

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 2 | Juni 2016 | 19. årgang



Norsk
Seterkultur

Neste Seterbrukaren

Neste blad kjem i november og sidan seter- sesongen akkurat er i startfasen minner vi om at vi gjerne tek i mot tips om setre og tiltak vi bør skrive om, vidare seter-repor- tasjar, omtalar av arrangement og foto frå setermiljøet. Både gjennom Seterbrukaren, nettsida seterkultur.no og facebook-sida ønskjer vi å formidle mangfaldet i "seterlan- det". Frist for stoff til neste Seterbrukaren er 15. oktober.

Seterpris

Styret i Norsk seterkultur har arbeidd ei tid med opprettinga av ein seterpris. Oppleg- get er enda ikkje heilt "spikra", men målet med ein slik pris er å heidre nokon som har gjort og gjer ein framtidretta innsats for stølsdrifta og stølskulturen i vidare samanheng. Og i tillegg skal prisen gi "blest" om stølsdrifta. Ein jury på tre tek seg av tildelinga, og vi har vore så heldige å få Norges Bygdekvinneleg med i juryen. Om alt går etter planen blir prisen for 2016 delt ut under Dyrsku'n i Seljord i september. Forslag på kandidatar til prisen kan gjerne sendast til seter@seterkultur.no innan 1. august. Ytterlegare informasjon om dette blir å finne på nettsida seterkultur.no.

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. landbruksamvirket)

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

Utgevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

telefon 70 25 91 77
E-post: seter@seterkultur.no
www.seterkultur.no

Sekreteriari: Katharina Sparstad
katharina.sparstad@valdres.no

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

Rekneskap/abonnement: SveinLøken, sv.l@online.no

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gonger i året.

Framsida: Gåla seter. Foto: Unni Elisabeth Bernt

Det trengs innsats for seterdrifta!

En vinter har atter en gang gått, og i skrivende stund har seterfolket igjen begynt å trekke til fjells. På våre kanter såg det lenge ut til å kunne bli en sen vår, men som vanlig her i fjellbygda, våren er bare en ukes tid, så eksploderer det og er full sommer. Slik også i år.

I april hadde vi årsmøte i Norsk Seterkultur på Dombås, i samarbeid med Norsk Gardsost. Dagen før hadde vi et tett og godt fagprogram. Under årsmøtet kom det forslag om å invitere vår landbruks- og matminister til seterbesøk i sommer. Han ble i etterkant invitert til seterbe- søk i Valdres, men det kom ganske snart tilbake- melding at han ikke kunne komme. Dessverre er jeg redd for at dette med setring ikke ansees som viktig med dagens politiske styre, det anses ikke som stort nok, og effektivt nok. I Norsk Seterkultur mener vi imidlertid at det å ivareta den norske seterkulturen er svært viktig. Det gjelder både for å opprett- holde tradisjoner, men også kulturlandskap. Vi ser også at både i Norden og i EU ser de til Norge, og da er det Norsk Seterkultur som blir kontaktet. Organisasjonen har en viktig posisjon både nasjonalt og internasjonalt.

Norsk Seterkultur ønsker også flere medlemmer, vi håper derfor at dere som alt er medlemmer også kan forsøke å hjelpe oss å verve nye medlemmer. Flere medlemmer gir bedre økonomi for organisasjonen og gjør oss i stand til enda større innsats for seterkulturen. Lurer dere på noe i den forbindelse, ta gjerne kontakt direkte med noen i styret eller gjennom Facebook- sida vår.

Da gjenstår det bare å ønske aller seterbrukere og andre en riktig
GOD SOMMER.

Hans Bondal

Årsmøte i Norsk seterkultur

Hans Bondal ble valgt til møteleder. Ida Østvold og Anders Enget valgt til å underskrive protokollen, og Marit Skjelstad valgt til å føre protokollen

Katharina Sparstad la fram årsmeldinga for Norsk Seterkultur, lagt ut på nettsida i god tid før årsmøtet og samstemt godkjent av årsmøtet. Rekneskapet vart godkjent med atterhold om revisorgodkjenning. Vedtak om at revisorbehandling legges ved den signerte protokol- len frå årsmøtet. Årsmøtet slutta seg til styret sitt forslag om uendra kontingentklassar. Årsmeldinga vitner om en aktiv organisasjon med stort fokus på bl.a. rammevilkår og påvirkning av politikere og andre beslutningstakere.

Merkeprosjektet

Katarina Sparstad orienterte om merkeprosjektet, og årsmøtet drøfta saka grundig. Styret har utarbeida kriterier som har vært på høring og er endret etter høringsinnspill. Norsk Gardsost og Bioforsk har gitt faglige innspill til søknaden. Kriteriene er sendt i søknad til MATMERK i to runder.

Beskytta merker gjelder produktene. Kan bruke alle ord og betegnelser som betyr det samme. Vi har brukt fjellkriteriene – disse tåler mer bruk av tørrstoff fra kraftfôr. Definisjon av seter – flest enkeltsetre, men behov for en tilleggsprecisering for å sikre at samarbeid om foredling også er godkjent innenfor merkekravet. Stølslag/stølsgjeng er tatt inn i definisjonen får å kunne samarbeide om foredling.

