

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur

Nr 1 Mars 2013 – 16. årgang



Norsk

Seterkultur

Del seteropplevingane

Fleire kan ha glede av dine opplevingar. Nokre ord og foto er nok, Seterbrukaren sine spalter er opne for både smått og stort av opplevingar og nyhende frå "seterlandet". Adressa er seter@seterkultur.no

Seterbrukaren

kjem med ny utgåve i juni, med frist for stoff 15. mai. Som vanleg blir det mange arrangement på stølane denne sommaren også, og bruk Seterbrukaren til å gjera dette kjent.

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.

**Framsida. Selstali i Telemark.
Foto: Aasmund Tynning**

Seterdrifta rekrutterer til landbruket

Vi høyrer ofte om manglande rekruttering i landbruket vårt. Sjølv sagt heng dette saman med rikeleg tilgang på godt betalt anna arbeid og låg lønsemd og betalings- emne i landbruket. Bruksnedlegginga held fram i stort tempo og dette gir ikkje akkurat grunnlag for at ungdom skal satse på landbruk. Denne situasjonen har vi til felles med dei fleste vestlege land. Manglande interesse for landbruksrelatert utdanning er sjølv- sagt del av dette biletet, men det slær ikkje likt ut i alle land. Vi veit om land der interes- sen for slik utdanning er større, der ungdom også utan bakgrunn i landbruket – og sikkert heller ikkje konkrete planar om å bli bønder - vel slik utdanning. Kanskje heng det saman med eit utdanningsopplegg som har ei breiare plattform og dermed også er meir relevant for ein yrkeskarriere som ikkje direkte har med gardsdrift og landbruk å gjera? Kanskje har det like mykje med kultur, haldningar og med det ålmenne biletet av landbruket i desse landa å gjera? At landbruket står sterkare og meir positivt i folk sitt medvet? Og kanskje også at næringa sjølv syner større stoltheit og "framsnakkar" næringa heller enn å "syte og klaga"?

Biletet er sjølv sagt ikkje berre negativt her heime - vi les og høyrer stadig om ungdom som satsar på ei framtid i landbruket! Meiningsmålin- gar syner at folk generelt er positive til norsk landbruk, at mange ønskjer seg ei framtid i bygda, og gjerne i landbruket. - Men slepp dei til? Landbruket kunne vore meir inkluderande og opnare! For ikkje så lenge sidan bau landbruket på som- marjobbar åt svært mange



Foto: Marthe Mølstad

unge - og var gjerne eit første møte med yrkeslivet for desse. Situasjonen er endra i dei fleste produksjonar og driftsformer, det er i allefall langt færre norske ungdommar som har sommarjobb i landbruket i dag. Unntaket er seterdrifta! Framleis får hundrevis av norske (og utanlandske) ungdommar seterjobb, for mange eit første møte med landbru- ket - og i svært mange tilfelle eit positivt møte som faktisk er med på å stake ut vegen vidare.

Vi har etterkvart mange døme på at "praksis" på seter har vore starten på landbruks- fagleg utdanning og sidan yrkeskarriere på ulike postar i eller i tilknytning til næringa. Setersesongen fell i hop med sommarferien for elevar og studentar, setra byr på opp- levingar med dyr og natur, og positive tradisjonar er arva frå tidlegare generasjonar. Mange har lyst til å oppleva noko av det bestemor eller oldemor har fortalt om. "Grønt Spatak", i regi av Natur og Ungdom og Småbrukarlaget, er eitt eksempel på ein rekruteringsarena – som i neste omgang gir arbeidskraft åt seterbrukarar som treng hjelp nokre veker om sommaren. For landbruket samla og for "bondelandet" Noreg er dette god grunn til å styrke verkemidla som held oppe og vidareutviklar stølsdrifta!

Jostein

Innkalling til årsmøte i Norsk seterkultur

Søndag 7. april kl 09.00 på Bø Hotell, Bø i Telemark

Vanlege årsmøtesaker i samsvar med vedtektene.

Medlemane kan få tilsendt årsmøtedokumenta pr. e-post.

For detaljar om konferansen og årsmøtet 6.-7. april 2013:

Sjå programmet på side 3 og www.seterkultur.no

Uttale frå Norsk Bufe



Innspill til landbruksforhandlingene 2013

Norsk bufe er en organisasjon for bønder som driver med gamle norske storferaser. Norsk Bufe er en paraplyorganisasjon over alle avls- og raselag for rasene; telemarksfe, østlandsk rødkolle, vestlandsk raudkoll, vestlandsk fjordefe, jarlsbergfe, sidet trønderfe og nordlandsfe, og dølafe. Norsk Bufe har som hovudfokus å ivareta disse rasenes framtid fra den private gårdbrukerens side. Det er mange utfordringer for en bærekraftig bevaring, og samtlige av rasene er etter FAO sin standard definert som truet.

Dyretellinga ved genressuressenteret i mars 2012 viser at det er et dramatisk lavt dyretall av de gamle norske kurasene.

Det er en meget kritisk situasjon for mange av raselagene.

