

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur – Nr. 2 Juni 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 ut fire gonger i året, og neste utgåve er planlagt utgjeve tidleg i oktober. Frist for tekst og bilete – og annonsar er 20. september.

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
ks@valdres.no
2975 Vang i Valdres

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

Per Sæther
Perseter
6631 Batnfjordsøra
tlf. 71 29 01 81\93 67 35 69
pesetra@gmail.com

Bjørn Karsten Ullberg
358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

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

Varamedlemmer
Odd Arne Espeland
Jondal i Hardanger
tlf. 97 12 02 46
odar-esp@online.no

Ingrid Arneng
tlf. 95 78 32 06
Skjel, 2940 Heggenes
i.arneng@skjel.no

Erik Fleischer
tlf. 91180314
Braskerud Nystuen
2436 Braskereidfoss
erfleisc@online.no

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. Tagestad seter ved Golå.

Foto: Jostein Sande

En god ting kan ikke fortelles for ofte!

Nå er det atter juni og seter-abstinensene er plagsom sterke. Både jeg og dyra lengter til fjells. Jeg regner med at mange andre folk og dyr har det på samme måten. Og forhåpentligvis er det det ikke blitt færre det siste året. For det ser ikke så aller verst ut for stølsdrifta. På stølen min kom det i fjor en ny besetning i, og i tillegg vet jeg om flere unge bønder i nærområdet som har tatt opp igjen stølsdrifta i de senere år. Mange har satset på egen foredling med salg fra stølen, men det er også "vanlige" bønder som har fylt opp fjøset med melkedyr. Dette må da være et sikkert tegn på optimisme. Ja, for jeg er optimistisk. Jeg tror det nytter. For vi er mange som vil det samme.

Et godt eksempel på det er årets jordbruksforhandlinger. I forkant av jordbruksforhandlingene leverte Norsk seterkultur innspill om økning av setertilskuddet. Innspillet ble sendt til begge faglagene og direkte til Landbruks- og Matdepartementet. Resultatet i forhandlingene viser et ønske om å opprettholde seterdrifta i Norge. Det ble gitt en økning på til sammen 5 millioner kroner til setertilskudd. Pengene skal administreres gjennom RMP (Regionale miljøprogram).

RMP administreres fylkesvis, og det er opp til landbruket i fylkene å definere hvordan disse midlene skal forvaltes. Dette er veldig positivt med tanke på forankring av lokal landbruksforvaltning. Vi er ikke alltid lite begeistret for tiltak, lover og forskrifter som blir "tredd ned over hodene på oss". Samtidig ser vi at RMP forvaltes svært ulikt fra fylke til fylke. I noen fylker eksisterer det ikke setertilskudd, mens i andre fylker gis det opp til 50000 kroner. Riktignok er det ikke like mange stølsbrukere i alle fylker, men etter en runde i alle fylkene i fjor viste det seg at det var noen seterbruk i de aller fleste fylker. Alle seterbrukere er like verdifulle.

Vi ser også at det er, og skal være, en diskusjon hver gang RMP skal revideres. Setertilskuddet veies opp mot tiltak mot avrenning, for biologisk mangfold og for brattlendte bruk. Alt er viktig. Problemet er at vi seterbrukere er blitt såpass få at vår stemme lett kan forsvinne. Jeg er derfor usikker på om nettopp setertilskuddet bør forvaltes regionalt. Det ville vært et alt for stort tap om seterdrifta, med alle verdiene som ligger i denne driftsformen, skulle forsvinne.

Seterbrukerne forvalter kunnskap om samspillet mellom dyr og mennesker og hvordan vi kan utnytte de enorme ressursene som ligger i fjellbeitene. Det unike med dette samspillet er at det er basert på frivillighet. Dyra velger selv å komme hjem til melking. Og budeiene vet hvordan dyra skal tas i mot når de kommer hjem. Selvsagt, i dette ligger det jo at det ikke er gitt at de alltid komme til rett tid, og du trenger slettes ikke være en dårlig budeie om dyra ikke møter opp. Men, som sagt, her ligger det veldig mye nedarvet kunnskap hos både folk og dyr. Vil vi miste det? At vi samtidig mister både beiteressurser, kulturminner og biologisk mangfold er vel allerede vel kjent for de fleste.

Nå er det opp til dem som sitter i RMP- utvalgene som skal forvalte stølstilskuddet. Ordningen står og faller på om det er nok kunnskap i hvert fylke til å forstå hva dette innebærer. Så inntil videre er den framtidige stølsdrifta avhengig av at vi fortsetter å fortelle omverdenen hva vi driver med. Og husk, en god ting kan ikke fortelles for ofte!

God setersommer til dere alle

Leder, Katharina Sparstad



Stølskonferanse og årsmøte



Fra gardsbesøk hos Gro Hommo på Øyfjell.

Vel blåst seterkonferanse og årsmøte i Norsk seterkultur

På årets konferanse 6. april i Bø var hovedfokus stølslandskapet. Denne gangen var det ikke vinklet mot biologisk mangfold, men hvordan landskapet oppleves for reiselivet, og hvordan stølsdrifta med landskapet fungerer som nasjonal ressurs. Men først fikk vi skjerpet sansene med vakre feletoner fra Knut Buen.

Musikken til Knut var en god innledning for Landbruksdirektøren i Telemark, Helge Nymoens som startet foredragene med en veldig interessant og lærerik innføring i seterdrifta i Telemark før og nå. Han avsluttet med å understreke hvor viktig det er å ta vare på kunnskap og erfaring om denne driftsformen. Dersom vi mister vår kompetanse i forhold produksjon av kjøtt og melk i utmark vil dette gjøre oss mer sårbare i forhold til framtidig matproduksjon. Han trakk også fram de spesielle egenskapene til gamle kuraser og telemarkskua, og deres evne til å utnytte utmarksbeitene.

