

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 2 | Juni 2015 | 18. årgang



Norsk
Seterkultur

Neste Seterbrukaren

Neste blad kjem ut i oktober, med reportasjar frå setersommaren 2015 og variert fagleg stoff.

Høringsdokument om merking av seterprodukt

I dette bladet er det eit høringsdokument i samband med Norsk seterkultur sitt arbeid for å få til ei merkeordning for seterprodukt. NSK ønskjer innspel/tilbakemelding frå produsentar. **Sjå side 3.**

Norsk seterkultur på nett og papir

Vi minner om "opne spalter" både på nett og papir. Skal vi formidle kva som skjer i seterlandet, så er vi avhengig av at seterbrukarar og andre seterinteresserte brukar både Seterbrukaren, nettsida www.seterkultur.no og facebook. Ord og bilete frå spesielle arrangement og frå dagleg stølsliv blir motteke med stor takk!

Styret:

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

Siv Eggen, nestleiar
7760 Snåsa,
tlf. 48 10 27 85
sbeggen@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. landbrukssamvirket)

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

Varamedlemmer

Nils Drabløs
Tlf 909 89 109
nils-dr@online.no
Vallavegen 31
6220 Straumgjerde

Bjørn Karsten Ulberg
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

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.

Framsida: Nils Sigurd Drabløs nyter stølslivet saman med kyrne. Foto: Gunhild Øigarden

Sjølforsyning og lokal mat på norske ressurser

Når dette skrives, er det siste maidag. Det stundes atter mot setra og seterliv. På våre kanter hadde vi en fin sommer og høst 2014, med godt vær og gode avlinger, Vi har hatt en mild og fin vinter, men våren har latt vente på seg. En særdeles sur og kald mai, ja i følge notater hos enkelte, den kaldeste mai siden 1962. Her i Sollia, på 800 m o h, har vi snø på bakken ei tidlig morgentund denne siste maidagen. Så får vi håpe og tro at juni nå kommer med varme og «gro»-vær, slik at seterflyttingen snart er realisert. Et gammelt ordtak er at « mai kulde gir bondens lær fulle», så håper vi det fortsatt er gjeldende.

Som seterbrukere får vi stadig påminnelser fra politisk hold, som gjør at mange nok føler usikkerhet og uro for framtida. De fleste seterbrukere er nok fra de små – og mellomstore brukene, de brukene som vår politiske ledelse ser ut til å ville til livs. Med et stort fokus på lokalprodusert mat, også fra politisk hold, føles det rart at det ikke fra politisk ledelse sees at det faktisk er en sterk sammenheng mellom små – og mellomstore bruk og framveksten av nettopp lokalprodusert mat.

Det er grunn til uro, og en må ha lov å spørre om Norge skal ha en høyest mulig sjølforsyning, og da en sjølforsyning med bakgrunn i norske arealer og ressurser, ikke

minst fra utmarka. Dessuten, hva skal vi med et forsvar i Norge, om maten må importeres?

Norsk Seterkultur har fortsatt arbeidet med blant annet merkeordning for seterprodukter.

I dette bladet ligger det et høringsutkast, som vi håper så mange som mulig tar seg tid til å

besvare. Vi ønsker også så langt mulig medlemmenes e-postadresser. Dette gjør kontakten med dere medlemmer lettere for oss.

Til sist vil jeg ønske alle våre medlemmer - og også alle andre seterinteresserte - en riktig god sommer !

Hans Bondal



Fagsamling på Olestølen

Norsk seterkultur planlegg fagsamling på Olestølen i Øystre Slidre 26. august. Program blir gjort kjent på www.seterkultur.no

Lyst til å være med på Grüne Woche?

HANEN har de senere årene vært representert på Grüne Woche i Berlin. Arrangementet er en av de viktigste arenaene for reiselivet der alle land kan presentere seg med stand, filmer og smaksprøver med mer.

HANEN har en stand for åtte bedrifter/personer, og 2016 vil HANEN blant annet ha fokus på innlandsfisk. I tillegg har HANEN invitert Norsk seterkultur til å delta på sin stand med fire seterbedrifter fra hele landet. Bedriften bør ha bilder, film for PC og /eller smaksprøver som kan vises/deles ut samt beherske tysk/engelsk. Dette er et enestående tilbud, og dersom du med din seterbedrift er interessert i å delta, ta kontakt med Hans (hbond@online.no) eller Karharina (ks@valdres.no)!

Høringsdokument merking av seterprodukter

Norsk seterkultur er en landsdekkende organisasjon for seterbrukere og andre som arbeider for å ta vare på seterkulturen i Norge. Organisasjonen har i mange år arbeidet for å fremme seterkulturen med kultur, mat og opplevelser.

Vi ser med glede at det er økende interessen for genuine produkter fra fjellområdene som er basert på tradert kulturarv gjennom generasjoner. Det er også stor betalingsvilje for disse produktene, og flere av våre medlemmer har opplevd en stor økning i omsetningen de senere årene.

Dette har flere oppdaget, og det blir i dag solgt betydelige mengder produkter merket «fjell» og «seter» som ikke har annen tilknytning til fjell eller seter enn navnet på emballasjen. Dette er uheldig både fordi det på sikt vil svekke tilliten til begreper som «lokal», «kulturarv», tradisjon» og «seter». Dette vil igjen svekke markedet for dem som vil skape tilleggsnæringer knytta til foredling av egen setermelk. Norsk seterkultur ser det derfor som nødvendig å gjøre det mulig for forbrukerne å skille disse produktene fra hverandre

Melkeforedlingen på stølen er også basert på lange tradisjoner og er en viktig del av vår felles kulturarv som vi arbeider for å gi best mulig utviklingsvilkår. Det foreligger også rikelig med vitenskapelig dokumentasjon fra Norge og Alpene på kvalitative forskjeller mellom seterprodukt og øvrige melkeprodukt.

