

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 1 | Mars 2015 | 18. årgang



Norsk
Seterkultur

Neste Seterbrukaren

kjem ut i juni, med frist for bilete, ord og annonsar 20. mai. Nytt sjansen til å presentere nyhende frå seterlandet og seterarrangement sommaren 2015. Adressa er seter@seterkultur.no

Bruk markedsplassen på www.seterkultur.no

Anten du er ute etter seterjobb eller treng hjelp på setra, markedsplassen på www.seterkultur.no er til gratis hjelp!

Presenter setra di

Spaltene i Seterbrukaren er opne for presentasjon av setre og seteropplevingar frå heile landet. Nokre ord og foto er gjerne nok til at vi kan bruke det direkte eller nytte det som grunnlag for ein litt større omtale. Vi arbeider også med å utvikle www.seterkultur.no med tanke på å synleggjere meir av det som kan opplevast rundt om i seter-Noreg. Minner også om at juniutgåva av Seterbrukaren gjerne vil omtale seterarrangement som skjer sommaren 2015.

Styret:

Hans Bondal, leiar
hbond@online.no
Tlf. 90969518
Solliavegen 862
2477 Sollia

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

Styremedlemmer

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

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

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

Varamedlemmer

Bjørn Karsten Ulberg
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

Nils Drabløs
Tlf 909 89 109
Vallavegen 31
6220 Straumgjerde

Ingrid Arneng
tlf. 95 78 32 06
Skjel, 2940 Heggenes
i.arneng@skjel.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: Unitrykk

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.

Framsidedfoto: Åshild Dale

Mat, kulturlandskap og langrennsløparar

Mjølksproduksjonen er ein sentral og avgjerande del av norsk landbruk, og trass sterke føringar for meir stordrift i seinare år, så står dei tradisjonelle familiebruka framleis for ein stor del av produksjonen. Vidare er kjøttproduksjonen av storfe og sau i hovudsak basert på ein tilsvarande bruksstruktur. Dette betyr effektiv bruk av naturgjevne ressursar, "heile landet i bruk" og det gir arbeid og aktivitet i bygder landet over, med mangfaldig matproduksjon som resultat. Men også verdiar som har store ringverknader gjennom andre næringer, som servise - og reiselivsnæringane.

Men ikkje nok med det, livskraftige bygder leverer også idrettsfolk i verdsklasse. Under VM i Falun sto utøvarar med bakgrunn i bygdene – og gjerne med oppvekst på gard – for ein svært stor del av medaljehausten. Dette faktum fekk Esten O. Sæther, sportskommentator i Dagbladet, til å skrive m.a. følgjande: "For hvert nedlagt gårdsbruk minsker sjansene for at Norge tar medaljer på ski". Og han argumenterer godt, og viser bl.a. til kva som har skjedd i Sverige med hardhendt sentralisering og avvikling av bygdene. Ikkje uventa vart dette karakterisert som "rent tøv" av leiarskribenten i Dagens Næringsliv. Men dei fleste som har kommentert tankane frå Sæther har fatta dei samanhangane han peikar på.

Mjølksproduksjonen og kjøttproduksjonen frå storfe og småfe er framleis prega av eit mangfald av bruk som vi gjerne kan karakterisere som "små og mellomstore", gjerne "familiebruk". Kring 15 prosent av mjølka kjem frå bruk med under 100 tonn kvote, over 80 prosent frå bruk med under 400 tonn kvote. Ein variert bruksstruktur, med plass og levelege vilkår også for mindre bruk, er tilpassa norsk røyndom – topografi og lende, tradisjonar og kultur. Og det er ut frå dette vi – særleg dei siste 20-25 åra – har sett ei imponerende utvikling av småskala mat med særlege kvalitetar.

For eit par tiår sidan var det ikkje vidare "stovereint" å t.d. foredle litt av mjølka og kjøtet sjølv. Pionerane fekk gjennomgå, dei fleste av dei hadde det vi gjerne kallar små bruk. I den tradisjonelle organisasjonsfloraen sto ikkje uventa Småbrukarlaget i spissen for denne utviklinga. Sidan kom Bondelaget med, og i dag er det eit samla landbruk som heiar på småskala, lokal, kortreist mat, Bondens Marked m.v., og som forstår at eit slikt mangfald også tener volumproduksjonen. Og resultatet er medaljar både til småskala-produsentar og bondeeidg industri.

