

# Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 4 | Desember 2014 | 17. årgang



Norsk  
Seterkultur

## Neste utgåve

Seterbrukaren kjem ut med fire nummer i året. Neste utgåve kjem i mars, og fristen for stoff, bilete og annonsar er 20. februar.

## Bruk Seterbrukaren

til å informere om kva som skjer i "seterlandet", slik som seter-reportasjar, kva som skjer i seternettverka og aktuelle prosjekt som vedkjem utmarksbeiting og seterdrift i all sitt mangfald. Minner og om informasjonskanalane på nettet, www.seterkultur.no og facebook-sida.

## Seterveilederen

Den nettbaserete Seterveilederen ligg på nettsida til Norsk seterkultur. Den inneholder mange råd og tips til både røynde og nye seterbrukarar, og NSK oppdaterer den med jamne mellomrom. Og vi tek i mot innspel til oppdateringar og innspel til ytterlegare tema som fortener plass i Seterveilederen.

## Fagsamling og årsmøte

i Norsk seterkultur 13.- 14. mars 2015. Stad for arrangementet og program for fagsamlinga vil bli gjort kjent på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no)

### Styret:

Hans Bondal, leiar  
[hbond@online.no](mailto:hbond@online.no)  
Tlf. 90969518

Solliavegen 862, 2477 Sollia

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

Per Sæther  
Perseter  
6631 Batnfjordsøra  
tlf. 71 29 01 81/93 67 35 69  
[pesetra@gmail.com](mailto:pesetra@gmail.com)

Bjørn Karsten Ulberg  
3358 Nedre Eggadal  
[bkulberg@broadpark.no](mailto:bkulberg@broadpark.no)

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

### Utgjevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

telefon 70 25 91 77  
telefaks 70 25 91 57

E-post: [seter@seterkultur.no](mailto:seter@seterkultur.no)  
[www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no)

Bankgiro: 2367 20 51169  
Organisasjonsnr. 879270642  
Redaktør: Jostein Sande  
Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS  
Trykk: Unitrykk

**ISSN 1501-6803**

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.

**Framsida: Unge budeier på Nordgardsetra i Vestfold**  
(Sjå side 6-7). Foto: Skog og Landskap.

# Setrene har stor verdi for matproduksjon, friluftsliv og reiseliv

Når dette bladet har havna i sine respektive postkasser, nærmer jula seg med stormskritt, og et nytt år – 2015, står foran oss. En flott sommer og høst har vi hatt, i alle fall på våre kanter av landet, til glede for både seterbrukere og turister.

Dette nummeret sendes til alle registrerte seterbrukere i hele landet. Etter vår mening, gjør dere alle en viktig innsats, og som enda flere med fordel kunne benytte seg av. Norsk Seterkultur har vært en pådriver for å opprettholde seterdrifta, og har stått aktivt på for både å opprette og ikke minst opprettholde de regionale miljøprogrammene, RMP – setertilskuddet. Å opprettholde dette tilskuddet, vil vi også fortsette å jobbe for. Vi mener dette er en lønnsom investering for landet, ikke minst med tanke på å bruke det utmarka gir av « gratis» beite, for derigjennom å kunne redusere kraftforbruk, og ikke minst for å vedlikeholde det gamle kulturlandskapet / seterlandskapet til glede blant annet for friluftsliv og reiseliv.

Under setersamlinga i Sunndalen i slutten av november, ble det blant annet referert til studieturer som har vært gjennomført til Tyrol i Østerrike. Østerrike er et land som har jordbruksområder som best kan sammenlignes med norske forhold, og som har lagt godt til rette for jordbruket. Beiting og setring brukes her aktivt, og særlig i Tyrol. Tyrol har ca 35 % av alle overnattinger i Østerrike, noe som blir tillagt opprettholdelsen av kulturlandskapet.

Noe av det samme har vi erfart på egen seter denne sommeren. Svenske turister har kommet på besøk, og under samtaler har vi spurt hvorfor de kommer hit til oss. Svaret har vært tilnærmet enstemmig. De ønsker et opprettholdt kultur / seterlandskap, for den svenske « gläsbygden » holder på å gro igjen !

Kanskje burde våre politikere og byråkrater se til Østerrike, og se på sammenlignbart småskala jordbruk, i stedet for å se på danske og amerikanske stordriftsforhold ??

Til sist gjenstår det bare å ønske alle våre seterbrukere i nord og sør, og i øst og vest....en riktig God og Fredelig Jul, og et Godt Nytt Seter-års i 2015.



**Hans Bondal**

## Innkalling til årsmøte i Norsk seterkultur

**Laurdag 14. mars 2015 kl 09.00.**

**Stad:** ved Gardermoen (hotell/gjestgård enno ikkje bestemt). Sakliste i samsvar med vedtekten. Saker til årsmøtet må vera styret i hende innan 1. februar.

Det blir **fagsamling** frå kl 12.00 fredag 13. mars.

**Tema:** Merkeprosjektet, Presentasjon av en seterbedrift - fra beite til produkt, Verdiskaping på setra, FAO og Klima.

Detaljert program og saksdokument blir lagt ut på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no)

For dei som skal vera med begge dagane og treng overnatting er det påmeldingsfrist **20. februar** til [ks@valdres.no](mailto:ks@valdres.no)

# På Euromontana-samling i Bilbao

Dagene 22-24 oktober 2014 var Norsk seterkultur på samling for alle fjellregionene i Europa. Hovedtema var hvordan fjellområdene best kan utnytte konkurransefordelene med bærekraftig matproduksjon fra fjellområdene.

*Av Katharina Sparstad*

Markedet for fjellmat er stigende, folk i hele Europa vil ha mat fra sporbar, bærekraftig og dyreetisk matproduksjon. Integrert, troverdig landbruk og gode merkeordninger var gjennomgående tema i de tre dagene. Norsk seterkultur var spesielt invitert til å holde innlegg om sitt arbeide med merking av seterprodukter.

## Merkeprosjektet i Norsk seterkultur

Norsk seterkultur startet i 2013 et prosjekt for å merke ekte seterprodukter. Prosjektet blir gjennomført i samarbeid med MATMERK gjennom KMD-satsinga "Verdiskaping og innovasjon I fjellregionene –fjellmat" som styres av Oppland fylkeskommune. Norsk Seterkultur jobber med kriterier for bruken av ordet seter og ord som betyr det samme; stol, stule, støy, sæter mm knyttet til MATMERK symbol for tradisjonsmat. I november 2014 fikk Norsk seterkultur ytterligere midler fra Fylkesmannen i det største seterfylket, Oppland, landbruksavdelingen til arbeidet med

merking av seterprodukter.