Vi ønsker å etablere en beskyttet merkeordning i form av juridisk vern. Vi vil derfor i samarbeid med MATMERK søke Mattilsynet om "Beskyttet tradisjonelt særpreg". Denne beskyttelsen kan oppnås for næringsmidler som har en tradisjonell karakter enten ved bruk av tradisjonelle råvarer eller tradisjonell produksjonsmåte. Vår intensjon er ikke å legge opp til gamle foredlingsmetoder så fremt det ikke endrer smak og konsistens, men først og fremst vise til høstingskulturen knytta til seterdrifta.

Hovedkrav, § 1

- Næringsmidlets produktbetegnelse (navn) må i seg selv være særpreget og tradisjonelt, eller den må uttrykke næringsmidlets særpreg.
- Næringsmidlet må enten være fremstilt av tradisjonelle råvarer, eller ha en tradisjonell sammensetning eller være produsert i henhold til den tradisjonelle produksjonsmåten



Foto: Skog og landskap.

Norsk seterkultur har et godt dokumentasjonsgrunnlag fra annet fra Bioforsk Øst, Løken sine undersøkelser av stølsmelk i Valdres og Hallingdal.

Beskyttet tradisjonelt særpreg gjelder kun for ett produkt. Norsk seterkultur vil i første omgang søke om beskyttelse av setersmør. Dersom dette lykkes vil vi ha innarbeida prosedyrer for å søke om beskyttelse for andre aktuelle seterprodukter.

Styret i Norsk seterkultur har utarbeida forslag til kriterier for seterprodukter som oppnår beskyttet betegnelse. Vi legger dette dokumentet ved her slik at vi kan få dine synspunkt på disse.

Utkast kriterier, smør:

For å bruke merket seter produkt må melkeproduksjonen baseres på tradisjonell høstingskultur der.

- Dyra må være på stølen minst 4 uker.
- Dyra må ha beitet i minst 14 dager på naturbeitemark (naturbeitemark= upløyd og uten bruk av kunstgjødsel eller sprøytemidler) i forkant før vi kan bruke merkebeskyttelsen.
- Dyra må benytte utmark på dagbeite.
- Hverken dagbeite eller nattbeite skal være sprøytet eller gjødset med kunstgjødsel.
- Kraftforandelen skal ikke være mer enn 6 kg/dag (maks 40 % tørrstoff andel av forinntaket /dag) fra og med 14 dager før salgsproduksjon.
- Produktet skal være upasteurisert for melkesyrebaserte produkt (gjelder rømme, smør og pultost).

■ Foredlingsmetoden skal baseres på tradisjonelle prinsipper.

■ Utstyr, teknologi og volum tilpasses dagens behov.

■ Norsk seterkultur skal stå som rettmessig bruker av den beskyttede betegnelsen. Brukere av den beskyttede betegnelsen må følge den produktforskriften som vedtas og eventuelle interne kvalitetskrav som er vedtatt i Norsk seterkultur

Definisjon på seter

Seter er et produksjonssted for mjølk kun for sommersesongen, utenfor garden som driftssenter, og som har hus knytta til produksjonen. Mjølka skal være produsert på setra. Melka skal foredles på setra eller i en småskala foredlingsenhet som er tilknyttet garden/setra.

Vi ønsker din tilbakemelding

Send navn og adresse, og skriv om du er medlem av Norsk seterkultur og/eller seterbrukar og send det til:

ks@valdres.no innen 1.juli

Valdres Natur- og Kulturpark
Norsk seterkultur
Skrautvålvegen 77
2900 Fagernes

Tlf. 99 00 95 84

Nils Sigurd Drabløs:

Kyr med historie – ein viktig del av kul

Vi tok opp att stølsdrifta i lånt fjøs i 1994. På ein nabogard var det støla til 1960, men så var det altså slutt på stølsdrifta i området i over 30 år.

- Vi tar siste delen av laktasjonen på stølen, den ligg på 350moh. så hausten kjem tidleg og kyr i høglaktasjon får for dårleg beite, også fordi det er for lite beitetrykk. Elles er det ferie både for folk og dyr, og om sommaren er fjøset og dyra det einaste tilbodet utanom fiske og friluftsliv for ungane i hyttefeltet i Ladalen. Somme stiller opp kl 6 om morgonen. Vi driv på ein måte kunnskapsformidling om kvar maten kjem ifrå. Somme har ikkje sett ei ku før, dei trur at sau og kyr er like store. Noko særleg lønsemd er det ikkje, vanskeleg å ta betaling av ungar. Men det er så givande på andre måtar. Det er Nils Sigurd Drabløs som seier dette, nyvald vara til styret i Norsk seterkultur. Nyvald, men har vore med i laget heile tida – ja, Nils og Gunhild saman med kua Gråsi pryda den første utgåva av Seterbrukaren i 1997!

Vestlandsk Fjordfe

Vi kjenner Nils som utrøyttelig oppteken av berekraftig landbruk og dei gamle kurasane, med m.a. langvarig teneste som tillitsvald i Fjordfelaget og Norsk Bufo, og vi spør: kvifor er det så viktig å ta vare desse ”gamle” kyrne? - Eg har drive med kyr i snart 50 år. Skulle tru eg var lei for lenge sidan, men nei. Eg var lei i 1980-åra, av NRF-kyr. Ikkje noko stygt sagt om NRF, det er verdas beste samling av gener for mjølkeproduksjon! Men dei har inga historie. Norske og utanlandske rasar blanda i hop. Inga historie. Og kvar enkelt kyr, 2,4 kalvar i snitt. Dei forsvann ut døra før eg vart kjent med dei. – Eg måtte ha forandring. Byrja å leggje om til økologisk sist på 1980-talet og dei første Vestlandsk Fjordfe kom til garda først på 90-talet. Vakre, kloke, og dei produserte bra med mjølk også. Desse kyrne har skapt kulurlandskapet på Vestlandet, overalt finst spor etter dei, det skulle berre mangle om vi ikkje skal ta vare på den arven desse kyrne representerer! Musea er fulle av gamle ting som samfunnet har teke vare på, men dyra som var livsgrunnlaget for folket var nesten utrydda. Eg – og heldigvis mange med meg – kunne ikkje la dette skjje.