Framhold side 11



Grasbasert mjølkeproduksjon – er det muleg?

Verda vil produsere mjølk og grunnen er at kua er ein fantastisk bioreaktor. Aukar energiverdien med 363 prosent frå for til mjølk, proteinverdien med 445 prosent.

Det seier litt om kvifor Kina og India satsar på mjølk, sa Harald Volden i foredraget sitt på fagdagen til Norsk seterkultur og Norsk Gardsost. Volden er Fag- og systemsjef i TINE Rådgeving og professor II ved NMBU i drøvtyggerfysiologi og ernæring.

Kan produsere meir mjølk i Norge

Volden fortalte at matproduksjonen i t.d. Kina og India aukar meir enn veksten i befolkninga. Land som tradisjonelt har eksportert til desse landa snur seg derfor mot andre land – for eksempel Danmark mot Norge. Vi kan derfor ikkje vente stor prisauke på mjølk framover og vår produksjon er pressa av aukande import. Vi har ein total produksjon på om lag 1500 millionar liter og i tillegg blir det importert mjølkeprodukt tilsvarande 200 millionar liter. Denne importen er ei stor utfordring, tenk om vi kunne produsere dette sjøl, sa Volden. Og situasjonen er den same for kjøt, 20.000 tonn blir importert til graslandet Norge!

Nasjonale ressursar

Forbrukarane sine forventningar til matproduksjonen vår er: billig mat, trygg mat, mat for god helse, effektiv produksjon, god dyrevelferd, friske dyr, klima- og miljøvennleg

produksjon og utnytting av nasjonale ressursar. – Legitimiteten for matproduksjonen vår ligg i utnyttelsen av nasjonale ressursar, grovforareala og utnyttelsen av grovforet er nøkkelen, sa Volden, og heldt fram at vi har mange viktige konkurransefortrinn som vi må bli bedre til å utnytte. Utnytte heile verdikjeda for å styrke konkurransekrafta.

Kva skjer i norsk mjølkeproduksjon, spurte Volden, og la fram ei rekkje fakta. Talet på kyr er redusert med 100.000 sidan 1990, gjennomsnittsbuskapen har auka frå 13 til 25,7 årskyr, ytinga har auka frå 6331 til 8147 og kraftforprosenten frå 36 til 43,6. Kraftformengda stig likt med avdråttsauken, 80 prosent av avdråttsauken kjem av at kyrne et meir kraftfor.

Auka avdrått, store konsekvensar

Grovforkvaliteten er den same som i 1990, sa Volden, og vi klarar ikkje å ta den forskingsmessige planteforedlinga ut i praktisk landbruk. Årsaker til dette er mekanisering, jordstruktur, berekna avlingar er tilnærma konstant og ikkje samsvar mellom praksis og ønska verkemiddelbruk. Aukar snittavdråtten til 9000 kg vil vi ha att berre 180.000 kyr, ikkje samsvar mellom å utnytte norske ressursar og god økonomi. Fortsatt auke i ytelsen pr. ku har store konsekvensar for sjølforsyningsgrad og utnyttelsen av norske jordbruksareal og forressursar.

Konkurransefortrinn – norsk mjølk annleis enn importert

Korleis skal vi i framtida bygge merkevara norsk mjølk, spurte Volden, og ga viktige svar om muleg veg vidare. Bygge ei råvare og ei

historie som er annleis enn importert mjølk, og da må ein ha eit foringsopplegg som gir ei sunnare mjølk. Grasmjølk – ”Grass-Fed milk” – er konseptet, karakterisert ved at ein utnyttar kua og geita sine fantastiske emne som drøvtyggarar fullt ut. 100 prosent beitebasert rasjon (gras og urter), utnyttar eng og beiteressursar og baserer seg på nasjonale forressursar. Volden drøfta driftsopplegg og forretning, stilte spørsmål om definisjon av driftsopplegget, økologisk?, grasbasert foring heile året eller i definerte periodar, 100 prosent grovfor utan tilskot av kraftfor, kor stor meirverdi kan ein ta ut av markedet?, krav til ein minimum periode med beite? Grasmjølk gir endra feittsyresamansetting, auka innhald av umetta feitt, reduksjon av metta feitt, gunstig forhold mellom omega 3 og omega 6 og legre feittinnhald i mjølka. – Volden omtala også ”Engfrisk-prosjektet – Rairai”, eit prosjekt med målsetting om ”melk med forhøyet kvalitet”. Mål om endra feittsyresamansetting med endra fortilgang. Beite og innhausta grovfor dominert av raigras, produsentane forplikta å bruke eit spesialkraftfor. Resultat: palmitinsyre redusert med 18 prosent, oljesyre auka med nesten 11 prosent.