## Merking av fjellmat i EU

Vi har fått bekreftet at merking er et veldig aktuelt tema, sier prosjektleder Katharina Sparstad som var i Bilbao sammen med nestleder Siv Beate Eggen. EU er nå midt inne i en prosess som handler om merking av fjellprodukter. Frankrike har merket fjellmat i flere år, og Sveits, som er et land utenfor EU, har etablert et system for merking av seterprodukter for flere år siden. I EU og Euromontana er hovedintensjonen med merkingen å øke verdiskapingen i fjellområdene», forklarer Sparstad. Dette er det også for Norsk seterkultur der vi på denne måten legger grunnlag for at stølsbrukeren skal kunne ta ut en merverdi for kvalitetsmat fra stolen. Dette krever god faglig dokumentasjon, og dette har Bioforsk Øst Løken fremskaffet i et flerårig prosjekt på stoler i Valdres – Hallingdal. Tilsvarende studier er også gjort i Alpene med mye sammenfallende resultat.

## Bilbao og Baskerland

De tre dagene i Baskerland besto av studiaturer, foredrag og workshops der Norsk seterkultur bidro med innlegg. Deltakerne fikk også en introduksjon av Baskerland som har to geografisk beskytta produkter. Også Baskerne registrerer en økt betalingsvillighet for lokal mat og har som oss behov for bedre markedsføring og distribusjonsopplegg. De la videre vekt på at hele verdikjeden bør dra nytte av den tilleggsverdien fjellmat genererer.

*Fortsettelse side 11*



Kjøttfarm i Baskerland. Hanndyr blir skilt fra flokken etter 6 mnd. Foto: Katharina Sparstad.



Katharina Sparstad sto for Norsk seterkulturs presentasjon. Foto: Siv Beate Eggen.



Nestleder Siv Beate Eggen står foran plakat om prosjektet til Norsk seterkultur under Euromontana-konferansen i Bilbao. Foto: Katharina Sparstad.



Stølen Remlo på Voss. Stølen merkjer seg ut med eit stort inngjerda stølstree med godt beite. Før i tida køyrdet dei heim fleire hestelass med høy frå stølen.

Foto: Svein Gjerdåker

# To kyr og ein romantikar

«Komma dao», ropar vi frå stølsvollen. Og dei to kyrne hundre meter ned i bakken, snur hovudet med det same dei hører kalleorda. Så ser dei på kvarandre, skit frå seg og går rett mot fjøset, gjennom grinda, rundt hjørnet, inn gjennom den låge fjøsdøra til båsen og mjølkrubba.

*Av Svein Gjerdåker*

Rekorden frå beitet og inn på båsen er 1 minutt og 37 sekund. Kyrne stiller seg i same båsen kvar gong. Sjefkua, som er fire år, alltid i den første båsen, kua på tre år i den



Ellev liter mjølk vart det denne morgonen.  
Foto: Kaj Gjelseth

som er lengst frå døra – same kven som går fyrst inn.

Kyrne er på Remlo i vossafjella, 750 meter over havet. Der ligg dei tre stølane til Tønagardane på Voss. I sommar var éin av dei «Dag og Tid-stølen» i to månader. To kyr, to griser, to lam og ein hest.

Det starta for nokre år sidan i Sveits. På ein rundtur i Alpane møtte eg ein ung bondefamilie med elleve kyr. Familien budde i eit klassisk sveitserhus med fjøset under stova og kjøkenet. Etter turrhøyninga var eg med på stølen som låg over to tusen meter over havet. Der hadde dei rett til å ha tre kyr – til liks med fire andre bønder. Til saman var det femten kyr på stølen.

Stølen vart driven av ein av familiane. Dei laga kvitost – og pølser av dei seksten grisungane som fekk mysa etter ystinga. Kvaliteten på osten og pølsene var framifrå. Det vart sikkert ikkje så mykje pengar av det, men dei lét til å vera nøgde. Og dei var ikkje dei einaste som dreiv støl i området.

Kvifor skjer ikkje det same like naturleg i Noreg? Det finst unnatak, som i Valdres, men stort sett står stølane tomme heile sommaren. I beste fall er dei brukte som vanlege hytter. Er det mogeleg å få stølane i gang att? «Det fører berre til ekstraarbeid – og ikkje er det lønsamt», får eg til svar. Greitt. «Men det vil skapa liv på stølane, hindra atting, halda ope det gamle stølslandskapet og kunna gje gode, eksklusive varer», svara eg. «Du er ein naiv romantikar», var stort sett kommentarane.

Det var berre eitt svar att – prøva det ut sjølv for å få eit visst innsyn i kva stølslivet inneber og om det er mogeleg å få meir stølsdrift att. Etter nokre telefonar rundt til bønder fekk vi låna stølen på Remlo. Eigaen Anne Jorunn Nestås Tøn sa ja på sparket. Ho har sjølv støla, men no paktar ho bort jorda på heimegarden.

## EIGA VERD

Stølen på Remlo er som ei eiga verd med namn på det meste rundt husa og i området. Eirik Tøn i naboselet kan dei på rams: Kandligahaugen, Kjelatjørna, Kjerringalyftet, Kyrkjå, Lambati, Rotahola, Sauatjørnane, Vaskefaret og Vetlaura osv. Myrar, bekker, elvar, steinar og haugar har alle eit namn. Det gamle stølshuset er frå 1886. 9,5 meter langt. 3,70 breitt og med sel, gang og innsel. Selsrommet, oppholdsrommet, er klassisk med to faste senger langs eine langveggen, eit bord med stolar, ein benk, ei hylle med kjøkkenreiskapar, gassomn, ein fyringsomn og eit vindauge. Golvet er av plank og døra inn til selet er låg.

Det andre rommet, innselet, har hyller med kinne-og ystereiskapar heilt tilbake til 1700-talet. Rommet er fylt av gammal mjølkekultur. Her stod oppsila mjølk til surning, og her vart smøret og osten lagra. Og her skal vi laga osten vår. I tillegg er det sett opp ei gammal stove frå heimegarden som gjev eit stort opphaldsrom til.