Våre eldste kulturminne

Formødrene til dei norske landrasane av storfe, Sidet Trønder og Nordlandsfe, Dø-

lafe, Østlandsk Rødkolle, Vestlandsk Raudkoll, Telemarkfe og Vestlandsk Fjordfe er landet sitt eldste levande kulturminne, seier Nils. - Dei var med da jakt- og samlarsamfunnet tok slutt, og folk vart bufaste. Dei har vore her i tusenvis av år, berga folket, skapt landskapet. For oss som arbeider med desse kyrne, vi kjenner dei som kameratar, kulturarbeidarar og matprodusentar, og slik har generasjonar opplevd det. – Alle dei gamle kurasane er utryddingstruga, somme kritisk truga.

I Ladalen i Sykkylven er det drift på to stølar, Kari Hjorthol og Kjell Perry Drotninghaug på Drotninghaugstølen, og Gunhild Øigarden og Nils S. Drabløs på Dravlausstølen. Kari og Kjell bygde nytt fjøs på stølen i 1996, Gunhild og Nils (saman med broren Odd og kona Sissel Brunstad som no har slutta med kyr) i 1997. Begge har økologisk drift med Vestlandsk Fjordfe. Førebels leverer vi all mjølk til Tine, men Kari og Kjell bygg no ysteri. Fjordfemjølka har mykje K2 kasein, så os-teutbyttet vert høgare enn med NRF mjølk.

Utmarksbeite

Nils Sigurd fortel at 80% av landrasebuskapane beiter i utmark. 30% av gardane med landrasar driv økologisk, mot 5% av alle gardar. Geir Flacke, rådgjevar i Tine, har rekna ut at våre Fjordfe tar opp 8,2 fe på utmarksbeite på stølen, medan NRF tar opp litt meir på fulldyrka fellesbeite her i bygda. Tala er basert på ytelse, kraftforopptak, fosterproduksjon og vekttauke/vektreduksjon. Arne Bekkevold i Vadheim har rekna ut at NRF må ha ein halv gong breiare kjeft om dei skal ta opp like mykje for på utmark som Vestlandsk Fjordfe! Og Fjordfeet beiter på lyng, lauvtrerenningar osv. - Landbrukssjef Schmidt i Sykkylven meinte att våre to buskapar i Ladalen held ope 1700 da kulurlandskap. Til glede for dei 600 hytteeigarar og besøkjande her. - Tine har også målt grovforopptaket om vinteren på buskapen vår og ein nabobuskar med NRF. Begge økologiske. Våre Fjordfe tok opp 58 kg silo, NRF tok opp 65 kg i snitt kvar dag i ei veke. Levandevekt på våre 350-450 kg, NRF 550-600 kg. Dette er viktig dokumentasjon å ta med i det vidare arbeidet.

Gode matprodusentar

Heldigvis er ikkje landrasane berre kulturminne og museumsdyr, dei er og matprodusentar, slær Nils fast. Ytinga i buskapen vår var tidlegare 4000 kg på kviger, og 5000 kg på kyr på ca 20% kraftfor, variasjon frå 2000



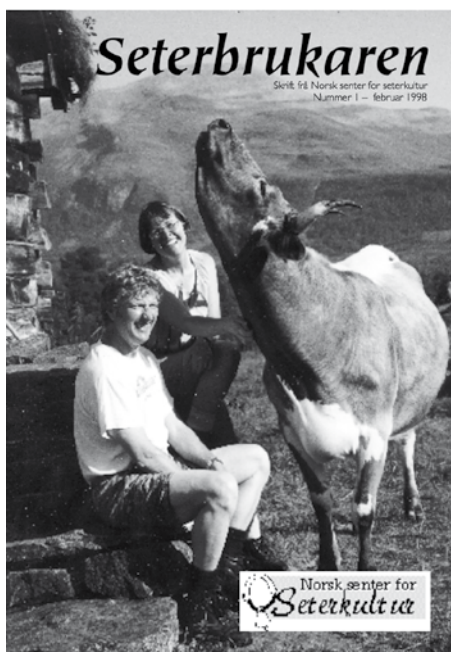
Frå Dravlausstølen i Sykkylven. Foto: Gunhild Øigarden.

til 8000 kg. No er ytinga lågare, Gunhild nektar å slakte kompisane sine om dei er gamle eller trespente! Og kalvane går og med mødrene sine opptil 3 månader.

Sunt kosthald

Professor Jana Pickova ved Sveriges landbruksuniversitet testa innhaldet av omega 6 og omega 3 feittsyrer i feitt, mjølk og kjøt i prøver av kyrne våre, fortel Nils. - I vanleg mat ligg innhaldet på 10-20 deler omega 6 til 1 del omega 3. I våre kyr var det 0,9 til 1,4 deler omega 6 til 1 del omega 3. For mykje omega 6 i kosten er ikkje bra. Så et du produkt frå slike kyr får du ”steinalderkost”, som er mykje sunnare enn dagens kosthald. – Under eit seminar nyleg samanlikna matattasje og kokk Gunnar Nagel-Dahl frå Bergen kjøtet frå Vestlandsk Fjordfe med det japanske Kobe-kjøtet som blir selt for 3000 kr pr kilo! Det er på tide slik kunnskap kjem fram og hjelper oss til ei betre retning for norsk matproduksjon, seier Nils. Og legg til: hugs at dei norske landrasane var på alle stølar fram til etter krigen. Det var dei som skapte kulurlandskapet i fjellet, og dei bør og få halde det ved like.

turarven vår!



Framsida på første utgåva av Seterbrukaren. Gråsi saman med Gunhild Øigarden og Nils Sigurd Drabløs.



Nina Sundqvist fra Matmerk og gardbrukerne Jon Lerhol, Sigrund Lerhol . Foto: Rune Kongsro

Stølsmjølk og stølsfløyte

Produsentene Sigrun og Jon Lerhol tok i juni i fjor imot Spesialitet-merket til Matmerk på vegne av stølsbøndene i Valdres.

