

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 3 | November 2015 | 18. årgang



Norsk
Seterkultur

Neste Seterbrukaren

kjem ut i mars 2016, med frist for stoff 15. februar. Bruk bladet til å formidle aktuelle tiltak og hendingar rundt om i "seterlandet", og send oss gjerne presentasjonar av setre.

Seterturisme på Grüne Woche

Hanan skal ha ein delegasjon til IGW 2016 – Grüne Woche - i Berlin 15.-24. januar. Tema blir seterturisme, og i samarbeid med Norsk seterkultur, blir setre rundt om i landet invitert til å delta. Planen er at 10 setre som driv med turisme, mjølkproduksjon og foredling skal bli med. Interesserte kan kontakte Bianca Wathne Gelink i Hanan.

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 tre gonger i året.

Framsida: Frå Holen – setra i Østre Toten.

Foto: Renate H. Paulseth

Seterdrifta – verdi for oss alle

Tal frå Landbruksdirektoratet syner at talet på setre med mjølkproduksjon har gått attende med over 20 prosent dei siste fem åra, og i 2014 var det under tusen setre som fekk tilskot gjennom dei regionale miljøprogramma (RMP). Nedleggingstakten i landbruket aukar og er no den største på åtte år, og det har vorte meir enn 2300 færre bruk med mjølkproduksjon dei siste fem åra. Det har rett nok vorte nokre fleire bruk med sau, men generelt er vi inne i ei svært negativ utvikling for det tradisjonelle beite- og utmarksbaserte landbruket.

Med mykje positivt fokus, ei rekkje store og små prosjekt og organisering av seterbrukarar og småskalaprodusentar skjedde det ei utflating av nedleggingstakten nokre år frå slutten av 1990-talet. Setre vart tekne opp att og eit nasjonalt setertilskot, som frå 2005 vart gjort regionalt, ga eit betre økonomisk grunnlag for å halde fram drifta. Det vi kan kalle små- og mellomstore bruk er ryggraden i seterdrifta, og desse nytte godt av tilskot som fremma bruken av utmarka. No er politikken lagt om, utflatinga av tilskota og meir stønad til større bruk pressar dei små- og mellomstore bruka ut. I tillegg påverkar også den generelt sterke sentraliseringa valet til folk i bygdene, om ein vil halde fram gardsdrifta eller ikkje. Ei utvikling frå 1160 setre i 2010 til 963 i 2014, og truleg enda færre i 2015, er svært alvorleg – og er diverre i vesentleg grad eit resultat av ein medveten landbrukspolitik!

Om vi vil ha seterdrift og liv i fjellet så er det no verkeleg grunn til å seie frå! Det står om restane av ei livs- og driftsform som har forma store deler av landet vårt, det handlar om felles verdiar knytt til det beitebrukande landbruket sin "produksjon" av kulturlandskap, biologisk mangfald, landskap for friluftsliv, folkehelse og opplevingar. Og det er kun ein bruksstruktur med eit stort innslag av små- og mellomstore bruk, berekraftige gardsbruk tilpassa norsk røyndom og lende, som kan sikre at vi også i framtida kan nytte slike verdiar i fjellet. Situasjonen er alvorleg, men heldigvis ikkje heilsvar! I deler av landet har drifta vorte teke opp att på ein god del setre og rett som det er høyrer vi om utviding og nybygg av seterfjøs og seterysteri. I deler av landet kan vi i sommar-månadane kjøpe både stølsmjøl og stølsrømme frå Tine. Nyleg vart vi informert om at det blir omsett lokal mat for fleire milliardar, tiltak som Bondens Marked kan vise til god vekst og sidan 1990-talet har det vorte utvikla hundrevis av støls- og gardsmeieri. Ein mangfaldig småbruksstruktur har danna, og dannar grunnlaget for denne utviklinga, og da er det eit paradoks at vi skal ha ein landbrukspolitik som først og fremst stimulerer stordrift og bruk av areal i Brasil!

Jostein Sande



Innkalling til årsmøte i Norsk seterkultur

Laurdag 9. april 2016 kl 09.00.

Stad: Dombås (lokale enda ikkje avklart).

Sakliste i samsvar med vedtektene. Saker til årsmøtet må vera styret i hende **innan 1. februar**.

Det blir fagsamling saman med Norsk Gardsost frå kl 13.00 fredag 8. april.

Detaljert program og saksdokument blir lagt ut på www.seterkultur.no

For dei som skal vera med begge dagane og treng overnatting er det påmeldingsfrist 15. mars 2016 til ks@valdres.no



"Almabtrieb", heimferd frå setra, er attraktiv oppleving for besøkande frå heile Europa.

Mykje å lære i Østerrike

Setrene i Tyrol er viktige for reiselivet på mange måtar, dei held ved like landskap og tra-sesar for skiløyper, og ost og kjøt fra setrene blir brukt aktivt som konkurransefortrinn i form av mat med spesielle kvalitetar.

Setrene er også viktige som opplevelses-tilbod. Dette fekk vi oppleve i Fugen, ei turistbygd ein halv times kjøring aust for Innsbruck. Der vart det arrangert heimflytting frå setra, «Almabtrieb» både den 12. og den 19. september. Hotella var fulle av besøkande frå heile Europa, sentrum i bygda var avsperra medan det var salsboder med alt frå fjellost og- kjøtt, til bjøller, bunadar, hattar, snaps, vin, souvenirar – og så var det masse øltelt. Det er Stein Brubæk som fortel dette, nok ein gong reiseleiar for studietur til seterområde i Østerrike.