Nicolai Boie fra NHO reiseliv i Telemark viste til erfaringer og forskningsresultater på hva utenlandske og norske gjester forventer og etterspør når de er i Norge. De fleste som besøker Norge kommer for å oppleve naturen og det rurale, ikke byene, sa Boie. Han signaliserte også at det bør legges enda større innsats i å bevare dette landskapet og beitedyra dersom vi skal kunne holde på de unike reiselivsopplevelsene.

Solveig Svoldal fra Telemarksforskning arbeider der med kulturbasert nyskaping. Hun var også klar på at det ligger potensiale for framtidretta nyskaping i stølsdrift.

Litt mer konkret ble det under tema lokal forvaltning av stølsområdene. Ulf Ullring viste hvordan Valdres har kartlagt sine stølsområder. Han har vært med på å utvikle metode for Øystre Slidre for kartlegging, avgrensing og verdisetting av stølsområdene. Dette er nå gjennomført for alle Valdreskommunene gjennom Valdres Natur- og Kulturpark, og skal brukes til lokal forvaltning å målretting av tiltak. Vil du vite mer om stølsprosjektet?

Før møtelyden dro ut på gardsbesøk fikk vi en spennende presentasjon av bedriftsnettverket "Budeieveven" i Telemark og Numedal ved Ingebjørg Håvardrud.

Budeieveven og Fylkesmannens landbruksavdeling var medarrangører sammen med Norsk seterkultur.

Felles styremøte

Denne gangen hadde Norsk seterkultur besøk av hele det svenske styret i Fæbodforeningen. Kvelden før var det felles styremøte,

og det ble definert ulike måter de to seterorganisasjonene kan jobbe tettere sammen på framover.

I første omgang skal det arrangeres en felles samling for Norge og Sverige i grensetraktene ved Røros. Tema for samlingen er da blant annet Interregsamarbeid om utmarksbeiting, ungdom, opplæring og rekruttering, nasjonale lokal-matsatsingsprogram samt virkemidler og forpliktelser på nasjonalt, innen EU og på internasjonalt nivå.

Årsmøte i Norsk seterkultur

Årsmøtet ble avholdt den 7. april. Av hovedsakene var det revisjon av vedtektene og nye vedtekter for etablering av regionlag. Det er nå åpnet for etablering av regionlag under Norsk seterkultur. Hensikten er blant annet at eksisterende seternetverk kan gå inn under Norsk seterkultur og arbeide med tilpassa tiltak rundt om i regionene.

Årsmøtet behandlet også neste årsmøte, og om Norsk seterkultur skal søke samarbeid med Hanen og Norsk gardsost om felles konferanse i forbindelse med årsmøtet. Norsk seterkultur vedtok å sende ut en forespørsel til de to organisasjonene.

Valg

Etter årsmøtet i Norsk seterkultur søndag 7. april ser styret slik ut: Katharina Sparstad, Vang i Valdres, leder, – styremedlemmer Siv Beate Eggen, Snåsa, Per Sæther, Batnfjordsøra, Bjørn Karsten Ulberg, Nedre Eggedal og Marit Skjelstad, Stjørdal (Tine, repr. Landbrukssamvirket). Nestleder velges av styret på første styremøte. Varamedlemmer til styret: Odd Arne Espeland, Jondal, Ingrid Arneng, Heggnes og Erik Fleischer, Braskereidfoss.



Helge Nymoens startet foredragene med ei lærerik innføring om seterdrifta i Telemark før og nå.

Satsar på garden og stølen



Vassklepp ligg vakkert til med utsikt over Vinstervatnet og fjella ikring.

Ailin og Jon-Erik Heggom opplever stølsdrifta som viktig og meningsfylt.

Det er for knapt med beite heime så vi treng fjellbeita. Dessutan er det svært tilfredsstillande å nytte desse ressursane langt inne i fjellheimen – og viktig å oppretthalde stølsdrifta. Og så er det triveleg å vera på stølen. Det er Jon- Erik Heggom som seier dette.

Han og kona Ailin held oppe drifta på stølen Vassklepp ved Vinstervatnet i Øystre Slidre.

Satsar på garden og stølen

Jon- Erik fortel at dei nyleg har investert over 4 millionar kroner i driftsbygninga heime på Liahaugen gard. Garden ligg mellom Skammestein og Beito. Jon-Erik overtok farsgarden i 2010 og da var drifta basert på kring 10 mjølkekyr, no har buskapan vokse til 18 mjølkekyr. I det nye lausdriftsfjøset er det planen å ha vel 20 mjølkekyr, og med

ungdyra tel buskapan i dag 43 dyr. Me satsar berre på NRF kyr. Me har i dag ein kvote på ca 100 tonn og skal opp på ca 140 tonn i 2014. I fjøset på Vassklepp er det berre båsplass for 17 kyr, så i framtida blir det helst naudsynt med påbygg der og. For blir hausta på mellom 120-130 dekar på heimegården og på noko leigejord. Overflatedyrka areal på stølen er nytta til beite.

Gode beite kring stølen

Vassklepp ligg kring 1000 meter over havet og dei flyttar heile buskapan dit første dagane i juli. I fjor var dei på stølen heilt til midt i september, men det var på grunn av fjøsbygginga heime. Så i år blir det 2 måna-



Det er godt om plassen og gode beite ved Vassklepp.



Barnebarnet Amund (4 1/2) er alt ein dyktig liten bonde, her i sving på stølen for to år sidan.

der, seier Jon-Erik. Dei har spreidd kalving fram til mai, såleis blir det mjølklevering heile året og sjølv sagt blir da ein god del av mjølka produsert på stølen.