Krev god grovforkvalitet

Grasmjølk krev god grovforkvalitet, beite eller innhausta grovfor – beite, surfor og høy. Grovforbasert proteinproduksjon. Sommarbasert produksjon, det vil seie kalving i mars og april. Det må vera foringsstrategiar som reduserer risikoen for produksjonsjukdomar og ein ser for seg eit avdråttsnivå på 4-6000 kg.

Framhald side 10



Foto: Julie Skogsrud Jordet

Allsidig økologisk gardsdrift med se



Hans Ola og Julie framfor seterbu.

Livollen i Tolga er ei av setrene som er med i nettverket "Alltid ei åpen seter". Setra ligg på øst-sida av Glomma, i Eidsvola som området heiter.

Her har Gunhild Skattebu og Ola Jordet full seterdrift med økologisk mjølkproduksjon. Og her kan også besøkande få oppleve ekte setermiljø, delta i fjøsstell og helse på kyr, småkalvar, kaninar, ender, høns og gris. Setra ligg om lag 4 km frå garden og vel 760 meter over havet, i eit flott område som også byr på mange turmulegheiter.

I skogen om dagen

Forrige generasjon slutta å setre midt på 1960-talet av fleire grunnar, at beiterykket vart for stort og at beita nærare garden var



Familiebruk! Sittande på melkerampa Julie Skogsrud Jordet og gardbrukarane sjøl, Ola Jordet og Gunhild Skattebu. Julie og Ola tar fjesstellet om sommaren og Gunhild driv Fjellurt for fullt. Maskinarbeid står Ola og Hans Ola for, og Eldri og Julie jobber i urtehagen om dagane. Hans Ola arbeider også på Rørosmeieriet. Yngtsedotra Runa har vore på setra kvar sommar sia ho vart fødd i 1997, og ho har ansvar for kalvestellet og hjelper også til med omvising og servering på åpen sæter når det trengs, fortel Julie Skogsrud Jordet. Foto: Eldri Jordet.

kraftfor og blir mjølka med rørmjølking-anlegg dreve av aggregat. Kyrne går i utmarka om dagen og innmark om natta fram til beitekvaliteten i utmarka fell mykje, mot slutten av august. Vanlegvis er setersesongen frå om lag 20. juni til nokre dagar ut i september.

Omlegging til økologisk

Gunhild og Ola driv økologisk kjøt- og mjølkproduksjon og i tillegg har dei 4 mål urter til foredling. Dei har dreve økologisk sidan 2009. Omlegginga av jorda starta i det små og gjekk jamt og trutt frå kring 1990. Dei fortel at det var viktig å ha nok areal før omlegginga, slik at dei kunne fortsette med fullt fjøs og ha full produksjon.

Allsidige gardbrukarar

Kvoten er på 100 tonn og dei har ca. 18 årskyr. Oksekalfvane blir stort sett selt, men er det plass i fjøset kastrerer dei gjerne nokre og forar dei fram gjennom to beitesesongar. Garden har eit areal på 193 dekar, og så leiger dei om lag 150 dekar attåt. Garden ligg på 550 meter over havet. Ola har bygd sjøl og vore byggeledar for alle bygg på garden og setra, og det nye lausdriftsfjøset vart bygd i 1999. – Gunhild kjenner vi elles frå eit stor engasjement for urtedyrking og virkshomheita Fjellurt, som ho i 1994 starta i lag med Birgit Svendsen. I dag produserer dei 100 urter i økologiske hagar på gardane sine, og i tillegg haustar dei urter i skogen og i fjellet.

Opplevsar og servering på setra

I nettverket "Alltid ei åpen seter" er det

ope for opplevsar og servering på Livollen kvar onsdag mellom 11.00 og 17.00 i perioden 13. juli til 10. august. Serveringa – i seterstua eller utadørs – består i eigenproduserte burgere og kaffe med heimebaka kaker. Dei andre deltakarane i nettverket har ope andre dagar, og dermed er det altså alltid ei opa seter i dette området. Rausjødalen Setermeieri har for øvrig ope kvar dag i tida frå 2. til 31. juli.

SOMMEREN 2016

ALLTID EI ÅPEN SETER
VINGELEN - TOLGA - DALSBYGDA



tring i Tolga

lite nytta. I tillegg hadde det praktiske årsaker. Dyra var på innmark om natta og i skogen om dagen frå midt i juni til midten av august. Det var ikkje vanleg å ha dyra ute om natta den tida, så det var det nok ein del som syntes var merkeleg.

Tok opp att setdrifta

Så, i 1997, tok Gunhild og Ola oppatt seterdrifta. Setra Livollen si historie går attende til 1882, men det er hus der som er enda eldre. Den eldste laftedelen er kring 300 år gammal, og vart flytta dit frå ei nedlagt seter. – Dei første to åra hadde Gunhild og Ola alle dyra på setra, men da dei bygde lausdriftsfjøs på garden, begynte dei å sleppe ungdyra lenger inne i fjellet – i Klettdalen. Det vart for lite beite på setra på grunn av bortimot dobling av talet på ungdyr i forbindelse med nyfjøset, fortel dei.