Satsar på deltidslandbruket

Brubæk fortel at det er kring 18000 gardsbruk i Tyrol. Talet på heiltidsbruk går nedover, medan det aukar med deltidslandbruk – og

myndigheitene støttar deltidslandbruket. Det er stor optimisme i deltidslandbruket og det er spesielt gode arbeidstilbod i kombinasjonen landbruk og reiseliv. Reiselivet, med 45 millionar overnattingar, betyr mykje i Tyrol, og under eit møte med landbrukskammeret fekk vi høyre kor viktig fjellpolitikken og landbruket er for å sikre denne verdiskapinga, fortel Brubæk..

Over 2000 setre i Tyrol!

Tyrol er prega av små bruk, gjennomsnittlig har mjølkebruka der 9 kyr. Utan ein slik småbruks- og småskalastruktur vil ikkje landbruket ha mulegheit for å produsere det landskapet som nettopp er grunnlaget for reiselivet i Tyrol, var den klare beskjeden frå landbruksmyndigheitene. Og seterdrifta er svært avgjørende for dette. 62% av landbruksarealet er definert som seterbruk og 50 % av alle mjølkekyrne er i fjellet om sommaren. Det er 2163 setre i drift i Tyrol, eit område som er omlag på størrelse med Buskerud fylke.

"Almabtrieb"

Innsbruck var utgangspunktet for studeituren som Møre og Romsdal Småbrukarlag arrangerte. Opplegget for turen fokuserte

særleg på landbruk med stølsdrift og korleis dette landbruk i samvirke med reiselivet utgjer ein bærebjelke i næringsutviklinga i Tyrol. - Eit høgdepunkt blant mange opplevsar var som nemnt "Almabtrieb". - Til annonserte tider kom den eine buskapan etter den andre nedover fjellsida. Kyrne hadde store bjøller og lyden frå hundrevis av desse fortalte på lang avstand kva som var i vente. I tillegg var kyrne pynta med store blomsteroppsatsar. Opptoget med kyr, gjetarar og gjeterhundar toga gjennom bygda til stor applaus frå tusenvis av tilskodarar, mange langvegsfarande. Og slike arrangement er det i mange bygder i Tyrol, fortel Stein Brubæk.

Lærdom for oss!

Vi returnerte mette og slitne av opplevsar, god mat og fjellturar.... og litt oppgjevne over kor uoverkommeleg læringsbehovet synest vera om vi i det heile tatt skal drøyme om å få til noko som berre tilnærmedesvis liknar her i Norge! Kontrastene er enorme både i forhold til landbrukspolitikk og reiselivsopplevsar, ikkje minst fokuset på produksjonen av sunn mat, stoltheit over eigne mat-tradisjoner, kultur og landskap. Vi har mykje å lære i Tyrol, seier Brubæk.

Livet på Holensetra

Seterlivet har lange tradisjoner i Norge, og for en ekte bonde sitter det nok godt i genene. Dette gjelder muligens også for min svigerfar Nils Paulseth, som har bygget opp sin egen seter fra bunnen av. Nå er det mer enn 20 år siden det første spadetaket ble satt i jorda, og Holen seter ble en realitet.

Av Renate H. Paulseth

Nils Paulseth tok over familiegården tidlig på 1980-tallet. Holen gård ligger på Skreia i Østre Toten. Området er viden kjent for sin gode dyrkbare mark, og sitt frodige grønne landskap tett ved Mjøsa.

Økologisk gårdsdrift

På gården har de drevet med mjølkeproduksjon i alle år, og det er fortsatt næringsveien. Bare få år etter at Nils overtok, la han om til økologisk gårdsdrift, noe som var sjelden på den tiden. Med Totenåsen i nærheten, var det naturlig for han å satse på seterdrift der om sommeren. Da det ikke fantes noen seter tilhørende gården, måtte han bygge en selv. Dette har vært et nitidig arbeid, og etter først å ha ryddet mark, stod de første bygningene på setra klare for drøye 20 år siden.

Lykke for både folk og dyr

Hans livsverk Holen seter, er i dag en levende seter med aktivitet hele sommeren. Setra består i dag av et idyllisk setertun med gamle og nyere laftede tømmerbygninger. Nils leverer økologisk melk til Tine, og melkebilen kommer hit tre ganger i uka. Småskalaproduksjon av pultost og seterrømme er å få kjøpt her på setra hele sommeren. De fleste kyrne er NRF, og disse elsker livet på åsen og setra om sommeren. Hvert år kommer de til seters andre uka i juni og lever lykkelige her helt til skoleferien er over. Noen somre er det kaniner og hester på fôr her også. Denne setra er ren idyll.

Kuene går fritt ute på åsen og beiter hele dagen. Når det er tid for melking om ettermiddagen, står de stort sett og venter ved grinda til setra. De er som oftest så nære at de hører når aggregatet starter opp, hvorpå de går i flokk hjemover. I fjøset er det 8 båser, og tre melkemaskiner. Det er 18-20 kyr, så det blir melking i tre omganger. Kyra står pent og venter på tur for å komme inn, og etter melking blir de sluppet opp på beitet, hvor de får gå og kose seg eller hvile i enga helt til morgenstellet dagen etter. Etter morgenstellet går de atter fritt ute på åsen. Her har de stor tilgang på frodig gress og friskt vann fra bekker eller innsjøer i området. Livet på setra er lykke for både folk og dyr.

