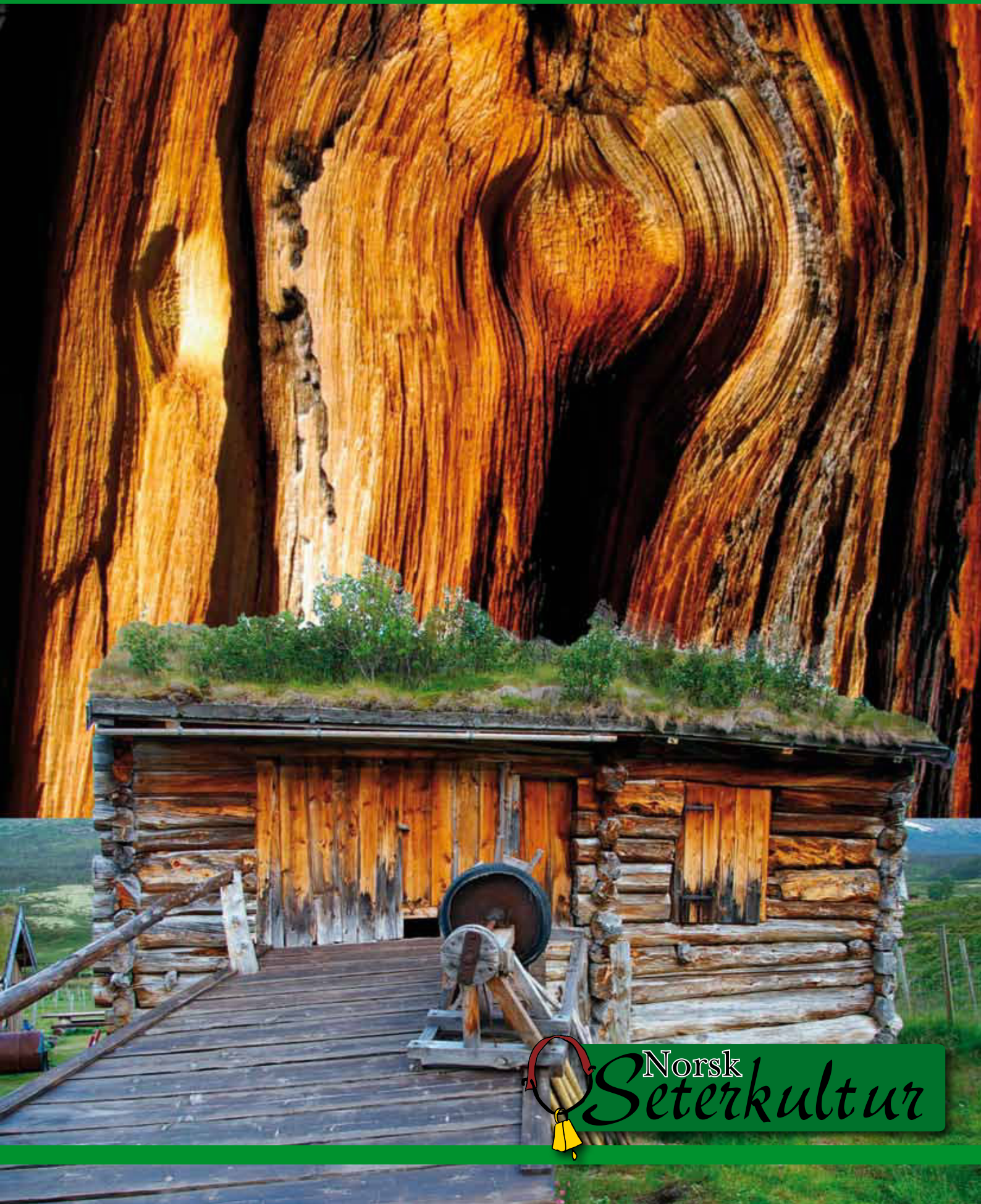


Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur – Nr. 2 Juni 2012 – 15. årgang



Norsk

Seterkultur

Seterbrukaren

Neste blad kjem i oktober, med frist for stoff 20. september.

Til seters

bør vera målet for oss alle i sommar, svært mange setre har artige og spennande opplevingar å by på.

Tenk

stoff til Seterbrukaren i sommar, spaltene er opne for både foto og tekst!

www.seterkultur.no

er nettstaden for den som har stølsopplevingar og stølsprodukt å selje - og for den som anten søker seterjobb eller har arbeid å tilby.

Styret:

Katharina Sparstad, leiar
Tlf. 990 09 584
katharina.sparstad@valdres.no
2975 Vang i Valdres

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

Bjørn Karsten Ulberg
Tlf. 97 61 09 89
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

Marit Skjelstad
marit.skjelstad@tine.no
(Repr. landbrukssamvirket)

Varamedlemmer

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

Ingrid Arneng
tlf. 95 78 32 06
Skjel, 2940 Heggenes

Jorunn Hagen
911 81 348
Kråbølstuguvegen 22
2635 Tretten

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: Elisabeth Uv

Kjære medlemmer av Norsk seterkultur

For et år siden fikk jeg den ære av å bli leder av Norsk seterkultur, og nå ser det jommen ut til at jeg får gleden av å være leder enda ett år. Etter en flott stølskonferanse og engasjert årsmøte kan jeg enda en gang takke for tilliten. Vi i styret er fornøyd med innsatsen dette året, selv om det selvsagt er veldig mange ting vi kunne tatt mer tak i eller gjort bedre. Det viktigste er likevel at vi beveger oss i riktig retning- sammen.

