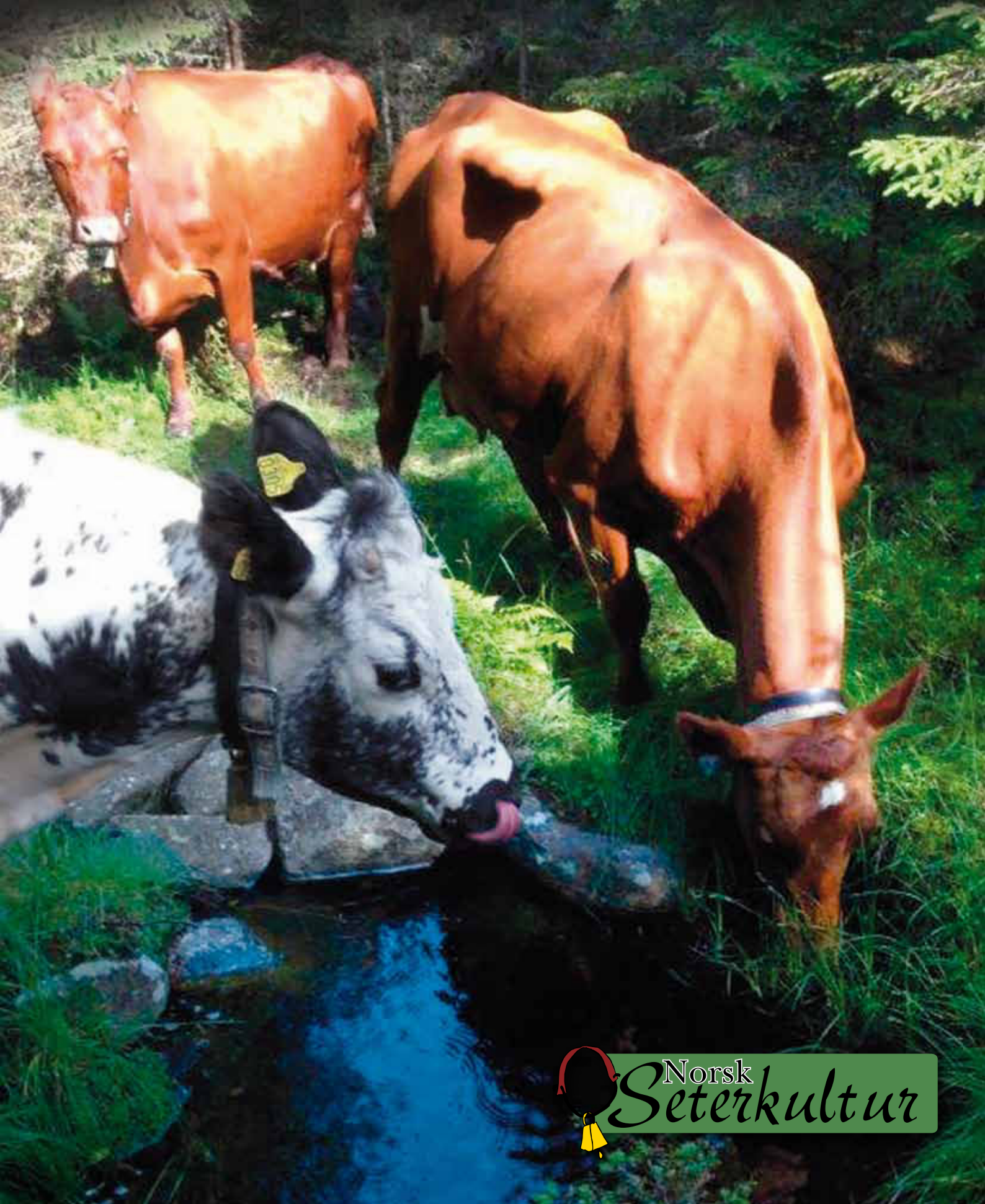


Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 2 | Juni 2017 | 20. årgang



Norsk

Seterkultur

Neste blad

Kjem i november, med frist for stoff sett til 20. oktober. Spaltene i Seterbrukaren er opne for både smått og stort frå seterlivet, både i ord og bilete. Adressa er seter@seterkultur.no

Bruk nettsida

Det er stor aktivitet på **markedsplassen** på www.seterkultur.no. Skulle det vera problem med å få registrert annonsar, så ta kontakt via seter@seterkultur.no. **Seterkalendarer** har plass for å gjera kjent arrangement og aktivitetar på stolar rundt om - og andre arrangement med relevans til stølsdrift og seterkultur. Og **seterveilederen** har tips og råd for den som evt. ønskjer å vidareutvikle eksisterande seterdrift eller starte opp att på setra.