Jostein Sande

Hans Bondal held fram som leiar



Hans Bondal frå Sollia i Storelvdal vart attvald som leiar i Norsk seterkultur på årsmøtet som fann stad på Gardermoen 13. mars. Per Sæther frå Batnfjordsøra i Gjemnes vart attvald som styremedlem for to år og Erik Fleischer frå Braskereidfoss vart ny styremedlem. Varamedlemar til styret er Nils Sigurd Drabløs, Straumgjerde, Bjørn Karsten Ulberg, Nedre Eggedal og Ingrid Arneng, Heggenes.

Ei fyldig årsmelding for 2014 fortel om stor aktivitet i organisasjonen. NSK har vore godt synleg gjennom Seterbrukaren og nettstader, har hatt fleire arrangement åleine og i samarbeid med andre om m.a. FN's år for familielandbruket og klimaspørsmål. Arbeidet for å betre rammevilkåra

for seterdrift har halde fram med full tyngde, gjennom m.a. innspel til jordbruksforhandlingane, kontakt med faglag og landbruksavdelingane i fylka. Eit prosjekt med tanke på merking av seter-/stølsprodukt har og vore sentralt i arbeidet, og organisasjonen var representert på ein større konferanse i Bilbao i regi av Euromontana.

Framhald side 11

Tinn kommunes Kulturpris 2014 tildelt budeiene: Barbro Stordalen, Nanfrid Røysland og Ingebjørg Håvardrud



Frå venstre ordfører Steinar Bergsland, kultursjef Marit Kvitne, Barbro Stordalen, Ingebjørg Håvardrud, Nanfrid Røysland og leder for Kultur og oppvekstutvalget Bjørn Nøset. Foto: Lars Gunleiksrud.

I statuttene heter det at kulturprisen tildeles: "Enkeltpersoner eller lag/grupper som er fra eller bor i Tinn, eller har tilknytning ellers til kommunen, og som har gjort/gjør en innsats utover det vanlige innenfor det utvidede kulturområdet.

Kulturprisen består av en bronsestatue "Liten Ida" laget av billedhugger Kjell Grette Christensen, kunstdiplom laget av kunstneren Liv Solberg Andersen og en gavesjekk på kr. 6000,-

I begrunnelsen for årets kulturpris heter det: Budeiene Barbro Stordalen, Nanfrid Røysland og Ingebjørg Håvardrud er tre damer i Tinn som satser på seterdrift med lokal mattradisjon. Således har de hver for seg skapt sine egne populære mat- og reiselivsprodukter i kommunen.

Håvardrud seterliv, Bergstaulen seter og Selstali seter tilbyr både gardsbutikk med salg av egenprodusert mat, overnatting, servering og ulike typer aktiviteter for både store og små. Her kan barn og voksne få gode opplevelser ute i naturen, få kunnskap om seterdrift og husdyrhold.

De tre budeiene gjør en innsats ut over det vanlige for å ta vare på gamle mattradisjoner og har skapt ulike arenaer og møteplasser

for kulturopplevelser av mange slag. De har skapt arbeidsplasser og levebrød som er bærekraftig, basert på matkultur. De har vist vei for ny satsing innenfor landbruket ved å bruke kortreist mat som hovedingrediens i sitt reiselivs- og kulturprodukt. Alle tre har hver for seg vunnet og blitt hedret med flere ulike regionale og nasjonale priser både for sin seterdrift og gårdsprodukter.

Kultur- og oppvekstutvalget mener at disse tre budeiene er verdige kulturprisvinnere. De har gjort og fremdeles gjør mye for å ta vare på og formidle lokal mattradisjon og kulturarv i Tinn, ikke bare lokalt og regionalt men også nasjonalt. Dette ønsker Tinn kommune å hedre ved å tildele årets kulturpris til Barbro Stordalen, Nanfrid Røysland og Ingebjørg Håvardrud



Bergstaulen seter



Selstali seter



Håvardrud seterliv,



Baggerudsætra har vore i drift i fleire hundre år

Baggerudsætra

kunnskap, tradisjon og god ressursutnytting

Målfrid Anita og Svein Rønningen har stølt på Baggerudsætra i Leppdalen i over 30 år. Sju kyr, 25 geiter, kalvar og sau beitar fredelig denne milde augustdagen. – Me kom opp hit i midten av mai, og reiser ned til bygda igjen i midten av oktober, smiler Målfrid. Ho er nett ferdig med morgonstellet, og har ei roleg stund ilag med mannen Svein og barnebarnet Hans Christian. –Eg har lært å handmelke geitene, og hjelper bestemor med