Det er berre eit golv mellom sengene og kyrne. Under det gamle selet ligg fjøset, med sju båsar, ei møkarenne og plass til fyringsved. Fjøset er lagt under taket, mura opp med stein, med store tjukke skiferheller på golvet inn til båsane.

## JERSEY-KU

Kyrne våre kjem frå eit stort fellesfjøs på Lid på Voss. Vi får låna to av dei vel 95 mjølkyrnen. To jerseykyr. Sidan fjøset er lågt og båsane små, må vi ha små kyr. Jersey-kyrne er difor ideelle. Dei er små og lette, 420 kg, og mindre enn Norsk Raudt Fe-kyrne på 550 kg. Den feite Jersey-mjølka høver dessutan godt til ysting, og osten får ein litt mørkare, gulaktig farge med høgt vitamininnhald. Kyrne våre – Elsa og Anna – mjølka 20 liter kvar for dagen då vi henta dei. Då fekk dei

12 kilo kraftfør. På stølen gav vi dei 2 kilo kraftfør for dagen kvar, og vi fekk knappe 20 liter om dagen på det meste. Har du handmjølka ei ku? Ikkje berre drege i ein spene ein gong eller to, men tømt eit jur for mjølk? Det er hardt arbeid for ein urøynd.

Du sit ulagleg til og mjølkar med begge hendene med hovudet lent inn mot kumagen. Helst skal det skumma etter mjølkesprutane i bytta om du skal få unna mjølkinga raskt nok. Musklane i underarmen vert fort trøytte. Å mjølka ei ku tek fire–fem minutt for ein som kan det. Men for ein nybyrjar kan det gå femten–tjuve minutt. Det går greitt eit par dagar, men så melder senebetennelsen seg i armane.

Berginga er mjølkemaskina, gjort mogeleg av ei vakuummaskin og ein pulsator som gjev eit regelbunden vekslande sug som pumper mjølka ut frå spenane. Vi fekk lånt eit mjølkespann frå 1965, med pulsator og mjølkekoppar av Knut Dugstad. Mjølkespannet er klassisk i forma og med plass til 20 liter.

Vakuummaskina var det vanskelegare å få tak i. Dei gamle små vakuummaskinene er bytte ut med større og moderne, og dei gamle ligg i beste fall halvrusta rundt om på låvane. Men Arne Tyssen fiksa opp ei gammal svensk Alfa Laval-maskin frå tidleg 1960-tal. Pumpa har ein solid elektromotor utan moderne elektronikk.



Ein støl må ha mjølkekyr – eller geiter. «Anna» står i fjøsdøra og ser seg om. Roleg og klok sjølv om ho berre er tre år gammal. Foto: Kaj Gjelseth

## HARD ARBEID

Trass i mjølkemaskina arbeider mjølkebøndene hardt. Mjølkertymen – mjølking kvar tolvtre time morgen og kveld – bind deg opp kvar einaste dag, heile veka, kvar månad heile hausten, vinteren, våren og godt ut på sommaren.

Mjølkar du klokka sju om morgonen, må du mjølka sju om kvelden. Mjølkinga må gå føre seg så regelbunden som mogeleg. På denne måten vert mjølka lik frå dag til dag – og ikkje tynn den eine dagen og feit den andre.

Det går fort to–tre timer for kvart fjøsstell. Det vert fem–seks timer for dagen i fjøset fordelt på to økter med langt mellomrom. Så er det alt anna arbeid: våronn, slått, vedlikehald, kalving, sjukdom på dyra, rekneskap osb. – i tillegg til eit stadig mas i media om kor dyrt landbruket er. Ikkje rart at talet på mjølkebønder går drastisk ned. Men forsvinn mjølkebøndene frå ei bygd, står landbruket svekt attende. Og har du først sendt kyrne frå garden kjem dei aldri tilbake.

## DAGSRYTMEN

For oss med to kyr og god tid gav mjølkinga på stølen ei merkeleg ro. Du går inn i ein rytmje som gjer den føreseieleg på ein fin måte. Dagen startar med å få inn kyrne til mjølking. Så frukost, før ysting. Ystinga tek to timer, vaskinga av ysteutstyret i elva ein time. Så anna arbeid før kyrne skal inn att til same tid kvar kveld. Det er kyrne først og sist.

Og kyrne våre er imponerande. Roleg i rørlene, forstandige og sjølvstendige. Berre ein gong skeit dei inne på båsen – første dagen. Deretter berre heilt på slutten av sommaren då dei stod inne litt lenger om kvelden for å få dei til å slutta å mjølka slik at dei kan ha å ha ein pause før neste kalving i oktober.

Tolmodige stod dei roleg under mjølkinga. Aldri nok a rauting eller sparkling. Når vi klødde dei etter mjølkinga, fall øyro framover, augneloka datt lenger og lenger ned, og hovudet la seg litt på skakke. Dei lika seg i fjøset og ville gjerne stå der ei stund etter mjølking. Der var det skugge for sola, ly for regnet og fritt for fluger. Ut att av fjøset galdt det å gå så seint som mogeleg.

Vår viktigaste oppgåve var å vera påpasselige i stellet av dei. Få dei til å lika seg og unngå stress og sjukdom. Og særleg – unngå jurbetennelse. Som amatør, vel det er ikkje heilt rett, eg mjølka heime på garden som skulegut, skulle eg i allfall ikkje få jurbetennelse på kyrne.

## NEDTUREN

Men ein kveld kom han. Alt var greitt om morgonen. Jura var myuke og mjølka fin. Kyrne friske og raske. Tolv timer seinare var det ny mjølking. Fyrst vask av spenane og stimulering av jura. Så litt handmjølking, to–tre sprutar, for å sjå at mjølka er slik ho skal vera.



Vakuum- og mjølkemaskin er naudsynt skal du overleva på stølen. Handmjølking er berre for dei aller mest innvigde. Foto: Svein Gjerdåker

Og der i den høgre framspenen kjem slittrene. Gulaktig og klumpete. Plasj ned i koppen. Du dreg i spenen ein gong til, og den same gjørra kjem på nytt. Det er litt av ein nedtur.

Jurbetennelse er mjølkebondens forbanning. Og no har altså halve besetninga vår fått det. Korleis kunne det skje? Alt er gjort etter boka – likevel er kua sjuk. Hygienen har vore god, vakuumet har vore rett, mjølkemaskina har fungert godt, vi har unngått overmjølking og teke av og på mjølkekoppane på rett måte.