Dra til seters i sommar!

Seterdrifta har gått attende i takt med nedlegging av gardsbruk med mjølkeproduksjon, men framleis pregar seterlandskapet store delar av fjellområda våre, og framleis byr mange setre på gode smakar og fine opplevingar. Dei mange titals tusen setre som ein gong var i drift var avgjerande viktig for matauk og levevis, og dei har sett varige spor, i maten vår, i biologisk mangfald og store beiteressursar. I seterlandskapet blir det produsert store mengder topp kvalitet sau- og storfekjøtt, i tillegg til at det framleis er kring tusen setre i drift med mjølkeproduksjon. På mange av dei sistnemnde er det også satsa på foredling av mjølk og utvikla opplevingstilbod for besøkjande.

Framleis er tradisjonell stølsdrift viktig for mange gardsbruk, og mykje mjølk blir produsert på enkelt- og fellessetre rundt om. I tillegg veit vi at meir enn hundre setre har starta "seterbedrifter" og gjerne organisert seg i nettverk for salg av mat og opplevingar direkte frå setra. Slike regionale nettverk er viktige i marknadsføringa, på same måte som dei også – lag med Norsk seterkultur – styrker samholdet og inspirerer til vidare satsing. Nytt av året er "Osteløypa", eit nett av osteprodusentar – der stolar/setre dominerer mellom dei 15 samarbeidande bedriftene. I Frankrike har dei ruter mellom vingardane, og frå i sommar kan ein altså følgje ei osteløype i Sogn, Hallingdal og Valdres. Og snakk om slåande namn!

Vi har sagt det før – og seier det att, stølsdrifta og seterkulturen er det likaste landbruket vårt har å by på, og eit fantastisk utgangspunkt for næringsutvikling. Lat oss ta vare på ein struktur i landbruket som gjer det muleg å kunne vidareutvikle dei mulegheitene som finst i "seterlandet". Ny næring på gamle tufter!

Jostein

Styret:

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

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

Tori Snerte
Torsetvegen 323,
3560 Hemsedal,
tsnerte@online.no
Tlf. 975 24 942

Varamedlemmer

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

Bjørn Karsten Ulberg
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

Gro Haraldsdotter Arneng
Dalsvegen 639
2940 Heggenes
Tlf. 952 26 255
groarneng@hotmail.com

Utgjevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

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

Sekretariat: 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: Skålbergsetra.

Foto: Knut Ola B. Storbråten.



Seterflytting på Tynset. Foto: Olav Urset Østigård

Medlemskontingenten 2017

Faktura for medlemskontingent for 2017 er vedlagt denne utgåva av bladet. Kontingenten er den samme som de seinere år; kr 350 for abonnement/støttemedlemskap, kr 450 for aktive seterbrukere og kr 600 for organisasjoner m.m.

Har noen fått feil sats er det berre å betale rett beløp på fakturaen. Endringer i medlemskap, adresse m.m. kan meldast kasserer Svein Løken, e-post; sv.l@online.no, tlf/sms; 900 42 883. **Vi er svært glad for å få epost-adresser** til medlemmene. Send en epost til Svein, sv.l@online.no, så blir den lagt inn i medlemsregisteret.

Håper alle betaler kontingenten innen fristen!



Olav Urset Østigård heldt foredrag om seterlivet på Tynset – muligheter og utfordringer.

Årsmøtet i Norsk seterkultur

Endeleg til seters!

Endeleg vart årsmøtet i Norsk seterkultur lagt til ei seter, var det einkvan som sa. Og Brimi sæter i Lom var ein ypperleg arena for både årsmøte og fagseminar, trass sein vår med snø og vinterleg lende tett innpå. 13. – 14. mai bau på fint ver og god temperatur på setra som ligg kring 1000 meter over havet. Det er sjølsagt både tilpassing til arbeids- og rekneskapsåret og vedtektene som gjer at årsmøtet helst blir lagt til mars-april, og da er det for tidleg å halde til i seterfjellet.

Både lokaliseringa og eit mangfaldig seminarprogram resulterte i godt frammøte,

og i oppsummeringa var det mange som ga uttrykk for at denne helga ga mykje inspirasjon framfor setersommaren 2017. Fagseminaret og årsmøtet samla deltakarar frå heile seks fylke!