Neste generasjon

Noe av melka blir separert og det produseres seterrømme og pultost om sommeren. Skummamelka fraktes i store mjølkespann ned til egnede og godkjente lokaler nede på gården. Her produseres pultost på den gode gamle måten. Av fløten lages deilig seterrømme. Da setra var helt ny, gikk Nils på seterkurs hvor han lærte å produsere både pultost og rømme på gammelmåten. Nå har han lært opp barnebarnet, slik at kunnskapen er sikret for de neste generasjoner. Det er vel slik at de fleste småskalaprodusenter har sine hemmelige oppskrifter, og slik er det også med produktene fra Holen. De har sitt eget særpreg. Produktene lages kun om sommeren og de er svært populære, særlig blant de mange faste kundene.

Barnebarnet Martin Selmer Paulseth, fra

Drøbak, er en viktig ressurs på setra. Med sine 14 år, har han allerede lang erfaring i drifta her. Han og søsknene har tråkket i beina på bestefar Nils hver eneste sommer fra de var små. De siste årene har Martin tilbrakt nesten hele sommerferien her oppe, og nå mestrer han både fjøset, melking og separering. Slike tette familiebånd er uvurderlige. Både bestefar Nils og Martin skulle nok ønske at de bodde nærmere hverandre gjennom resten av året. Heldigvis blir det noen helgebeseøk til Toten innimellom, og da er han aktivt med i gårdsdriften. Han sier selv at han skal bli bonde, så får tiden vise hva det blir til. Ansvar for om små og mellomstore gårder har overlevelses grunnlag i fremtiden hviler på politikerne. Vi håper på det beste, slik at det vakre norske



Nils og barnebarnet Martin Selmer Paulseth trives begge med seterlivet.



Når kyrne på Holensetra er nære nok og hører aggregatet starter opp, setter de kursen hjemover. Alle foto: Renate H. Paulseth.



20 kyr melkes i tre omganger i fjøset på Holensetra.

kulturlandskapet kan redde for fremtiden. Seterdrift er unikt i den vestlige verden, så derfor er det ekstra viktig at denne tradisjonen bringes videre til de neste generasjoner.

Setertunet

Setra er omkranset av en vakker skigard, og den ene portstolpen er Pillarguri som blåser i hornet. Symbolsk og vakkert. Utenfor porten står en mjølkerampe, laget på gammeldags vis, dekorert med gamle mjølkespann. Her kommer du i den rette stemningen med en gang. Den første bygningen du ser er et gammelt laftet hus, hvor den eldste delen er mer enn 200 år gammel. Den ble tatt ned stokk for stokk og fraktet hit. Nå er den restaurert og står her på tunet stolt og vakker. Bygningen er innredet med bondeantikviteter, og du er hjertelig velkommen inn for å ta en titt. Når du trår over dørstokken her, er det som om du hopper tilbake i tid. Etter hvert vil det forhåpentligvis bli mulig å få kjøpt seg en kaffekopp og noe å bite i her, da bygningen snart er ferdigstilt. Det er koselig å sette seg ned både ute og inne.

Videre på tunet er det privat hytte, og en liten gjestehytte. Gjestehytta er det også mulig å leie for et par netter. Den siste store bygningen og den viktigste er fjøset, som er selve hjertet på en seter.

Fjøset består av en eldre del som er flyttet hit, og en nyere del som er laftet her. I den ene enden er det båser, og i den andre enden mjølkerom. Utenfor under tak står ag-



Et restaurert laftet hus er det første som møter deg når du kommer til Holensetra.

gregatet, så strøm finnes kun i fjøset under fjøsstellet.

Koblet fra

Seterlivet her gir en blanding av følelsen av å befinne seg i moderne og eldre tid på en gang. Fasiliteter som gassovn og gassdrevet kjøleskap finnes, men belysningen består av stearinlys og lommelykter. Vann hentes i pumpa ute på tunet. Det er kanskje det som gjør livet her så herlig annerledes

fra hverdagen. Ikke tv og data, og kun sporadisk mobilbruk. Seterlivet er en fantastisk rekreasjon for kropp og sjel. Om kveldene etter at fjøsstellet er over, sitter man gjerne ute og koser seg ved bålgrøya. Da kommer det ofte besøk av rømme- og pultostelskere, både kjente og ukjente. Er du i området neste sommer, anbefaler jeg deg å ta turen innom.

Flere bilder og informasjon om livet på setra finner du på facebook-siden Holen seter.



Budeier fra Aurland og Undredal med suksess i Italia. Fra venstre Brita Underdal, Anna Elise Borlaug, Anna Karine Marstein, Anne Karin Skjerda, Stina Skjerdal og Simon Underdal.

Norsk stølsost utsolgt i Italia

Både den brune og den hvite geitosten fra Sogn ble utsolgt på Slow Foods internasjonale møteplass for håndverksoster i Bra i Italia.

Av Ragna Kronstad

Den norske osten sto sammen med Islandske Skyr og Irske cheddar-producenter.

Sogningene hadde med seg 298 kg som de fikk solgt for omlag 300 kr kiloen.

Under året Cheese var hovedtema fjell-landbruk. Det var for eksempel flere workshops knyttet til utfordringer som små melkebønder møter i Europa, som for eksempel fjerning av melkekvoter.

Geitostprodusentene fra Sogn deltok på to workshops. Anna Karine Marstein fra Undredal Stølsysteri var invitert til å fortelle om brun geitost og metodene bak. Det var tydelig sterk interesse for dette unike myseproduktet i Italia hvor som regel grisen får mysa. Aud Slettehaug ble i et annet foredrag

invitert til å fortelle om kampen som ble ført fra Undredal og Aurland til å få lov til å yste med upasteurisert ost. I mange land, som Australia, er det fortsatt ikke lov å yste på upasteurisert melk.