Når det nå er slik at det kun finnes ca. 3000 gammelrasekyr, - så sier det seg selv at det er forholdsvis få bønder med gammelraser i fjøset.

Tiltak må derfor straks settes i gang. Ut fra det vil vi henvise til genressuressenterets handlingsplan for bevaring av gamlerasene 2011 – 2014.

Norsk Bufe ønsker at staten bidrar til å øke interessen for at de gamle rasene skal bevares, og at det fremdeles skal drives melkeproduksjon på disse, og at rasene blir ivaretatt.

Vi ønsker at det innføres et eget produksjonstilskudd til melkeprodusenter med gamle norske storferaser, hvor minst 75 % av melkekyr i besetningen er tilskuddsberettigede, får et tillegg i driftstilskudd som er på 50 %.

Norsk Bufe mener at på grunn av det lave antallet dyr og for å få interessen opp blant de yngre, må grunntilskuddet på gammelrasene økes til 5000 pr. dyr!

Norsk Bufe ser fram til et positivt resultat.

*For Norsk Bufe
Anne Korsvold Saglien*

Seterkonferansen 2013 – Bø i Telemark 6. og 7. april

Konferanse lørdag 6. april

DEL 1 ÅPNING

- 09.00 **Kulturinnslag**
- 09.10 **Velkommen** ved leiar Katharina Sparstad
- 09.20 **Stølsdrift og utmarksbeiting i Telemark før og nå**
Landbruksdirektøren i Telemark, Helge Nymoen
- 10.00 **Tradisjonell stølsysting med utangspunkt i Valdres**
Matspesialist og forfatter, Helge Gudheim
- 10.30 **Kaffepause**

DEL 2 KULTURLANDSKAP, BRUK OG FORVALTNING

- 10.45 **Stølslandskapet som ressurs for reiselivet**
Regiondirektør NHO reiseliv i Telemark, Nikolai Boye
- 11.20 **Stølsdrift som nasjonal ressurs**
Fagkoordinator for natur- og kulturbasert nyskaping ved Telemarksforskning, Solveg Svardal
- 12.00 **Lokal forvaltning av stølsområda**
For Valdres Natur- og Kulturpark, biolog Ulf Ullring
- 12.30 **Budeieeven**
Presentasjon av seterbedriftsnettverket ved Ingebjørg Håvardrud
- 13.00 **Lunsj**
- 14.00 **Utferd**
Turen går til Leiv og Solrun Bjørgo i Seljord og Gro Hommo, Øyfjell
- 20.00 **Festmiddag**

Arrangørar: Norsk seterkultur og Budeieeven i samarbeid med Fylkesmannen i Telemark

Årsmøte søndag 7 april

- 09.00 Årsmøte
- 10.30 Pause
- 11.00 Årsmøte fortsetter
- 12.00 Lunsj
- 13.00 Avreise

Adresse til konferansen

Bø hotell, Gullbringvegen 32
3800 Bø i Telemark
www.www.bohotell.no | post@bohotell.no
Tlf: 35 08 06 00

Priser pr person

Enkeltrom, fullpensjon døgntar	1250,-
Dobbeltrom, fullpensjon døgntar	1050,-
Dagpakke ikkje boende:	395,-
Festmiddag ikkje boende:	395,-
Lunsj, ikkje boende	265,-

Konferanseavgift

Konferansen er gratis. Medlemmer av Norsk seterkultur får refundert kr 400,- av hotellutgiftene

Påmelding ks@valdres.no/tlf. 99 00 95 84

Kansellering

Påmeldinga er bindende. Ved eventuell frafall må bestilt kost, losji og konferanseavgift likevel betalast



Frå Geitskarddalen, Ersfjorden i Berg kommune. (Foto: Per K. Bjørklund/Skog og landskap)

Troms

– frodigaste fylket i landet

Ei ny oversikt over naturen i Troms synleggjer eit frodig og mangfaldig planteliv som gjer at Troms kan kallast det frodigaste fylket i landet.

- Frodig vegetasjon gir høg kvalitet på utmarksbeite sommarstid både for husdyr og rein. I Troms er andelen av det vi har kategorisert som «svært godt beite» dobbelt så høg som landsnittet, fortel vegetasjonskartleggar Per K. Bjørklund.

Saman med kollegaer ved Skog og og landskap i Tromsø og på Ås har Bjørklund i tre somrar saumfart heile fylket for å gi eit oversyn over den løynde rikdomen i det grønne.

Rapporten «Arealstatistikk for Troms» fortel ei historie om eit fylke med fantastiske grønne naturressursar. Vegetasjonskartleggarane plasserer Tromsnaturen på norgestoppen når det gjeld frodigheit og mangfald i plantelivet.

- Det er kan hende inga nyheit at vegetasjonen i Troms er frodig og voksterleg, men ingen har tidlegare hatt tal for dette, fortel seniorrådgjevar Yngve Rekdal, som er leiar for det landsfemnande prosjektet.

Bakgrunnen for den omfattande kartlegginga av naturen i Troms er målet om ein nasjonal arealrekneskap for utmark innan år 2015. Så langt er resultat frå 14 fylke klare, og Troms skil seg klart ut.