Etter ett år på "innsiden" har jeg fått bekreftet at Norsk seterkultur er en viktig organisasjon som kan bidra mye til vilkårene for framtidig seterdrift. Vi er en organisasjon med rom for stort mangfold og stor takhøyde. For oss er alle som på en eller annen måte bidrar til å ta vare på seterkulturen aktuelle medlemmer. Det kan være gjennom formidling, turisme, skjøtsel og vedlikehold eller selvsagt også driver støl. Norsk seterkultur har i dag i underkant av 500 medlemmer. Målet vårt bør selvsagt være at alle de drøyt 1100 stølsbrukerne i Norge blir medlemmer – fordi de ser at Norsk seterkultur gjør en forskjell. Da må vi også være lydhøre for innspill og signaler fra stølsbrukerne.

Alle medlemmene våre er selvsagt like viktige, men det primære målet vårt må være å opprettholde levende stølsdrift. Stølsdrifta er en høstingskultur, og tradisjonelt ble også de fleste stølsvoller slått. Slått og beiting i fjellet er dermed også en videreføring av høstingskulturen som stølsdrifta er en del av. Det blir derfor ikke helt rett å snevre stølsdrifta til utelukkende melkeproduksjon. Samtidig er det nettopp denne kulturen som gjør stølskulturen til det den er; dyr som kommer hjem til melking hver dag etter en lang dag på beite.

Uansett, hvis vi virkelig skal få gjennomslag for stølsdrifta må vi stå sammen. Først da blir Norsk seterkultur en slagkraftig organisasjon. Arbeidet framover vil derfor være å bygge opp en organisasjon som er relevant for alle seterbrukere, også de som ikke driver lokal foredling eller turisme. De fleste seterbrukere driver ikke tilleggsnæring knytta til stølsdrifta, og det vil derfor være viktig å ta ekstra godt vare på den tradisjonelle stølsdrifta framover.

Selv om jordbruksoppgjøret i år, eller rettere sagt, det manglende jordbruksoppgjøret, var veldig lite oppløftende, står vi likevel foran en tid med mye optimisme. Nå er det rett før stølssesongen starter, og noen har allerede reist opp med dyra sine. Både dyr og folk ser fram til gode dager til fjels, og det å se at dyra trives så godt kan i gode stunder nesten få oss til å glemme tunge dager og dystre utsikter. La oss nyte sommeren og koble av verden for en liten stund. Det er dette her og nå som er viktig. Meg, dyra og naturen. Når samspillet fungerer. Da er alt som det skal være.

God sommer alle sammen!

Katharina Sparstad





Thomas Aslaksby deler ut ost frå stølen til konferansedeltakarane.

Vellykka stølskonferanse

Den nasjonale stølskonferansen på Fagernes 11.-12. mai samlet rundt 90 deltakere og satte fokus på stølsdrift som kulturbærer i framtida, med de utfordringene og mulighetene dette kan gi. Fylkesmannen i Oppland, Norsk seterkultur og Valdres Natur- og Kulturpark var arrangører av stølskonferansen.

Under konferansen ble det satt søkelys på hvordan man kan ta ut en merverdi i markedet av de spesielle kvalitetene som stølsmjølka har. Programmet var fullt av høydepunkter med blant annet Bernt Bucher Johannesen, leder i HANEN (bransjeorganisasjonen for bygdeturisme og gardsmat), Hege Homlong fra TINE og valdrisen Eivind Haalien, leder for lokalmat og spesialiteter i Norgesgruppen. Simen Bjørgen, leder for Norsk kultur-

Framhold side 10

Årsmøtet 2012

I etterkant av stølskonferansen var det årsmøte i Norsk seterkultur. Møtet var godt førebudd og svært greitt gjennomført – og med mange og aktive deltakere. Ei fyldig årsmelding – som fortel om stor aktivitet – vart samrøystes godtkjent. Sameleis vart rekneskapsen samrøystes godtkjent. Med tilskot frå LMD er økonomien i laget no slik at ein kan styrke både sekretærfunksjonen og redaksjonen for Seterbrukaren og www.seterkultur.no - Og i tillegg er det ressursar til å styrke rekneskaps- og medlemsoppfølginga.

Aktivitetsplanen som årsmøtet vedtok er ambisiøs både når det gjeld organisasjonsutviklinga og dei konkrete tiltaka som skal fremje seterdrifta. Samarbeid med søsterorganisasjonen i Sverige og nærskylde organisasjonar som Norsk Kulturarv, Norsk Gardsost og Hanen står og på programmet. Deltaking på det svenske fäbodsårsmøtet i september og oppfølging av det europeiske samarbeidet for lokal mjølkeforedling er konkretisert i planen, sistnemnte med Kathrin Hofman Aslaksby som kontaktperson.