Paret har ein historisk gard i Vang i Valdres og utdelinga vart gjort i samband med buføringa. Både garden og stølen ligg midt blant dei mektige fjella i Vang. Nina Sundqvist, administrerende direktør i Matmerk, sto for utdelinga av Spesialitet-merket.

I sommar får "Stølsmjølk frå Valdres" følgje av "Stølsfløyte frå Valdres". Det er tredje året Tine byr på stølsmjølk, båe produkta blir marknadsført i serien "Tine opprinnelse", ein serie som vart lansert i februar. Merkevaresjef i Tine, Grete Kavli, seier det er viktig for Tine å ikkje berre bli oppfatta som volumprodusent og å få fram det store mangfaldet Tine har av produkt med særpreg og historie.

I omtalen av den nye serien heiter det at Tine er stolte av å kunne by på nye produkt som ein hyllest til særpreget og lokal mathistorie. Tine har tidlegare i år lansert tre produkt i serien, "Lettrømme fra nord" av geit- og kumjøl, "Setesdalssmør" og "Skjørøst fra Trysil". Og i sommar kjem altså stølsmjølka og stølsfløyten frå Valdres i same serien, i ny pakning – formgjevne med akantusrankar som dei andre produkta i serien.

Frå Tine blir det opplyst at det i fjor vart selt vel 50.000 liter stølsmjølk, og den var å finne i 300 butikkar på Austlandet. Produksjonen av desse produkta basert på stølsmjølk frå Valdres vil gå føre seg i åtte veker.





Østlandsk rødkolle, Aschjem gård, sommeren 2014. Foto: Anna Rehnberg / Genressurscenteret, Skog og landskap

Opptur for de bevaringsverdige storferasene

For første gang siden tellingen startet i 2011 går antall avlskyr opp for alle de seks bevaringsverdige storferasene. Økningen er størst for sidet trønderfe og nordlandsfe. Genressurscenteret publiserer årlig oppdaterte populasjonsdata for de bevaringsverdige storferasene, slik at en kan følge populasjonsutviklingen nøye.

Antall avlskyr er en viktig indikator i arbeidet med å sikre disse rasene for ettertida. Selv om årets telling viser framgang for alle rasene er dette fortsatt små og sårbare raser, og fire av dem er kritisk trua.

Økning både i mjølkekyr og ammekyr

Alle raser har en svak økning i antall avlskyr og i antall besetninger. Den største økningen ser vi for sidet trønderfe og nordlandsfe (STN), med 277 avlskyr og 32 besetninger. Tall viser at 49 av de nye avlskyrne og 8 av de nye besetningene kommer fra Kukontrollen, og antas derfor å være dyr i melkeproduksjon. Resten av økningen antas å være

ammekuproduksjon.

Genressurscenteret har observert at flere medlemmer, spesielt med STN, som tidligere kun har registrert i Storfekjøttkontrollen nå også rapporterer til Kuregisteret, noen som fører til at Genressurscenterets oversikt stadig blir mer fullstendig. Dermed er nok ikke framgangen for STN i realiteten så stor som årets telling viser (23 %), men at interessen for rasen øker, både i melkeproduksjon og i ammekuproduksjon er det nok liten tvil om.

Fra neste års telling regner Genressurscenteret med å ha fått rutiner på plass som sikrer at alle kyr av de bevaringsverdige rasene som er registrert i Storfekjøttkontrollen automatisk blir registrert i Kuregisteret. Dette vil redusere arbeidet for både bøndene og Genressurscenteret samt sikre kvaliteten på dataene i Kuregisteret ytterligere.

Aktive raselag øker interessen

Østlandsk rødkolle har en god økning i antall avlskyr med 12 prosent siden i fjor, og antall besetninger har økt med hele 45 prosent, som tilsvarer 14 besetninger. Økningen er størst i Østfold og Oslo og Akershus, hvor 11 av de nye besetningene befinner seg. Det er svært positivt for en så liten rase at interessen blir spredd til flere produsenter.

Sårbarheten til en rase er veldig stor når

mange av avlskyrne står i få besetninger. Bakgrunnen til den store økningen av antall besetninger for østlandsk rødkolle i disse fylkene tror Genressurscenteret kan skyldes at Raselaget for østlandsk rødkolle har bygget opp et miljø med aktive og optimistiske medlemmer i dette området, og positivitet er smittosomt.

Selv om trenden for de bevaringsverdige storferasene ser forsiktig positiv ut er det ingen tvil om at også årets tall bekrefter at de bevaringsverdige storferasene er små og svært sårbare populasjoner.

Ny telledato

Fra 2012 ble det rapportert tall fra 1. januar året tellingen ble gjennomført. Genressurscenteret husdyr har etter hvert sett at dette er en litt utradisjonell måte å gjøre det på, så for å presentere tall etter samme prinsipp som andre (skog, planter, men også GENO, NSG m.fl.) velger vi heretter å følge definisjonen «tilstanden målt 31. desember foregående år».

Grad av truetthet

FNs organisasjon for mat og landbruk, FAO, har publisert retningslinjer for hvordan kategorisere husdyrrasens truetthet. Disse anbefalingene tar hensyn til om artens hunndyr har høy eller lav reproduksjonsevne, slik at

arter der hunddyret normalt bare får ett avkom i året får en lavere terskel for når rasen er truet enn arter der hunddyret kan få flere avkom per år.

For storfe, som har lav reproduksjonsevne, kategoriseres raser som har færre enn 3000 avlshunddyr som truet, og raser med færre enn 300 avlshunddyr som kritisk truet. Dette fører til at rasene dølafe, vestlandsk raudkollle, østlandsk rødkolle og telemarkfe regnes som kritisk truet, mens vestlandsk fjordfe og sidet trønderfe og nordlandsfe (STN) med sine hhv 561 og 1468 avlskyr, regnes som truet. Det er først når en rase får flere enn 3000 avlskyr at den vil flytte fra kategorien truet til sårbar.