- Samla sett er utmarksbeitet i Troms det beste ein finn i noko fylke i Noreg. Heile 25 prosent av tilgjengeleg beiteareal er i beste beiteklasse. Samla for landet ligg denne klassen på 12 prosent. Tala frå undersøkingane fortel at fôruttaket frå utmarka i alle fall kan doblast, påpeiker Rekdal.

- Potensialet for ei utvikling av utmarksbasert husdyrproduksjon er stort. Dette er eit tankekors i eit fylke der dyretalet i utmark har gått jamt nedover dei siste åra.

Kjelde: www.skogoglandskap.no

Ung bu

Ein tur etter Jotunheimvegen langs Vinstervatnet byr på eit flott stølslandskap.

Større og mindre klynger med stølshus og beiteprega vegetasjon pyntar landskapet, men etterkvart som ein køyrer austover langs vatnet spør ein seg: kvar er buskpane og stølsfolket? Men brått ser vi det vi ynskjer, ein flokk kalvar og kviger og ei budeie som kallar dei åt seg for ein godbit kraftfor! Merete Saglien heiter budeia, 17 år gamal, og med ansvar for kyr og ungdyr på Sørgårdstølen i stølslaget Mørstadstøladn.

Lang seterveg

Den såkalla Jotunheimvegen tek av ved Bygdin i Øystre Slidre og går til Skåbu i Nord-Fron, 45 km god bilveg – men og ei fin strekning for sykkelturnar. - Merete fortel at ho har nesten 20 kyr å mjølke og med kviger og kalvar er det om lag 30 dyr på stølen. Ho er frå Etnedal, går på vidaregåande skule – og snart reiser ho til Bardu i Troms for å gå på flyteknisk avdeling ved den vidaregåande skulen der. Og der er ho når dette står på trykk. Merete fortel om arbeidet på stølen og gir uttrykk for at ho trivst både med staden og arbeidet. Garden Sørgård ligg i Skammestein i Øystre Slidre og før gjekk stølsvegen over fjellet. I dag nyttar både folk og dyr bilvegen om Beitostølen og Bygdin, i alt er det 4 mil.

Avdråten går ned

Gardbrukaren Nils Karsten Sørgaard fortel at han og svogeren har dreve samdrift i 14-15 år, med knapt 20 kyr og 150 tonn kvote. I tillegg til mjølkeproduksjonen forar dei fram alle oksekalvane. Arealet til forproduksjon tel om lag 230 dekar. Nils Karsten fortel at dei har kyr, kviger og kalvar på stølen i om lag 2 månader, og er våren fin kan ein flytte til støls sist i juni. Sørgårdstølen ligg vel 1000 meter over havet. Nils Karsten er usikker på framtida for stølsdrifta der, m.a. på grunn av at det er vanskeleg å halde oppe produksjonen på berre utmarksbeite. Drifta går elles greitt, dyra er rolege og enkle å følge med – og kjem stort sett att av seg sjølve. Og om ikkje er dei lett å finne, så snautt og ope som lendet er.

Hadde vårstøl nærare garden

Her som elles har stølsdrifta gått mykje at-tende, seier Nils Karsten Sørgaard. I tidlegare tider var det 40-50 stølar i drift langs Vinsteren. Nils Karsten fortel at garden deira hadde vårstøl nærare garden, som vart nytta

deie på gamal støl



Merete Saglien hadde ansvar for 30 storfe på Sørgårdsstølen ved Vinstervatnet sommaren 2012.

ei tid før det bar vidare til sommarstølen. 5-6 timar kunne den turen ta. I dag er vatnet oppdemt – dvs. fleire vatn har vorte til eitt, og ein ser for seg ein lang omveg for å koma til stølen. Men før oppdemminga på slutten av 1940-talet var det bru som kyrne kunne gå, men det hendte at småfe og gris vart rodd over.

Båttransport av mjølk

Det var ikkje veg langs Vinstervatnet, mellom Bygdin og Skåbu, før etter 1950. Berre ein kort vegstubb frå Bygdin og ned åt vat-

net. Ein liten motobåt, ”Svalken”, transporterte mjølka frå dei meir enn 40 stølane ved vatnet. I samband med reguleringa av Vinstervatnet i 1944-49 vart det problem for båten å leggje til ved dei 18 bryggjene, og både stølsbrukarane og kommunen kravde veg langs vatnet og arbeidet med vegen kom i gang tidleg i 50-åra. I det myrlendte terrenget vart det lagt ned buntar av småbjørk som berelag for bulldosaren, og så vart det frakta grus frå morenehaugane slik at vegen etterkvart vart køyrbar. Kobla i hop med anleggsvegen opp frå Skåbu vart det så samband mellom Bygdin og Skåbu. Med

vegen kunne mjølka frå stølane transportrast med bil til næraste meieri. Vegen vart påkosta mykje på 1990-talet, det har vorte ein populær turisveg og kring 10 000 bilar køyrar vegen kvar sommar. – Haugsæter fjellstue ligg ved vegen, med historie attende til 1860-talet. Eigaren der sette i gang med båt rute på Vinsteren alt i 1912 og faktisk var der både brevhus og seinare sesongpostopneri på Haugsæter. Med vegen langs vatnet vart det og rutebilkøyring dit, heilt til 1973. Den omfattande stølsdrifta langs vatnet var nok grunnlaget for all denne aktiviteten – og turisttrafikken ein effekt av dette.