Katharina Sparstad vart attvald som leiar, Siv Beate Eggen attvald til styret og einaste endring var at Ingrid Armeng vart vald til 2. varamedlem. Til revisorar vart valt Silke Hansen og Berit Brun og valkomiteen består no av Kjetil Larsgard, Ragnhild Nordbø og Barbro Stordalen.



Årsmøte i etterkant av stølskonferansen samla mange deltakere.



Geir Harald Fodnes droppa moderne presentasjonsteknikk og fortalde veldig levande og forståeleg om drifta av Strandmo Stølsysteri.

Uvssætra i vakre Dindalen

I Oppdal ligger en vakker sæterdal som heter Dindalen. Dalføret går vestover og inn i Sunndal kommune, og der heter dalen Lindalen eller Lendalen, som det sies på dialekt.

Dindalen eies av 13 sætereiere, men i dag er bare Uvssætra i bruk som tradisjonell sæter. Her drives det gammeldags sætring, hvor det ikke er melkehenting. All melk videreføres på sætra, det drives turisme, og folk må gå 3 km for å komme inn til sætra. Gjestene får servert kaffe, vafler, rømmegrøt og spekemat og all maten er kortreist. Rømmevafler med egenprodusert rømme, stekt på gammeldags snujern gir en genuin smaksopplevelse. Rømmegrøt kokt fra bunnen av, servert med fenalår tilsatt urter, har fått både nordmenn og utlendinger til å komme igjen år etter år.

Det er Elisabeth og Hans Ole Uv som driver denne sætra som hører til garden Uv. Garden har vært i Hans Oles familie i mange generasjoner. Elisabeth forteller at de tok over garden etter Hans Oles foreldre i 1999, men de bor fortsatt på garden og tar i et tak når det trengs. Ellers består familien av barna Hans Petter (19), Ole Martin (16,5), Stein Erik (15) og Bjørn Tore (10) – alle deltagende i gards- og sæterdrifta – og ”oppvokst på sætra”, som Elisabeth uttrykker det. Garden har ca 230 da innmarksareal, 16 melkekyr og 25 kalver og kviger. Det leies utenom garden ca 50 mål. Hovedtyngden av kyrne er NRF med innblanding av kjøttfe. Melkekvoten er på ca 90 tonn.



Lange tradisjoner

Det har vært sæterdrift i Dindalen i svært lang tid. Små gardsbruk i bygda Lønset var helt avhengig av det beitet som var tilgjengelig til fjells. Og mye for ble høsta i Dindalen, samla i høyløer og kjørt heim på vinterstid.

Alt skulle utnyttas, og det var ikke sjelden at budeia var på sætra så fort snøen og vinteren hadde sluppet taket, og de første grønne linjene kunne sees i terrenget. Og ofte bar det ikke heim igjen før langt ute i september og av og til oktober. Jo lenger tid på sætra utover høsten, jo bedre var det for vintersesongen heime på garden.

Tok opp igjen sæterdrifta

Bestemor til Hans Ole, Marit Uv, holdt til som budeie på sætra i Dindalen fram til 1983. Da ga de garden videre til neste generasjon, som imidlertid ikke ønsket å drive

sætra videre. Men de gjorde noe annet, de restaurerte sæterstua! Og da de var ferdige med restaureringsarbeidet overtok vi garden og sætra, forteller Elisabeth. Da bestemte vi oss for at skulle vi drive gard da måtte vi ha ei attåtånering! En vill idé begynte å ta form – å ta oppatt sæterdrifta! - Sommeren 2000 satte vi igang med masse forberedelser. Det ble satt opp utgarden rundt beiteområder slik at kyrne hadde nok mat. Med mange hundre sau i området ville det bli knapt med fôr om ikke det hadde blitt gjort. Søknader ble skrevet og idéen begynte å ta form. Dette var noe vi virkelig ville satse på. Og sommeren 2001 åpnet vi dørene for første gang, skikkelig spennende! - Vi startet med noen kyr og noen kalver. Melket på spann med aggregat, separerte melken og laget rømme. Inne i kjøkkenet i sæterstua kokte jeg kaffe og stekte vafler. Ute satt det turister på en





Bjørn Tore og søskenbarnet Nathalie Uv nyter seterkosten i solveggen.

blå- og hvitmalt benk attåt et campingbord. De nøy både maten, naturen og stillheten som hersket på sætervangen. En vill idé er blitt en realitet, ja, det var mye idealisme og entusiasme – og mye arbeid, sier Elisabeth.

Store forandringer

Den første sommeren var Elisabeth alene på sætra - med 3 små barn i alderen 4, 5 1/2 og 8 år! - Fra sommeren 2002 har min kjære svigermor, Elsa Uv, vært fast inventar og kokk på sætra, forteller Elisabeth. - Da gikk jeg høygravid med barn nr. 4., så da var det godt å få hjelp. Elisabeth forteller at i 2011 kokte svigermor Elsa over 350 porsjoner rømmegrøt og stekte et ukjent, men svært høyt, antall vafler! Maten ordnes på propanovn, og vaflene stekes på gammeldags vaffeljern som snues.