å ta inn dyra, seier 6-åringen stolt. – Eg kan også vaske smøret. Farmor Målfrid fortel at dei alltid har klart seterarbeidet innan familien, og ikkje har leigd arbeidskraft. Ho fortel om livet på setra då sønene var små. Dei tok aktivt del i arbeidet frå ung alder, og Målfrid er glad for at også neste generasjon får oppleve det same. Barnebarnet Christine på fire år er også mykje på setra, men er i barnehagen denne dagen.

Baggerudsætra har vore lenge i drift. Dei eldste seterhusa er tidfesta til å vere frå siste halvdel av 1600-talet, og begge er i dagleg bruk i dag. – Tømmerhus som dette er kjølege i varmen og lune på kalde dagar, og dyra likar svært godt å vere inne her, seier den kyndige budeia. Ho viser rundt i nye og gamle bygningar, alt prega av folk som har nytta ressursane på garden godt i generasjonar. Ei eldre gardssag er framleis i bruk når nye bygningar skal opp, eller reperasjonar skal gjerast. – Me har vel ikkje direkte inntekter på saga, seier bonden Svein, men det svarar seg jo å vere sjølvforsynt med material, særleg for oss som har to søner innan byggfag, smiler han.

Dei tidlegare generasjonane på setra var sjølvforsynt med det meste. Dei ysta og slakta til eige bruk, og leverte mjølk til meieriet. Svein og Målfrid er dei første som produserer for sal. All geit- og kumjølk går med til ost, rømme og smør. Målfrid viser fram smøret, og gir jerseykyrne æra for den skinnande gulfargen. – Me har berre to jerseykyr, men mjølka deira set særpreg på produkta. I tillegg har me STN-kyr (Sidet trønder- og nordlandsfe) og det har alltid vore lokale kurasar her på setra, informerer Målfrid. Ho heng opp nyvaska klede frå ystinga, og gir smaksprøvar av smør, pultost, brunost og kvitost. – Landsdelar og distrikt har eigne smakar og tradisjonar, og me brukte tid på å få til dei rette blandingane som folk her likar.



På Baggerudsætra er mjølkespanna framleis i bruk

Brunosten her er mykje mildare enn det som er tradisjon på Vestlandet, og variasjonane er store også når det gjeld pultost og kvit geitost. – Ysting er eit spennande fag, og eg skulle gjerne brukt meir tid ilag med andre som driv med både ysting og seterliv.

Familien på Baggerudsætra er ikkje mykje aleine, sjølv om dei bur fleire mil frå bygda fem månader i året. Alle produkta blir selt frå setra, utan annonsering. – Folk kjem frå Dokka, frå Biri, Gjøvik og heile omlandet, smiler Målfrid. Ho meiner folk får stadig meir interesse for lokale mattradisjonar, naturlege og reine smakar. – Mange unge familiar har stor kunnskap om god mat og glede over matlaging, og dette gir meg håp om at me skal berge stølsdrift og lokal matproduksjon over det landbrukspolitiske systemet som rår i dag, seier Målfrid optimistisk. Ho er klar over at Baggerudsætra er den siste som er i drift i området, og at det er dei færreste som vil sende borna to mil på smal fjellveg til skule i setersesongen, men likevel har ho tru på at dette er liv laga for dei kommande generasjonane. Sjølv brukar ho kvart år tid på å ta imot skuleklassar frå bygda for å gi dei folkeopplysning om seterlivet. –Her på setra får dei ein skuledag med kunnskap og minner. Slike erfaringar er viktige å ta med seg vidare i livet. Meir kunnskap gjer at fleire vel kortreist mat med tradisjonar.

*Tekst og foto:
Ingeborg Tangeraaas*



To generasjonar samla på stølen, Svein og Hans Christian (foto Finn Arne Almås)



Her blir produkt omsett lokalt



Gamle kurasar på stølsvollen



Målfrid gir smaksprøvar etter ystinga



Mye å lære av landbruk og seterdrift i Tirol

Av Stein Brubæk



To generasjoner stolte ystere.