Årsmeldinga ber bod om ein aktiv organisasjon, som står på jamt for å betre rammevilkåra for seterdrifta. Innsatsen overfor styresmaktene er prioritert, og utan Norsk seterkultur sin innsats så hadde nok ikkje tilskota til setring vore såpass som dei er. NSK har årlege møte med faglaga i landbruket sentralt og leverer innspel til partane

framfor jordbruksforhandlingane. Sist år har også innspel til landbruksmeldinga vore ei prioritert oppgåve. Kontakt med sentrale politikarar høyrer også med i påvirkingsarbeidet. Årsmeldinga fortel elles om mykje arbeid med å gi setersmør beskytta betegnelse, som eit første steg for også å sikre andre seter-/stølsprodukt. Viktig for NSK er det også å synlegegjera stølsdrifta rundt om på forskjellige arrangement, t.d. Dyrsku'n i Seljord.

Året som har gått

Året 2016 har vært et middels arbeidsår for Norsk Seterkultur. Vi har hatt to fysiske styremøter, samt tre telefonstyremøter. Styremøter på telefon fungerer noenlunde greit, men de bør ikke være møter med for lange saklister, og heller ikke med for omfattende saker.

I januar 2016 var flere av seterkultur sine medlemmer med Hanen og sto på stand under Grüne Woche i Berlin, for å markedsføre turisme innen landbruk og seterdrift i Norge. Seterkultur var representert der hele

uka, fra fredag til neste søndag, og hver av de deltagende sto på stand i ca. tre dager. Hanen hadde opplegg / regi, og hadde søkt / fått midler for dette fra Innovasjon Norge, som dekket reise og opphold for de som deltok.

I februar inviterte Hanen til et evalueringmøte på Hanens kontor i Oslo, hvor leder og sekretær deltok.

I mars var vi invitert til møter med Norges Bondelag og Norsk Bonde og småbrukarlag for å komme med innspill til årets jordbruksforhandlinger. Leder og redaktør

møtte, og slik vi oppfattet det, var begge organisasjoner positive til våre innspill.

Årsmøte i 2016 ble **i april** avholdt på Dombås. Vi hadde her samarbeid med Norsk Gardsost, med felles fagsamling og årsmøtemiddag. I etterkant fikk vi gode tilbakemeldinger på opplegget rundt årsmøtet, og det er også positivt å kunne samarbeide om fagsamling på denne måten, både for å få flere med på samlingene, og for å redusere kostnader forlagene.

Framhald side 4

I september var Norsk seterkultur representert med stand på Dyrsku'n i Seljord, hvor vi delte en større stand med Telemark Bygdekvinneleg og Budeieveven. Vi kokte gubbost, prim, geitmjølkskarameller m.m. og delte ut smaksprøver av dette. Vi delte ut alt vi hadde, etter å ha kokt ned rundt 50 liter mjølk i løpet av disse dagene. Vi pratet med folk, og vi hadde godt med besøk på standen. Til sammen var vi 7 personer med, men

skulle gjerne vært flere, da det her var lange dager. Torsdag var det rigging av stand, med oppsett av grindhus fra Nordmøre som Per hadde med. Fredag var det åpent i 14 timer, lørdag 12 timer og søndag 10 timer.

I desember 2016 kom som de fleste er kjent med, et nytt forslag til landbruksmelding fra sittende regjering. Som stort sett hele denne regjeringsperioden, har de hatt det travelt med å få saker gjennomført, da

næringskomiteen allerede 19. januar 2017 skulle ha høring på denne saken. Norsk Seterkultur jobba med saken, og til tross for at vi her foregriper kommende år litt, tar vi med at vi sendte uttalelse til næringskomiteen, og at vi også møtte og framførte vårt budskap under høringen i Stortinget.

Hans Bondal, styreleder



Brimi sæter fekk Seterprisen 2017

Blant mange svært gode kandidatar valde juryen å gi Seterprisen 2017 til Brimi sæter i Lom, og utdelinga fann stad under Norsk seterkultur sitt fagseminar 13. mai.

At utdelinga av prisen skjedde akkurat på Brimi sæter er heilt tilfeldig, men ikkje mindre artig, seier Hans Bondal, leiar for juryen – og leiar i Norsk seterkultur.

Det var forslag på mange gode kandidatar, noko som fortel om stor aktivitet og kreativitet i "seterlandet", fortel Bondal. Med seg i juryen har han hatt Solveig Linge Stakkestad frå Norges Bygdekvinneleg og Nils Asle Dolmseth, nestleiar i konsernstyret i Tine.