Siden den første sommeren har det skjedd mye på sætra. De gamle benkene er byttet ut med nye benker og bord som ”gubben” har laget. En flott gapahuk med plass til 16 stk er reist. Og til sommeren 2012 vil det stå et eldhus klart til å hyse et nytt kjøkken og spisesal til 50 stk. - Et langt steg fra første sommeren med ca 100 gjester til sommeren 2011 med over 3000 gjester!! Mye av det vi drømte om har gått i oppfyllelse. Sætra vår har blitt en turistattraksjon med masse dyr som både barn og voksne kan få nærkontakt med, ekte sæterkost laget på gamle oppskrifter, kortreist mat i alle ledd. Vi ønsker å gi både barn og voksne en flott turopplevelse i fjellet med naturen som leikeplass. Og både kaniner, høner, kyllinger og geiter får nyte friskt gras plukket av små barnehender. Nærkontakt med dyr og natur gir varige minner

og verdier som vi alle setter pris på, og som vi kanskje trenger i en stresst hverdag. Vi ønsker at vårt lille paradis skal bli en oase for mennesker i alle aldre som ønsker å komme litt bort fra hverdagens stress og jag, nyte Guds frie natur...sier Elisabeth, som er spent på om vinteren snart slipper taket og tillater de å flytte kyrne og de andre dyra på setra til St.Hans.

Nysgjerrig på å vite mer? Gå inn på websida www.uvssetra.org og les mer og se flotte bilder fra Uvssætra i Dindalen.



Bjørn Tore er dreven medhjelper på setra.



Gården til Ignacio - kulturlandskapet rundt kalles dehesa. Foto: Birgitte Zijlstra.

Nettverksmøte for Europeiske

Det fjerde møtet i nettverksorganisasjonen for Europeiske Gardsmeieri vart holdt i Zafra i Extremadura, Spania 2.-5. mai.

Vi var fire fra Norge som tok turen, og vi fikk oppleve innholdsrike dager med ost, hygieneregelverk, ysteribesøk - og tapas.

*Av Kathrin Hofman Aslaksby
og Ragnhild Nordbø*

Første stopp var et allsidig gardsbruk i hjertet av Extremadura. Garden hadde geit, sau og gris, og vi skulle få høre mest om produksjon av den halvaste geitosten Ibores. Ignacio Plaza Mariscal har hatt garden siden 1990, og forteller at de tidlige produserte lacticost. Da det kom et pålegg om at ost av rå mjølk måtte lagres i minimum 60 dager, begynte de å lage halvfast ost i stedet. Osten har PDO-status (det vil si ei opprinnelsesmerking som tilsvarende det kanskje mer kjente franske AOC). Opphavsmarkeringa har de hatt siden 1993.

Garden er på 500 ha, og av dette er ca 300 da spreidd eikeskog med fin beitemark i bunnen. Denne naturtypen er helt spesiell for innlandet i Spania og Portugal, og kalles dehesa.

Geitene

På gården har de to geiteraser – den andalusiske rasen Florida og den lokale rasen Berata. Totalt er det 600 geiter på gården, men de produserer ikke mer enn 200 000 liter mjølk. Dette er en ekstensiv drift, hvor geitene bare får litt kraftfôr for å komme på plass i mjølkestallen.

Geitene er stort sett ute på beite, og kommer bare inn for mjølking. Akkurat denne dagen var de inne og viste seg fram for turistene, og var samtidig heldige med å slippe unna regnværet. Unggeitene var i ei eige avde-



Torta del Casar med bånd rundt for å holde formen på osten under modning. Foto: Kathrin H. Aslaksby.



Florida og Berata geiter på gården til Ignacio. Foto: Kathrin H. Aslaksby.



Sauer, gjetere, melkekrakk og melkepotte - fra visningssenteret. Foto: Birgitte Zijlstra.

Gardsmeieri i Spania

ling, de skal kjee første gang nå i august. Brunsten blir synkronisert med melatonin-implantat. Bukkekjea blir solgt når de er 40 dager og ca 9 kg.

Ysting

Kveldsmjølka blir kjølt ned til 4°C, og morgenmjølka går rett i et 700l ovalt ystekar med røreverk. Her blir mjølka formodnet 20 min med syrekultur og de bruker vanlig animalsk løpe. Koaguleringa skjer ved 30° og ettervarminga er bare til 32°C. Osten blir lagt i former med plagg, og pressa i liggende press til pH er kommet ned på 5,8- deretter blir den lagt i saltlake. En må da forvente at det blir litt ettersyrning etter salting. På lageret er det bare 70 %rf, så skorpa blir fort ganske tørr, og det er kanskje med på å gjøre at en ikke får synlige tegn på ettersyrning utpå. Vi fikk smake osten, i mange ulike modningsgrader, og flere av ostene hadde en ganske sprø struktur inni, som kan henge sammen både med forsiktig ettervarming og litt ettersyrning. De fleste ostene var også ganske salte, og det vil jo også begrense typiske ettersyrningstegn på overflata. Mysen ble gitt til grisene og kom på den måten til nytte på garden.