Alle foto: Jostein Sande.





Fjellstølen byr på store vidder og gode beite for mjølkeproduksjon.

Ungdom tek oppatt mjølk

-Stølen vår, Fjellstølen, ligg på det som gjerne vert kalla ”Stølsvidda”, i eit område med både god plass og rike beite. Den ligg om lag 1000 meter over havet, ein halvtimes køyring, 24 km, frå garden Oppheim – eller Uppei, som det blir sagt. Vi er i Ulnes i Nord-Aurdal der Berit Hilmen og Sindre Svanheld tok over Berit sin slektsgard og starta opp att med kyr og mjølkproduksjon våren 2012. Da hadde det vore opphald sidan 2005. To gutar på 18 og 3 månader, Sigmund og Einar, har også vorte med på laget i løpet av eit par oppstartsår som Berit omtalar som krevjande, først og fremst på grunn av velferdsordningar som ikkje held mål. Det har vore tøft både arbeidsmessig og økonomisk å starte opp og kombinere gardsdrift med små born.

God hjelp frå avløyssarlaget

Det har vore veldig god hjelp å få frå avløyssarlaget, understrekar Berit, det er reglane som har skapt problem dvs. i første rekkje telle-datoen 1. januar. Hadde vi starta opp

i desember 2011 og ikkje i mars 2012, da hadde tilskotet vore eit heilt anna. Eg kunne ikkje få meir enn om lag det halve av fullt tilskot og heller ikkje for full veke. Og særleg utsett for slikt er ungdom i ein oppstartfase med kanskje små inntekter før overtaking, store investeringar for å koma i gang og gjerne svangerskap og fødsler. Reglane gjer det ikkje akkurat lett for ungdom som vil satse på landbruket, seier Berit.

Sommarmjøl

Snart skal 14 kyr kalve og med vårkalving blir det mykje mjølk om sommaren, noko dei unge gardbrukarane satsar på. Meirprisen for sommarmjøl er noko å ta med. Berit tok seg av det meste av arbeidet på stølen i fjor, og eldsteguten har vore mykje med i fjøset både heime og på stølen. Til sommars håpar ho på litt meir avløyssing, både mora stiller opp og så har dei vore så heldige å få ein pensjonert avløyssar, Halvor Dahle frå Telemark, med til hjelp. Hadde det ikkje vore for han hadde det vore vanskeleg

å få kabalen til å gå opp, seier Berit. Halvor hjelper òg til i kalvinga.

Satsar på gard og seter

Berit og Sindre har kjøpt ein del jord nyleg, slik at frå 2013 har dei om lag 140 dekar heime, av det 30 dekar beite. På stølen er det 25 dekar inngjerda beite. Kvoten er på vel 70 tonn. – Me skulle gjerne investert i utbetringar på m.a. driftsbygninga, seier Berit, men i allefall på kort sikt prioriterer me å betale ned på lån i staden for å investere i meir buskap, bygningar og maskiner. Det er gode tilskot frå BU til nye brukarar, heile 45 prosent av kostnadsoverslag, men dei 55 prosentane som så må til attåt er vanskeleg å få på plass. Så slik situasjonen er no, må Sindre halde fram i jobben som elektrikar for at vi skal få det heile til å gå rundt. – Men me trivs med å satse på landbruket, sjølv om me altså har erfart at det ville vera ein fordel å få ungar før oppstart, seier Berit.



Foto: Berit Hilmen.

produksjon og stølsdrift



Foto: Berit Hilmen.

FAKTA

Stølsviddeprosjektet

Stølsviddeprosjektet starta opprinneleg i 1986 som eit kulturlandskapsprosjekt som omfatta delar av Ulnes og Svennes sameiger i Nord Aurdal og noko areal i Vestre Slidre statsallmenning.

Stølsvidda er eit prosjekt- og ikkje eit stadnamn. Men området blir no meir og meir omtala som Stølsvidda.

Prosjektet har generert pengar til Stølsvidda til ulike tiltak. Mange prosjekt er gjennomført, og på slutten av 2006 inviterte Stølsviddeprosjektet til oppstart av stølsturisme for dei aktive stølseigarane. Utover våren 2007 vart det til slutt ei gruppe på 7 stølar som danna "Opplev stølslivet". Sidan har Stølsviddeprosjektet støtta "Opplev stølslivet" økonomisk i oppstartsfasa.

www.stolslivet.no

Støylen Nedre

Kring 20. juni går vi med geitene dei fire kilometrane opp til støylen Nedre Lega. Støylen ligg 930 meter over havet, og der er det gode beite. Det har vore støyldrifft på Lega lenge, truleg fleire hundre år.