Utsolgt

Selv om nysgjerrighet hos publikum var sterkeste for brun geitost, ble begge ostene utsolgt.

– Brimosten ble utsolgt en dag før festivalen stengte. Mange synes han var for spesiell, men de fleste var begeistra for et så unikt produkt. Den skilte seg virkelig ut. Det var spesielt morsomt å få forespørsel fra kokker og importører fra så mange ulike land, sier Anna Karine Marstein fra Undredal Stølsysteri.

Plass til flere norske produkter

Aud Slettehaug mener at man i Norge kan vi få fram flere unike produkter basert på egen tradisjon.

– Gamalosten er et slikt produkt. Der har vi smaksfattigdom og en istykkerrevet tradisjon som vi kan bygge opp igjen.

Fem på gata om Norsk stølsost



Tanja Golding (Australia)

- Den har en litt nøtteaktig smak. Nesten som en fudge. Man smaker at det er laget av geitemelk. Jeg liker den veldig godt

Jamie Chung (Singapore)

Konsistensen er annerledes. Jeg liker den godt. Den må passe veldig godt sammen med kaffe!

Alex Sherry:

- Vi er osteimportører fra California. Vi kjenner G35, men vi har aldri smakt denne typen ost laget på håndverkstradisjoner. Dette var spennende.

Luciana Sassi:

- Det minner litt om sjokolade, men er og litt syrlig og nøtteaktig. Det er godt!

Jelka Javornik (Stuttgart, Tyskland)

- Himmelsk! Det er som konfekt.

Fakta

Cheese er en av flere mønstringer Slow Food International arrangerer. Det kom til sammen 270 000 mennesker til den lille byen Bra i Piemonte hvor Cheese arrangeres annet hvert år. 30 % av de som besøker messen kommer fra utenfor Italia. På Bra var det egne avdelinger med salgsboder for oster som har oppnådd status som Slow Food presidium. Der deltok Brimosten fra Sogn som sammen med Pultost fra Hedmark og Oppland, er de eneste ostene med slik status i Norge. I tillegg er det boder med oster fra hele Europa som søker mot Bra for å markedsføre seg selv og være med på det faglige nettverket.
<http://cheese.slowfood.com/en/>

Annerledes ferieopplevelse

Familien vår bor på Billingstad like utenfor Oslo. Vi er to voksne med travle kontorjobber og vi har 3 barn; Mari (10), Thomas (8) og Line(5). Både barn og voksne er vant til at det er mye som skjer med skole/barnehage, flere fritidsaktiviteter og hyppige vennebesøk. I tillegg har vi drevet med oppussing av hus i flere år.

Karina Berg Karlsen

Sommeren 2015 fikk familien vår en helt annerledes ferieopplevelse. Vi tilbrakte 3 uker på Skjelstølen ved foten av Bitihorn sammen med 65 geiter og 21 killinger. Med dyr som skulle melkes og stelles og fantastiske turmuligheter i alle retninger, ble dette den fineste og mest meningsfulle ferien vi har hatt.