Rase- og avslag

Landslaget for Telemarkfe og Avslaget for Sidet Trønderfe og Nordlandsfe fusjonerte aldri med NRF, slik som de andre nasjonale avslagene gjorde på 1960-tallet. Disse to avslagene har derfor fortsatt det formelle ansvaret for avlsarbeidet for sine respektive raser. Dette innebærer utvalg av avlsokser til semin og stambokføring av gardsokser. Avslagene driver også med markedsføring av rasen, livdyrformidling og utgivelse av medlemsblad.

Norsk genressursenter har ansvaret for avlsarbeidet for rasene dølafe, vestlandsk fjordfe, vestlandsk raudkollle og østlandsk rødkolle. Dette innefattar blant annet å



Interessen for STN ser ut til å øke både i melkeproduksjon og ammekuproduksjon. Foto: Anna Rehnberg

stambokføre gardsokser og samarbeide med respektive raselag og Geno ved utvalg av oksekalver til semin. Raselagene jobber blant annet med livdyrformidling, markedsføring av rasen og utgivelse av medlemsblad.

Oppdatering av Kuregisteret er viktig
Kuregisteret er en slektskapsdatabase for alle de bevaringsverdige storferasene i

Norge. Opplysninger fra produsenter som er registrert i Kukontrollen til Tine kommer i dag automatisk inn i Kuregisteret, mens alle andre produsenter må kontakte Norsk genressursenter for å få registrert sine dyr her. Manglende rapportering av kjøp og salg av dyr fra Kukontrollbesetninger til besetninger utenfor Kukontrollen er kanskje den største kilden til feil ved optelling av populasjonene. Vi ser også at produsenter som er medlemmer av Storfekjøttkontrollen ikke alltid rapporterer til Kuregisteret. Dyr i Storfekjøttkontrollen blir derfor ikke automatisk fanget opp i tellingen. Det er derfor viktig å minne om at hver enkelt produsent har ansvar for å oppdatere Kukontrollen/Kuregisteret om endringer i sine besetninger.

Kjelde: Skog og Landskap, Norsk Genressursenter.

Rase	2011		2012		2013		2014	
	Avlskyr	Besetninger	Avlskyr	Besetninger	Avlskyr	Besetninger	Avlskyr	Besetninger
Dølafe	121	45	130	47	133	49	157	51
Østlandsk raudkollle	129	24	166	24	199	31	222	45
Vestlandsk raudkollle	130	47	119	49	128	46	146	49
Telemarkfe	333	98	301	83	276	81	298	94
Vestlandsk fjordfe	426	96	456	105	555	111	561	117
Sidet trønderfe og nordlandsfe	1016	263	1135	276	1191	277	1468	309

Antall avlskyr og besetninger med de bevaringsverdige storferasene. Tabellen viser telling per 31. desember fra 2011 til 2014.



Dag og Tid-stølen

Seterlivet er godt stoff i store og små aviser gjennom sommaren – og bra er det. Men ofte er reportasjane heller "lettbeinte", få går i djupna på seterdrifta. Eit einestående unntak er Dag og Tid, som i fjor fekk sin eigen støl – "Dag og Tid-stølen" – med redaktør Svein Gjerdåker som stølsdreng, som har sjølv kallar seg. Seterbrukaren har presentert stølen før, men vi gjenntek at den ligg på Rømlø i Vossefjella, eigar er Anne Jorun Tøn, produksjonen er ost og grisekjøt – og i år blir drifta utvida til å omfatte to kyr, seks griser, to lam og ein hest. Grisene vart fødte natt til 1. mai, og dei får altså nyte stølslivet denne sommaren, ete røter, gras og litt økologisk kraftfor – og drikke myse frå osteproduksjonen.

– "Og kva med osten? Etter at han fekk god score og terningkast fem av to kokkar på restaurant Vaaghsal i Oslo, skal vi laga ost for sal denne sommaren. 75 kilo er målet. Det skulle gje 750 små 100-gramsbitar til interesserte Dag og Tid-lesarar. – Redsla var om Mattilsynet skulle seia nei til ostesalet fordi vi berre nyttar upasteurisert mjølk. Men frå Mattilsynet var det berre positive tilbakemeldingar å få. Dei kjem på inspeksjon til sommaren – og innfrir vi krava til reinsemd, er godkjenninga i boks", skriv redaktøren og seterdrivaren i Dag og Tid. Så til seterinteresserte, no er det god gunn til å lesa Dag og Tid framover!

Bli med på studietur til Østerrike

Årest studietur går av stabelen onsdag 16. september og hjemme igjen mandag 21. september. I år er det fokus på samarbeidet mellom seterbrukerne og reiselivet. Dette er godt utviklet i Østerrike både gjennom politikk og støtteordninger samt bruk av produkter og opplevelser.

Vi samles på Gardermoen onsdag 16. september kl 12.00. Det er avgang kl 13.55. Vi ankommer Innsbruck via Wien kl 18.55. Drosje inn til sentrum og vi overnatter første natt på hotel Sailer i Innsbruck sentrum. Middag på en lokal restaurant om kvelden som ikke dekkes av turen. Etter frokost neste dag møter vi representanter fra delstatsregjeringen i Tyrol. De vil fortelle om seterpolitikken i Østerrike, organisering og støtteordninger, og det blir her r muligheter for spørsmål og dialog. - Kl. 12 pakker vi koffert og ryggsekk. Koffertene lagres på hotellet og blir hentet av bussen neste dag, mens vi tar på ryggsekken og går til Nordkettenbahn om lag 10 min fra hotellet. Vi spiser lunsj før vi tar banen. Den bringer oss opp til 2200 m.

Derifra går vi langs fjelltoppen og nedover mot Møslalm, ei seter som ligger på 1200 m. Turen tar 3 – 4 timer. Første del av turen er bratt og steinete. Man må ha gode fjellsko. Vi spiser middag på setra og overnatter. Hver enkelt må ha med seg håndkle og en toilettmappe, men det er lagt ut sengeklær. Soverommet er et stort loft med madrasser. Middag og overnatting dekkes av turen.