Ved stølen er det beite også for kalvar og kviger, og saman med ein stølsnabo har dei og oksehavne der. Mange stølar i området er ikkje i drift lenger, så det er godt om beite for dei som er att. Kyrne mjølkar bra, i allefall første delen av sommaren, men det er vanskeleg å unngå at avdråtten detti uti august. - Eit år beita var lite komne da vi flytta opp prøvde me med rundballar attåt, men det ville ikkje kyrne ha. Dei foretrekte det vesle som var kome opp, noko som viser kor rikt beitet kan vera tidleg i vekstsosongen, fortel Jon-Erik.

Stølsdrifta er triveleg, men kostar mykje

Både dyr og folk trivst i Vassklepp, men det kostar å drive stølen – som ligg 2-3 mil frå garden. Me har brukt over 70.000 kroner på å bore etter vatn og snart må me vel til med nytt diesellaggregat. Me kjøpte nytt aggregat for ca 6 år sia, me er oppteken av at ein må få vekk dei gamle ”bråkeaggregata”, men dei nye stillegåande kostar mykje – og difor burde det vore tilskot til dette. Større buskar og meir teknikk krev og større aggregat, og så er det så absolutt eit miljøspørsmål – både forureining og støy kan reduserast med moderne aggregat. I Vassklepp er det og



Kyrne ligg ved vegen og ventar på å koma inn til mjølkning. Vegen går tett ved stølshusa.

ei utfordring at vegen går kloss inntil husa. Til tider kan det vera stor trafikk og mykje støv, men slik lendet er, så er det nok ikkje så enkelt å få vegen unna stølsgrenda. At husa ligg i bratt lende er og ei utfordring med tanke på utviding av fjøset.

Stølstilskotet er da så avgjort viktig for å oppretthalde stølsdrifta, men det bør auke skal vi sikre aktiv stølsdrift i framtida, mei-

ner Ailin og Jon-Erik. Det er store kostnader med å drive ein støl langt inne i fjellet, og i høve til kor stor verdi det har for kultur, landskap og opplevingar bør det verdsetjast høgare!

For å rekruttere dei unge, har me eit barnebarn Amund Skolte på 4,5 år med oss på stølen mykje av sommaren, og han er blitt ein flink og hjelpsom liten bonde alt, sier Ailin.

Baristabudeie



No blir det kaffebar på den gamle stølen ved Lemonsjøen. Anne Mari Sandvær og Øistein Forma byr på mange arrangement og tilbod i sommar.

Vi har hatt reportasje frå Kalven seter ved Lemonsjøen i Vågå tidlegare i Seterbrukaren. Eit omfattande restaureringsarbeid er gjort og i fjor vart dørene så smått opna for gjestar att da setra kom med i Gardmillom-samarbeidet.

I sommar skjer det mykje meir på setra, og faksimilen syner eitt av avisopplaga tidleg i vår, da planane om kaffebar i seter-

miljøet vart kjent. - Måndag den 1. juli kl. 12.00 opnar Anne-Mari Kalven Kaffebar. Da blir det sal av nykverna baristakaffe, kakao, te, saft, vaflar, feittbrød, tjukklefser, sjokolade med meir.

Opningsdagen 22. juni blir markert med familiekonsert med Heidalsbandet VON ute på Kalven. Tor Ivar frå Lemonsjø Fjellstue grillar godt og smakfullt kjøtt frå kl. 16.00-



18.00. Og ved vatnet blir det eit St. Hansbål. Kalven Seter opnar offisielt kl. 18.00. Konserten startar kl. 19.00. Under Gardmillom, 18.-21. juli 2013, har vi ope kvar dag frå kl. 10.00-18.00. Det blir ope seter med kaffebar frå 1. juli til 18. august frå kl. 10.00-17.00. Meir informasjon på www.kalvenseter.no

Seterkulturen er viktig for heile landbruket!

Saman med kona Eli Kristin Aalbu Sæther har Per dreve garden Pesetra sidan 1981. Garden ligg i Gjemnes kommune, ikkje så langt frå Batnfjordsøra

Eit landbruk basert på uteliv og utmarksbeite for dyra er viktig for heile landbruket vårt. Slik blir næringa synleg, får vist fram kor viktig den er for landskap og almenne verdiar. Det er med eit slikt utgangspunkt vi driv garden og legg planer for setra vår, seier Per Sæther, nyvald styremedlem i Norsk seterkultur.

Allsidig drift

Per fortel at dei i dag har om lag 80 storfe – av dei eit 20-tal kyr, 20 vinterfora sauer, ei nordlandsmerr – og nokre trivselsdyr til. Allereie 25. mai vart dei fleste kyrne frakta til Hoem fellesbeite i Fræna, 6 mil unna garden. Eli og Per kjøpte seg inn der i 2004 og driv no saman med tre andre – og har i alt 80 kyr og fast røktar der. Fellesbeitet kom i gang i 1981 med fleire brukarar enn i dag, og sidan den gong har altså partar i fellesbeitet skifta eigar. Buskapen til Eli og Per består av NRF-kyr, Sida Trønder og Fjordfe. Dei sistnemnde ”småkyrne” er ikkje med på fellesbeitet, der kyrne beiter på eit om lag 200 dekar stort oppdyrka område.

Vellukka og rimeleg ombygging av fjøset

Med mange kalvingar i mars-april blir det mykje sommarmjolk. Kvoten er på om lag 170 tonn og garden har kring 200 dekar dyrkamark. Med stor eigeninnsats har dei bygd om og på fjøset, slik at dei no har hatt lausdrift og tandemstall sidan 2009. Med brukt stall vart det ein kostnad på kring 1 million kroner, fortel Per, som samanliknar det dei har gjort med slik det vart gjort i ”folkefjøs”-prosjektet i Trøndelag. Han er oppteken av dei mulegheitene som ligg i eksisterande bygningar og å finne gode løysingar ved ombygging og påbygg. – Vi jakta på gode praktiske løysingar gjennom heile byggjeprosessen, og dessutan sparte vi mykje på å kjøpe ein brukt stall.