Besøk på Pastoralia – Centro de Interpretación de la Torta del Casar

Videre gikk ferden til Pastoralia - et vis-

ningssenteret som lå i tilknytning til et ysteri. Her fikk vi en multimediaforestilling som fortalte om historia til landskapet, beitetradisjonene og utviklinga fra enkel osteframstilling på beitemarkene til moderne storskala produksjon av Spanias dyreste ost – la Torta de Casar. Ysteriet og garden eies av 2 brødre, og osten blir produsert av mjølka fra de 4000 sauene på gården.

Både Torta del Casar og en lignende ost fra Extremadura, Torta de la Serena, er PDO-merket. Begge de tradisjonelle ostene er ganske faste, omtrent som ridderost i ytterste 1 cm, men har et smørbart innhold med deilig konsistens, men ganske så bitter smak. Det er den spesielle vegetabiliske løpen som gir denne modninga. Du kan se film om ysting av denne osten på youtube - det er laga link fra www.gardsost.no.

Vegetabilsk løpe

Løpen stammer fra den lilla tistelen *Cynara cardunculus*. For å lage løpen, trekkes 7 kg tørka tistel i 100 l vann. Av dette uttrekket blir det brukt 8 l til 1000 l ystemjolk.

Nettverkskonferanse

Tema for årets konferanse var hygieneregelverk og tilpasning av dette til små ysteri. Derfor var representanter fra næringsmiddeltilsynene for første gang invitert til møtet. I innledninga vart det pekt på at mattrygg-

het er viktig på alle samfunnsnivå, og det er viktig å få til en god avveining mellom helseaspektet og økonomiske utfordringer. Fleksibilitet i regelverket er viktig, og det er ikke meningen at myndighetene skal jakte på produsentene. Personlighet til produktet er en kritisk suksessfaktor. Økonomi i produksjonen er fundamental: det å bevare og utvikle arbeidsplasser i spredtbygde strøk er en av de viktigste samfunnsutfordringene vi står overfor.

Representant fra mattilsynet i Extremadura poengterte helseaspektet, men beklaga også at mange oster er forsvunnet på grunn av vanskelig regelverk.

Marc Albrecht-Seidel som leder den tyske gardsysterorganisasjonen understreka hvor viktig samarbeidet mellom organisasjonene i ulike land og regioner er, for å gjøre synlig den muligheten for fleksibilitet som ligger i regelverket, for å sikre at den blir nytta i alle land som er omfatta av det felles hygieneregelverket.

Paolo Caricato fra Brussel poengterte også fleksibiliteten i regelverket. Prinsipp om nærhet og kjennskap til lokale forhold gjør at de nasjonale og lokale mattilsyna best kan finne lokalt tilpassa løsninger. Men at samarbeid mellom bransjeorganisasjonene er viktig for å sikre transparens og enhetlig praksis over EU-området. Tilpasning av regelverket for å lette situasjonen for

Framhald side 12

Snåsa seterlag er foreslått som Nord-Trøndelag sin kandidat til nasjonal kulturlandskapspris

Hensikten med å dele ut en årlig nasjonal kulturlandskapspris er å bevisstgjøre allmennheten om utfordringer knytta til kulturlandskapet, øke kunnskapsnivået om miljøverdiene og stimulere til å ta vare på og utvikle kulturlandskapet gjennom gode eksempler.

Fylkesmannen i Nord-Trøndelag begrunner forslaget om Snåsa seterlag med blant annet:

*En ekstra innsats for kulturlandskapet ved at mange av setrene med hus og voller som var i ferd med å bli borte er restaurert og tatt i bruk igjen.

*Helhet og mangfold i kulturlandskapet ved at bruken av utmarksressursene og kulturhistorien er synliggjort i kombinasjon med moderne jordbruk, samtidig som de gamle setervollene har bidratt til å ta vare på blomsterengene med stort biologisk mangfold

som etter hvert er blitt borte der det er intensiv drift.

*Kulturlandskapet bevares og synliggjøres gjennom seterdrift med beitedyr og tilrettelegging for publikum.

*Bærekraftig skjøtsel, aktivt landbruk og moderne drift av kulturlandskapet ved at setra drives med stor vekt på tradisjon og miljøverdier og som tilleggsnæring til den ordinære gårdsdrifta.

*Økt tilgjengelighet for allmennheten i kulturlandskapet ved at besøkende inviteres til setrene og at seterlaget arrangerer setervandring mellom setrene etter de gamle stiene som holdes ved like.

*Læringseffekt ved at tilbudet for besøkende på setrene omfatter orientering om livet på setra og demonstrasjon av melking og videforedling. Flere setre har også kulturstier eller andre tilbud for de besøkende.

Og ikke nok med det!