Sjølv om mange ting, som du ikkje rår med, kan føra til jurbetennelse – som graset på beitet, drikkevatnet, spark eller slag mot jura, eller at betennelsen har lege latent i kua, skuldar du deg sjølv for det som har hendt. For oftast er det feil ved mjølkinga som er årsaka.

## HELD MOTET OPPE

Dyrlekjar Hilde Lussand Selheim konstaterer rask at det er jurbetennelse. Akutt jurbetennelse kan vera smertefull for kua, med feber, hevingar og nedsett funksjon. Men heldigvis er dette den milde typen. Ingen feber, og kua er elles rask og frisk. Likevel, kua må ha full behandling med antibiotika.

Dei neste fem dagane må vi gje ho ein tube med medisin opp i den sjuke spenen kvar kveld, og vi må handmjølka for å vera sikker på all den sjuke mjølka er ute. Det tek mykje tid og medisinen skaper ei anna stemming i fjøset. Dessutan må mjølka frå kua kastast og kan ikkje nyttast før etter ti dagar. Ein jurbetennelse kostar fort bonden 4–5000 kroner.

Men den norske bonden opplever no mindre jurbetennelse enn før. Rundt 15 prosent av kyrne får jurbetennelse i året. I Danmark er talet 30 prosent. Grunnen er at mjølkepresset er mindre i Noreg enn i Danmark.

At den sjuke kua trass i alt er feberfri og er seg sjølv på alle måtar, held motet oppe på stølen. Stølslivet er like bra som mytane og bondeforteljingane fortel. Og no skal ystekursa i vinter testast ut. I innselet står 14 liter nysila mjølk klar til ysting.

**Svein Gjerdåker er ansvarleg redaktør i Dag og Tid.**



Budeine må tidlig krøkes. Foto: Irene Pande.

# Nordgardsetra 4H-seter

-25 år med håndbåren kunn-  
skap og formidling av seterkul-  
tur

*Av Irene Pande  
og Ingeborg Tangeraas*

Nordgardsetra 4H-seter ble etablert sommeren 1990 og har i år avsluttet sin 25 driftsesong. Den drives som ei åpen besøksseter og kurssted for ungdom. På setra praktiseres 4Hs motto ”Lære ved å gjøre det” til fulle. Målsetningene og oppgavene er imidlertid mye videre enn dette. Vi gir både barn, ungdom og voksne mulighet til å oppleve kulturhistorie, setermiljø og setertradisjoner samtidig som de ansatte tar vare på byg-

niner og området rundt. Det legges stor vekt på at alle besökende skal møtes med gjestfrihet, og på setervollen serveres kaffe, vafler, sveler og rømmegrøt.

## Sommerkurs for barn og unge

Nordgardsetra er et kurs- og leirsted for 4H-medlemmer og andre unge som ønsker å lære seterstell og seterkultur. Hver uke får inntil 12 ungdommer plass. Her får de ta del i dyrestell, matlaging og andre aktiviteter knyttet til setra. Ungdommene innlosjeres i felles hytte, populært kalt «snorkebua». Alle sover i køyesenger og alt ligger til rette for at de unge skal få ei sosialt og lærerik uke. Sommeren 2013 ble det i tillegg etablert tilbud om minikurs i seterstell for yngre barn

fra 10-12 år. Dette kurset har tre overnattinger og aktivitetene er tilpasset aldersgruppa. Setra tilbyr også besøk om omvisning for barnehager og skolefritidsordningen, og barnebursdager på setra blir stadig mer populært.

## Mangfoldig tilbud

På 4H-setra er det ansatt daglig leder som har ansvar for den daglige drifta og gjen-nomføring av seterkursene i sesongen. I tillegg har vi seterjenter/gutter og «vaf-felskrepper» som jobber både med dyrene, hjelper til på kursene og serverer i gjestebua. I helgene tilbys en rekke kulturaktiviteter som markedsdager, konserter, temadager innenfor skog, dyr og natur samt Barnas dag med aktiviteter som ponniridning, tussesti, spikking og baking i bakerovnen.

## Historie

Nordgardsetra er ei av de best bevarte setrene i Lardal med over 120 år gamle kultur-tradisjoner. De fleste gårdene i Lardal sluttet å bruke setrene sine i perioden 1945 – 1960 og den siste sluttet å setre på Nordgardsetra i 1961. Det var ei felles setergrrend med åtte seterrettshavere, tre grunneiere og mange hus (opprikkelig 16 ulike bygninger), noen riktig gamle og noen av nyere dato.

## Bakgrunn

Ideen om å få til aktivitet igjen på Nordgardsetra kom fram under et møte på slutten av 1980-tallet for å få til nye 4H-aktiviteter og et tilbud til barn og unge. Tankene omkring Nordgardsetra var flersidig. Det var ønske om å ta vare på setra og kulturland-



Norgardsetra. Foto: Skog og Landskap.

skapet, samtidig som man ønsket å spre informasjon om seterdrift og tilhørende tradisjoner til nye generasjoner. Ved å etablere 4H-gård for seterdrift ønsket man å kunne legge til rette for at barn og ungdom fikk ta del i melking, ysting av ost, kjerning av smør, primkoking og kulturlandskapspleie. Aktivitetene på Nordgardsetra skulle i størst mulig grad bygge på de gamle setertradisjonene, men det skulle være også rom for å videreføre aktivitetene i takt med erfaringer og etterspørsel.

### Stadig utvikling

Sommeren 2013 ble det murt opp bakerovn på setervollen og sommeren 2014 fikk ovnen overbygg i form av stolpetak. Foran ovnen er det flotte arbeidsbord som er en sosial mø-

teplass både for kursdeltakere og besøkende. Det staselige bygget ble støttet økonomisk av både Vestfold fylkeskommune og Sparebankstiftelsen DNB.

### Verdsatt

Nordgardsetra 4H-seter har blitt et populært sted å besøke og er et mye brukt utfartsmål i fylket på sommertid. Setra har fått lokal, regional og nasjonal anerkjennelse og den er blitt tilkjent Olavs-rosa, som er Norsk Kulturråds kvalitetsmerke. Setra har dessuten fått Vestfold Bondelags EMIL pris, Vestfold Bygdeungdomslags "Gromprisen", Landbruksbankens pris for "Tradisjon og utvikling" og flere kulturprismineringer.