Brimi sæter er i dag ei mangfaldig verksemd, med servering og overnatting, ysteri og formidling av seterkultur. Og setra ber preg av dyktige og kreative drivarar, trygt forankra i tanken om å føre driftsform og tradisjonar vidare. - Hans Brimi, odelsgut på garden Brimi, hadde tidleg tankar om å vidareutvikle setra. Han er kokk og opplært og inspirert av kjøkenet på Fossheim i Lom, der Arne Brimi var kjøkensjef. Ola er gift med Hans. Han er murar av yrke, men har lært seg kunsten å yste – og på setra kan du som gjest få følgje heile ysteprosessen. Marit er dotter til Ola. Ho er student, men hjelper kvar sommar til i butikk og kafe.

Litt om setrar og beitei Lom

Fjellstyra administrerer bruken og utnyttinga av rettar og lunnende i statsallmenning slik fjellova og forskrift om seter og tilleggsjord m.m. i statsallmenning bestemmer.

I Lom er det forholdsvis aktiv setring der både beite og forproduksjon i fjellet er av stor betydning for landbruket. I allmenninga er det 113 registrerte setrar, derav nokre som enno er i tradisjonell drift med mjølkeproduksjon.

Det er fleire aktive setergrender ved Tesse, både Nordseter, Byrtnes og Nåvårseter. I Smådalen ligg Foss setrane heilt inst, Smådalssetrane midt i dalen og Smørli i munningen av dalen. Setergrenda i Solell er mest berre i bruk som utmarksbeite, og setrane er brukt som hytter.

Øvst i Bøverdalen ligg Netoseter der mange gardar i Skjåk har seter, og Prestsetrane. Her er enno døme på aktiv setring, og areala er i bruk til forproduksjon og beite. Det er også setre i bruk i Høydalen, (geit), ved Bøvertjønnen, på Mytingen og i Leirdalen. Og i Liafjellet ligg Grønsetra.

Det er to fellesdrifter av storfe, begge organisert som beitelag, ei i Veodalen og ei ved vestenden av Gjende. Mykje av områda med seterdrift og beiting ligg innanfor almenninga.

Kjelde: Lom Fjellstyre.



Hans Brimi underholdt både med ord og tonar.

Fagseminaret på Brimi sæter opna med at Hans Brimi, godt assistert av ektemake Ola, fortalde om sætra, både om historia, utviklinga på sætra i seinare tiår og drifta i dag. Hans minst tida på setra som smågut, og han hadde mykje å fortelje om opplevingar der saman med bestefaren Hans. Gleda med seterlivet fekk han tidleg. Det same med mat og foredling av råvarer frå gard og sæter

Hans fortel om ei jul da han var liten da julegåva hans var traktor og søstra fekk batteridreven miksmaster. Traktoren hadde han ikkje mykje interesse av, og det tok ikkje lang tid før han hadde hand om miksmasteren! Ingen tvil om tidleg interesse for matstell. - Sia bar det til Fossheim Turisthotell i Lom og læretid hjå Arne Brimi, som da var kjøkensjef der. Arne var ein svært dyktig læremester og inspirerande å arbeide saman med, og Hans seier at Arne også hadde idear til kva han kunne vidareutvikle sætra til.

Bestefar opna setra

Men det var bestefar Hans W. som byrja vise fram setra og livet på sætra til turistar og gjestar. Han fortalte gjestane om å vera gjetargut, om det viktige arbeidet budeia gjorde for garden – og om huldra. Vi såg at dei gripande historiene, i kombinasjon med

Framhold side 6

Brimi sæter i Lom:

Frå tradisjonell sæterdrift til opplevingsnæring



På nettsida si viser Brimi sæter fram seterbutikken med seterkost som rømmevaflar, rømmegraut/spekemat og god gamaldags kjøttsuppe med godt heimebaka brød/ hardbrød til.



Fin stemning i solveggen ute på setertunet.

Framhald frå side 5

feleslåttane han spelte, gjorde inntrykk på både yngre og eldre. Dette har vi prøvd å ta tak i og utvikle vidare, og bestefar Hans er eit stort førebilete og framleis til stor inspirasjon for oss, fortel Hans, som for ålvor tok fatt på vidareutvikling av sætra for kring 20 år sidan. Såleis har det vore ein lang prosess, med både nedturar og oppturar. Ut frå eigne røynsler ga Hans forsamlinga mange gode råd for utviklinga av ei sæter til meir enn produksjon av mjølk.