I seterfjøset blir kyrne bundne på bås, får



Gåla sett fra Vardfjellet mot Skarven. Helt i bakgrunnen i venstre bildekant skimtes Rondeslottet, deretter Høgronden. Alle foto: Unni Elisabeth Bernt.

Gåla seter – fra fortid til nåtid

Beretningen om en levende setervoll i Stor-Elvdal kommune i Hedmark med ubrutt aktivitet gjennom flere tusen år

Sommeren 2015 utkom boka *Gåla seter* – fra fortid til nåtid. Gåla seter er en stor setervoll/setergrend i Stor-Elvdal kommune i Hedmark. Redaktører og hovedforfattere er Ole Messelt Drangsholt og Unni Elisabeth Bernt.

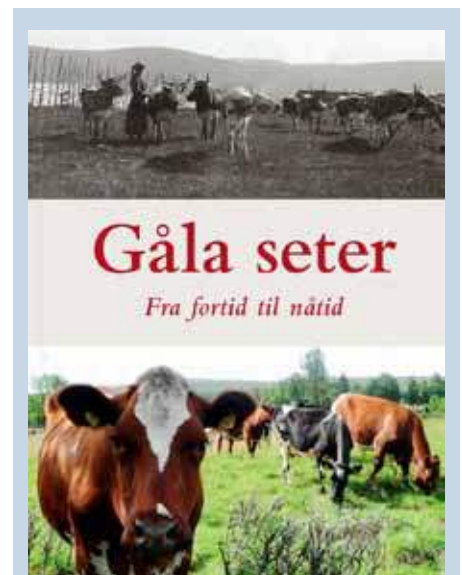
Det var på slutten av 1600-tallet at fire store gårder anla sine mjølkesetre på denne vollen. Etter hvert fikk også husmennene lov til å anlegge egne setre. Til sammen har det vært 28 setre på vollen på disse drøyt tre hundre år. På det meste var det 23 steder i drift samtidig. Dette var på slutten av 1800-tallet. I dag er det kun én gård som setrer på gammeldags vis med mjølkekyr, mens to gårder driver med kjøttproduksjon med ammekyr og sauer. Gåla seter er med andre ord også i dag en levende setervoll med mye dyreliv. Setervollen har beholdt mye av sin opprinnelige sjarm. Blant annet

ligger «trøene» der slik de lå da det var full aktivitet.

Boka omhandler mange forskjellige sider av seterlivet gjennom tidene. Her kan nevnes utviklingen av seterbruket på Gåla, vår- og høstsetre, utslåtter og annen bruk av utmarken, seterflytting, lokkeveier, hestegjeting i fjellet, utviklingen av seterveien fra kløvvei til dagens bilvei, ferdsselsveier mellom Stor-Elvdal i Østerdalen og Øyer og Ringebu i Gudbrandsdalen. Historien til hver enkelt seter er grundig behandlet. Et eget kapittel er viet budeiene, disse sterke kvinnene som hadde eneansvaret for besetningen gjennom sommermånedene. Sammenliknet med andre setervoller, har Gåla seter relativt få hytter, og de er stort sett lagt utenfor setervollen. Disse har også fått sin omtale i boka.

Et kapittel i boka er viet Gåla seter i forhistorisk tid. Det er arkeologen Tryggve Bernt som står som forfatter av dette kapitlet. Gjennom pollenanalyser, tatt i myra rett utenfor setervollen, kan man se at det har vært menneskelig aktivitet på stedet siden slutten av jordbrukssteinalderen, 2370 år før Kristus. Husdyr ser ut til å ha beitet

på stedet så langt tilbake som 1850 f.Kr. Til og med under Svartedauen ser det ut til å ha vært menneskelig aktivitet på seterområdet. Sammen med kona Unni har han registrert 100 fangstgroper for elg i nærheten av setra, og de har funnet flere jernvinnanlegg med store slaggdeponier fra tidlig jernalder, kanskje så langt tilbake som Kristi fødsel. Det er også registrert middelalderanlegg. Alt dette er behørig presentert i boka. Alle automatisk fredede kulturminner er lagt inn på Askeladden (Riksantikvarens kulturminnedatabase).



Boka er på nærmere 500 sider med over 800 bilder. Alle bildene ligger på en egen DVD som følger boka. Boka er å få kjøpt flere steder på Koppang, blant annet på biblioteket. I Imsroa kan boka kjøpes hos Arnt Risberg (tlf. 90 16 14 60).

Videre kan forfatterne kontaktes:
Unni Elisabeth Bernt, Heggebakken 4,
3612 Kongsberg (tlf. 90 99 87 69)
unni.bernt@gmail.com

Ole Messelt Drangsholt, Hospitsveien 3,
0789 Oslo (tlf. 91 65 54 55)
ole.m.drangsholt@gmail.com



Søkje gamalt – skapa nytt

På fagdagen på Dombås fortalte Anne Karin Hatling fortalte om garden Skjerdal, som ho og mannen Harald Skjerdal driv. Garden ligg i Aurland i Sogn. Eit typisk familiebruk på Vestlandet, dreve økologisk med geit, nokre sauer, to hestar og frukthage. I den bratte fjellsida ned mot fjorden har dei eple- og morelltre. Geitene, kring 70 i talet pluss killingar og bukkar, er hovudnæringa på garden. Slåtteearealet er om lag 80 dekar, bratt og spreidd frå fjord til fjell, alt varig eng. Heimstøl med dyrkingsfelt. Klimaet er godt, så av og til blir det tre slåttar.