### Fakta om 4H-gård 2014

En 4H-gård er et åpent gårdsanlegg som tar imot barn, unge og voksne til pedagogisk tilrettelagt besøk. Norge har nå nærmere førti 4H-gårder/setre med ulike størrelser, driftsmåter og eierskap. Hovedmålet er å synliggjøre hva som skjer på en gård med både planter og dyr året rundt. Dette vil gi økt kunnskap om økologiske sammenhenger, matproduksjon, dyr og natur.

4H-gårdene er ei lenke mellom urbant og ruralt liv. På gården får man lære om om dyr og planter gjennom praktisk arbeid og får oppleve årstidenes variasjoner. 4H-gårdene er et godt møtested mellom ulike brukergrupper, og en god arena for møter mellom generasjoner.

Det er et kvalitetstempel å få gården godkjent som 4H-gård, og 4H-gårdsskiltet skal være et varemerke og en garanti for at gården holder mål når det gjelder både kvalitet og sikkerhet.

4H-gårdene er med i 4H-gård Norge er et eget organisasjonsledd i 4H Norge, og er en del av det europeiske nettverket European Federation of City Farms.

Irene Pande er dagleg leiar i Vestfold 4H og har telefon 93423192 om du har faglege spørsmål om Nordgardsetra



Koking av prim. Foto: Skog og Landskap.

## Norsk seterkultur støtter videre drift av Sogn Jord og Hagebrukskule



Sogn Jord- og Hagebrukskule har vært trua av nedleggelse i flere tiår. Etter framlegg til statsbudsjett så det dårlig ut og skolen var nok en gang truet med nedleggelse. Norsk seterkultur mener det er viktig å støtte opp om skolen fordi vi ser at dette er den eneste skolen som har tilpasset seterdrift til utdanninga innen naturbruk. SJH gir også innblikk i melkestell og melkeforedling. Dette er viktig kunnskap for unge mennesker som vil bruke alle muligheter til å øke merverdi knytta til gardens ressurser. Vi har også erfart at mange elever fra SJH har enten vært budeier eller har startet med egen stølsdrift etter endt utdanning. Norsk seterkultur mener det vil være et stort tap å miste SJH som nasjonal kunnskapsbase for et tilpasset, økologisk landbruk med alle de merverdiene det gir tilbake til fellesskapet. Skolen er også godt tilpasset bærekraftig utnytting av fjellressursene på garden, og er derfor også viktig kunnskapsnav for fjell-landbruket. Derfor støtter NSK helhjertet med kr 5000 til deres arbeid med å ta vare på Norges eneste økologiske naturbrukskole som også har seterdrift og melkeforedling i undervisningsopplegget



Pablo Borelli i aksjon under markvandringa i Grimsdalen.

## Beitefagdag med klimaperspektiv Argentinske råd til norsk beitebruk

Første veka i august var det beitefagdag i Grimsdalen i Dovre kommune med innspel frå Argentina. Beiteforskaren Pablo Borelli og sauebonde m.m. Ricardo Fenton møtte ei engasjert forsamling av bønder, naturforvaltarar og forskrarar, og fortalte om kva dei har fått til i det store steppeområdet i Patagonia. Borelli og Fenton sto i spissen for etableringa av nettverksorganisasjonen Ovis21 i 2003, som har som mål å betre den økonomiske, økologiske og menneskeleg berekrafta i det beitebrukande landbruket. Organisasjonen og deira prosjekt har oppnådd mykje gjennom utviklinga av berekraftig og lønsam beitbruk, målretta mot tap av biologisk mangfald, matjord, vatn og klimaendringar. Det siste er ikkje minst viktig i dag, og problemstillingar kring temaet klima og beiting globalt og lokalt var såleis på dagsorden denne fagdagen. Arbeidet starta lokalt og regionalt, men i dag har Ovis21 globalt perspektiv i sitt arbeid.

### Markvandring

Ulf Ulring, nasjonalparkforvaltar i Langsua nasjonalpark, har arbeidd med tema som målretta beitebruk i fleire år, og meiner dei oppsiktsvekkande resultata frå Argentina også er interessante for oss her i landet. Utfordringar knytt til feil bruk og forfall i beiteområda var utgangspunktet i Patagonia, og i Grimsdalen og mange andre beiteområde i Norge er utfordringane liknande. Saman med Pablo Borelli tok Ulring forsamlinga med på ei vandring i terrenget, der dei viste korleis ein driv vurdering og monitoring av beite i høve til produksjon, biologisk mangfald og mulege konsekvensar for miljøet.

Borelli fortalte om GRASS-standarden for beitevurdering som dei har utvikla i Ovis21, og ein diskuterte om det er muleg og ønskeleg å gjera noko tilsvarande her i landet.

### Beiteområda litt mykje karbon

Det er ei kjennsgjerning at drøvtyggjarar står for store klimagass-utslepp, men samstundes litt dei store graskleddde beiteområda store mengder karbon. Men tilstanden til desse beiteområda er avgjerande viktig, og det er her kunnskapen om målretta beitebruk - og praktiske tiltak -kjem inn. – Det er utarbeidd ei skjøtselplan for landskap, naturbeitemark og høgt verdsette naturtypelokalitetar i Grimsdalen. Og det var semje på fagdagen om at målretta beitebruk er naudsynt for å oppnå måla i planen, og Grimsdalen eignar seg som ein norsk pilot for målretta beitebruk i verneområde, verdfulle naturtypelokalitetar og utmarksbeite generelt.

### Nyttig beiteprosjekt i Grimsdalen

Norsk seterkultur var medarrangør for denne beitefagdagen, og leiar Hans Bondal seier at vi kanskje ligg litt etter både når det gjeld kunnskap og praktiske løysingar. Arbeidet tek til i beitemarka, med samspelet planter, dyr og menneske, og framover blir det ei utfordring – både praktisk og politisk – å få til driftsformer for berekraftig bruk av utmarka i eit moderne landbruk, seier Hans Bondal. – Ellen Anne Bergseng, bonde med seterdrift i Grimsdalen og leiar i Grimsdalen Beitelag, var vertskap for beitefagdagen og ho seier det var inspirerande å få presentert erfaringane frå Patagonia. Ho orienterte m.a. om beiteprosjektet i Grimsdalen som har pågått

i ti år. Færre beitedyr har ført til gjengroing, men innsatsen gjennom beiteprosjektet har gjort dalen meir levande, til beste både for seterbrukarar/beitebrukarar og turistar. Og gjennom styrt og målretta beiting kan vi få betre beite, hindre gjengroing og få meir ut av desse ressursane i fjellet, var hennar konklusjon.