Snåsa seterlag fikk Snåsafondets kulturpris 2011

Snåsafondet, som Snåsa kommune og Spa-

rebank 1 står bak, ønsker å fremme nærings- og kulturlivet i bygda. Kulturprisen består av en gavesjekk på kr. 10 000,- samt diplom m/ramme.

Snåsa seterlag består av 19 setre som gjennom et utmerket samarbeid har satt Snåsa på kartet på en positiv måte både nasjonalt og regionalt - slik at vi igjen kan kalle oss "Seterbygda Snåsa".

Begrunnelse for kulturprisen var at:

1. Snåsa seterlag står for nyskaping og næringsutvikling innenfor Snåsas viktigste næring, landbruket. Gamle seteranlegg blir restaurert og tatt i bruk, beiter og voller blir ryddet – kulturlandskapspleie av beste merke.

Seterlivet bidrar til mer aktivitet i Snåsafjella og har gitt Snåsas slagord: "Snåsa - i samspill med naturen", et virkelig ekte innhold.

2. Snåsa seterlag tar i bruk og tar vare på gamle setertradisjoner med foredling av melk til seterkost i utallige varianter.

3. Seterlaget står bak et reiselivsprodukt i Snåsa som har blitt en attraksjon. I løpet av 5 år har setrene i Snåsa hatt over 22.000 besøkende. Setrene formidler ekte natur- kultur og matopplevelser.



Norsk seterkultur var med på demonstrasjonen i Oslo i mai.

Frå venstre: Bjørn Karsten Ulberg, Katharina Sparstad, Svein Løken, Nanfrid Røysland, Marit Skjelstad og Odd Arne Espeland.



Medlemar i Snåsa seterlag mottok prisen fra ordfører i Snåsa og representant fra Sparebank 1. Frå venstre: Anna Maria Bergli, Gunn Anonli, Kåre Sellås, Siv Beate Eggen, Vigdis Hjulstad Belbo (ordfører), Arne Nerås Joma (representant sparebank 1 Midt Norge)

Fra brosjyren:

«Til seters for å gjøre deg glad. Her beiter kyrne reint, frisk, urterikt fjellgress som gir melka og seterproduktene særegne kvaliteter. I en rolig atmosfære kan du få deg et godt måltid, en kaffesup eller bare en forfriskning eller hvile på turen. Kanskje kommer du midt i fjøsstellet eller når bu-deia separerer utsøkt fløte fra feit setermelk? Kanskje kommer du den dagen kleggen har gjort godkua Roselin rebelsk og budeia...., eller kanskje du kommer når det ikke skjer noe som helst, der er bare stillhet og fred...»

Å by besøkende slike opplevelser er unikt. Bedre markedsføring av Snåsa herligheter kan vi neppe få.

Prisen og takken går til Snåsa seterlag og til de ildsjeler som står bak setersatsinga og etablering av Snåsa Seterlag. Det dreier seg om å se verdien av å bygge opp en organisasjon som gjør det mulig å gå ut med samlet markedsføring gjennom bl.a. seter-brosjyren, men også å inspirere hverandre i et slikt fellesskap. Et eksempel til etterfølgelse for småbedrifter i en bransje der hver og en blir for liten, men sammen blir en kraft. Forsøksringen har også vært en viktig medspiller og får honnør for å være en viktig bidragsyter.

Skandinavisk toppmøte!

Leiaren - eller "ordförande" i Sveriges Fäbodbrukare, Pauline Palmcrantz deltok på Stølskonferansen på Fagernes 11.-12. mai - og saman med Katharina Sparstad, leiar i Norsk seterkultur, la ho planar for ytterlegare samarbeid mellom seterbrukarar i grannelanda.

Gjennom åra har det vore både representasjon på møte og samarbeid i fleire prosjekt - m.a. interregprosjekt. Pauline Palmcrantz nytta høvet til å invitere til Fäbodsriksdagen 22.-23. september, som i år går føre seg i Stöllet i Värmland.



Nasjonal kulturlandskapskonferanse

Arvesølv til begjær eller besvær?

Nasjonal kulturlandskapskonferanse i Lom 4.-5. september



Fylkesmannen i Oppland er sammen med KS i Hedmark og Oppland og Regionrådet i Nord-Gudbrandsdal arrangør av den nasjonale kulturlandskapskonferansen i Lom 4.-5. september 2012. Påmelding via Fylkesmannens heimeside innen 20. august!

To hovedtema er "Kommunen som aktør i forvaltningen av kulturlandskap" og "Kulturlandskap er næring". Konferansen holdes på Fossheim Hotell i Lom og inkluderer festmiddag basert på utvalgte lokale råvarer i regi av "Årets kjøkkensjef 2004", Kristoffer Hovland. Det blir også ekskursjon til det nasjonalt utvalgte kul-

turlandskapet Nordherad i Vågå med matpakke fra Baker'n i Lom.

Målene for konferansen er:

- Bli inspirert ved å lytte og diskutere med kommuner som viser gode modeller for forvaltning av kulturlandskap
- Få innspill på bruk av nasjonale hjelpemidler som finnes i verktøykassa for kulturlandskap
- Inspirere kommuner til å ta gode grep om forvaltningen av kulturlandskap
- Få en smakebit av kulturlandskapet og skjøtsel i Nord-Gudbrandsdalen

Stølskonferansen på Fagernes



Aktive seterbrukarar og konferansedeltakarar, Siv Beate Eggen, Snåsa og Kathrin Hofman Aslaksby, Øystre Slidre.