Ubrotta stølsdrift

Stølsdrifta har lange tradisjonar og dei har to stølar, heimstølen Leim og Øystølen lenger unna, på 1000 meters høgde. At dei ikkje fekk veg til bygda før på 1970-talet er noko av forklaringa for at stølsdrift og lokal mjølkforedling har halde fram.

Anne Karin likar det ho driv med veldig godt, sjøl om dagane er prega av mykje og tungt arbeid. No har dei veg og straum til heimstølen, men transporten vidare til Øystølen skjer med hest. For Anne Karin og Harald handlar det om ressursutnytting og å ta stølsdrifta inn i den moderne tida. Dei har bygd nytt sel og ysteri, det siste med kjelar for både kvitost og brunost. Nyttar 180 liter mjølk i døgnet. Produkta er tradisjonell Brimost frå Sogn, hovudproduktet som er funne verneverdig av Slow Food Presidium. Eit delmål for dei er å lære opp så mange nye budeier som råd, utruleg viktig for framtida for stølsdrifta, understreka Anne Karin.



Anne Karin Hatling driv Skjerdal stølsysteri og kafé.

Tilbod til gjestar

Vi satsa på det lokale markedet, og fekk etterkvart kontakt med det etablerte reiselivet. Snart 1 million menneskje kjem til Flåm for å oppleve Flåmsbana, verdsarvområdet og den unike naturen. Ein del av desse kjem til støls. Vi har opne seter dagar, omvising der vi fortel kva vi gjer på stølen. I kafeen er så godt som alt vi serverer frå stølen – av geitmjølk. Dei får sjølsagt smake ost, og for lunsjgjestane har vi også pølser og spekemat av geit og salat frå Sogn Jord- og Hagebruksskule.

Vegen vidare

Anne Karin fortel at dei får stadig fleire gjestar bl.a. gjennom godt samarbeid med Fjordsafari og Flåm Guideservice. Makedsføring skjer også i samarbeid med andre Slow Food-verksemder, via www.sakte.no. I fjor auka talet på gjestar slik at vi måtte tilsette kafebetjening i tillegg til budeier, fortalte Anne Karin – som også presenterte ein flott biletserie frå gard, stølar og unik Vestlandsnatur. Her kan ein altså oppleve stølsdrift og smaka unike stølsprodukt i tida frå 1. juli til 1. august.



Seterdrifta og utmarksbeitet har stor betydning for Norge

Norge er eit grasland, men dessverre stagnerer produksjonen av grovforbaserte produkt, medan kraftforbaserte produksjonar aukar.

Vi har store beiteareal som ikkje blir utnytta. Importen av kraftfor aukar og vi beslaglegg no nesten like store areal i utlandet for å produsere kraftfor til norske dyr, som heile det norske kornarealet. Denne utviklinga må vi snu, sa Merete Furuberg, leiar i Norsk Bonde- og Småbrukarlag, i innlegget sitt på fagdagen på Dombås.

Ho slo fast at seterdrifta har hatt og har stor betydning for den samla bruken av utmarka vår. Furuberg la fram tal som viser at husdyra våre beiter ca. 300 millionar foreiningar, noko som tilsvarar ein verdi på 1260 millionar kroner med ein pris pr. foreining på 4,20 kroner. Tala frå organisert beitebruk fortel oss at i 2014 var drygt 1,5 millionar sau, lam, storfe og geit på utmarksbeite. På landsbasis tilsvarar foropptaket i utmarka 750.000 dekar kornareal, tilsvarande 25% av Norges kornareal, 3400 gjennomsnittlege korngardar. - Store tal, men vi kan gjera meir ut av utmarka, sa Furuberg, og sa at i følge NIBIO kan foropptaket på utmarksbeite doblast!

Ringvirkningar og utstillingsvindu

Furuberg heldt fram at seterdrifta betyr verdiskaping i næringsssvake strøk, effektiv utnytting av forressursar i fjellet, bedre dyrevelferd og store ringvirkningar for turisme og anna lokalt næringsliv. For NBS er seterdrifta ein viktig del av landbruket, også som det vi kan kalle "utstillingsvindu" for heile landbruket vårt. NBS var tidleg ute med å sjå mulegheitene for lokal matforedling, og sto i spissen for fleire prosjekt og verdiskapingsprogram frå slutten av 1990-talet. Dette har gitt mange positive resultat, men skal vi lykkast vidare, sikre bl.a. seterdrift og lokalmatproduksjon, må vi ha ein variert bruksstruktur. Vi må ha verkemiddelbruk som sikrar dei små og mellomstore bruka, slo Furuberg fast.