Embjørg

Ein annan viktig inspirator for sæterdrifta er Embjørg Brimi, som har vore budeie ved Tesse-vatnet nesten heile livet sitt. Embjørg tok opp at den gamle tradisjonen med separering og ysting på Brimi sæter for vel 25 år sidan. Hans seier ho har lært dei mykje om dei gamle produkta som vart laga på sætra, og vore ein viktig mentor. Både gjeve råd og ris for det oss har funne på, seier Hans. Embjørg fekk Kongens fortjenestemedalje i 2006 for arbeidet som budeie gjennom eit langt liv. Ho er framleis innoverande på nokre gonger i løpet av sommaren og ser etter at alt er som det ska

Ekte og stuttrest

Dei flyttar på sætra kring St.Hans, og frå da bur dei på sætra, tilbyr overnatting, har open sæterkafé på dagtid, og serverar spesialretten «skråpå-tå» kvar kveld utover sommaren, heilt fram til 17. august. Hans fortel at det var litt blanda mottaking heime, da dei kom att frå Valdres med ein bøling gammelrase-kviger. I allefall er det i dag ein mangfaldig buskap, og på sætra blir dei mjølka og så blir den unike fjellmjølka til mange produkt, som ein anten kan smake på sætra eller kjøpe med seg heim. Kring 45 tonn mjølk går med til eiga foredling, og gjestane får sjå korleis ostane tek form i ysteriet. Ola, som styrer mest med ystinga, fortel at dei ikkje kokar raudost (brunost), så

det blir mykje myse at ein flokk griser som dei forar opp i nærleiken av sætra. Kjøtt av både gris og storfe blir foredla på eit anlegg dei har laga til i ein nedlagd butikk i Garmo. Ekte og ureist sæterkost basert på råvarer frå garden og sætra. Og i tillegg til at folk skal få sjå korleis ystinga forgår, så får dei også nærkontakt med dyra – både ute og inne. Ynskjer ein å overnatte, kan ein altså nyte magien i fjellet på dagtid og avslutte med ein 4-retters sætermeny ved langbordet på låven, før ein kryp under dyna i ein brisk på låven, i lavvoen eller i eit rom på ei av hyttene i ”setertunet”.

Mykje historie

Sætra vår har vore i tradisjonell drift så lenge folk kan hugse, og sikkert mykje lenger, seier Hans. Og det har vore menneskeleg aktivitet der ved Tesse utruleg lenge, funn av buplassar frå steinalderen fortel om at folk har funne leveveg her ved det rike fiskevatnet i fleire tusen år. Å ta med seg dyra på fjellbeite sommarstid har vore ein viktig del av norsk landbruk i fleire hundreår, og sæterdrifta er ein viktig del av den norske kulturarven, som vi gjerne vil føre vidare, seier Hans. - Om husa på sætra fortel han at det dei kallar den gamle sæterstugu truleg er frå 15-1600-talet. Om den det store fjøset med låve, eit bygg som har tre etasjar, fortel han at det var oldefaren som bygde dette – inspirert av byggjemåte han hadde sett i Amerika. - Livet på sætra har sjølsagt endra seg mykje gjennom historia. Før mjølkebilen kom inn i landbruket, vart all mjølk foredla på sætrane. Det vart laga smør og surmjølksostar, som pultost og gamalost, heilt til brunosten kom for fullt på slutten av 1800-talet. Kvite lagringsostar vart mest laga til eige bruk. Desse tok ein gjerne med heim på garden og åt av gjennom vinteren. Det var vanleg å lagre kvitosten i kornbøla. Der heldt osten seg godt.



Hundreårsmarkering

I år er det 100 år sida spelemann og bestefar Hans W. Brimi vart fødd. Det skal markerast med fleire tilstellingar i løpet av året, deriblant ein storslegen utekonsert den 10. august.

Dette er sjølve hovudkonserten i jubileumsåret, i eit naturleg amfi med vakker utsikt over Tesse, like ved Brimi sæter. Her kjem både TrondheimSolistene, og den velkjende fiolinisten Ragnhild Hemsing. Ho skal mellom anna spele Sparre Olsen sin «Fem bygdevisur frå Lom».

I tillegg skal Bjørn Kåre Odde og Mads Erik Odde spele Brimi-suiten til Henning Sommero i lag med TrondheimSolistene. Dette er musikk Sommero skreiv for 20 år sidan og som tok utgangspunkt i slåttemusikken til Hans W. Brimi. Mari Midtli skal syngje med TrondheimSolistene. Aslak O. Brimi skal skrive ny musikk, ei ny suite i høve jubileet. Dette skal han skrive saman med Knut Anders Vestad, komponist og organist frå Trondheim. Truleg vil det vere Aslak og Mari Midtli som blir solistar saman med TrondheimSolistene.