Fokus på berekraft

Garden blir dreve konvensjonelt, men med veldig fokus på økologi og berekraft. – Har vore inne på tanken om omlegging til økologisk, men har funne regelverket for stivbeint. Likevel driv vi mykje etter same prinsippa, der berekraft i gardsdrifta er eit heilt sentralt mål, seier Per. Elles har dei bae teke utdanning i mjølkforedling på Sogn jord- og hage-



Fornøgde karar etter at kyrne er komne på plass på fellesbeitet. Per Sæther t.h.



Kvigene beiter på Åndalsetra.

bruksskule – og dei har planar for utvikling av setra som frå gamalt høyrer garden til. Den ligg på Åndalssetra, 1 mil unna garden. Av forskjellige grunnar har gjennomføringa av planane der teke tid. Det trengst mellom anna restaureringsarbeid på fjøset, og vi må ha foredlingsrom der. Det er på denne setra kvigene får nyte beitesesongen. – Den eine av tre søner bur på garden, og han og kona har bestemt seg for å satse på garden. Sonen planlegg utdanning ved Sogn jord- og hagebruksskule, og for m.a. å utvikle mjølkforedling trengst dei fleire i arbeid på garden, seier Per.



Eli ved kalvgarden.



Studieturen går innom Fjellst-Olympiaden i Galtür. Foto frå "innmarsjen" på same arrangementet i Oberstdorf 2007, da Heraldssetra var representert – som første og einaste norske deltakar til no. Åshild Dale bar flagget.

Setertur til Tyrol

Formålet med turen er å lære om landbrukspolitikken i Østerrike generelt og setring spesielt. Vi får en orientering om aktuell politikk; statlig, regionalt og lokalt. Det vil også bli orientert om hvordan man organiserer både opplæring/landbruksutdanning og rådgivning knyttet til setring i Tyrol. Vi er også interessert i å lære mer om nettverksbygging og hvordan man i Tyrol samhandler med reiselivsnæringa for å øke verdiskapinga for både reiselivsnæringa og seterbrukerne.

Seterbesøk og Fjellst Olympiade

Det er Møre og Romsdal Bonde- og Småbrukarlag som arrangerer turen, med avreise frå Gardermoen 23.9. og retur 30.9. Den er lagt opp for seterbrukere og andre med interesse for setring og næringsutvikling knyttet til seterdrifta. Flyturen går via München til Innsbruck der en tar på hotell. Dagen etter er det møte med den østerrike staten, med orientering om landbrukspolitikk generelt og seterpolitikk spesielt. Dagen etter kan man velje om man vil ta gondolbane til fjells og

gå 2 timer til ei seter, Möslalm, for overnatting der eller bli i Innsbruck, der en kan besøke m.a. Bondens Marked. Om deltakerne deler seg slik, møtes de igjen dagen etter for tur med gondolbanen til Tysklands høyeste fjell, Zugspitze, med lunsj i restauranten på toppen. Videre går turen med tog og buss til Galtür der de disse dagene arrangeres Fjellst-Olympiade. Der er det også interessante møter og seminarer, og ikkje minst utstillinger av ost, utstyr til mjølkeforedling, salg av ost og skikkelig festivalstemning.

Mandag 30.9., etter frokost, går turen til flyplassen og heimreise. - Turleder og guide er Stein Brubæk, seterbruker som også er godt kjent i Alpene. - Pris: kr. 8000 i dobbeltrom. Enkeltromstillegg kr. 2000. Fylkesmannen i Møre og Romsdal dekker kr.5000 pr. deltaker. Den reelle prisen blir derfor kr. 3000 i dobbeltrom og kr. 5000 i enkeltrom.

Prisen inkluderer tur / retur fly fra Gardermoen til Innsbruck, hotellrom og frokost alle dager, 4 felles middager og bussturen til Erwald. Mat forøvrig, gondol, tog, buss og drosje internt i Østerrike dekkes av den enkelte. Guide hele uka.

Påmelding skjer til Stein Brubæk, tlf 91563259/e-post: stein@lfr.no innen 1. juli 2013. Han kan også kan gi ytterligere informasjon om turen. Mer informasjon om turen ligger også på www.seterkultur.no på "seterkalenderen".

For den som vil ha seteropplevingar i sommar, gå gjerne inn på www.seterkultur.no

– der du finn "Til seters"

www.seterbygda.no

www.snasaseter.no

www.budeieveven.blogspot.no

www.hallingkost.no

– der finn du Budeienettverket

www.seterlandet.com

www.seterlandet.no

www.stølsferie-nordfjord.no

www.valdres.no

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

Nettverksmøte for Europeiske C

Det femte nettverksmøte for Europeiske Gardsmeierier (FACE - Farmhouse and Artisan Cheesemakers Congress) ble avholdt i Irland 25.-27. April 2013. Her deltok 120 engasjerte personer fra 11 europeiske land – og med seg i reiseskreppa hadde de spennende oster, ystekunnskap og verdifull erfaringer.



Av: *Kathrin Hofmann Aslaksby*

Nettverksmøtet ble avholdt i Cork og delt i tre – første dagen var satt av til besøk på 2 gårdsmeierier, andre dagen ble selve kongressen avholdt og tredje dagen møttes de ulike arbeidsgruppene for oppsummering og videre arbeid.