Tre engasjerte innleiarar på konferansen, f.v. Hanne Sickel, Bioforsk, Hege Homlong, Tine SA og Eivind Haalien, Norgesgruppen.

arv og tidlige ordfører i Lom, snakket om bruk og vern av stølsbygninger og stølslandskap. Aktiv drift er som kjent den beste måten å ta vare på bygninger, landskap og stølstradisjonen. Flere av foredragsholderne var stølsbrukere som hver på sin måte har svært positive erfaringer med stølsdrift, bl.a.

Geir Harald Fodnes som driver Strandmo Stølsysteri i Nord-Aurdal. En annen stølsbruker, Thomas Aslaksby, holdt foredrag om mangesysleri og støling. Andre tema var alternative energikilder som Sigmund Røysland orienterte om, stølslandskapet v/ Tanaquil Enzensberger og næringsutvikling

etter «alpemodellen» v/ Christian Anton Smedshaug og et antropologisk blick på stølsdrifta ved Anne-Katrine Brun Norbye. Katharina Sparstad avslutta konferansen med eit engasjert og tankevekkande innlegg om både seterdrift/seterkultur generelt og Norsk seterkultur spesielt.

Seterlandet i tal

Talet på setre i drift går litt ned, men det er framleis omfattande seterdrift i mange fylke. Årsaka til nedgangen er sjølv sagt at mange legg ned mjølkeproduksjonen, og utan gard med kyr eller geit blir det heller ikkje stølsdrift. Tala i statistikken er foreløpige og innhenta frå Statens landbruksfovotning (SLF).



Aktiv seterdrift. Regionale miljøprogram 2011, foreløpige tall					
Kommune/fylke = tiltakskommune/fylke					
	Antall omsøkte tiltak	Antall setre i drift i alt	Seter i drift		Tilskudd til seter i drift, kroner
			Enkelt-seter	Felles-seter	
Hele landet 2010*	1 589	1 160	999	161	36 596 300
Hele landet 2011*	1 520	1 109	951	158	36 507 000
Fylker					
04 Hedmark	251	212	193	19	7 614 000
05 Oppland	500	427	394	33	13 657 900
06 Buskerud	118	109	104	5	3 423 000
08 Telemark	35	25	21	4	756 400
11 Rogaland	2	2	2	0	40 000
12 Hordaland	30	22	18	4	667 500
14 Sogn og Fjordane	85	65	56	9	1 560 300
15 Møre og Romsdal	158	58	24	34	1 675 300
16 Sør-Trøndelag	251	125	86	39	4 617 800
17 Nord-Trøndelag	56	46	41	5	2 074 800
19 Troms	34	18	12	6	420 000

Norsk seterkultur på besøk i Luster: Prosjektet "Mellom fjell, fjord og folk" har fokus på stølskulturen

2. mai arrangerte Luster kommune temadag om stølsdrift. Anledningen var at Luster har blitt ein del av Verdiskapingsprogrammet under prosjektnamnet for natur- og kulturarven - «Mellom fjell, fjord og folk».

Torkjel Solbraa er prosjektleiar for "Mellom fjell, fjord og folk" i Luster. Han heldt også ei kort innleiing om stølsnatt-ordninga, som tilbyr rådgjeving dersom du går med restaureringsplanar for stølen din og etableringshjelp til aktørar som ønskjer å etablere eit nettverksamarbeid mellom stølstilbydarar.

Guri Grønolen frå Fylkesmannen i Oppland orienterte om stølssatsinga i Valdres og om den nettbaserte seterrettleiaren. Guri Grønolen har jobba mykje med stølsutvikling i Valdres og Oppland, og dessutan vore sentral i Landbruks- og matdepartementet sitt stølsprosjekt i Oppland, Hedmark og Møre og Romsdal. Leiar i Norsk seterkultur, Katharina Sparstad, orienterte om arbeidet i Norsk seterkultur, kva organisasjonen kan bidra med og fortalte om konkrete tiltak rundt om i landet.

Sigmund Vereide delte erfaringar frå eit stølsnettverk i Nordfjord. Han er ein sentral aktør i etableringa av nettverket "Stølsfeire i Nordfjord". Førebelse erfaringar viser at mange diverre ikkje ser potensial i å leige ut stølen. Dette kan verke som eit paradoks i høve til at det er mange som ynskjer å leige ei stølsbu og få del i stølsopplevingar.



Prosjektleiar Torkjel Solbraa.

Inger Moe frå Luster kommune orienterte om tilskotsordningar innan kommunen. I samband med det kom det fram at stølsbrukarar i Luster får mindre stølstilskot enn i andre fylke, og at dette kan ha negative verknader for stølsdrifta der.