Vi var tilsammen 19 som møttes på Gardermoen 22. september for å bli med på den årvisse studieturen som Møre og Romsdal Bonde- og Småbrukarlag og Internasjonalt Utvalg NBS arrangerer. Flere hadde startet tidlig med tilsluttende fly både fra Trondheim, Molde og Sogndal, med buss fra Vanylven og bil fra Valdres og Gudbrandsdalen. Flyavgang 13.55 til Wien og deretter videre i nytt fly til Innsbruck. Etter at vi hadde inninstallert oss på Hotel Sailer var det felles middag og orientering om opplegget for resten av turen.

Interessant informasjon fra delstatsregjeringen

23. september hadde vi frokost kl 07.30 og kl 09.45 kom 4 fra delstatsregjeringen i Tirol sammen med en norsk tolk for å gjennomføre et møte med oss. Etter en introduksjon fikk vi en presentasjon av følgende temaer:

- Jordbruk i Tirol og Østerrike v/ DI Sabine Tschöll
- En seteropplevelse, en film av DI Johann Jenewein
- Regionale matvarer – turisme og jordbruk av DI Wendelin Juen, Agrarmarkedsføring i Tirol
- Seterdrift i Østerrike og Tirol ved DI Johann Jenewein
- Turisme og jordbruk av DI Sabine Tschöll
- Jordbrukspolitik og jordbruksstøtte til seterdrifta av DI Gottfried Moosmann.

Møtet varte mye lengre enn planlagt da det var stort engasjement hos deltakerne til både spørsmål og debatt. Slutt kl 13.00. Resten av dagen var det ikke planlagte aktiviteter.

Til fjells og til seters

24. september sjekka vi ut etter frokost, etterlot bagasjen på hotellet og med fjellsekk gikk vi til Nordkettenbahn som skulle bringe oss opp til 2200 m. Vi hadde et nydelig vær og en fantastisk fjelltur nedover mot Møslalm. Vi kom frem kl 16.30 og kvilte ut på setervollen med en kald øl. Middag med råvarer fra gården kl 19 og vi fikk en lang prat med ekteparet som dreiv setra.

25. september starta vi tidlig på en rask gåtur ned gjennom en elvedal for å ende opp i Scharnitz. Der venta bussen med bagasjen og vi kjørte til Erwald og tok Zugspitzbahn til toppen på 2900 m. Dessverre gjorde tåke turen litt mindre spektakulær, men vi fikk en solid lunsj på toppen. Vel nede igjen kjørte bussen oss til Galtür hvor vi sjekka inn på hotel Landl ca. Kl 17.00. Middag kl 19.00. 26. september hadde vi ikke noe felles arrangement, men mange tilbud om aktiviteter. Gratis busskort for hele dalføret, gåturer, besøk på setre etc. De fleste brukte dagen til å gjøre seg kjent i dalføret, ble kjent med landskapet og ble imponerte over den enorme satsingen på naturbasert reiseliv som den vesle bygda har hatt, med landbruket og maten som den viktigste rammen.



Fra fjellost-olympiaden i Galtür

Galtür – viktig reiselivsdestinasjon med fjellost-olympiade

Lørdag 27. september hadde vi en organisert omvisning på museet hvor vi fikk både en historie om utviklingen av Galtür som reiselivsdestinasjon, men også den store ras-katastrofen i 1999. Deretter åpnet Fjellostolympiaden med opptog og ulike arrangement i flere store haller. Utstilling av oster og salg, underholdning og matservring. Utpå kvelden var det premieutdeling og dans. - Søndag 28. september var det tid for å returnere til Innsbruck med buss og tog. Ellers var det ikke felles arrangement, men en fin anledning til å se Innsbruck og foreta de siste innkjøp av suvernirer og spesielle effekter fra Alpelandet. - Mandag 29. september startet tidlig med frokost, utsjekking og transport til flyplassen. Vi returnerte via Wien og var i Oslo kl 13.00.

Landbruk og reiseliv hand i hand

Som en kort oppsummering av politikken som gjør Tyrol til et senter for landbruk, matproduksjon og reiseliv i Østerrike er det bevisste valge a bruksstruktur. De er bevisste på at med de driftsvansker som gjelder i Alpene er det kun små bruk som kan produsere det landskapet som gjør Tyrol til et reiselivs-senter med 35% av alle overnatningsdøgn i Østerrike! Reiselivet er motoren i verdiskapinga i Østerrike og de velger bevisst å satse på deltidsbruk siden de er avhengige av bøndene som sesongarbeidskraft i heisanlegga, som skiinstruktører og fjellførere, til serveringssteder og hotell.