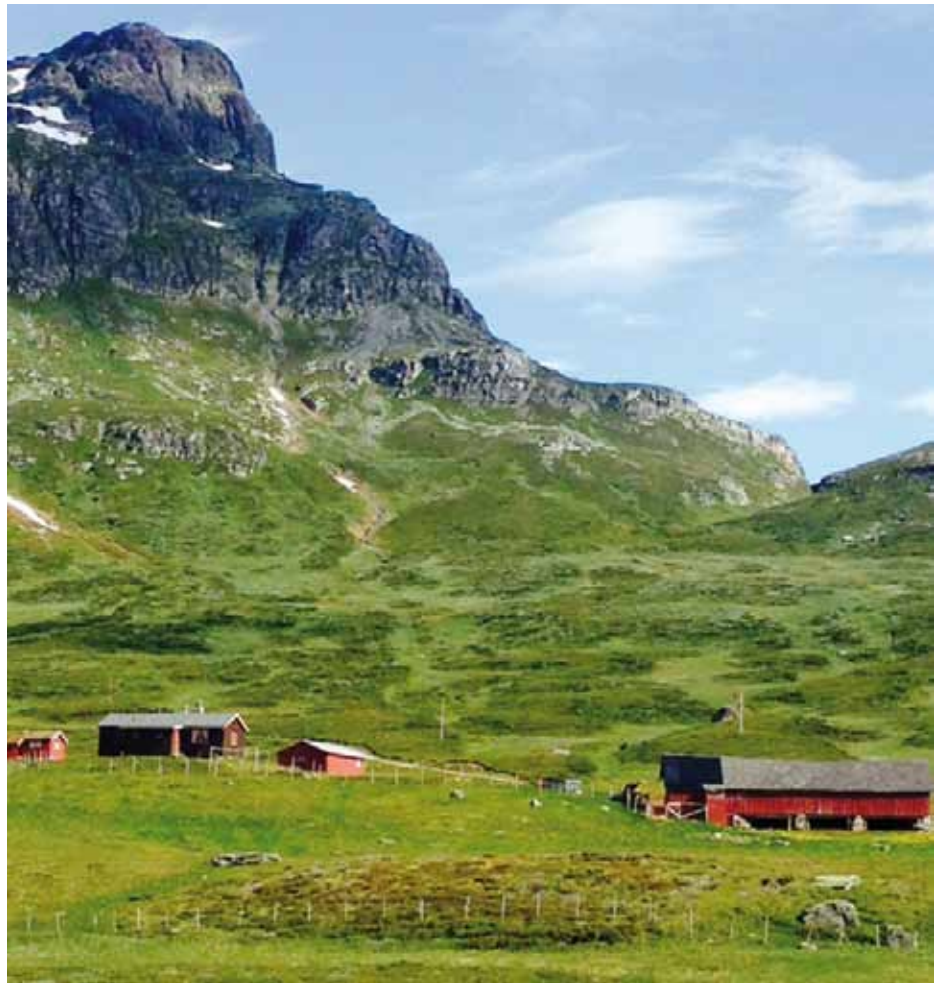
Akkurat det vi ønsket oss

Vi hadde lenge fundert på hva som kunne være den ideelle ferieformen for oss. Ønsket var å dele fine opplevelser uten stress, en ferie som ikke ble for dyr, ro, god tid sammen som familie, være i aktivitet og frisk luft. For mange år siden, før vi fikk barn, overnattet vi på en støl der noen venner av oss passet på geiter, kalv og kuer. Det var et veldig hyggelig opphold, og vi lurte på om dette var noe vi nå kunne gjøre som familie.

Vi tok kontakt med en venn i Bergen med forbindelser i Valdres. Et brev om oss ble sendt og like etter mottok vi svar fra sjefsbudeia Gro Arneng. Hun fortalte om stølen sin på fjellet der geitene er om sommeren. I flere av sommerukene er hun selv og familien opptatt med å gjøre gården i bygda klar for vinteren. Dermed kunne hun trenge hjelp på stølen. Vi fikk beskrivelse av stedet, omgivelsene og dagsoppavene. Dette var akkurat det vi ønsket oss. Ukene vi skulle være der ble spikret, og etter en snartur på besøk for å hilse på to- og firbente, var det med stor iver og forventning vi rigget oss til på stølen.

Sjekkliste

De første dagene kom Gro for å være sammen med oss under fjøsstellene. Det var mye nytt å sette oss inn i av rutiner rundt melking, foring og rengjøring. Dessuten var det viktig å være årvåkne for dyrenes ve og vel. I starten var det litt spennende å være alene med fjøsstell, men vi hadde fått en god sjekkliste. Etter hvert ble vi stadig tryggere



Skjelstølen ved foten av Bitihorn.



Geit held kulturlandskapet i hevd.

på jobben som skulle gjøres.

Melkebilten til Tine kom 3 dager i uken for å hente melk. Små og store ventet spent på resultatet av de siste dagenes produksjon, og særlig gøy var det for den som hadde tipset nærmest på literen. Vi voksne var også opptatt av resultatet av bakterieprøvene. Vi visste at våre rutiner rundt vask og hygiene var avgjørende for at melken vi leverte var av beste kvalitet.

Ekstra kos

Også barna deltok aktivt i fjøset med prøvemelking, rasjonering av kraftfor, åpning/lukking av lemmer og porter, kosting og ut-

jaging. De hadde rikelig med tid til å kose med geitene. Særlig var killingene populære hos de små. Øremerkene ble avlest og sjekket mot navnerregisteret, og geitene med vanskelige navn fikk midlertidige kallenavn.

Vi oppdaget at geitene er fascinerende dyr. Det vi først så som en stor dyreflokk, bestod jo av mange personligheter. I flokken var hun som alltid kjempet hardt for å komme først i køen, hun som var fryktelig kilen, hun slemme som ved hver melking forsøkte å tygge på ørene til sidemannen og hun beskjedne som bestandig kom sist inn til melking.

Framhald fra side 7

Hva er bærekraftig matproduksjon

Internasjonalt Utvalg og Møre og Romsdal Bonde og Småbrukarlag inviterte 17. og 18. august 2015 til seminar om Klima, landbruk og Interessekonflikter på Aursjøhytta i Nesset kommune.

Guro Amundsen

NBS deltar i et nordisk klimaprojekt, finansiert av Nordisk råd, med tittel: **Pathways to a Nordic food system that contributes to reduced emissions of greenhouse gases and air pollutants.**

Tilsammen 24 personer deltok på seminaret på Aursjøhytta. Den ligger på 860 m.o.h, som et bindeledd mellom Sunndalsfjella, Romsdalsfjella og Tafjordfjella. Her er det lang tradisjon for setring, og Stein Brubæk har tatt opp setring på Torbuvollen som ligger et steinkast unna.

Foredrag 1

Miriam Diana Marcus-Johanson fra Air pollution and Climate secretary in Gothenburg er først ute. Hun har vært leder for prosjektet, og forteller litt om hvordan de har jobbet. Med seg i prosjektet har hun hatt: Air pollution and climate Secretariat, Bente Hessellund Andersen fra danske miljøbevegelsen NOAH og fra Frie bønder-levende land, NBS Stein Brubæk og The Finnish association for nature Conservation. Miriam

gjør rede for at agroøkologi er den veien prosjektet har valgt å fokusere videre på, og å fordype seg i. Det er meningen at de skal gi råd til politikere om klima, landbruk og interessekonflikter. Prosjektet skal ferdiggjøres i 2017.

Foredrag 2

Olav Randen fra Internasjonalt Utvalg NBS er andre foredragsholder denne dagen. Han og Aksel Nærstad har skrevet boka «den unødvendige sulten» og Olavs foredrag er basert på denne. Hans påstand er at av de fire store verdensproblemer, er sulten det letteste å få bukt med. Med forankring i agroøkologiske prinsipper presenterer han en bærekraftig måte å fremstille sunn og næringsrik mat på, som vil være nok til å dekke en økende verdensbefolkning sitt behov.