Gårdsbesøk

Første gårdsbesøket gikk til "Coolea Farmhouse Cheese" i Macroom. Gårdsysteriet ligger vakker til på en liten fjellgård i Coolea fjellene, i den sørvestlige delen av Irland. Dick og Helene Willems kom fra Nederland i 1979 og med seg hadde de en oppskrift på gouda ost. De startet opp med 2 kuer og begynte å lage ost til eget bruk. Men hobbyen ble snart til et lite foretak og "Coolea Chees" ble raskt kjent over hele Irland. I 1993 tok sønnen Dicky og hans kone Sinead over gårdsysteriet og i dag produserer de 25 tonn ost per år. Ystesessongen starter i mars når kuene kommer ut på beite. Willems yster kun i beitesessongen siden de ikke ønsker å lage ost av melk fra kuer som er foret med silo. Familien har ikke lenger melkekyr på gården, men henter melk fra gårder i nærområdet ved hjelp av en melketank på en bilhenger. Hver dag yster de av ca 1500 liter melk, samlet opp fra kvelds- og morgenmål. Melken pasteuriseres og siles gjennom et filter før melken tappes i ystekaret. Melkesyrebakterier og løpe til-

settes, og etter 30 – 40 min koaguleringsstid skjæres osten og ettervarmes ved å tappe av noe myse og tilsette varmt vann. Mysen tappes rett ut av karet og i en mysekontainer på utsiden av ysteriet – klar til å spres som gjødsel på jordene. Mens mysen tappes av, samles ostemassen i bunn av ystekaret. To personer skjærer da ostemassen i 40 cm store rektangler og løfter ostemassen opp i store, oppvarmede osteformer. Osten blir så satt i press i 6 timer under en gammel Nederlandsk presse. Dagen etter legges ostene i 18 % saltlake, hvor den snues daglig i 3 dager. Saltlaken Coolea Cheese bruker er 12 år gammel – men filtreres og pastauriseres jevnlig. Videre blir ostene vokset og lagt på ostelager. Coolea cheese lager 4 ulike oster: vanlig gouda, gouda med hvitløk og urter, gouda med karve og vellagret gouda som er lagret i 2 år. Se også www.cooleacheese.com

Videre gikk ferden til gården Gubbeen utenfor fiskerlandsbyen Schull i sørvestlige delen av Irland, en times bussur fra Cork. Da delegasjonen på rundt 80 stykker gikk ut av bussene og vandret inn i gårdsplassen omringet av tradisjonelle steinbygninger, ble vi møtt av toner fra en irsk spelemann og et overveldende kulinarisk mangfold. Gårdsplassen er for anledningen forvandlet til en levende markeds plass med langbord og boder dekt med alt fra oster i alle varianter, varmretter laget på irsk oppskrift, pålegg og pølser laget på gården av egne griser og kyr, samt bakevarer, yoghurt og ostekaker fra nabogårdene.

Ysteprosessen

Gubbeen lager to typer oster fra samme oppskrift – Gubbeen med vasket skorpe og røkt Gubbeen. 1500 liter melk fra morgen og kveld pastauriseres, tilsettes melkesyrekultur Probat 400 og varmes opp til 26 grader, før løpe tilsettes. Etter ca 50 min skjæres



Dicky former ostene i ystekaret mens mysen tappes ut.

ostemassen til riskorn størrelse og røres i 45 min samtidig som myse "vaskes" ut av ostemassen med varmt vann. Ostemassen helles i små osteformer og snues 2 ganger før ostene kommer under lett press natten over. Ostene legges i saltlakebad (22%) 4-8 timer avhengig av størrelsen på ostene.

Herfra behandles ostene ulikt: Gubbeen med vaskede skorpe trilles ut i modningsrommet og vaskes daglig med en spesiell lake bestående av en unik bakterieflora som er utviklet på gården. Bakteriefloara er utviklet over 30 år og registrert som microbacterium Gubbeenense - et god eksempel på et terroire produkt. Osten får en hvit og rød overflate og selges ved ulike modningsstadier – 1 og 2 måneder.

Nettverkskonferanse

Tema for årets konferanse var bærekraft, produksjon og muligheter i markedet for små ysterier. Deltagerne ble ønsket vel-



På vei til Nettverkssamlinga besøket jeg gården til Marion Roeveld som lager gaudaost av geitemelk - Killeen chees. Her fra fjøset til Marion med 120 geiter som går inne i en åpen lagaerhall. Marion ville gjerne ha geitene ute om sommeren, men måtte gi opp - pga av all nedbøren. Geiter er som kjent ikke særlig glade i regn og det ble veldig opptråknet og sølete der geitene gikk inn og ut med sølete jur som resultat. Per i dag slår de gresset om sommeren og kjører det inn til geitene i forgangen.

Gårdsmeieri i Irland

kommen av Marion Roeleveld som sitter i styret for CAIS – den irske organisasjonen for gårdsmeierier. CAIS består av 50 osteprodsenter som lager om lag 120 typer ost med en omsetning på 12 millioner kr i året. Av denne omsetningen går 5 millioner til eksport.

Konferansen ble åpnet av landbruksministeren Simon Coveney som ønsket å støtte småskala osteprodsenter, gi draghjelp til de som ønsker å utvide sin produksjon og til de som ønsker å produsere for eksport. Den Irske Matgruppen – Board Bia – ønsker å være et bindeledd mellom matprodusentene og eksisterende og potensielle kunder. Board Bia var opptatt av bærekraftig produksjon og at de store matvarekjedene skal gjøre miljøvennlige valg. De siste årene har de kjørt en stor kampanje "Origin Green Ireland" for å fremme Irsk mat hjemme og i utlandet med slagordet "Vi har ikke arvet denne jorden fra våre forfedre, men vi låner den av våre barn".