Gjennomsnitts-buskapen i Østerrike er 8



Fjellregionsamarbeidet har blitt til Fjellnettverket

På ekstraordinært rådsmøtet på Norefjell den 13. november ble det vedtatt at Fjellregionsamarbeidet skal skifte navn til Fjellnettverket!

Navnet Fjellnettverket skal uttrykke akkurat det vi jobber for; nettverksbygging mellom kommuner, regionråd og fylkeskommuner i Sør-og Midt-Norge. Vi håper at navnet vil være lett å kjenne igjen og signalisere at vi er et nettverk for fjellområdene.

Fjellnettverket vil også få ny logo. Logoen er under arbeid og vil bli presentert når styret har gjort de siste finjusteringene. I saksgrunnlaget til høyre kan du se gjennom hvilke valg rådet hadde og alternativ C som ble endelig vedtatt. Det blir spennende med et helt nytt uttrykk! For meir info, sjå www.fjellnettverket.no



En fantastisk fjelltur nedover mot Møslalm.

kyr. Men da er det like vanlig med 40-50 kyr nede i den flate Innsdalen som 4-5 kyr oppe i de bratte fjelldalene. Dette ser de ikke som et problem men istedet for en ønsket struktur som de betaler godt for gjennom ulike støtteordninger.

En annen lærdom er at 60% av alle melkekyr er så setra. Det er vanlig med setre som samler kyr fra flere bønder og yster melk fra både 50 – 60 kyr. De har laget merkevarer av fjellosten samt av kjøtt fra de lokale kurasene og ikke minst av grisen som er med til støls for å leve av myse og

kultivere fjellbeitene. Berg-käse, Tyroler Grauvieh og Alpenswein er produkter fra setrene som reiselivet bruker i utstrakt grad som konkurransefortrinn.

Østerrike har mye å vise fram og lære bort til både norske bønder, turistnæring og politikere. Det planlegges minst en tur igjen også til høsten 2015. Det er derfor mulighet å bli med og få oppleve hva man kan oppnå av bærekraftig og sunn matproduksjon, og ikke minst lokal verdiskaping gjennom en aktiv og tilrettelagt landbrukspolitik.

Nettverksmøte for Europeiske Gårdsmeieri i Gouda Nederland – del 2

6.- 8. November 2014 ble det sjette nettverksmøte for Europeiske Gårdsmeierier (FACE - Farmhouse and Artisan Cheesemakers Europe Congress) avholdt i Nederland. Deltagere fra 12 europeiske land var samlet i 3 dager for å diskutere gårdsystemenes situasjon og utfordringer i Europa.

Av: Kathrin Hofmann Aslaksby

En minst like viktig del av møtet er muligheten for å utveksle erfaringer og samarbeid i forhold til nye EU-regulativ. I forbindelse med konferansen reiste jeg rundt på gårdsystemer for å se nærmere på hvordan man lager den nederlandske gårdsosten "Boerenkaas".

Gårdsbesøk

Sammen med en gruppe tyske osteentusiaster, dro jeg på kryss og tvers sør i Nederland på besøk til ulike gårdsmeieri. Jeg visste på forhånd at Goudaosten var Nederlands viktigste eksport-artikkel, og at jeg sannsynligvis ikke ville komme til å se mange småbruk

på min vei. Men felles for alle gårdene vi besøkte – om de så hadde 45 eller 400 kyr, var lidenskapen til osten og håndverket det faktisk er å lage ost.

Kaasboerderij Sweylandhoeve

Vest for Gouda i en region som heter Leiden ligger en liten by med sterke tradisjoner for å lage den velrennomerte osten "Leiden Kaas". Det er en tradisjonell Nederlandsk gårdsost "Boerenkaas" krydret med spisskummen. Opprinnelsen til denne osten går helt tilbake til 1500-tallet, da man laget smør av fløten fra kumelken, og utviklet en mager halvfast ost av skummetmelken. Denne osten var så mager at den kunne lagres på seilbåtenes lange reiser uten at den ble dårlig. I tillegg tilsatte nederlenderne krydderet spisskummen, noe som gjør osten ekstra smakfull. Norges parallell til denne osteproduksjonen er slående: tradisjonelt ble melka foredlet til smør som var en viktig salgsvare. Av skummamelka laget man pultost eller gammelost. Leidenosten er også en av inspirasjonskilden til den norske nøkkelosten, som opprinnelig var laget med mager melk og blant annet spisskummen. Til og med navnet kommer fra Leidens byvåpen, som er to korslagte nøkler.