På 1800-talet var det bønder i dei midtre Telemarks-bygdene som åtte beitet – og drog dit med krøtera sine sommars tid. Sidan

var eignedomen i handel fleire gonger, inntil den vart tilhøyrande garden Raundalen, der vi held til. Det er Gro Hommo som fortel dette. Ho og mannen Geir kjøpte garden da dei berre var 18-19 år. Sidan har dei utvikla garden og altså teke opp att støyldriffta på Lega. – Lega ligg fritt og solrikt til opp mot Skinnuten og Solbjørfjellet. Utsynet mot fjella ikring er storfelt, med den ruvande Vehuskjerringi som eit kjenneleg landemerke i vest. Her inne finn ein au den gamle støyलगrenda Brannkvålen, rik på segner og folkeminne, fortel Gro. Støylen Lega er ein triveleg plass, der også dei fem borna Heidi,

Olav, Anne Guro, Birgith og Vilde har fått utfalde seg og ta del i arbeidet etterkvart som dei har vakse til. I dag er den yngste 17 år.

Ysting i tradisjon frå Øy fjell

-Heilt sidan eg byrja som geitebonde har eg drøymt om å yste eigen ost på garden og støylen. Og sommaren 2009 bygde me ostehus på støylen – og fyrste osten vart til. Året etter fekk me ferdig ystehus på garden, i ein tidlegare dobbel garasje som har vorte til eit tidsmessig gardsysteri. Så no ystar me både på støylen og heime. – Det starta med kurs og studieturar både i inn- og utland, og eg var student på matstudiet til Bodil Nordjore på høgskulen i Rauland, der eg valde ost som prosjekt. Eg lukkast med å få tak i godt eigna utstyr og med ny og tradisjonell kunnskap kunne eg starte produksjonen. Kunnskap frå lokale tradisjonsberarar har vore vore veldig viktig, seier Gro, som fortel at dei vidare planane omfattar produksjon av lagra kvitost. Gro legg vekt på å tilby ein ost med lokal bakgrunn. I Øy fjell skal brunosten vera ljøs og feit, og mild på smak. Og etter prøving og feiling, som ho seier, har ho fått til ein slik kvalitet. Vidare produserer ho ein mjuk smørbar prim, og om ikkje det er nok så er også flatbrød, kling, knekkebrød og pizzabotnar mellom produkta hennar. Osten og andre produkt blir omsett gjennom butikkar i regionen, men og lenger unna. Ho sel og ein god del frå garden, men lite direkte frå setra. Det er bomveg dit, ikkje så stor trafikk da det heller ikkje er mange hytter i området.



Gro Hommo trivst som geitbonde. Foto frå Budeieeven si facebookside.



Lega

Buskapen tel om lag 100 geit og 30 kje. Totalt produserer geitene omlag 80 tonn mjølk, av dette går kring 60 tonn til Tine sitt anlegg på Haukeli. Geitene blir para i august og frå 1. november til 1. januar er dei tørre. Frå kjeinga tek til først i januar og ei tid framover vert det produsert kvitost som lagrast, medan produksjonen av brunost tek til utover våren og held fram ut oktober månad. Gro fortel at dei sanerte buskapen i 2002, som del av prosjektet "Friskere geiter". Diverre fekk dei resmitte av byllesjuka, truleg frå sau, og måtte gjennomføre full sanering att i 2009. Mykje arbeid og kostnad m.a. i redusert produksjon!

Geitene er på Lega nær tre månader. Gro er gjerne på støylen sjølv, men med ysting både på støylen og heime på garden, attåt slått og alt anna som skal gjerast gjennom ein hektisk sommar, er det naudsynt med leigd hjelp. Det har stort sett ordna seg, men det er eit problem at norske skular og studiestader byrjar så tidleg om hausten. Det vert mykje opplæring i høve til kor lenge folk kan arbeide, alltid godt når nokon kan vera minst eit par månader – og heilt topp når nokon kan ta fleire sesongar!

I samband med stølskonferanse og årsmøte i Norsk seterkultur vert det tur m.a. til Raundalen, og da vil Gro fortelje meir om støyldrifta.



Norsk seterkultur og jordbruksforhandlingene 2013

Norsk seterkultur er en organisasjon som kjemper for stølsdriftas eksistens. Vi arbeider for å ta vare på mangfoldet, og for å gjøre driftsformen bedre kjent for samfunnsgrupper utenfor landbruket. Stølsdrift i Norge er en mange hundre år gammel høstingskultur basert på lokale ressurser. Som ekstra bonus får vi et vakkert kulturlandskap. Stølsdrifta er også en viktig del av nasjonens identitet som ofte blir brukt for å markedsføre Norge.

Kvotensalg og sammenslåing av produksjonseenheter har ført til en dramatisk reduksjon av støler i drift. Norsk seterkultur ser derfor med stor bekymring på avviklingen av norske mjølkebruk med tilhørende stølsdrift.

Ingen andre land i Nord-Europa har like mange aktive støler. Norge har derfor visse forpliktelser til å føre denne kulturarven videre. Videreføringa av stølsdrifta er ikke bare den enkelte stølsbruker sitt ansvar. Vi forventer at stølsdrift også er et tema for begge faglagene i årets jordbruksforhandlinger.

