vi ser for oss at den organiseringa seterbrukarane i Snåsa har fått til så absolutt kan vera aktuell også i andre setermiljø, også om dei ligg meir spreidd enn i dette tilfellet.

## Regionalt miljøprogram

De fleste fylka har tilskot til setring som ett av virkemidla i det regionale miljøprogrammet, RMP. I oppsummeringa av RMP i Nord-Trøndelag for 2009 går det fram at Seterdrifta i fylket har hatt et kraftig oppsving de siste åra, og i overkant av 50 setre mottok til sammen 2,2 millioner i støtte. 39 av disse var såkalte besøkssetre som er åpne for publikum. 2,6 millioner gikk til organisert beitebruk. Det er organiserte beitelag som mottar disse midlene som støtte til tilsyn og sanking av dyr på utmarksbeite. 11,6 millioner gikk til å hindre gjengroing og ta vare på miljøverdiene i kulturlandskapet. Det aller meste er tilskudd til beiting av ugjødsla gammel kulturmark og skjøtsel av freda kulturminner og biologisk mangfold av nasjonal eller regional verdi.



Bilde fra brosjyra til Snåsa Seterlag.

på samme nivå som i fjor, og at at satsene for de ulike tilskuddsordningene vil bli lite endra i forhold til fjoråret. Fylkesmannen i Nord-Trøndelag melder at det heller ikke vil bli gjort endringer i regelverket, bortsett fra enkelte presiseringer i retningslinjene for å tydeliggjøre hvilke krav som gjelder. Det gjelder spesielt i samband med ulike former for tilskudd til beiting og tilskudd til seterdrift, og en ber aktuelle søkere merke seg disse viktige presiseringene: - Ved beiting av ugjødsla gammel kulturmark eller som skjøtselstiltak må beitinga starte tidlig om våren, og seinest 1. juni, for å gi rett til tilskudd. - Ved seterdrift kan ikke ku som går med diende kalv (ammeku) godkjennes som melkeku.

### Sesongen 2010

Søknadsfristen for miljøtilskudd fra Regionalt Miljøprogram er 20. august. Søknadskjema og regelverk med foreløpige satser sendes ut til alle som mottar produksjonstilskudd i løpet av juli 2010, men forskrift og retningslinjer for 2010 vil bli lagt ut på våre nettsider før påske, slik at brukerne skal ha mulighet til å planlegge miljøtiltak som gir rett til tilskudd fra Regionalt miljøprogram i god tid før våronna starter.

Økonomisk ramme for fylkene er ikke endelig fastsatt, men det er venta at disse vil ligge



### 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

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

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