Gården vi besøkte hadde i år fått premie for Nederlands beste smør. Fløten ble syrn



Den tradisjonell puddingen "Fla" er laget av egg, maizenamel, sukker og vaniljestang. Produksjonen begynte på kjøkkenbenken og er i dag en viktig del av gårdens inntektsgrunnlag.

med fersk kjernemelk fra egen produksjon, og smøret saltes maks 0.5 %. Smøret selges hovedsakelig lokalt og 20 % av omsetningen skjer på det lokale markedet på lørdager. I osteproduksjonen brukte de også kjernemelk som kultur. Fersk kjernemelk og løpe tilsettes den rå melka ved 31°C. Melka koa-



Fra dagens produksjonslokale som ligger i tilknytning til melkerommet.



Den tyske delegasjonen samlet rundt familien Bruins (sittende).

gulerer etter 20-25 min. Ettervarmingen av ostemassen etter skjæring er til maks 34°C, ved at 1/3 av mysa tappes ut og erstattes av rent varmt vann.

Kaasboerderij Mathijssen

Gården og ysteriet drives av familien Mathijssen i Udenhout, sørøst i Nederland. På gården har de 180 melkekyr og produserer 450 kg ost hver dag. All mysen går til naboens griser. Familien lager 15-20 slag halvfaste gårdsoster "Boerenkaas" med ulike krydder. "Boerenkaas" er den tradi-

sjonelle råmelks osten av typen gouda, som var vanlig å lage på gårdene i Nederland før industrialiseringa. Ved langtids lagring får osten små saltkrystaller inni og en nydelig fyldig smak. Mathijssen lager også spesialiteter som ost krydret med alkohol. Flere ølfirmas bestiller ost med sitt eget ølmerke som krydder. Men ikke nok med det, Mathijssen lager også whiskyost, portvinsost og trøffelost. Skal jeg være helt ærlig, synes jeg kanskje ost og portvin hver for seg er vel så godt som portvinsost. Men spennende var det å smake ny varianter. Kanskje en

ide for norske gårdsysteri som ligger nær et gårdsbryggeri?

Gården Erf1 ligger på et delta formet av elva og havet i Kampen.

Familien Bruins leier 50 hektar fruktbar eng av et sameige siden 1432. Barts startet med melkeforedling for 2 år siden og har 50 melkekyr. I tillegg til den populære puddingen FLA, lager de yoghurt, melk og kjernemelk for salg. Omtrent 15% av melka foredles på gården, resten går til meieriet. Melkeforedlinga på gården gir ekstra arbeidsplass for datteren og sønnen på gården.



Whiskyost til venstre i bilde, ølost i midten med rød voks og portvinsost med burgunder voks.



Jersyku



Kuene står i en flere hundre meter lang uisolert hall med løsdrift.

Kaasboederij Jongenhove

Det største gårdsysteriet vi besøkte var Joungehous med sine 400 kyr. Om sommeren beitet kyrene gress, men på vinteren ble de foret med ensilert sukkerbete og høy. Som strø til kuene brukte de kompostert, tørket og smuldret kugjødsel. Med så høy dyretetthet og kort veg til vannveiene, er dette en mil-

jøvennlig måte å gjenvinne avfallsproduktet gjødsel på.

Også her laget de den tradisjonelle gårdsosten "Boerenkaas" av rå melk. Nytt av året er en automatisk ystekjele.

De ferdig pressede ostene blir dagen etter senket helt ned i saltlakebad. Her ligger de 16 kg tunge ostene i 3 dager. Jongenhove

gårdsysteri er en familiebedrift med 8 ansatte i tillegg til familien: i fjøset jobber 2 heltids ansatte i tillegg til sønnen, på ysteriet arbeider faren og 3 ansatte og moren har med seg 3 ansatte som jobber i gårdsbutikken og med salg av ost.

Gårdsmeieriet - Zuivelboederij

Gården drives av far og sønn Brandwijk og er består av 80 hektar og 90 kyr. I 2011 investerte de i et lite meieri, hvor 6000 liter melk foredles på 3 dager i uka. Her produseres det kjernemelk, smør, fløte, 4% melk og 1,5% melk. "Reip" er et nytt produkt som Brandwijk nå utvikler i samarbeid med en kunde. Reijp er skummetmelk med bakteriekultur fra kjernemelk. Meieriet bruker rapsolje fra en gård lokalt som energikilde til oppvarming og pasteurisering. Produktene selges til lokale butikker og man kan bestille melkeprodukter på nett.