Innspill til årets forhandlinger

For 2013 har vi valgt ut 3 konkrete utfordringer:

1. Elektrisitet på stølen. Mange støler er uten innlagt strøm. Melkeproduksjon med aggregat krever mange steder oppgradering for å sikre miljøhensyn og bedre nedkjøling av melka. Mange støler ligger også i nærheten av hyttebebyggelse, og for disse kan støy også være et problem. Norsk seterkultur ønsker derfor en støtteordning for miljøvennlige energiformer på strømløse støler.

2. Stølstilskudd gjennom RMP. Det er i dag store fylkesvise forskjeller på tilskuddene. Tilskuddet må innføres i fylker som ikke har denne ordningen, og økes til et felles nivå som gir faktisk effekt for stølsdrifta. For fylker med mange støler i drift betyr det at disse får en større andel til disposisjon til stølsdrift enn fylker med færre støler.

3. Gamle husdyrraser. Stølsdrift er en driftsform som ligger godt til rette for de bevaringsverdige husdyrrasene. Derfor finner vi også en stor andel av de gamle rasene blant stølsbrukerne. Disse kyrne tar seg godt fram i terrenget og er gode til å utnytte fjellbeitene. På den måten gjør de en spesielt god jobb som kulturlandskapspleiere. De er også mer nøysomme og mindre sårbare for svingninger i vær og beitekvalitet. Samtidig vet vi også at de gamle rasene produserer mindre melk, og det er nettopp derfor alle de gamle kurasene er utrydningstruede. Mange av disse rasene har også melk med spesielt gode ysteegenskaper som i sterkere grad bør nyttes til å underbygge norsk matkultur på samme måte som andre, sammenlignbare land bruker sine lokale raser til ulike matspesialiteter. Tap av disse rasene vil derfor være et stort tap, både avlsmessig og kulturelt. Norsk seterkultur mener derfor at det må til betydelige tiltak for å sikre de bevaringsverdige rasene. Følgende tiltak foreslås:

- Kraftig styrking av tilskudd for de bevaringsverdige rasene til kr 5000 pr dyr.
- Rekruttere flere melkebønder med bevaringsverdige raser, ved tildeling av gratis melkevot.
- Gratis inseminering og GENO-medlemskap for å styrke avlsarbeidet

For øvrig mener vi at tilskuddet skal følge individet uavhengig om eier har krav på øvrige produksjonstilskudd.



Rødalssetra i Fræna. Foto: Anne Holsen Helseth.

Budeiekulturen som del av



Stein Brubæk sammen med studenter over brunostgryta (foto: Erik Fooladi)

*Stein Brubæk,
småbruker og budeie*

*Erik Fooladi,
førsteamanuensis ved Høgskulen i Volda*

Mange ser på seterdrifta og de kunnskapene som budeiene hadde som noe gammeldags og lite relevant i et moderne oljesamfunn. Kanskje var verdien av egen matkultur vanskelig å få øye på da Norge var et fattig land. Men samtidig med økt velstand og internasjonal kontakt har også nordmenn i større grad søkt etter sin egenart, identitet og kultur, og følgelig også matkultur. Ved Høgskulen i Volda har man i snart ti år kunnet søke på høgskolestudiet «Mat, kultur og konservering» (første institusjon som tilbød et studium i denne retningen var så langt vi vet Universitetet i Bergen noen år tidligere). Studiet ligger inn under faget Mat og helse, tidligere heimkunnskap, og har dermed primærfokus på utdanning rettet mot den allmenne befolkning, slik som lærerutdanning. Et undervisningstema i «Mat, kultur og konservering» er tradisjonell foredling av melk. Hvordan har det seg at en Høgskole finner det relevant å leie inn en gardsyster til å undervise hånd i hånd med foreleseren?

Håndverk og vitenskap

Mat og helse er et unikt skolefag, noe som skyldes typene kunnskap det bærer med seg. Vi kan nesten si at det er et fag med «splittet personlighet» når det kommer til kunnskap. Dette behøver ikke være negativt, det ligger helt enkelt i fagets natur, og kan åpne opp for spennende muligheter. Grovt forenklet kan vi si at faget Mat og helse handler om to perspektiver på mat:

Hva maten gjør med oss

Hva vi gjør med maten

«Hva maten gjør med oss» handler om ernæring, kosthold, allergier og intoleranser og slikt. Det faglige grunnlaget for denne undervisningen er i stor grad hentet fra vitenskapen. Den andre siden ved faget, «hva vi gjør med maten», handler om matlaging, inkludert råvarer, kultur, teknikker osv. I motsetning til det førstnevnte er mye av denne praktiske kunnskapen av håndverksmessig art, det vi omtaler som handlingsbåren kunnskap (se f.eks. Martinussen, 2005). Faget Mat og helse henter altså innhold fra to ulike verdener: vitenskapen og håndverket, og det spesielle ligger i at disse kunnskapstypene av natur er ganske ulike. Å tilegne seg

håndverkskunnskap handler om å herme, etterligne, følge anvisninger, «følge mesterens råd», bevare kunnskap. Gikk man i lære hos en kokk for noen år siden var det nok vanlig å høre: «ikke spør hvorfor, bare gjør det». Naturvitenskapen handler imidlertid om å stille spørsmål, utforske, argumentere, begrunne, søke ny kunnskap og «utfordre mesteren» (dette er selvsagt karikerte beskrivelser, men i blant er det nyttig for å få øye på forskjeller).