Auka matproduksjon på eigne ressursar

Vi vil kjempe for auka matproduksjon på norske ressursar over heile landet. Auka inntekt trengs, og i tillegg vil vi prioritere matvaresikkerheit, jordressursane, klimatiltak og fordeling. For oss er det avgjerande viktig



Merete Furuberg, leiar i Norsk Bonde- og Småbrukarlag. Foto Kartharina Sparstad

å få reversert det som vart gjort i 2014, og forsterke ordningar i jordbruksavtalen som ivaretek distriktsjordbruket og ein variert bruksstruktur. Konkret for setring foreslo vi i 2013 eit nasjonalt setertilskot på 15 millionar. Dette endte med 5 millionar til RMP, øyremerkt til fylker med RMP-midlar til setring. Vi foreslo også at produsentar som sjøl foredlar og er ansvarleg for salg av eiga mjølk skulle fritakast for omsettingsavgift. I kravet frå NBS og NB vart det endra til opp til 25.000 kroner, men vi fekk ikkje staten med på det. NBS tok også initiativ til eit driftsvansketillegg, her vart ei arbeidsgruppe

sett ned. – Forutan auka volumproduksjon, må produktutvikling og satsing på lokalmat stå i fokus. Matproduksjonen i kombinasjon med turisme kan vekse, men igjen – det krev satsing på variert bruksstruktur over heile landet.

Verdsarv?

Merete Furuberg avslutta med å seie at stølsdrift bør løftast opp på globalt nivå, og foreslo bl.a. verdsarvstatus for stølsområda i Valdres. Valdres er det området i Nord-Europa som har flest stølar i drift.



Andreas Viestad i samtale med Bjørn Karsten Ulberg. Foto: Katharina Sparstad

Det moderne, nordiske kjøkken

Arrangørene Norsk seterkultur og Norsk Gardsost var svært fornøyde med å få kokk og forfatter Andreas Viestad til fagsamlinga på Dombås i april.

Viestad har vært med å utvikle Geitmyra matkultursenter for barn, han har utarbeida matprofilen på Hurtigruta og har den amerikanske TV-serien Scandinavian cooking i tillegg til å være medeier i egen restaurant, St Lars.

Småbrukeren fra Farsund vinklet innlegget sitt på sin erfaring med matkultur og trender. Han startet innlegget sitt med å fokusere på at moderne mat er noe mer enn du bare kan kjøpe. Trenden startet med den danske kokken Klaus Mayer sin bok, Manifest for det nye nordiske kjøkken i 2004. Boka bygger på lokale mattradisjoner.

Mangfoldige mattradisjoner

Norge er veldig rikt på mattradisjoner, og gjestene er blitt mer opptatt av å kjenne

«smaken av», og ikke kun dyre, eksklusive retter og eksotiske menynavn for et snobbete publikum. Bevissthet om lokal matkultur er vesentlig og manglende kunnskap og bevissthet om lokal matkultur kan tolkes som et fattigdomstegn.

Hva er vår vin? Setermelka!

Så hvor kommer setermelka inn i det moderne, nordiske kjøkken? Jo, melka er selve livsblodet, og kvalitetsmelka er et viktig bidrag til gastronomi. Smaken reflekterer på samme måte som vin og terroir, naturen, forteller hvem vi er og hvem vi vil være. Med litt øvelse kan det godt kjennes forskjell på melkesmaken fra den enkelte gard og område.

Hva er lokalmatens styrker?

Lokalmaten sier noe om landet vårt, om tradisjon, tilhørighet, det moderne Norge, gir et alternativ til industrimat, kan gjøre Norge til stormakt – og gjøre at vi kan konkurrere på egne premisser. Lokalmaten smaker bedre, den smaker forskjellig, en unik forskjell i seg selv, nettopp det vi er ute etter.



En engasjert Andreas Viestad. Foto: Katharina Sparstad

Store ledige beiteressursar

”Beiteressursar i Hedmark. Ressursgrunnlag for utmarksbeite og areal av innmarksbeite” er tittelen på den ferske rapporten som viser at det generelt er muleg å utnytte beiteressursane i større grad enn no. Det er store regionvise forskjellar som ein må ta hensyn til i det vidare arbeidet.

På oppdrag frå Fylkesmannen i Hedmark har Norsk institutt for bioøkonomi (NIBIO) utarbeidd rapporten ”Beiteressursar i Hedmark”. Målsettinga med rapporten er å gi ei samla oversikt over mengde og kvalitet på beiteressursane for både utmark og innmark ned på kommunenivå. Hedmark er det eineste fylket som har fått utarbeidd ei slik oversikt.

Rapporten synleggjer at beiteressursane i fylket er ein viktig del av produksjonsgrunnlaget for mjølk- og kjøttproduksjonen. Auka utnytting av beiteressursane er ein føresetnad for å nå målet om auka matproduksjon, men rapporten omtalar også at det er utfordringar. Det er mange kryssande interessar i bruken av utmarka som påverkar mulegheitene for å utnytte desse ressursane fullt ut. Her kan nemmast hytteutbygging, allmenn ferdsel, samferdselstiltak, skogbruksinteressar, rovvilt, hjortevilt og historisk beiteorganisering.