Saeubønder i Patagonia satsar på målretta beitebruk gjennom Ovis 21 og oppnår gode resultat.

Pablo Borelli er beiteforskare og tidlegare både forsøksstasjonbestyrar og «sheep development coordinator» for det argentinske landbruksdepartementet. Han er ein av initiativtakarane til sauebruksorganisasjonen «Ovis21» (<http://ovis21.com/en/>) og er no leiar i denne. Han er og initiativtakar og medlem av «Argentine Savory Hub», eit nettverk for målretta og berekraftig beitebruk.

Ovis21 har utviklet GRASS-standarden («Grasslands regenerative and sustainable standard») for berekraftig beitebruk og sett i gang «The Six Million Hectare Campaign», der målet er 60 millionar dekar med regenerativt (=restaurerende) beitebruk. (60 mill daa er 20 x Hardangervidda!)

Patagonia er den sørlegaste delen av Sør-Amerika, i både Chile og Argentina. Landområdet er kjempestort og det meste er et tørt steppeland, ulikt Norge. Men heilt sør begynner både klima og natur å minne om deler av vårt land.

# Nettverkskonferanse – gårdsmeierier i Europeisk perspektiv

Tema for konferansen 6. - 8. november var tredelt og i aller høyeste grad aktuelt – moderne finansiering, produkt autentisitet og merke beskyttelse og helseaspekter ved melkeprodukt.

*Av Kathrin Aslaksby*

Nettverksmøtet ble avholdt i Gouda i Nederland og første dagen var satt av til å jobbe i arbeidsgrupper, andre dagen ble selve kongressen avholdt og tredje dagen var viet til besøk på gårdsysterier og til det snart 100 år gamle samvirket for lagring av den berømte goudaosten.

## Arbeidsgruppene

Siden oppstarten i 1999 har FACE hatt en sterk vekst og i dag er 12 medlemsland og 13 000 ysterier representert i det europeiske nettverket gjennom sine medlemsorganisasjoner. Nettverket har 3 arbeidsgrupper som jobber med ulike tema gjennom året.

## Markedsføring

Denne arbeidsgruppa har i 2014 gjennomført en felles markedsføringskampanje i Irland, Tyskland og Nederland – "Discover farmhouse cheese". Hovedmålet med kampanjen var å synliggjøre melkeprodukter fra gårdsmeierier og helsefordeler med disse. Kampanjen startet som et EU finansiert pilotprosjekt i Nederland i 2009 med formål å fremme småskala osteprodusenter.

Markedsføringsprosjektet er nå gjennomført og det har vært jobbet med informasjon på internett og via sosiale medier, det er laget undervisningsmateriell til

skoler og det er gjennomført gårdsbesøk og praksis for skoler.

Det tyske forbundet for gårdsmeierier har utviklet "Gårdsmeieri skole" – et lite demo ystesett, hvor folk kan være med å lage sin egen ferskost på 30-60 minutter. Dette har vært en populær aktivitet både på skoler og på messer. Det er også blitt laget egne merker/etiketter for "Gårdsmeieri" produkt, postkort med gårds ost-oppskrifter for hver måned og arrangert "Åpen dag" på gårder med ysteri i nærheten av tettsteder og byer. Kanskje det er ideer vi kan jobbe med fremover for å fremme bevisstheten og kunnskapen om norsk gardsost? De tre prosjektlandene søker nå om midler for 2016 til en ny kampanje med slagord "Nyt det - fra Europa".

## Moderne finansiering

**- "Crowd fundings for solar panels"**  
Rabo-bank presenterte en ny type finansiering som flere gårdsbruk i Nederland har benyttet seg av. Banken organiserer en ide-dugnad på gården, hvor de inviterer folk til å investerer i solcellepanel på låvetaket mot at de får melkeprodukt tilbake. Deltagerne investerer 250 euro og får tilbake melkeprodukt for 310 Euro. På denne måten har gårdsbrukeren raskt skaffet kapital og deltagerne får en god rente på sine innskudd.

## Produkt autentisitet og merkebeskyttelse

"Boerenkaas" og "Boeren leidse" er de tradisjonelle Nederlandske gårdsostene laget av rå kumelk og med naturlig kalveløype. Ettersom industrialiseringa innen osteproduksjonen har satt fart, er det stadig viktigere å ta vare på den tradisjonelle måten å fremstilleosten på. Men hvordan kan man være sikker på atosten som selges er en ekte gårds ost? Det forskes på teknikker som

kan teste sammensetninga av næringsinnhold iosten og gjenkjenne mønster på samme måte som ved bruk av fingeravtrykk. Til svarende problemstilling finner vi i Østerriket for ost laget av melk fra kyr som bare føres med høy



Her åpner Herman Versteijlen konferansen og den fantastiske osteutstilling med ost og melkeprodukt fra gårder i de 12 europeiske medlemsland – med et glass kjernemelk! Herman Versteijlen er direktør for landbruksmarkeder i EU kommisjonen.

"Hey Cheese" eller produkter merket med "Seter" i Norge. Ingen av de nevnte merkene er beskyttet og brukes om hverandre på ulike produkt. Nederland har en egen merkeordning for sin gårds ost "Boerenkaas" og bruker ofte betegnelsen "Ekte boerenkaas" i markedsføring for å presisere at denneosten virkelig er laget av rå melk på et gårdsstøri. I Spania utvikler de nå merket: "Product from my farm" for ost eller meieriprodukt laget på gårdsmeierier.