Det er ikke sikkert håndverkskunnskapen og dens måter å tenke på hjelper deg når du skal ta stilling til en reklameannonse om kosttilskudd. Da trenger du heller din kritiske og analytiske sans; å bruke det vi omtaler som vitenskapelige tenkemåter. På den annen side er det ikke sikkert naturvitenskapen er til hjelp når du skal kjevle ut et flatbrød eller når du lurer på når brunosten har kokt lenge nok. Da trenger du den handlingsbåre kunnskapen som formidles fra person til person, det være seg fra forelder til barn, fra kokkemester til kokkelærling, eller fra ei budeie til ei annen.

Utfordringen

Her har vi altså to typer kunnskap, med hver sin egenart, men som opererer på samme arena. Hvis Mat og helse har en slik splittet

høgskolestudium

personlighet følger det med fallgruver. Hvis vi bruker vår personlige erfaringskunnskap, eller handlingsbårne kunnskap, når vi skal vurdere helsepåstander vil vi lett trå feil. Selv om «bestefar røyket som en skorstein og levde til han var 90» betyr ikke dette at røyking er ufarlig. Her fungerer ikke den erfaringsbaserte kunnskapen. Samtidig har vi eksempler på at handlingsbåren kunnskap har trumfet vitenskapen, har kommet den i forkjøpet, eller beskriver ting som vitenskapen ennå ikke har undersøkt eller forklart. Et fascinerende eksempel på dette er grautstriden midt på 1800-tallet der folkeopplysere (og eventyrinnsamlere) P. C. Asbjørnsen med kofferten full av impulser fra europeisk naturvitenskap argumenterte sterkt imot bondekoneenes praksis når det gjaldt å koke graut. Sosiologen Eilert Sundt mente derimot at bondekoneene antakelig visste hva de holdt på med fordi de bygget praksisen sin på kunnskap utviklet gjennom lang erfaring og praksis. Ettertiden viste at Eilert Sundt, og bondekoneene, hadde rett mens Asbjørnsen tok feil. Henry Notaker beskriver dette fint i innledningen til et opptrykk av boka til Asbjørnsen «Fornuftigt Madstel: en tidsmessig Koge- og Husholdningsbog» (1993. Asbjørnsen brukte ironisk nok pseudonymet Clemens Bonifacius, "Den milde velgjører", når han skrev denne boka). Et annet eksempel er en fascinerende forskningsartikkel fra 2011 i tidsskriftet Food Biophysics (Vega og Mercadé-Prieto, 2011). Her beskriver forskerne hvordan konsistensen i eggeplommen endrer seg når et egg «kokes» ved temperaturer mellom 54 og 70 °C. En kan spørre seg hvordan det er mulig å få publisert en vitenskapelig artikkel om koking av egg i 2011 når menneskene har



Hver oktober er det kjøtt- og slaktesamling med studentene.



Flatbrødsteking er et utpreget håndverk (foto: Kari Ryslett)

kokt egg i flere tusen år; hva har forskere egentlig brukt tida på hvis de ikke har funnet ut av dette før nå?! Dette har vel kokkene, og folk flest, hatt kunnskap om lenge? Sant nok, men visste du at det er mulig å koke et egg slik at plommen blir stiv og hviten blir bløt? Man må bare velge rett temperatur og la det ligge lenge nok, f.eks. ved 64 °C i 1-2 timer. Dette er et godt eksempel på at vitenskapen studerer noe mange av oss lenge har hatt erfaring med, men samtidig finner ut nye ting. Dermed bidrar det til å gjøre kokkenes og håndverkerens kunnskap mer presis. Disse to eksemplene viser at vitenskapens kunnskap ikke er absolutt, endelig, eller har alle fasitsvarene. Likevel er vitenskapen som oftest den beste kilden vi har til pålitelig kunnskap.

Men det behøver ikke å være noen konflikt mellom disse slik det ofte framstilles når grautstriden omtales. Utfordringen er å la de to typene kunnskap spille hverandre god, og at man aktiverer relevant type kunnskap til rett tid. Slik kan håndverk, tradisjon og vitenskap berike hverandre.

Høgskolestudiet

Studiet «Mat, kultur og konservering» har siden starten hatt stabilt stor søkning sammenlignet med antall studieplasser (se www.hivolda.no/matkultur). Når temaet hver januar er tradisjonell foredling av melk tar gardsyster Stein Brubæk med seg melk og rømme fra egen gard, og sammen underviser og demonstrerer vi for slik å bygge bro mellom teori og praksis, håndverk og vitenskap. Teorien omhandler melk som råvare, de gode og farlige bakteriene, kvalitetssikring og ulike produksjonslinjer av tradisjonelle melkeprodukter fra ulike deler

av landet vårt. Vi yster fastost, surost (skjørost og pultost) og ferskost. I tillegg koker vi mølske, søst og brunost. Vi separerer melk og lager rømme, kinner smør og smaker på saup og skummamelk. Mens Brubæk synes det er moro å oppleve at kunnskapene til budeiene nå blir satt mer pris på mener Fooladi at det ville vært nærmest umulig å formidle denne kunnskapen på en helhetlig og troverdig måte uten å ha håndverkeren aktivt med.