Beiteressursane i Hedmark er kartlagt og resultatet vart presentert på Budor 11. mai av Yngve Rekdal, NIBIO. Foto: Karoline Finstad Vold.

Rapporten synleggjer potensialet for auka matproduksjon i Hedmark, og Fylkesmannen meiner den vil vera eit godt utgangspunkt for vidare arbeid med dette i dei enkelte kommunane.

Rapporten vart presentert på Budor i Løiten Almanning. Allmenningen driv både med utvikling av hytteområde, skogsdrift, pukkverk og tradisjonelt utmarksbeite, og må derfor gjera bevisste valg om korleis areala skal brukast.

Framhald frå side 3

Forsøk fra Ås viser at mjølkekyr kan greie eit produksjonsnivå på 24 l/dag utan kraftfor, forutsatt at graset har tilstrekkeleg kvalitet. Volden slo fast at grasmjolk er eit interessant konsept, der auka utnyttelse av norske ressursar og mjølk med endra feittsyresamsetning gir grunnlag for meirverdiar. Han drøfta spørsmål om det skal vera konvensjonell eller økologisk produksjon, og om ein skal tenkje seg særskilt sertifisering. Som eksempel på produkt vi alt har nemnte han den sesongbaserte stølsmjølka frå Valdres. Og til slutt slo han fast at vi har store mulegheiter for å lukkast med eit slikt konsept sidan kua vi har er fantastisk til å eta gras.

Stiller krav

Forbrukarane stiller også krav til matproduksjonen, etikk og bærekraft. Vi har etter kvart fått tilstrekkeleg dokumentasjon på at mjølk frå grasbeiter har kvalitative fordeler. Stadig meir bevisste forbrukarar vil derfor også i framtida etterspørre kvalitetsmjølk. I USA er grass-fed kjøt og mjølk eit godt etablert begrep. Kriteriet for grass-fed-begrepet der er beiting i minst 120 dagar. Sjølv kraftforkvaliteten har også betydning, og den omdiskuterte palmitinsyra frå palmeolje gir

forringa mjølkekvalitet. Derfor bør vi også stille krav til sammansettinga i kraftforet. Ut i frå dette foreslo Volden norsk mjølk med 10 % kraftfor basert på rapsolje. -Volden

avslutta med å slå fast at norsk landbruk generelt har et godt omdømme med minst bruk av antibiotika og friske produksjonsdyr.



Harald Volden i samtale med Sigurd Avdem, avtroppande leiar i Norsk Gardsost. Foto Kartharina Sparstad

Terroir på norsk



Hanne Sickel har saman med Bolette Bele redigert rapporten om terroir på norsk.

Bolette Bele og Hanne Sickel har redigert ein rapport med tittel ”Terroir på norsk – husdyrproduktar med lokal identitet” der vi finn svært mykje relevant kunnskap og påvising av mulegheiter for seterdrifta. Bioforsk, no NIBIO, har i tre år hatt ei intern forskargruppe som har forsøkt å definere nærare kva ”terroir” kan bety under norske tilhøve, og kva landbruksforskarar kan bidra med her i utvikling av norske animalske produkt med slik lokalt særpreg. Rapporten fortel at dei som forskingsmiljø først og fremst kan dokumentere korleis produkta sine ei-

genskapar blir påverka av miljømessige og genetiske tilhøve knytt til ulike beitetypar, foringsregime og ulike driftsformer. Jord og klima spelar inn, og tradisjonell økologisk kunnskap som inkluderer erfaringsbasert kunnskap om bruken av naturressursane vil og kunne dokumenterast og bidra til matidentitet.

Det går fram av rapporten at forskarar i NIBIO kan tilby kompetanse i bl.a. vegetasjonsøkologi, beiteøkologi, tradisjonell økologisk kunnskap, plantefysiologi, grovførkvalitet, husdyrfysiologi og dyrevelferd i arbeidet med å dokumentere sammenhengar mellom naturgrunnlag, driftsformer og særskilte kvaliteter ved stedeigne kjøt- og mjølkprodukt. Slik dokumentasjon gir økt kunnskap og meirverdi til produktet og utgjør ein ressurs med tanke på merkevarebygginga. Ein ser for seg samarbeid med samfunnsfaglege forskningsmiljø, forskarar innan matkvalitet og ernæring, produsentar, samvirker, kokkar og varehandel for å oppnå større felles forståelse og kunnskap om terroirprodukt og deira eksisterande eller potensielle betydning for næringsaktørar, lokalsamfunn, forbrukarar og samfunnet elles.