Merking av fjellprodukt – aktuelt i Noreg?

Norsk seterkultur har arbeidd ei tid med spørsmålet om merking av seterprodukt. Temaet var særleg aktualisert under NSK si svensk-norske setersamling på Røros hausten 2013, der svenske seterbrukarar fortalte om korleis industrien sikrar seg retten til å bruke nemningar som "fåbod" i namnet på produkta sine. Med aukande etterspørsel etter lokal kvalitetsmat meiner NSK det er viktig å vera i forkant og sørje for ei god merkeordning for ekte produkt før falske seterprodukt rekker å etablere seg og skape mistillit i markedet. Og vi er ikkje åleine om å sjå behovet for merking, merking for fjellmat er eit hovudtemaene i dei øvrige fjell-landa i Europa. Ein konstaterer ein gryande tendens til mistillit til gardsmat på grunn av at stadig fleire industriprodukt brukar betegnelse som gir assosiasjoner til gardsmat. – Derfor har Norsk seterkultur sett i gang eit større prosjektarbeid for å utgreie temaet merking av seter-/stølsprodukt – og m.a. hatt tett kontakt med Matmerk om temaet.

Og det skjer meir på denne fronten: Fjellnettverket (tidlegare Fjellregionsarbeidet) har nyleg vendt seg til Norsk seterkultur med ønske om å sette ned ei arbeidsgruppe for å arbeide vidare med regulativet "mountain products" som vart lansert på Euromontana sin konferanse i Bilbao, der også Norsk seterkultur deltok.

Dette har styret i NSK vedteke å vera med på, og fleire aktørar har sagt ja til å delta i arbeidsgruppa.

Spørsmålet er om ein skal tilpasse dette regulativet til norske forhold ved å etablere "fjellmat/fjellprodukt"? Aktuelle oppgåver for arbeidsgruppa vil vera: – Kva slags merke er ønskt av produsentane/produsentnettverka i Norge? – Kva for justeringar er nødvendig for å tilpasse dette til norske forhold? – Kva vil eit evt merke tilføre norske fjellprodusentar? – Kostnader? – Felles marknadsføring? – Kva for samarbeidspartnarar før ein knyter seg? – Kva rolle kan Matmerk spele?

Temaet om merkeordning har vore drifta inngåande i styret i Norsk seterkultur, og det er naturleg for organisasjonen å følgje opp initiativet frå Fjellnettverket. Vi vil følgje opp dette med informasjon gjennom



Norsk seterkultur sitt årsmøte 2015

Bedre tverrdepartemental samordning

Norsk seterkultur mener også at vi må ha en bedre tverrdepartemental/sektoriell samordning av virkemidler og satsingsområder. Vi ser også at vi trenger mer forskning og dokumentasjon innen beiting kulturlandskap for å få en optimal tilpasning av de samlede virkemidlene.

Det er behov for bedre samordning i forhold til

■ Økende marked som ønsker trygg og etisk kvalitetsmat

■ Reiseliv og kulturlandskap

■ Gjengroende kulturlandskap og tap av biologisk mangfold

nasjonale og globale konsekvenser av at norsk matproduksjon er avhengig av importerte forenheter i form av kraftfor

■ Økende behov for produksjonsarealer til for eksempel matkorn. Det vil si at innmarka ikke bør beslaglegges av beitedyr som kan nytte utmark

■ Andre tilleggsverdier fra landbruket som er viktige i for forebyggende helsetiltak, friluftslivets år mm

Styrking av små og mellomstore bruk

Industrialisering og bruksendringer av produksjonsenheter har ført til en dramatisk reduksjon av støler i drift. Norsk seterkultur ser med stor bekymring på utviklingen av norske mjølkebruk med tilhørende stølsdrift. Spesielt har dette gått ut over små og mellomstore bruk de senere årene. Topografien i Norge er ganske annerledes en våre naboland Danmark og Sveige som vi ofte blir sammenlignet med. I Norge fører ofte sammenligning til fravær av dyr på beite og langtransportavstander inn til foringsplassen. Vi ser at vi er avhengige av en landbrukspo-

litikk som tar vare på små og mellomstore bruk for å opprettholde seterdrifta i Norge. Majoriteten av seterbrukere ligger i denne gruppa, og globalt utgjør små og mellomstore bruk 70 % av verdens matproduksjon. Ut i fra et matforsyningsperspektiv vil det derfor være uklokt å legge opp til en politikk der disse får dårlige vilkår