Lom spelmannslag er og med på laget. Dei er både med musikalsk, og med som ein samarbeidspartner for heile arrangementet. I tillegg til flott musikk i storstilt natur, vil det sjølsagt bli salg av mat og drikke.

Beiteprosjekt og langreist møkk

”Fra Molde til Marokko med møkk. Tankar om eit effektivt jordbruk, beiting og slikt” var tittelen på Rose Bergslid sitt foredrag.

Ho arbeider i NORSØK 50% og Møre og Romsdal Bondelag 50%, har elles bakgrunn som bonde i Tingvoll, i samdrift sidan 2007, jordbrukssjef i mange år og frå NIBIO/Bioforsk.

Ho har ein sentral rolle i eit beiteprosjekt i Møre og Romsdal, der ein særleg skal fokusere på tre område: 1. beiting med mjølkeku (finne gode praktiske løysingar, mattilsynet m.m.), 2. betre kvalitet på innmarksbeite (temahefte, visingsbeite, fagdagar m.v.) og 3. bruk av areal som er gått ut av drift (”beiteworkshop”, ”prosjekt Rauma m.m.”). Med tittelen, jfr. avisinnlegget med same tittel, illustreerte ho kva som er i ferd med å skje. Ein kan samle kyr i eit stort, moderne fjøs, men jordvegen ligg spreidd og mange endar med å måtte køyre møkka fleire tusen kilometer.

Rose Bergslid stilte fleire spørsmål: Blir bonden nokosinne effektiv nok? Og kva er effektivt jordbruk? Korleis måler vi verdiskaping, ressursbruk, evt. ressursforbruk? Kva inngår i reknestykket og kva blir ekskludert? Og ho formulerte følgjande påstand: korkje forskarar, forvaltning, rådgivarar eller politikarar emnar å sette opp eit reknestykke for jordbrukets totale verdiskaping og res-

sursbruk. Ein viktig føresetnad for å styre i rett retning! – I debatten om landbruksmeldinga ser vi at ”alle” er enige om ein del mål: auka matproduksjon (basert på norsk ressursar), matsikkerheit, landbruk over heile landet, auka verdiskaping og berekraftig produksjon. Påstand: får vi til dette har vi eit effektivt jordbruk, slo ho fast. – Men går vi i ei slik retning, spurte Bergslid.

Krevjande å halde areal i drift

Beiteprosjektet i Møre og Romsdal har identifisert ei rekkje utfordringar når det gjeld å halde areal i drift og styrke beitebruken. Det er arbeidskrevande for den enkelte bonden, det er svak handheving av driveplikta, dyr og bønder blir sentralisert til dei beste jordbruksområda, sosiale tilhøve – stadig fleire passive grunneigarar med liten forståelse for landbruk med dyr, gjødsel, gjerde m.v. – og manglande ressursar og kompetanse i kommunane til å jobbe med beitefremjande tiltak og utfordringar. Prioriterte tiltak er derfor betre oppfølging av driveplikta, kobling kart/areal ute av drift – fokus på problemområde – og jobbe for ”beitetilretteleggar i fylket for langsiktigheit, skikkeleg trøkk på temaet og kompetansebygging,

Vestlandet misser produksjon

Mjølke er berebjelken i norsk jordbruk og held om lag 75 prosent av raealet i bruk. 2/3 av kyrne våre er fortsett i små og mellomstore bås-fjøs. Kva tenkjer desse bøndene? Kva skjer i mange bygder for eksempel på



Rose Bergslid heldt foredrag på fagseminaret til Norsk seterkultur.

Vestlandet? Landsdelen produserer langt under potensial, mistar andel av storfe- og sauekjøtproduksjonen. Og område er trua av ”sist-bonde”-effekten. Frå 2000 til 2016 er jordbruksarealet i Møre og Romsdal redusert med 74000 dekar, ei svært alvorleg utvikling. Resultat av mange nedlagte bruk, og avstandane blir for store for dei gjenverande bøndene, dei greier berre å ta det beste. Derfor har beiteprosjektet fokus på korleis ein kan ta i bruk areal som ligg ubruka. Rose Bergslid siterte Harald Volden i Tine: ”Legitimiteten for vår matproduksjon ligger i utnyttelse av nasjonale ressursar”, og forsamlinga av seterbrukarar på Brimi sæter satt nok med ei kjensle av at dei er i fremste rekkje når det gjeld å sikre slik legitimitet.