Hanne Sickel skriv i innleiinga at ”det franske begrepet «terroir» brukes for å karakterisere råvarer og matprodukter med spesielle kvaliteter eller særpreg som kan knyttes til et bestemt sted eller en region. Begrepet inkluderer påvirkningen fra jordsmonnet, klimaet, beitevegetasjonen, produksjons-

måten og kulturen på produksjonsstedet. I Norge benyttes begrepet i dag mest i politisk sammenheng og av kokker, for å øke konkurransekraften til norsk/nordisk mat. - Internasjonalt knyttes begrepet også til bærekraftig utvikling av lokalsamfunn og deres matproduksjon”. Ho skriv vidare at det ikkje er laga noko godt norsk ord for begrepet ”terroir”. I Frankrike har folk ei intuitiv og langt på veg felles forståing av begrepet, som faktisk har eksistert som konsept heilt attende til det 13 århundre. Det er stor skilnad mellom sør- og nord-Europa. I sør er matkvalitet knytt til kultur, opphav, smak og mangfald, medan det i nord har vore meir fokus på teknikk, helse, dyrehelse, næringsinnhald og hygiene. Her har mat har vore sett på som ei nødvendigeheit, ikkje som kjelde til opplevingar og glede, som i sør-Europa. Men dette har endra seg sidan 1990-talet, med bl.a. økologisk mat, ”Spesialitet” (2001) og beskytta betegnelsar (etablert 2002), administrert av Matmerk.

Forskarane i NIBIO ønskjer å vidareføre dette arbeidet, m.a. gjennom samarbeid med samfunnsfaglege miljø. Dei vil også sjå på spørsmål kring dokumentasjon, og Bolette Bele fortel at dei no har fått tilsagn om eit nytt interregprosjekt, der dei vil sette enda sterkare fokus på korleis biologisk kulturarv og tradisjonell kunnskap kan representere ein ressurs opp mot ”terroir”. Merkevarebygging vil vere ein del av problemstillingane ein vil ta opp, og det er ønske om å ha Norsk seterkultur med i dette arbeidet.

Framhald frå side 2

Uttrykt skepsis til kraftfornivået, og ønske om å markere spesielle kvaliteter i tillegg til opprinnelsessted. Må stille krav til innholdet i kraftfôret. Det må ikkje åpnes for bruk av soyamel i kraftfôret. Bruk av norskproduserte råvarer må vere så høyt som mulig. Det er frihet til å velge et nivå lavere enn 30% kraftfôr. Det er et daglig nivå for bruk av kraftfôr som er begrensene i kriteriene. Merket er for å markere at det er en spesiell kvalitet for å få merkegodkjenning. Forbruker må få en visshet om at produktet er ekte – det har sin opprinnelse lokalt og fra ei seter. Merket for smør er en begynnelse, flere produkter vil komme.

Vedtatt om at styret tar med seg de innspill som kom i årsmøtediskusjonen i det videre arbeidet fram mot endelig merkegodkjenning.

Aktivitetsplan for 2016/2017

Av den vedtatte aktivitetsplanen går det fram at Valdres kulturpark følger opp merkepro-

sjektet. - Styret vil ha færre faste møter, flere telefonmøter, men vil fortsatt være synlig. Tre utgaver av Seterbrukeren også i år. Ber om innspill til tema. Ønske om et breiere samarbeid med seternetverkene. Forslag om å få Landbruksministeren på et seterbesøk. Internasjonalt – Norsk seterkultur tilknyttes en plattform i regi av FAO. Ønsker å fortsette samarbeidet med våre svenske naboer. NSK har fått invitasjon til å være med på Dyrsku'n i Seljord – jubileumsutstilling. Midler må søkes. Styremøte i Seljord. Samarbeid med Norsk Bufe om vern av trua kuraser er ønsket.

Årsmøtet drøfta løsdriftskravet, og det kom tydelig fram at dersom dette innføres vil det bli et ytterligere press mot seterdrifta i Norge; – mange små bruk som i dag setrer har ikke løsdrift. Innfør heller et beitekrav, dette er en vintersak, blei det sagt i årsmøtet. Gamle raser – mulig de får unntak? Definisjon av løsdrift bør endres.

Årsmøtet kom med ønske om studieturer i NSK-regi. Videre at Norsk seterkultur lager en setersamling i løpet av setringssesongen. Nettverkene koples inn i dette arbeidet. Storsteigen landbruksskole nevnt som mulig arrangementssted. – Aktivitetsplanen vedtatt.

Samarbeid om fagdag og årsmøte

Årsmøtet uttrykte ønske om videre samarbeid med Norsk Gardsost. Gode foredrag på den felles fagdagen innbyr til gjentakelse, og det passer å ha årsmøter i forbindelse med slike arrangement.

Valg

Valgkomiteens forslag ble lagt fram av Odd Arne Espeland og årsmøtet slutta seg til dette. Leder Hans Bondal, nestleder Siv Beate Eggen, Marit Skjelstad, styremedlem som velges av Norsk Landbrukssamvirke. Varamedlemmer til styret: Nils Sigurd Drabløs, Bjørn Karsten Ulberg og Ingrid Arneng. Ny valgmennd: Stein Brubæk og Åshild Dale.

For den som vil ha seteropplevelingar i sommar,
gå gjerne inn på www.seterkultur.no – der du finn "Til seters"



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