Professor Allan Kelly, UCC, Ireland snakket om potensialet i bruk av myse fra osteproduksjon. Det er vanlig i Irland å spre myse på jorda som en naturlig gjødselkilde. Myse er rik på N, K, P og har et høyt C:N forhold. Jordmikrober fermenterer laktose til "gums" som binder jordpartiklene og forhindrer erosjon. Sakte frigjøring av Nitrogen fra melkeprotein gir også en langtids gjødsel-effekt. Mysen bør spres fersk dvs samme dag eller dagen etter siden myse med pH < 4,6 ikke er bra for jorda. Å bruke myse til dyrefor er også en god måte å nytte næringsstoffene på, enten om man har griser selv eller sender mysen til en grisegård i nærheten. Men man forsker nå på hvordan man



To blide Irske ystere, Jane Murphy og Gudrun Shinnick, viser her fram et mangfold av Irske oster – alt fra geitost, saueost, kuost og Irlands eneste produsent av ekte mozzarella laget av bøffelmelk.



Marion og ostelageret: Marion - i blå genser - viser oss det nybyggede ostelageret som allerede er blitt for lite pga av god etterspørsel på Killeen Farmhouse chees.

kan bruke myse også som næringsmiddel til mennesker. I småskala produksjon er det flere muligheter for å kunne viderefordre myse i tradisjonelle matvarer av høy kvalitet. Myseost eller "Norsk ost" som den kalles i Europa, er kondensert melkesukker – myse. Ricotta er en tradisjonell italiensk ost laget av kokt og syret myse hvor myseproteinene felles ut. Mysedrikk – som vi fra gammelt av kjenner som tørstedrikk under slåttonna – er nå under produksjon i flere europeiske land og selges bla som helsekost. Fordeler med mysedrikk er at den er en frisk og god tørstedrikk, og er mindre sur enn fruktjuice. Det lages også alkoholholdige mysedrikker som myseøl og mysevin. Andre småskala produkter av myse er mysekonfekt som lages ved å koke myse og sukker – "Dulce du Leche". Flere småskala ysterier lager også mysesmør – smør laget av fløte separert fra myse. Kort oppsummert er det ikke noe problem å bruke myse som gjødsel eller dyrefor, men det ligger et stort potensiale i å utvikle ulike myseprodukter som næringsmiddel, mener professor Allan Kelly.

DR. Lisa O'Connor fra det Irske Mattilsynet snakket om utfordringer og løsninger for småskala gårdsmeierier. Utfordringen er å kontrollere risikoen. Et av verktøyene de har er RASFF (European Rapid Alert System for Food and Feed). Av de tilfeller Irland har hatt er 70 % knyttet til Listeria Monocytogenes, 12 % Salmonella, 9 % E. Coli og 3% Stafhylococcus. Det legges også vekt på at de store matdistributørene (FBO-Food Business Operators) ikke feilinformerer forbrukeren, etablerer sporbare systemer og iverksetter raske reaksjoner når

noe går galt. En av løsningene for å sikre matsikkerhet er å iverksette HACCAP-baserte prinsipper om å planlegge i forkant for å unngå problemer (HACCAP – prinsipp er fareanalyse og styring av kritisk punkt etter EU regulativ).

Siden oppstarten i 1999 har FACE hatt en sterk vekst og i dag er 11 medlemsland og 13 000 ysterier representert i det europeiske nettverket gjennom sine medlemsorganisasjoner. Nettverket har 4 arbeidsgrupper som jobber med ulike tema gjennom året og her kommer en rask oppsummering av arbeid som er lagt ned i hver av gruppene siden i fjor.

Arbeidsgruppe markedsføring presentert av Atie von Olst:

Arbeidsgruppa har hatt en markedsføringskampanje i Irland, Tyskland og Nederland hvor melkeprodukter og helsefordeler ble vektlagt. Kampanjen startet som et EU finansiert pilotprosjekt i Nederland i 2009 med formål å fremme småskala osteprodsenter. Pilotprosjektet ble presentert for nettverket i Witzenhausen i 2011 og under nettverksmøtet i Spania 2012 ble også Spania med på markedsføringsprosjektet. Medlemslandene fikk klarsignal fra hver sin regjering før søknaden kunne sendes til Brussel. Den 16. april fikk de positiv muntlig tilbakemelding fra EU på søknaden med prosjektstart innen 90 dager. Markedsføringsprosjektet består av tilsammen 6 tiltak:

Unik bok om ysting



Svært stor interesse for boka til Helge Gudheim.

Om lag 90 personar møtte fram for å delta på boklanseringa til Helge Gudheim. Etter åtte års arbeid ligg bak boka til journalist og forfattar frå Ulnes i Valdres.

Boka er eit einestående dokumentarisk verk om norske ystetradisjonar. På lanseringa la Helge Gudheim opp til debatt med intervju med personar som på ein eller annan måte hadde tilknytning til stølsdift, landbrukspolitikk, næringsliv eller lokale mattradisjonar. Med sitt erfaringsgrunnlag frå Valdres – der mellom anna TINE er i ferd med å leggje ned det siste meieriet i Nord-Europas mest aktive stølsområde – ynskjer han å skapa debatt om meierikonsernets praktiske næringspolitikk og ikkje minst deira produktmerking.

Boka heiter: Kinning, bresting og **YSTING I VALDRES** sett i norsk og internasjonal samanheng, med undertittel Dokumentasjon av ein ystetradisjon

Mesteparten av boka er dokumentarisk, og av dei 541 sidene, er det berre seks (side 466–472) som tek opp TINE-konsernets praktiske næringspolitikk i Utkant-Norge. Her rettar forfattaren eit skarpt og kritisk blick på korleis landet vårt – både som nasjon, men ikkje minst mjølkeindustrien – tek vare på ystetradisjonane våre. Gjennom kapitlet «Næringsgrunnlag – framtid» (side 450–477) ynskjer forfattaren å setja dagens stølsdrift inn i vår samtid – og å sjå framover. Forfattaren kjem også med ei rekkje forslag til korleis utviklinga kan endrast, slik at stølsnæringa kan gjevast betre rammevilkår. Det meiner han meiner må til, dersom denne næringa og kulturforma skal overleva.