Foredrag 3

Mari Gjengedal fra SPIRE, utviklingsfondets ungdom, er tredje ut for dagen. Spire jobber med: Rettferdighet og bærekraft, matsikkerhet, klima, miljø og handel, nasjonalt og internasjonalt, informasjonsarbeid og politisk påvirkning. Organisasjonen er for ungdom under 30 år, men eldre kan være støttemedlemmer. Hun tar i dag for seg problemstillingen: Eksporterer vi klimaproblemer ved bruken av soya fra Brasil?

I 2014 reiste SPIRE til Mato Grosso i Brasil, kjent på folkemunne som «the agricultural state». Her er landskapet dekt av gigantiske soyaplantasjer kun beregnet på eksport. De innfødtes egne dyr spiser gress(!!!) Norge importerer mesteparten av

sitt kraftfor fra Brasil: mye til laks, som etter hvert spiser rundt 85% kraftfor basert på soya, mye til gris og kylling, men også en økende mengde til melkeproduksjon. I 2006 var det vanlig å hugge ned regnskogen for å få plass til økende areal med plantaser, men etter dette ble ulovlig tok de i bruk Savannen i stedet. Savannen består av et helt unikt biologisk mangfold, som i sin tur nå er truet. På plantasjene i Brasil brukes 20% av det globale forbruket av sprøytemidler, og disse sprøytes fra fly. En kan jo narres til å tro at så store arealer med plantaser vil skape arbeidsplasser for lokalbefolkningen, men det er langt ifra virkeligheten. Det er store landeiere som casher inn det meste av pengene. Med store maskiner trenger de kun en ansatt på store områder. Urbefolkningen selv presses fra jord og hjem, for å kunne bruke deres jord til flere plantaser.

En gang i måneden kommer det en båt med soya fra Brasil til Norge. Hva skjer hvis den en dag ikke kommer? Og er det etisk og miljømessig forsvarlig å støtte denne rovdriften på mennesker og natur?

Foredrag 4

Dr.Med.Vet. Anita Idel – Mediation & Prosjektmanagement Agrobiodiversitat har fjerde og siste presentasjon denne dagen med sitt foredrag om beitebruk og karbonfangst «the cow is not a climate killer».

Anita starter hele sitt foredrag med at hun ikke har lært noe om bærekraftig landbruk og dyrehold gjennom sin utdanning! Hennes påstand er at igjennom disse studiene lærer man kun å utnytte naturen og dyra. Hun fortsetter med å fortelle om forskeren som er opplært til å se på en faktor, en grunn, en hendelse... og at hvis man da i kuas tilfelle kun ser på metan, ja, da er kua en klima-killer! Ser man mer helhetlig på saken, danner seg et bilde med alle faktorer så...: The cow is a landscape gardener! Anita bringer oss langt tilbake i tid, til de store flokkene som beitet på steppene. Til den dype matjorda som dyr og gress sammen dannet i disse områdene. Gress, som den fantastisk fleksible planten den er, som jobber som team og som kan vokse over alt - varmt som kaldt, høyt som lavt. Gress og beitedyr som lever i en symbiose med hverandre og som er tilpassingsdyktige til det meste.

Alt etter hvor man leser og hvem man spør er 30-40% av verdens landoverflate gress. Ikke monokulturelt dyrket gress, men flerårig gress. Og det er nettopp dette flerårige gresset som er så spennende med tanke på karbonbinding: Flerårig gress har med sitt voksende rotsystem - fremdeles det høyeste potensial for å lagre karbon: 2 tonn humus i jorda binder 3,67 tonn CO2 fra atmosfæren.



Krisian Ormset og Stein Brubæk på seminar.

Uksjon i beiteland?

Men for å kunne benytte oss av denne fantastiske egenskapen jorda og flerårig gress sammen med beitedyr har vil det kreve enorme omveltninger i den måten vi ser på dyr, natur og landbruk på: **BUSINESS AS USUAL IS NOT AN OPTION!**

Anita trollbinder sitt publikum, og det er mye som faller på plass for noen og enhver. Og YES! det var det vi visste: Kua er en del av løsningen, ikke av problemet! Det er oss som forvaltere som må ta noen runder med oss selv og andre.

Foredrag 5

Håvard Steinshamn-forsker ved Bioforsk Økologisk med sin presentasjon om beitebruk og produktkvalitet.

Håvard starter hele sitt foredrag med et bilde av Audhumbla og Ymir fra Norrøn mytologi.

Audhumbla gir melk til Ymir - som er verdens opphav. Videre går ferden til beiting og foring av kua, og påvirkningen på sammensetningen av fettsyrer i melka. Alt av korn inneholder store mengder av omega 6 fettsyrer, mens gress inneholder mest av omega 3. Omega 3 er den fettsyren vi mennesker skal ha mest av, den blir det mest av i melka når kyra beiter. Kraftfor vil med andre ord øke opp den fettsyren vi ikke ønsker mye av. Dette er jo med på å understreke, at ikke bare for dyras egen helse bør de beite og spise gress, men også for vår helse. (og for Brasils urbefolkning...) Det er også



Mari Gjengedal fra SPIRE er blant annet opptatt av bærekraft, refferdighet og matsikkerhet

mange andre fettsyrer Håvard har fokus på i sitt foredrag, og som blir spesielt gunstige når dyra beiter. Fettsyresammensetningen endrer seg på bare et par dager inneforing igjen.