Fredag 18. september spiser vi frokost på setra før vi går mot Scharnitz. Det er ca 3 timers marsj. Vi følger elva gjennom en utrolig ravine. Det er mulig å leie drosje fra setra. Bussen henter oss kl 13, og deretter drar vi til Erwald hvor vi tar en gondolbane til Tysklands høyeste fjell, Zugspitze, 2900 m. Vi spiser lunsj på restauranten på toppen. Dette er en spektakulær gondoltur som bringer frem ”skrekkblandet fryd”. Når vi er nede igjen henter bussen oss og vi blir kjørt til Fügen som ligger øst for Innsbruck. Der tar vi inn på Gartenhotel Crystal hvor vi spiser middag. Middag dekkes av turen.

Lørdag 19. september spiser vi frokost før vi deltar i den lokale buferdsdagen, eller Almbetrieb. Vi opplever hvordan man i Tyrol feirer når dyra kommer ned fra setra. Paraden passerer like ved hotellet. Lunsj spiser man for seg selv. Om kvelden er det middag på hotellet og den dekkes av turen.

Søndag 20. september har man fri til selv å ta seg spaserturer i Alpene. Det er mange fine turmuligheter like ved hotellet. Det er felles middag om kvelden, men dagen ellers disponerer man for seg selv. Mandag 21. september Etter frokost på hotellet er det buss og tog tilbake til Innsbruck og flyplassen. Avgang kl 14. 30. Retur skjer via Frankfurt hvor vi skifter fly på vei tilbake til Gardermoen hvor vi lander kl 18.55. Pris kr. 9000 pr person i dobbeltrom. Enkeltromstillegg er kr. 1000. Dette inkluderer tur/retur Oslo – Innsbruck med fly, norsk guide på hele turen, 4 netter på hotell og 1 natt på seter. 4 middager, buss fra Scharnitz via Erwald til Fügen. Møte med delstatsregjeringen hvor vi har norsk tolk.

Møre og Romsdal Bonde- og Småbrukerlag arrangerer turen.

**Påmelding senest 1. juli til
Stein Brubæk, tlf. 91 56 32 59,
mail: stein359@gmail.com.**

Betaling for turen senest 15. juli 2015.



Studieturen byr også på buferd, "Almbetrieb".

Tradisjonell økologisk kunnskap

– en mulighet til å markedsføre norske landbruks-produkter?

Tradisjonell økologisk kunnskap blir definert på flere ulike måter (se Tunón 2010). Rio-konvensjonen for biologisk mangfold anvender følgende definisjon: «Tradisjonell kunnskap er kunnskaper, innovasjoner og praksis hos urbefolknings- og lokalbefolkningsamfunn, som har tradisjonelle levemåter relevante for å bevare og utnytte det biologiske mangfoldet».

Av Bolette Bele, Bioforsk

I andre definisjoner stilles det krav om at kunnskapen er forankret i det lokale miljøet og at flere generasjoner har levd og lever nært på naturen.

Stort mangfold

Tradisjonell økologisk kunnskap har altså stor verdi for samfunnet fordi den kan bidra til bevaring av det biologiske mangfoldet og de kulturbetinga naturtypene. Den langvarige utnyttelsen av tilgjengelige naturressurser har ikke bare skapt en verdifull biologisk kulturarv, men også et stort mangfold av tradisjonell økologisk kunnskap. Dette

er en kulturarv som kan bidra til å legge grunnlaget for økt verdiskaping i landbruksnæringen, for eksempel ved å styrke den lokale matidentiteten. Å koble et steds historie og kulturlandskap til den lokale maten, vil også kunne gi reiselivsprodukter en merverdi som turistene verdsetter og er villige til å betale for. I Norge er en betydelig del av den lokale matproduksjonen fremdeles knyttet opp mot beitesystemer i utmarka, hvor det finnes et stort mangfold både av fysiske og biologiske kulturminner, samt en omfattende immateriell kulturarv knytta til tradisjonelle driftsformer.

Markedsføre lokale produkt

Bruken av tradisjonell økologisk kunnskap for å forsterke den lokale matidentiteten, og for å markedsføre lokale matprodukter, har imidlertid i liten grad blitt prøvd ut her til lands. For å nærme oss en forståelse av hvordan tradisjonell økologisk kunnskap kan kobles mot lokal matproduksjon, jobber Bioforsk nå med prosjekter hvor det settes fokus på dette temaet. Foreløpige resultater fra et pågående svensk-norsk Interregprosjekt («Utmarksbeite- ett biologisk kulturarv som resurs för en hållbar framtid») vil kunne bidra til å belyse slike sammenhenger (Bele & Norderhaug 2012, Bele et al. 2013, Tunón et al. 2013). Det vil gis eksempler fra det tradisjonelle trønderske husdyrholdet, der utmarksbeiting stod sentralt. Eksemplene som presenteres er basert på skriftlige kilder (Høeg 1974), arkivmateriale og intervjuer.



Bolette Bele . Foto frå: Forrapporten.no

Referanser

Bele, B. & Norderhaug, A. 2012. Vår biologiske kulturarv og mat med særpreg. I: Trønderveven. Tema: Mat og Mattradisjoner. Årbok Sør-Trøndelag Historielag og Trøndelag Folkemuseum , s. 36-44.

Bele, B., Norderhaug, A., Kvarnström, M., Linkowski, W.A., Tunón, H., Wissman, J. 2013. Utmarksbeiting i Norge og Sverige, fra tradisjonell bruk til muligheter i framtida – verdier og utfordringer. Utmark Nr. 1. www.utmark.org

Høeg, O.A. 1974. Planter og tradisjon. Floraen i levende tale og tradisjon i Norge 1925-1973. Universitetsforlaget, Oslo, 751 s.

Tunón, H. 2010. Traditionell kunnskap – en resurs för framtiden. I: Tunón, H. & Dahlsström, A. (red.) 2010. Nycklar till kunnskap. Om människans bruk av naturen. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm. 371s.

Tunón, H., Linkowski, W.A., Bele, B., Kvarnström, M., Norderhaug, A. & Wissman, J. 2013. Views of landscape. Reflections on the governance of Scandinavian transhumance. Baltic Worlds (3):47-54.