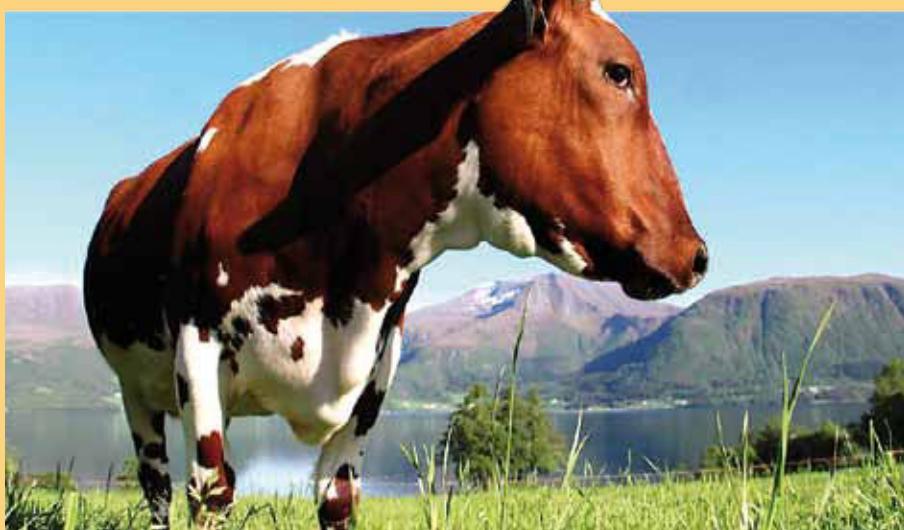
## Helseaspekt i forhold til melkeprodukt

Dr. Sabita Soedamah ved Wagening universitet har sett på om det er noen sammenheng mellom inntak av melkeprodukter og hjerteinfarkt. Studier i USA, Nederland og England viser at dess høyere andel av melkeprodukt i dietten, dess lavere er risiko for høyt blodtrykk. Studier viser også at det er lavere risiko for hjerte- og karsykdommer om man spiser helmelks produkter som i.f.eks. helmelk og meierismør.

Mikroorganismer er uunnværlige for mennesker og dyr. Over 99 % av mikroorganismene i kroppen vår er i tarmene. Her forsvarer de kroppen mot uønskede mikroorganismer, øver opp immunforsvaret og produserer essensielle vitaminer. Barn blir født med nesten ingen mikroorganismer og det tar 2-3 år før bakteriesammensetningen er komplett. Barn som lever i gårdsmiljø, har lavere risiko for allergi og luftvegsinfeksjoner, sier Dr. Erwin Zoetendal ved Wagening Universitet. Forskning viser at rå (upasteurisert) melk gir mindre allergi og infeksjoner hos barn, og melk fra storfe inneholder immunmoduler som påvirker immunforsvaret vårt.



# En sommer



## Jeg har kommet i "uløkka"

Det er rart med det. Om man vil eller ikke, enig eller uenig, så hører man etter når statsministre snakker til oss. Det har vel noe med at statsministeren er summen av alle statsrådene med flokk og følge og står i front for oss alle. Da blir det tyngde. Ikke å komme i fra det!

Nå har jeg kommet i «uløkka»! Jeg hørte etter og gjorde det Erna sa. Retttere sagt. To av kyrne mine kom i «uløkka»!

Jeg ga den kua som får mest kraftfør og melker mest, veldig mye mer kraftfør, og den som får minst kraftfør og melket minst, veldig mye mindre kraftfør, ganske enkelt fordi statsministeren vår vil motivere dem som har mest med å gi dem enda mye mer, og motivere de som har minst med å gi dem enda mye mindre.

I tillegg stengte jeg av vanntilførselen til den som melket minst og økte tilsvarende på den som melket mest, fordi gjennomsnittlig vanntilførsel til de to kyrne allikevel ville bli den samme.

Det gikk skeis! Godkua ble i starten enda mer grom og rundkinnet, men fikk etterhvert altomfattende «rennsjettå». Skrantekua med slengejur ble enda mer lutrygget, slarkete i tralten og tilslutt «mjøklaus» og hulkinna.

Nå sitter jeg her på fjøskrakken bak rista og holder oppsikt med både «Gromma» og «Pjuska» med føringslæra fra landbrukskolen på knærne og leser meg opp på energibalanse, innputt og utputt og filosoferer over tingenes balanse og motivasjonens kraft, forvirret som jeg er. Jeg vet hverken ut eller inn!

*Svein Arild Aae  
Matprodusent*



Dyra trives på Grøset. Foto: Ellen Strøm. ([www.ellens.no](http://www.ellens.no))

Etter en vinter med nesten tre meter snø på setervollen, kom våren varm og fin, og allerede 16. juni buførte (gikk) vi til setra. Kuene var raskt klare for å gå de 8 kilometerne til setra da bjellene kom på og grinda i hamnehagen ble åpnet.

*Av Bjørn Karsten Ulberg*

De første dagene på Grøset hadde vi noe leid hjelp for å komme i orden. Da Karin fikk skolefri fra lærerykret var det budeiejobb på setra sammen med bonden. Med 18 vårkalva kuer, ungdyr, kalver og andre smådyr var det mye å gjøre.

### Merkostnadene

Melkeanlegget var gammelt og velbrukt og celletallet steg og steg. Etter drofting med odelsgutten ble vi enige om å kjøpe nytt melkeanlegg. Det var ferdig montert i begynnelsen av august, og prisen ferdig montert ble hele 150.000 kr. Nytt melkeanlegg krevde også mere strøm, og nytt aggregat på 16 kilowatt ble kjøpt inn. Det kostet 45.000 kr. Vi trenger virkelig setertilskuddet ++, for å dekke alle merkostnadene. Vi trenger også en god del idealisme.

Setra vår ligger på 574 moh. Kuene går i ut-

# er over på Grøset seter



## Radiobjelle

Det er veldig kjekt med radiobjelle. Gjennom sporing kan vi se og dokumentere at kuene går 7 – 8 kilometer pr. døgn.

Vi har hatt 4 større arrangementer: Fokus på familielandbruket, 50 års dag, 40 års dag, Konsert med trompet og gjeterlur, Friluftsgudstjeneste med barnedåp, Turer i regi av DNT. Nytt av året var barnedåp. En vanlig søndag er det geiter og kje på taket, hønekyllinger i bur, småkalver på vollen og røyk fra pipa i eisa (utekjøkken). I eisa kokes rømme-grøt og svelene steikes. Smådyra får masse oppmerksomhet kos, omsorg og stel

Oppi alt dette har vi faktisk hatt noen fridager fra 7 – 11 august. Da var vi på tur til Færøyene med Telemarksfelaget. Eldstesønnen Hans Tore styrte skuta med sikker hånd.. Nå er alle dyra hjemme på Ulberg igjen og de første sauene og geitene er levert.