Det var elles spanande å høyre forfattar Kåre Øvregård fortelje om stølsdrifta i tidlegare tider i Luster. Han har samla stoff og forfatta boka «Stølar og støsliv i Luster kommune», ei praktfull dokumentasjonsbok om stølsdrifta der.



Seterkurs

På Gammelsetra i Grøvdalen i Sunndal blir det også i år arrangert seterkurs: veke 28 (8.-14. juli).

Opplysningar om kurset er å finne på nettsida www.innergammelsetra.no.

Deltakaravgift kr. 3.800,- (studentar 2.800,-) alt inkludert. Overnatting på KNT-hytta ved setra. Nedre aldersgrense 14 år.

Det er ingen krav om kvalifikasjonar utover å kunne ta seg inn til setra. Info om kurs og påmelding: Oda Svisdal tlf. 91757376, e-post oda91@msn.com, - på kontaktskjema på nettsida eller post@innergammelsetra.no

Grøvuhelg 28.-29. juli

Årsmøte i Grøvudalslaget og i Stiftelsen Gammelsetra den 28. juli. Guida tur inn til setra. Start kl. 11.00 frå Hallen. Natursti – gratis å delta. Det vil bli orientert om seterdrifta og underholdning før det blir servert seterkost. Etterpå bålbreining og spel, dans og leik.

Velkomen!

Grøvudalslaget skal:

vera vaktbikkje for Grøvuvassdraget og landskapet i området

arbeide for fortsatt seterdrift i Grøvdalen bidra med kunnskapsformidling og informasjon om setring og kulturlandskap

bistå Stiftelsen Gammelsetra økonomisk arrangere Grøvuhelg med årsmøte

Kontaktar:

Leiar: Eva Heidi Lund Silseth, e-post: eva.heidi.lund.silseth@hydro.com

Tor Helge Gravem, e-post: thgravem@sunn-dals.net



Et medlemskap
som varmer

Norsk
Seterkultur

Framhald frå side 7

de små produsenter kan skje gjennom at noen aktiviteter er unntatt fra regelverket (for eksempel at ikke alle regler gjelder detaljistene)... en kan få fritak fra noen krav, eller det kan gjennomføres tillempling/tilpasning

Presentasjoner fra de ulike landa

Produsenter og næringsmiddeltilsyn fra 6 ulike land presenterte ysteri og tilpasning samt praktisering av regelverk. Her fikk vi innblikk i et stort mangfold av produksjon og praksis.

Kulturlandskapet - dehesaen

Garden vi besøkte er en del av den helt spesielle naturtypen som kalles dehesa – og regnes for å være et av verdens mest artsrike vegetasjonssamfunn. I dette kulturlandskapet spiller eiketrærne en viktig rolle – de sørger for skygge for planter og dyr samtidig som de holder jordtemperaturen nede og minimerer vanntapet i det svært varme og tørre innlandsklimaet. Mellom eiketrærne dyrkes det korn eller det går storfe, sau, geit og gris og beiter.

På gårdene i dehesalandskapet er grisen en viktig del av driftssystemet, der den gjør seg nytte av mysen fra ysteriet og beiter på både gras og eikenøtter om høsten. Extremadura er kjent for en av verdens beste skinker – jamón ibérico de bellota – ”skinke fra nøtter”. Skinken kommer

fra Iberisk svin – el cerdo ibérico – og har opprinnelsesmerking. Iberisk svin er den gamle svinerassen som gjennom flere årtusener har tilpasset seg klimaet i det sørlige og sørvestlige Spania. De beste kvalitetene kommer fra griser som den siste levetiden har blitt foret opp på eike- og kastanjenøtter. En god iberisk skinke kan modne i mer enn 2 år!

Tvers gjennom dehesaen kan en se rester etter de store transhumanes – buføring av beitedyr fra tørre områder om sommeren og opp i frodige fjellbeiter. Dyrene ble tidligere ført mange mil gjennom canadas – fegater – som kunne være fra 21 til 72 meter brede. I dag foregår buføringa med bil, men fegatene benyttes fortsatt som fellesbeiter for dyra.

Etter nettverksmøte fikk Kathrin og Birgitte lov til å være med Juan Gabriel Santiago Rodriguez å yste en halvfast geitost på gardsysteriet hans i Santa Marta. Det ble en uforglemmelig dag - med melking av 200 geiter, ysting av 800 liter upasteurisert melk og faglige diskusjoner om ost, geiter og landbruk. Etter at 150 mellomstore oster var formet for hånd og lagt i press spiste vi et typisk bondemåltid fra Ekstremadura sammen med hele familien – snakker om hjertelig mottagelse og gjestfrihet!



Tistelen Cynara cardunculus selges tørket og knust.
Foto: Birgitte Zijlstra.



Fra ostesmaking – her ser en litt av mangfoldet med den nederlandske ”bondeost” i front og til høyre den spanske ”Torta de casar” som er flytende inni og smøres på med kniv.
Foto: Birgitte Zijlstra.

*Bli medlem
i Norsk seterkultur*

Medlemskontingent 2012

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 produkter
har rot i stølskulturen
og vi støttar Norsk Seterkultur
i arbeidet for denne driftsforma