Stølsseminar i Vestre Slidre

Tema: Grønn framtid for Valdres-landbruket

Lørdag 29. og søndag 30. august.

Foredragsholdere: Gartner på Vest-Oppland fengsel Anders Nordrum snakker om erfaringer med grønnsakdyrking i Valdres og direkte omsetning.

Hanne Sickel, forsker fra Bioforsk.. Beiteressurser og kvalitetsprodukter.

Filosofisk kafé rundt hoved- temaet med Ketil Rogn Hamre, filosofisk praktiker. Katarina Sparstad: markvandring/ erfaringer fra hennes stølsdrift med dølafe.

Siri Helle, forfatter av bøkene "Handle rett" og "Skal landet vårt gro at"? Hilde Opoku, talsperson for MDG deltar.

Sted: Hagabekktølen ved Rennsennvannet i Vestre Slidre.

Arrangør: MDG i V.Slidre.

Bindende påmelding/info innen senest 12. juli hos Stein Leikanger, tlf. 922 85 154.

Det er mulighet for å se Bjørkheimstølen til "Sprossa", Else Rønnevig.

Utmarksbeite – biologisk kultur



Foto: Berit Hilmen.

Vi har tidligere omtala dette interregprosjektet i regi av Bioforsk i Seterbrukaren. Siden 2011 har det vært ett hovedprosjekt og to såkalte "småprosjekt/forprosjekt".

Småprosjektene i interregsammenheng gir muligheter for å arrangere workshop, men det er hovedprosjektet som har gitt midler til å utføre arbeid og større undersøkelser. «Seterbrukets biologiske kulturarv som ressurs for ei bærekraftig framtid» var arbeidstittelen til å begynne med, men ønsket om ei breiere tilnærming gjorde at hovedprosjektet 2011-2014 fikk tittelen "Utmarksbeite – biologisk kulturarv for ei bærekraftig framtid". Representantar for Norsk seterkultur har vært med på fleire workshop-arrangement, arbeidsmøte og den avsluttende studieturen sommeren 2014. Etter et nytt småprosjekt med workshop i 2014 arbeides det nå med planer om et nytt hovedprosjekt. Vi tar her med et utdrag fra en rapport fra hovedprosjektet som ble avslutta i 2014.

Store utfordringer både i Sverige og Norge

Den sammenligningen som er gjort i Interreg-prosjektet "Utmarksbeite – biologisk kulturarv for ei bærekraftig framtid" av utfordringer, som norske og svenske bøndene møter når de bruker utmarksbeiteressursene, viser både likheter og forskjeller, men framfor alt at utfordringene til dels er store i begge land. Svenske seterbrukere trenger betydelig bedre støtte hvis det skal være håp om at det svenske seterbruket skal overleve, ikke bare som en museal virksomhet. Også i Norge trengs det økt forståelse og økonomisk støtte til gårdbrukere/seterbrukere, hvis seterbruket og annen utnyttelse av de store utmarksbeiteressursene skal kunne utgjøre en viktig del av en bærekraftig matproduksjon i framtiden.

Forskjeller og likheter i bruken av utmarksbeiter i Norge og Sverige – en oppsummering

Sammenligningen av utfordringene til de norske og svenske seter- og utmarksbrukerne, som er gjort i Interreg-prosjektet "Utmarksbeite – biologisk kulturarv som ressurs for ei bærekraftig framtid", viser flere likheter, men samtidig også store forskjeller. Den største forskjellen representeres kanskje av

synet på seter- og utmarksbeitebruken i de to landene dvs. storsamfunnets og myndighetens syn på utmarksdriften. Det gis støtte til seterbruk/seterbeite i Sverige, men det understrekes fra myndighetenes side at dette er et miljøtilskudd, ikke et driftstilskudd. Utmarks forressurser sees med andre ord som en natur- eller kulturverdi, ikke som en ressurs for matproduksjon. Dette kan kanskje forklares med at EU's tilskuddsordning forbyr tilskudd som kan gi konkurransefordeler, mens tilskudd til fellesgoder (svensk: kollektiva nyttigheter) og tilskudd til landbruksdrift i områder som er dårligere egnet for dette er tillatt. I Norge sees derimot seterbruk og utmarksbeite fortsatt som viktig for landbruket, særlig i fjellområdene, og tilskudd til seter- og utmarksbruk oppfattes både som landbruks-, miljø- og dyrevelferdstiltak (Hegrenes & Norderhaug in prep.).

Også i storsamfunnets syn på seterbruket og utmarksbeitingen synes det å være lignende forskjeller. Seterbesøk er populære turismetiltak flere steder i både Norge og Sverige, og hytteeiere som gjerder inn hyttene sine for å slippe husdyrmøkk (men siden ergrer seg over gjengroingen), finnes også i begge land. Likevel synes det å være en mer grunn-

Kulturarv for ei bærekraftig framtid

leggende forståelse for utmarksbruken og seterbrukernes utfordringer i Norge enn i Sverige. Dette kan skyldes at sentraliseringen og urbaniseringen har kommet noe kortere i Norge enn i Sverige og at mange i byene derfor fortsatt har "nærkontakt" med landsbygda. I Sverige har intensivering av landbruket og reduksjonen i behovet for lokal produksjon (på grunn av muligheten for lang transport) gjort at stadig mer av produksjonen har blitt lokalisert til de produktive "slättbygdene" langt fra de nordlige skogs- og fjellbygdene. Dette har ført til økt avstand til de tradisjonelle produksjonsmåtene som seterbruket og utmarksbruken representerer, og en ytterligere marginalisering av slik drift.

Utmarksbeiting kan gi vinn-vinn-situasjoner

I Stortingsmelding 9 (2011-2012) (Landbruks og Matdepartementet 2011), som omhandler den norske landbruks- og matpolitikken, er en av målsetningene å øke utnyttelsen av utmarksbeiteressursene i norsk husdyrproduksjon. Utmarksbeitebruken vil kunne bidra til bærekraftig og økonomisk matproduksjon, uten å konkurrere med annen arealbruk og samtidig også bidra til å ivareta fellesverdier som åpent kulturlandskap og biologisk mangfold knyttet til gamle slåtte- og beitemarker (Bele et al. 2009,



Godt å være ku på fjellbeite! Bilde fra heimstølen til Yvonne Tonnaer og Ole Jacob Christensen i Vestre Slidre. Foto: Yvonne Tonnaer.