Fra Molde til Marokko med møkk

Mens ansvarlige landbruksmyndigheter snakker varmt om effektivisering og modernisering av landbruket, kjører bonden traktor. Mange bønder kjører møkka mellom 2 500 – 4 500 kilometer. Kan det tenkes at veien til et effektivt landbruk på smale og humpete norske bygdeveier kan bli i lengste laget?

Det spør artikkelforfatterne Rose Bergslid, rådgiver ved Bioforsk Økologisk og Arnar Lyche, organisasjonssjef i Møre og Romsdal Bondelag, i et leserinnlegg de har sendt ut til avisene:

Vi tar et eksempel: I året 2000 var det 12 melkebruk i ei bestemt bygd på Nordmøre. 13 år etter var det kun 3 melkebruk igjen. En av dem som klør seg fast har bygd seg nytt løsdriftsfjøs som huser 60 melkekyr. For å få nok fôr til buskapen driver han jorden på hele 15 gardar fordelt på 50 jordstykker med ulik størrelse og utforming. Ikke uvanlig for en satsingsbonde i fjord- eller fjellbygdene her til lands. Bonden har ei gjødselsvogn som rommer 8 000 liter. Han ønsker å utnytte husdyr-

gjødsla på den driftsmessige og miljømessige beste måten. Dette vil si at han sprer gjødsla på all dyrkamark både om våren og etter den første slåtten. Hvor langt må da denne bonden kjøre? Svaret er 4 200 kilometer. Fire hundre og tjue mil. Hvor langt er egentlig det? Som fra Molde til Marokko! Med arbeidsmengden på en gard og værrets luner blir dette naturligvis en umulig oppgave for mange. Som en annen bonde sa: «Selv om alle døgnets timer tas i bruk, må det bli snarveier.»

Tilsvarende beregninger er gjennomført for flere satsingsbønder, og for mange er det snakk om å kjøre møkka mellom 2 500 – 4 500 kilometer. Blir effektene av denne «møkka-klemma» - på både økonomi og miljø - synlig i regnestykkene over stordriftenes fortreffeligheter?

På et mindre bruk (25 kyr), hvor all jorda er samlet rett rundt gården og gjødselsvogna rommer 4 500 liter, blir den totale kjørevstanden 100 kilometer. Differansen på 4 100 kilometer har en pris. Bare spør bonden. Eller miljøet.



Illustrasjonsfoto frå Skålbergsætra i Nord-Odal. Foto: Knut Ola B. Storbråten.

Baristabudeia har flytta inn på Kalven seter

Siste posten på seminarprogrammet 13. mai var eit besøk på Kalven seter ved Lemon-sjøen. Denne setra setra ligg berre nokre minutts køyring frå Brimisætra. Her vart forsamlinga mottekne av vertskapet Anne Mari Sandvær og Øistein Formo og dei to borna deira, Selma Isabelle og Estin Jason. Kalven seter høyrer til garden Kviten på Tessa-sanden ved Vågåvatnet, der familien bur, når dei ikkje er på setra. På garden driv dei med gras og kjøtproduksjon. Setra låg lenge til forfall, og Øistein kunne orientere ei lydheyr forsamling om eit omfattande restaureringsarbeid. Øistein fortalde kor dei har brukt oppatt mest muleg material, ikkje skifta ut meir enn naudsynt og halde seg strengt til gamle arbeidsmetodar. Da dei kjøpte setra i 2001 var alle husa falleferdige, sidan har dei vore plukka ned og sett opp att, slik at no står setertunet fram svært innbydande. Seks av åtte hus er restaurert autentisk både



Baristabudeia i aksjon.

når det gjeld arbeidsteknikkar, materialval og løysingar. Norsk Kulturminnefond har vore involvert i restaureringsprosjektet frå dag ein og er ein viktig bidragsytar til at vi har kunna realisere draumen vår om å attendeføre setra til slik ho ein gong var, fortel Anne Mari og Øistein.

Og her kan altså Anne Mari ynskje velkomen til seters og til det som må vera Noregs

mest unike kaffebar! Ho fortel at dei har laga ein urban kaffebar i ei gammal seterstuggu, og her serverer baristabudeia deg nykverna og nytrakta svart kaffe, mjølkebaserte espressodrikkar, nysteikte vafler og anna tradisjonsbakt i ei triveleg og avslappa atmosfære. Seminardeltakarane fekk høve til å nyte smakane og omgjevnadene.