Bedre tilpasning til økende bevissthetsnivå i markedet

Vi ser også en trend i markedet for kjøtt fra dyr som har gått på grasbeite. Våre forbrukere blir stadig mer bevisste på både kvalitet, miljø og dyreetikk. Det er dokumentert positiv effekt på kjøtt fra beitende dyr, og dette vet de bevisste forbrukerne. Samtidig er stadig fler opptatt av dyreetikk. Folk vil at dyrene skal få være ute. Disse trendene er Norsk landbrukspolitikk nødt til å ta inn over seg dersom vi skal innrette landbruket for framtida.

Framhald frå side 2

NSK har medlemsauke, men den står ikkje i forhold den store interessen organisasjonen og seterulturen i vid forstand blir vist blant anna på facebook. Årsmøtet vedtok derfor å spisse informasjonen om arbeidet NSK gjer mot fleire målgrupper.- Som det går fram annan stad i bladet er NSK no med i ei arbeidsgruppe som skal sjå på ei merke-

ordning for fjellprodukt. Andre i gruppa er Rørosmat, Måat frå Skjåk og Numedalsmat.

Under seminaret la Nina Hegdal frå Matmerk fram ein presentasjon om merkeordningane i MATMERK. Ho orienterte om at ordninga er tilpassa merking i EU, og korleis Norsk seterkultur bør gå fram dersom ein

ønsker beskytta betegnelse for seterprodukt på tradisjonelt grunnlag. Norsk seterkultur har no ferdig eit utkast til kriterier for merking av seterprodukt. Dette vil bli sendt ut på høyring saman med neste nummer av Seterbrukaren.



Medlemskontingent 2015

Aktiv seterbrukar	kr 450,-
Støttemedlem/abonnement på Seterbrukaren	kr 350,-
Organisasjon/institusjon	kr 600,-

Ja, eg vil bli medlem

- Aktiv seterbrukar
- Organisasjon/institusjon
- Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren

Namn:

Adresse:

Telefon:

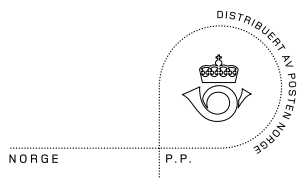
Du kan også registrere deg som medlem på våre heimesider: www.seterkultur.no

NORSK SETERKULTUR

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

E-post: seter@seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51 169



Oskar Puschmann: Visualisering av landskapsendringar

Sist sommar møtte vi Oskar Puschmann på Herdalssetra, der han med utgangspunkt i gamle foto, somme godt over 100 år gamle, tok nye bilete av stølen. Eitt slikt biletpar presenterer vi her.



Oskar Puschmann, er landskapsgeograf og seniorrådgivar ved Norsk institutt for skog og landskap, landskapsseksjonen. Puschmann har jobba med norske jordbrukslandskap sidan 1988, og har sidan 1994 hatt ansvar med å vidare-

utvikle eit nasjonalt referansesystem for landskap. Dei siste åra har han arbeidd mykje med visualisering av landskapsendringar, særleg gjennom refotografering av gamle landskapsfotografi. Puschmann ga i 2006 ut boka *Tilbakeblikk – Norske landskap i endring* på Tun forlag saman med Wenche Dramstad og Ragnhild Hoel. Det er også oppretta ein eigen nettstad for endringsbileta i samarbeid med Norsk Folkemuseum.

Herdalssetra 1905 og 2014. Ein haug ovanfor stølen er kalla Geitakyrkja og har vore samlingsplass i lang tid. Kring 15 gardsbruk har setra her, og framleis er det kring 35 hus med smått og stort. Foto: Peder Krohn (ca. 1905) og Oskar Puschmann, Skog og landskap. Statistar og budeier frå venstre Maja Emilsson, Sverige, Corinna Pötzelberger, Austerrike, Nailoke Shilunga, Namibia, Anika Kaserer, Austerrike og Jostein Sande.

Mange av våre
produkter
har rot i støls-
kulturen 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
www.kulturarv.no