Ljung 2011). En stor del av en europeiske floraen og faunaen er avhengig av slike kulturmarker for å overleve. De representerer en biologisk kulturarv som idag dessverre befinner seg i en trua situasjon siden nesten alle tradisjonelle beitesystemer er i sterk tilbakegang (Kålås et al. 2010, Lindgaard & Henriksen 2011, Emanuelsson 2009). Innenfor den svenske landbruks- og matpolitikken har det imidlertid ikke blitt tatt noe lignende initiativ til økt utnyttelse av utmarksressursene. Selv om det i den store svenske satsingen "Sverige – det nya matlandet" fokuseres på lokale matvarer, blir det ikke gjort koblinger mot økologi eller

bærekraftig bruk av natur- og kulturverdier. Dette til tross for at støtte til seterbruk først og fremst gis for å bevare natur- og kulturverdier. En slik satsing skulle imidlertid kunne øke produktens verdi både for den enkelte produsent og for storsamfunnet.

Fra UTMARK – tidsskrift for utmarksforskning nr. 1-2013. "Utmarksbeiting i Norge og Sverige, fra tradisjonell bruk til muligheter i framtida – verdier og utfordringer". Av Bolette Bele og Ann Norderhaug, Bioforsk Midt-Norge og Marie Kvarnström, Weronika Axelsson Linkowski, Håkan Tunón og Jørgen Wissmann, Centrum for biologisk mangfold – CBM..

Gammelsetra i Grøvdalen Lengst tradisjon for seterkurs i Norge

På Gammelsetra i Grøvdalen ble det første seterkurs arrangert allerede i 1972, og i 42 år på rad har det vært holdt årlige kurs i seterstell med inntil tre kurs pr sommer. Kursa arrangeres i samarbeid med Nordmøre Ungdomslag.

Seterkursen 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, stjørøst, 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 setedrifta. 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.

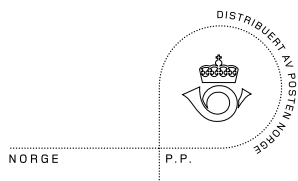


Gammelsetra i Grøvdalen. Foto: Harald Egil Folden. www.innergammelsetra.no

Alle måltida er på setra. Overnatting og mat er innregna i kursavgifta. Kursen 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 Gjører og kjør så langt veien rekker (forbi Røymo til Hallen) Fra Sunddalsøra til Gjører er det 32 km og fra Oppdal til Gjører er det 38 km (rv. 70). Vi kan også arrangere kortere kurs, eksempelvis over en helg til grupper som er interessert i spesialtilpasset opplegg.



Sørre Trøllåsen.

Stølsveko i Øystre Slidre

I år er det tredje året Stølsveko blir arrangert i Øystre Slidre, årets datoer er 3.-7. august. Målgruppa er barn og unge i alderen 10 - 13 år, det betyr at elever som går i 4.-7. klasse våren 2015 får tilbud om å delta.

Stølsveko er ei aktiv ferieveke der deltakerane får "smake og føle" på stølslivet og dele artige opplevingar i fjellet med kvarandre.

Stølsveko har i år fått kr.90 000.- i prosjektstøtte: Kr.50 000.- i støtte frå Oppland Fylkeskommune via Valdres Friluftsråd og kr.40 000.- frå Sparebankstiftelsen Øystre Slidre. Dette er tredje året Stølsveko blir arrangert og i år blir antal plassar utvida til 40. 30 av plassane er for barn og unge frå Øystre Slidre, 10 plassar er øyremerka andre kommunar i Valdres.

Elevane i Øystre Slidre vil i slutten av mai få informasjon og søknadskjema via Rogne og Lidar skule, dei andre kommunane får informasjon via frisklivssentralen i si kommune.

Innhaldet i Stølsveko vil vere ridning og stølsbesøk i Ole, stølsbesøk i Sanddalen, sykling, fjelltur, mangelkamp, fiske, konsert m.m. med Haugseter som base..

Folkehelsekoordinator, ungdomskonsulent og helsesøster i Øystre Slidre organiserer Stølsveko i samarbeid med andre kommunetilsette, stølseigarar, Myhre Gård og Haugseter Fjellstue.

Vi ser fram i mot ei artig veke seier folkehelsekoordinator i Øystre Slidre, Liv Vingdal, som er kontaktperson for Stølsveko.

Små bruk – store muligheter

Studietur med stølsrelatert ekskursjon

Det er ikke størrelsen det kommer an på - og med kreativitet finnes mange spennende produksjons- og omsetningsløsninger for lokalmat. Det fikk en gruppe nordmenn på tur i Frankrike oppleve nylig. Oppland bonde og småbrukarlag var arrangør for studietur til Nice og Alpe. Det var imponerende å se hvor mye man kan få ut av en liten jordlapp. Gjennom andelslandbruk, direktesalg, felles gårdsutsalg blir det ikke noen mellomledd og dermed en mere rettferdig pris for produktene. Yvonne Tonnaer, bonde og seterbruker i Vestre Slidre, opplyser at det blir studietur til Nice og Alpe igjen siste uken i oktober, 5/6 dagers tur. Hovedtema blir økologisk landbruk og turen vil gå i regi av OIKOS.

Detaljene i turprogrammet er ikke klare, men det vil bli lagt inn en stølsrelatert ekskursjon og stølsbesøk. Det blir forskjellige produksjoner å se på: Ysting, grønnsak- og bær-foredling og omsetning gjennom Bondens Marked, andelslandbruk og felles bondestyrt utsalg. Maks. antall plasser: 18. Først til mølla, og bindende påmelding.

Påmelding innen 1. september til:
Yvonne Tonnaer, telefon 99 35 84 41.



Mange av våre produkter har rot i stølskulturen og vi støtter



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