Foredrag 6

Siste foredragsholder for denne gang er Rose Bergslid - Bioforsk Økologisk med sin rapport om storfekjøtt, klima og bærekraft. Hun snakker her om alle de andre faktorene

som må inkluderes når vi snakker om kua og hennes utslipp. Vi må regne med: kulturlandskap, biologisk mangfold, ressursutnyttelse, dyrevelferd, agronomi, karbonbinding etc. At kua og drøvtyggerne kan nytte seg av det vi i Norge har mye av. Gress! Hun understreker at globalt sett går 40% av åkerlandet vårt til kraftfor- slik kan det ikke fortsette inn i fremtida!



Tirsdag var deltakerne på tur til Torbuvollen sæter.

Du trenger bare litt ved



Her er av de få geitene som tok sats alene. Sjekk flokken på andre siden!

Da har jeg gjort det. Ystet ost av melk fra geiter jeg har håndmelket på et sted uten innlagt vann eller strøm, en halv dagsmarsj fra folk. I en arbeidsrytme som ikke inneholdt annen variasjon enn været og ulikt temperament på beista.

Ragna Kronstad

Museumsteater

Jeg har og kjent på kroppen om hvor vi kommer fra. Det er snart 100 år siden det ble drevet gard her på Sinjarheim i den kjente Aurlandsdalen. Jeg har altså gått 100 år tilbake i tid. De historiske omgivelsene, med spor etter ekte mennesker som faktisk har levd helt ekte liv her gjør inntrykk. Men det ga meg og en følelse av å være del av et slags levende museumsteater og å være en skuespiller som ikke hadde lært rollen godt nok. Jeg synes for eksempel det var altfor tungt å bære to melkespann fram og tilbake til den kalde fossen hvor de skulle stå og kjøle seg ned.

Småklein

Jeg strevde med håndmelkingsteknikken. Jeg fylte spannene, men kroppen var langt utenfor komfortsonen med rompa i været, hodet over geitestompen, samtidig som jeg forsøkte å holde fast geitene mellom sånn passe sterke lårmuskler. Gamle budeier var kortere og mer tilpasset geitestørrelsen, jeg følte meg mer som Langbein. Jeg snek meg unna mellom melking og frokost for å ta en dusj i fossen. Herregud, hvem er det som tar seg tid til litt daglig spa i alt strevet? Den evige dundrende fosselyden ble for øvrig noe jeg lengtet å rømme fra. Men jeg var låst, til tid og sted. Geit skulle melkes, ost skulle ystes.

Tar jeg bort den litt småkleine opplevelsen av å være en litt dårlig skuespiller i en perfekt museumskulisse for folk som elsker å lære om landbruk på gamlemåten så satt jeg igjen med nokså essensielle erfaringer.

Fullkomment

Jeg ble koblet på naturen som jeg aldri før har opplevd. Jeg fikk bruke naturen gjennom husdyr både som guide og et verktøy til å overleve selv. Jeg har fått oppleve å ta med geitene til et fruktbart stykke. Jeg har melket de. Jeg har fyrt på ved jeg har barket selv og

ystet på varmen fra denne veden.

Og så har jeg spist ost som dagen før var gras rundt stølen. Det er fullstendig fullkomment.

Buføringa ble det varige minnet

Men en av mine største naturopplevelser var hverken melkinga eller ystinga, men buføringa. Underveis måtte vi igjennom en passasje der det ellers er en sti, men som nå på grunn av årets enorme snømengder hadde blitt til en foss.

Hver geit måtte trekkes gjennom. På andre siden ble det etter hvert fullt av geit som ventet så jeg begynte å gå med dem opp videre, mens de andre fortsatte å dra geitene gjennom. Helt alene kom jeg og første pulje med geitene frem til Sinjarheim.

Hva skal jeg nå? Hvordan får jeg de til å stoppe? tenkte jeg. Men geitene viste. Nå var de fremme og la seg ned.

Så tenkte jeg videre. "Men kanskje resten av flokken trenger å se disse som leder an, for å komme seg gjennom fossen og videre?" Før jeg var ferdig med tanken snudde flokken seg unisont ned mot stien vi var kommet fra. Noen mekret og gikk litt ned igjen for å sjekke om resten hang på. Så mekret de nedenfra og sa de var på vei.

og ei geit

Roen senkte seg. Å være en del av denne flokken som så selvfølgelig betrakter Aurlandsdalen som sitt hjem etter en vinter i fjøset og nesten to år fravær var sterkt. Jeg har vært nokså forbanna på geiter som ikke vil stå stille under melking (fordi de jo helst vil melkes av læreren vår – forståelig nok har gjort dette siden han var liten gutt). Men jeg kjenner et savn etter flokken mens jeg skriver disse ordene. Å gå sammen dem opp siste del mot Sinjarheim og så en kort uke få være sammen med dem, alle med sine personligheter, i et fantastisk samspill med naturen rundt oss, gjorde noe med meg som menneske og er noe jeg vil bære med meg resten av livet. Takk!

Et lite apropos til slutt

Da jeg kom innom Sinjarheim senere på sommeren var det helt dødt. Jeg synes det nesten var creepy, et spøkelsestun. Dessverre er det slik på de fleste støler i Norge i dag. Med dagens hjelpemidler og teknologi hadde det ikke trengt å være det. Jeg skjønner at mange synes det ble et slit, men om vi kombinerer fortidens kunnskaper og moderne teknologi så kan det føre oss inn



Å jobbe direkte med melka og forme ost er rett og slett fantastisk deilig.

i en grønnere fremtid. Det er for dårlig at ressurser ligger brakk mens dyra pakkes inn i stadig større og større fjøs.