## Da dyra havnet på en liten øy i Solevannet i Sigdal

Jeg husker veldig godt en spesiell opplevelse fra jeg var 10/ 11 år. Mamma og pappa hadde ungdyrene sine på et leid beite ved Solevannet. Pappa hadde dyrebil og jeg var alltid med å kjørte dyra våre. Det var en høstdag i september da det regnet så mye at elva gikk over sine bredder og ungdyra ble stående på en øy. Det var 10 kviger, (to av dem var naboen sine) og en 1 ½ år gammel okse. Vi lånte en robot og rodde ut til øya. Pappa prøvde først å få tau på bjellekviga Rosa, men det lyktes ikke. Så gikk jeg ut av båten, lokket og pratet til Rosa, og lot henne få smake på mjølet i bøtta, og da fikk jeg tauet på. Naboen rodde, pappa satt foran i båten og tente pipa, mens jeg satt bakerst og lokket rosa ut i vannet og på svøm. Etter henne kom alle de andre dyra og oksen. Pappa sa: «Det var et vakkert skue, og det var det jo også. Det skulle vært foreviget på film. Vi fikk etter hvert alle dyrene på bilen og reiste hjem til Ulberg. Gjensynsgleden var stor da Rosa og kvigene møtte de andre dyra på gården.

Det triste var at mamma og pappa hadde bestemt seg for at rosa skulle slaktes hjemme til eget bruk,- Det var jeg ikke enig i. En dag jeg kom fra skolen så jeg at Rosa hang mellom to lønnebusker på tunet. Jeg strigråt og satt på fjøskrakken på båsen henne hele ettermiddagen. Bestemor var den eneste som forstod, og hun kom og trøstet meg. Det gikk veldig lenge før jeg spiste kjøttkaker igjen.

marka både dag og natt, med beiting på store hogstflater. Det er ikke så enkelt med store og side jur, og da er telemarkskuene spesielt utsatt. Vi har hatt flere jurskader, med påfølgende antibiotikabehandling. Heldigvis er dyra veldig snille og kommer tilbake til setra for melking morgen og kveld.



Vedkomfyren er god ha.

Under besøket i Baskerland fikk vi også delta på studieturer og bli kjent med ulike produksjonsopplegg og utfordringer for fjell-landbruket der

## Workshop om markedsstrategier

Norsk Seterkultur ved Katharina var invitert til å holde et innlegg på en av ni workshops. Denne workshop tok for seg markedsstrategier, og innlegget til Norsk seterkultur la fram prosjektet sitt "Merking av seterprodukter" Branding products from dairy summer farms. De andre innleggene på denne workshoppen var Creation and implementation of an interprofessional group branding with "mountain" classification for pork meat in France. Project of the "Mountain Origin" brand. Bruno Dounies, Mountain Pork Association (APM) (France) • og Food & Biodiversity –development & research, Fergus Younger, Project Manager, Scottish Agricultural Organisation Society (Scotland, United Kingdom).



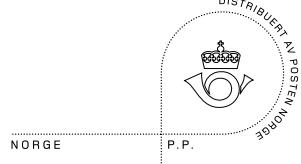
Foto fra Helge Gudheim: Ysting i Valdres.

## Verdiskaping i fjellområdene

### - Fjellmat

## NSK fortsetter arbeidet med merkeprosjektet

Tilbake fra Euromontanakonferanse i Bilbao. Norsk seterkultur ved prosjektleder Katharina Sparstad var invitert direkte fra Euromontana for å holde et innlegg i en av de 9 arbeidsgruppene om Norsk seterkultur sitt prosjekt om merking av seterprodukter. Merkeprosjektet er en del av den nasjonale satsingen "Verdiskaping i fjellområdene - Fjellmat" under KMD og MATMERK om merking av ekte seterprodukter. På konferansen erfarte utsendingene at tilsvarende merking av seter- og fjellprodukter også er og vært et viktig tema i resten av Europa i lengre tid!



# Setersamling i Sunndalen

Sist i november hadde Fylkesmannen i Møre-og Romsdal i samarbeid med Landbruk Nordvest invitert til Setersamling i Trædalsstuene i Sunndal.

Dette som en delvis avslutning på et tre-årig seterprosjekt i samarbeid mellom Møre-og Romsdal, Oppland og Hedmark. Rundt tjue deltakere fra seterbrukere og forvaltning var med på samlingen.

Her var det spennende innledninger på flere tema. Stein Brubæk fortalte fra studietur til Tyrol, hvor de besøkte lokale setrer, og fortalte litt om jordbruks – og setersatsingen der, og sammenhengen mot reiselivet i området.

Videre fortalte Hans Brimi fra Brimisetra, og om deres « eventyrlige » veg dit de er i dag. Videre ble Menyprosjektet i Seterlandet Sunndal presentert av Kirsti Indreeide. Et spennende prosjekt i forsøk på å få lokalmat ut i serveringsbedriftene i området. Noe av dette hadde lykkes, og dette fikk vi en smak av nettopp på Trædalsstuene, hvor kjøkkenet serverte særdeles gode matretter basert på lokalt råstoff.



Absolutt et eksempel til etterfølgelse rundt om i det hele land.

Norsk Seterkultur fikk presentere det vi driver med, og Gro Aalbu presenterte Seterveilederen. Denne anbefaler vi bruk av både gamle og nye seterbrukere. Den kan gi mange gode tips, og ikke minst enkle og oversiktlige linker til storparten av de etater og andre vi trenger kon-

takt med ved en eller annen form for seterdrift. Seterveilederen finner dere på hjemmesiden til Norsk Seterkultur, [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no), under toppmenyen.  
Samlingen ble avsluttet med en « idemyldring » om vegen videre. Hvordan nytte seter-ressurserne på nye måter ?



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

## OLAVSROSA

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

**“Vern gjennom bruk”**



[www.olavsrosa.no](http://www.olavsrosa.no)  
[www.kulturarv.no](http://www.kulturarv.no)

### Medlemskontingent 2015

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

Navn: .....

Adresse: .....

Telefon: .....

Du kan også registrere deg som medlem på våre heimesider: [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no)

### NORSK SETERKULTUR

6214 NORDDAL Tlf.: 70 25 91 77 – Fax: 70 25 91 57

E-post: [seter@seterkultur.no](mailto:seter@seterkultur.no)

Bankgiro: 2367 20 51 169