Den handlingsbårne kunnskapen har kanskje hatt vanskelig med å få en posisjon i et samfunn hvor alt skal dokumenteres. I så måte hadde det vært fint om de gamle sliterne, som kanskje ikke så sin kunnskap som spesielt verdifull, hadde fått oppleve dette. Dette er erfaringskunnskap som dør ut hvis vi ikke tar vare på den. Det handler derfor ikke om mer eller mindre høyverdig kunnskap, men ulike typer kunnskap som sammen skal formidle og videreføre nettopp kunnskap, kulturarv og identitet.

Litteraturreferanser

Asbjørnsen, P. C. og Notaker, H. (1993). Fornuftigt Madstel: en tidsmessig Koge- og Husholdningsbog. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat.

Martinussen, A. O. (2005). Vidareføring av handlingsborene kunnskap. Maihaugen 100 år - evig ung: 1904-2004 (s. 190-199). Lillehammer: Maihaugen. Kan lastes ned gratis fra <http://www.maihaugen.no/no/handverksnett/Faglig-informasjon/Vidareforing-av-handlingsborene-kunnskap>.

Vega, C. og Mercadé-Prieto, R. (2011). Culinary Biophysics: on the Nature of the 6X°C Egg. Food Biophysics, 6(1), 152-159.

Nordisk nettside om kulturlandskap

Forsiden - Kulturmark - Kulturminner - Miljøaspekter og fellesgoder - Fagmiljøer - Publikasjoner - Barn og unge - Om nettstedet



Nyrestaurert steingard, Hjartdal. Foto: Ingvill M.B. Garnås

Velkommen til [Nordisk Kulturlandskapsforbund](http://www.nordiskkulturlandskapsforbund.no)'s sin side om kulturlandskap. Dette er en nordisk samleportal for alle med interesse for kulturlandskap. Siden skal samle relevante linker og fagstoff om tradisjonelt kulturlandskap til nytte for grunneiere, fagfolk, studenter og "folk flest". Les mer om siden [her](#).

Siden er under utvikling. Har du innspill eller tips om aktuelle linker eller publikasjoner, send en e-post til www@kulturlandskapsforbund.no.



Nordisk Kulturlandskapsforbund tok initiativet til å få i stand ein nettstad om kulturlandskap på nordisk basis – og nyleg kom www.kulturlandskap.org på plass. Kulturlandskapsenteret har ein nøkkelrolle i prosjektet, som prosjektleiar og søknadsansvarleg.

Elles har Norsk Kulturarv vore med i samarbeidet, og m.a. har Nordisk Kulturfond støtta arbeidet med nettstaden.

Den nye nettstaden er delvis laga etter same mal som www.kulturlandskap.net, ein tidlegare nettportal for norsk kulturlandskap, ått og drifta av Norsk Kulturarv.

www.kulturlandskap.org gir eit overblikk i korleis omgrepet kulturlandskap blir oppfatta

og ulike problemstillingar knytt til dette i dei nordiske landa. Sida skal samle relevant informasjon og fagstoff som er nyttig for forvaltninga, grunneigarar, forskarar, studentar, elevar og alle andre med interesse for kulturlandskap. Sida er oppbygd med tema som kulturmark, kulturminner, miljøaspekt og fellesgoder, fagmiljø, publikasjonar og barn og unge. Nettstaden inneheld svært mykje nyttig informasjon, og er under stadig utvikling.

European Forum on Nature Conservation and Pastoralism

Norsk seterkultur har nå søkt om medlemskap i den Europeiske seterorganisasjonen EFNCP (European Forum on Nature Conservation and Pastoralism). Organisasjonen har medlemsland fra de fleste fjellregionene i Europa. De jobber aktivt for å ta vare på utmarksbeitekulturen i fjellområdene og gir ut EFNCP medlemsblad «La Cañada». De organiserer årlige samlinger rundt om i Europa og deltar i ulike rådgivningsgrupper og utvalg.

Vi i Norsk seterkultur ser at de fleste fjellregionene i Europa er i samme situasjon som norsk seterkultur. Det utmarksbaserte fjellandbruket kan bli utkonkurrert av et stadig mer industrialisert landbruk i lettdevene områder. Det er nyttig for oss med et felles Europeisk forum der vi kan sammenligne, og der vi både kan lære og dele erfaringer med hverandre.

Mer om EFNCP på internett:
http://enrd.ec.europa.eu/networks-and-networking/eu-organisations/eu-organisations/en/efncp_en.cfm



Medlemskontingent 2013

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

*Bli medlem
i Norsk seterkultur*