Finnes nesten ikke bedre lukt enn den som plutselig kommer en gang utpå ettermiddag av mysa som er i ferd med å kokes skikkelig inn.



Framhald frå side 7

Der var også den søte store geita som alltid stod igjen på pallen for å få en ekstra kos av oss voksne før hun (mot sin vilje) tok veien ut etter de andre.

Opplevelser heile dagen

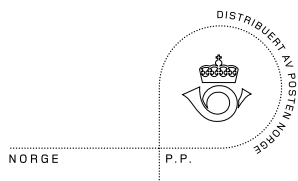
Etter melking på morgenkvisten var det fint å se flokken trave glade og sterke avgårde for å tilbringe dagen i fjellet. For oss tobeinte var det nå tid for en god frokost før den nydelige naturen i nærområdet kalles. Hver dag hadde vi rikelig med tid til fjellturer, bygging av demning og bading i friske fjellvann før geitene kom tilbake for ettermiddagsmelkingen.

Nå når vi er tilbake i hverdagen igjen, går tankene stadig til geitene og de fine sommerminnene. Vi savner stillheten på fjellet, det tette familiesamarbeidet i fjøset, den fantastiske utsikten fra utedoen, følelsen av å gå over tunet en grytidlig morgen, brekingen fra melkeklare geiter og varmen fra jurene en kald morgen.

Vi har fått stor respekt for jobben og ansvaret som følger med gårdsdrift. Det vi bidro med i sommer er kun en brøkdel av arbeidet som følger med dyrehold. Vi er takknemlige for rausheten og tilliten som Gro viste ved å overlate støl og geiter til oss i sommer. Dette har vi lyst til å gjøre igjen!



Familien på veg ut med geitene.



Frå setergrend i Nord-Fron i Gudbrandsdalen.

Regionale miljøprogram (RMP) viktig for seterdrifta

Regionale miljøprogram (RMP) vart innført i 2005, og LMD hadde Norsk seterkultur (NSK) med på råd da opplegget og prioriteringane i si tid vart presentert for fylka. Utgangspunktet er at tilskota skal stimulere til auka miljøsats i landbruket ut over det som er muleg gjennom nasjonale ordningar. Kwart fylke har eit eige miljøprogram som dekkjer eit breitt spekter av miljøtema.

I 2014 vart det brukt 37 millionar til setertilskot gjennom RMP.

Miljøtiltaka er delt inn i sju tema: kulturlandskap, biologisk mangfold, kulturmiljø- og kulturminne, friluftsliv og tilgjengelegheit, avrenning til vassdrag og kyst, utslépp til luft og plantevernmidler. Fylka bestemmer sjølve, ut frå ein meny, kva tiltak som skal inngå i det regionale miljøprogrammet og gjer ei prioritering av tilskotssatsane. Det er kommunene som behandlar søknadane, og det er sett av 428,5 millionar kroner over jordbruksavtalen til søknadsomgangen 2015. RMP har vore – og er – viktig for seterdrifta, både vidareutviklinga av eksisterande setre og gjenoppptaking av seterdrift. Og det er viktig at både Norsk seterkultur (NSK) og andre står på for at seterdrifta blir prioritert også ved framtidige oppdateringar av RMP rundt om i fylka.

Store variasjonar i tilkotet til setring

Ei oversikt over tilskot til setring gjennom RMP viser store variasjonar frå fylke til fylke.

Finnmark:	Kr. 3.500,- pr. deltakar i felleseter. min 6-8 veker.
Troms:	Kr 20.000,- pr. enkeltseter, 30.000,- pr. felleseter. Min 4 veker
Nordland, Aust- og Vest-Agder, Østfold, Vestfold og Oslo/Akershus:	Ingen tilskot til setering.
Nord-Trøndelag:	Kr. 25.000,-pr seter 4-6 veker. Kr. 30.000,- dersom vidareforedling og/eller besøksseter.
Sør-Trøndelag:	Kr. 45.000,- for enkeltseter, 30.000 for felles seter. Tillegg kr. 12.500,- ved kommersiell foredling.
Møre- og Romsdal:	Kr. 30.000,- pr. seter. Min. 4 veker. Kr. 50.000,- ved kommersiell foredling og utsalg på setra.
Sogn- og Fjordane:	Kr. 19.000,- til seter med mjølk i min 4 veker, 29.000 der mjølkeproduksjon er min 6 veker.
Hordaland:	Kr. 25.000,- pr. seter. Min 4 veker. Tillegg for foredling med direktesalg: kr 15.000,
Rogaland:	Kr. 25.000,- pr. seter. Min 4 veker. Seter, fjellgard utan mjølkeproduksjon kr. 10.000,-
Telemark:	Kr. 40.000 pr. seter. Min 4 veker. Vilkår om min 50 % utmarksbeiting.
Buskerud:	Kr. 35.000,- pr. seter. Min 4 veker.
Hedmark:	Kr. 42.000,- pr. seter. Min 4 veker.
Oppland:	Kr. 30.000,- for min. 4 veker mjølkeproduksjon. Kr 38.000 for min. 8 veker mjølkeproduksjon. Felleseter får kr. 33.000(4 veker) og kr. 41.000 (8 veker). Tillegg for kyr/geiter på utmarksbeite kr. 575,- per ku og kr 115,- per geit.

Mange av våre produkter har rot i stølskulturen 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