Sjølve lanseringa var lagt opp som ein debatt der Helge hadde inviterte eit panel til å svare på faglege tema og meir utfor-

drande problemstillingar. Helge Gudheim er svært oppteken av at stølstradisjonen og kunnskapen som ligg i dette ikkje forsvinn. Dette gjekk som ein “raud tråd” gjennom heile lanseringa og er også motivasjonen for arbeidet med boka.

– Dersom det ikkje snart blir teke grep som gjev gjenklang i pengeboka til den enkelte gardbrukar, så eg redd at heile stølskulturen snart er historie i Valdres. Då vil også nasjonen Norge ha lidd eit stort kulturelt tap, sidan Valdres i dag er det mest aktive – og eigentleg det siste store stølsområdet i Europa nord for Alpane. Difor meiner eg nedlegginga av Tine Meieriet Fosheim ber i seg kulturelle og næringspolitiske aspekt som minner om forfall, og element av ei nasjonal katastrofe, seier Helge Gudheim.

Dette er sterke ord, men med tanke på at Valdres er den regionen i Nord-Europa som har flest stølar i drift er det ei legitim problemstilling. For kven andre enn Norsk seterkultur arbeider målbevisst for å hindre at desse tradisjonane og denne kulturen skal forsvinne?

Dokumentarisk

Boka dokumenterer den føridustrielle ystetradisjonen i Valdres, og samanliknar han både med ysting elles i landet og internasjonalt. Og det har tidlegare truleg ikkje vore laga ei tilsvarande stor og grundig bok om norske ystetradisjonar. Fagleg konsulent for boka; bonde, ysteteknolog og næringsmiddelkandidat Ragnhild Nordbø i Rennebu, skriv følgjande etter å ha lese heile manuskriptet:

”Det er her samla eit unikt materiale for dei som er interesserte i stølsdrift og mjølkestell i gamle dagar. Etter det eg kjenner til, finst det ikkje tilsvarande verk frå andre stader i landet. I og med at boka er usedvanleg detaljert og tru mot kjeldene i skildring av framstillingsprosessane, og samstundes skildrar eit veldig stort produktmangfald, vil

ho vera ein nyttig reiskap for dei som skal utvikle mjølkeforedling basert på tradisjonane òg i andre bygder enn Valdres.

Eg trur dessutan det er positivt at boka inneheld såpass mykje stoff om stølsdrift og livet i fjellbygdene generelt, for å gjera ho interessant for fleire enn dei få som er interessert berre i mjølkeforedling.”, seier Gudheim.

To målgrupper

Innhaldet i boka er todelt, og kan lesast både av den kulturhistorisk interesserte, og av dei som er opptekne av det meir spesifikt ystetekniske, og med denne boka har Helge Gudheim greidd det umoglege; produsere eit tungt fagleg verk full av fakta referansar, og samtidig ei bok som mange vil like ”å bla i”. Reint teknisk har Gudheim løyst dette med å trykke oppskriftene på svakt blå bakgrunn, slik at den kulturhistorisk interessert lesaren kan bla over den delen som er mest mynta på dei som sjølve ynskjer å yste.



Helge Gudheim har brukt lang tid på å dokumentere foredling av mjølke i Valdres.

I boka finn du bl.a.:

- Autentiske oppskrifter på rundt 20 tradisjonelle mjølkeprodukt
- Intervju med 35 eldre budeier
- Kunnskapen etter 200 informantar frå 1930-talet
- 1020 gamle og nye bilde, tabellar og kart
- Omtale av 292 norske og internasjonale osteprodukt frå vår samtid.
- Over 3300 dialektord frå Valdres knytt til ost og ysting.
- Samanlikningar mellom norske og internasjonale ystetradisjonar.

Helge Gudheim har stifta selskapet Mat&Kultur AS til å ta seg av bokutgjevinga. Selskapet har adresse: Vangsnes, 2918 Ulnes. Nettside: www.matogkultur.no, og e-post: post@matogkultur.no.

Grøvdalen – seterkurs i 34 år på rad!

På Gammelsetra i Grøvdalen ble det første seterkurset arrangert allerede i 1972, og i 34 år på rad har det vært holdt årlige kurs i seterstell med inntil tre kurs pr sommer. Kurset arrangeres i samarbeid med Nordmøre Ungdomslag.

Seterkurset tar for seg både de praktiske og teoretiske sider ved seterdrift. Du får ta del i det daglige arbeidet, og lærer prosesser og teknikker knyttet til produksjon av brunost, skjørst, saupost, gubb, smør og rømme. Stell av dyra, melking, separering, vask, renhold og deltakelse i forefallende arbeid på setra inngår også i opplegget. Deltakerne får grundig innføring i lokal og nasjonal setertradisjon og bakgrunn for setredrifta. En rekke teoretiske emner knyttet til framstilling av seterprodukter og husdyrhold vil også bli berørt.

Kurset varer fra søndag kveld til lørdag. Kursdeltakerne innlosjeres på stabburet

ved KNT's hytte, Grøvdalshytta. Alle måltider er på setra. Overnatting og mat er innregna i kursavgifta.

Kurset har ei nedre aldersgrense på 14 år, og det er ingen aldersgrense oppover. Vi har hatt mange besteforeldre på kurs! Foreldre som kommer på kurs må gjerne ta med seg barn.

Prisen er 3800,- for voksne og 2800,- for studenter.

Setra ligger ca en og en halv times gange fra bilvei. Ta av på Gjøre og kjør så langt veien rekker (forbi Røymo til Hallen) Fra Sunndalsøra til Gjøre er det 32 km og fra Oppdal til Gjøre er det 38 km (rv. 70).

Vi kan også arrangere kortere kurs, eksempel over en helg til grupper som er interessert i spesialtilpasset opplegg.

Kurs 2013

I år blir kurset holdt i uke 29 fra søndag 14. til lørdag den 20 juli.

Kurset koster 2800 kr for studenter og 3800 kr for voksne.

Aldersgrensen for kurset er 14 år.

Påmelding kan du gjøre fra kontakt oss, eller ring Eli Bæverfjord Rye på 952 36 889.



Foto: Aura Avis

Framhald fra side 9



Kuene venter på å komme inn til melking på Gubbeens.

1. Informasjon på internett og via sosiale medier, samt undervisningsmateriell til skoler 3. – 8. klasse. I tillegg vil ystere komme på skolene for å vise ysting i praksis.
2. Måneden for Småskala ystierier: Oktober, med konkurranse om de beste ostene og ostesmaking hvor forbrukere er dommere.
3. Oppskrifter og brosjyrer til forbrukere.
4. Gårdsbesøk og praksis for skoler.
5. Forbruker testing av oster.
6. Markedsføringskampanje.

Arbeidsgruppe teknologi ble presentert av Insa Peters fra Tyskland

”Ideen bak ideen” i denne gruppa er å utveksle kunnskap om ysting, besøke medlemmer og interessante ystierier og opprette en nettside for arbeidsgruppa. Det har vært arbeidet med å samle inn informasjon om helseeffekter knyttet til rå melk/ost av rå melk (upastaurisert melk), med tanke på å øke kunnskapen rundt dette temaet blant osteprodusentene samt presentere informasjonen

i en brosjyre til forbruker. Videre arbeides det med å gi praktiske råd om bulk startkulturer (frysetørrede melkesyre kulturer) og å lage en database for feil i osteproduksjon. Det arbeides også med å gjøre litteratur og erfaringer fra ystekonsulentene tilgjengelig for osteprodusenter.

Arbeidsgruppe hygiene

Formålet til denne gruppa har vært å lage felles europeisk retningslinje for god hygienepraksis og sikker ost. Nasjonale retningslinjer er allerede laget i flere land, og i noen land har regionale bransjeorganisasjoner laget egne retningslinjer. Formålet med å lage ei felles retningslinje, er å ha en felles referanse, slik at fleksibiliteten i regelverket kan nyttes maksimalt. Det er også viktig at det differensieres mellom industri og småskala ystierier. En europeisk retningslinje vil også være en nyttig støtte for bransjen i land som ennå ikke har utviklet nasjonale retningslinjer.

Arbeidsgruppa følger opp ”lokal foredling og direkte salg” på EU nivå slik at det skal være de samme regelverket som gjelder for alle de europeiske landene. Det er også en utfordring å skaffe næringsinnhold/etiketter på rå melk siden disse produktene ikke er standardisert. Gruppa jobber med å finansiere møtene som gruppa må ha for å fullføre arbeidet, og det arbeides også med å kategorisere oster.

Arbeidsgruppe geitekjøtt

Arbeidsgruppa som arbeider med geite-

kjøtt ble presentert av Patrick le Ravallec fra Frankrike. I denne gruppa er land som Tyskland, Spania, Frankrike, Italia, og Sverige representert. Gruppa arbeider med å utveksle erfaringer fra oppdrett av kje, problemer knyttet til slaktning av kje og videreføring av kjekjøtt i produkter som pate, pølser, salami og tørket kjekjøtt. Gruppa har utarbeidet en guide som beskriver hvordan en kan videreføre geitekjøtt og et oppskriftshefte med 14 oppskrifter fra Tyskland, Spania, Frankrike, Italia og Sverige. Oppskriftshefte vil også bli lagt ut på nettet.

Ostesmaking

Fredag kveld var satt av til ostesmaking med et utvalg av ost som deltagerne fra de ulike land hadde med seg. Mangfoldet og variasjon i type ost var stort. Her fikk alle anledning til å smake ost, bli kjent med nye typer ost og diskutere ysteteknikker.



Gubbeens med vasket skorpe - her 15 dager gammel.

OLAVSROSA

Kvalitetsmerket
for de beste
kulturarvopplevelser.
Et besøk er et minne
for livet.

“Vern gjennom bruk”



www.olavsrosa.no
www.kulturarv.no



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



Beiteslipp!

Drøvtyggere som slippes på beite får ofte i seg for lite mineraler. Sau og geit som får mindre enn ca. 400 gram kraftfôr pr. dyr. pr. dag, og ungdyr, sinkyr, ammekyr og alle melkekyr som får mindre enn ca 5 kg kraftfôr pr. dyr pr. dag, bør få fri tilgang til **Pluss Storfe Appetitt** eller **Pluss VM-blokk** på beite. Dette vil virke positivt på dyras fruktbarhet, trivsel og produksjon. For å redusere faren for graskrampe hos kyr, kan det i tillegg være gunstig å gi **Pluss Mg-rik** noen uker før beiteslipp. Det er vanligvis svært lite salt i beitegras. Dyr som ikke får annet mineraltilskudd på beite bør ha fri tilgang til

Pluss Saltslikkestein. Pluss tilskuddsfôr er en billig forsikring mot mangler og sykdommer, og du kan spare penger både på medisiner og veterinær. Bønder som bruker Pluss går oftere i pluss, enkelt og greit.

Pluss