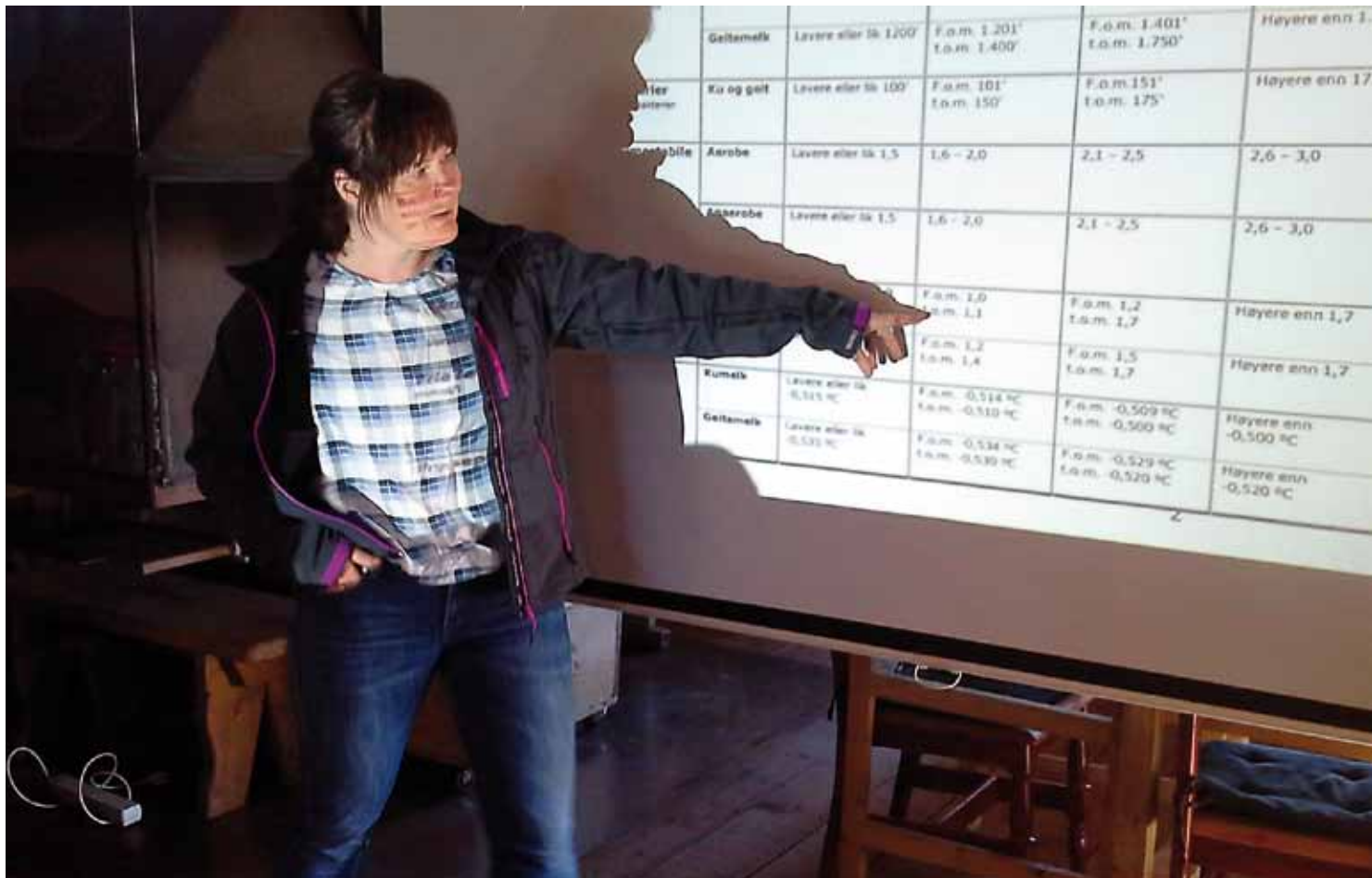
Kalven Seter

er ei gammal seter med 8 hus frå 1800-1900-talet. Setra ligg idyllisk til i sørenden av Lemon-sjøen, like ved rv. 51, Valdresflyvegen, eit stutt steinkast frå Jotunheimen og eit litt lengre kast frå Rondane og Dovrefjell. Setra ligg like ved bilvegen, så om sommaren kan du gå eller køyre heilt fram til døra. Om vinteren kan du skli innom, da skiløypa går rett gjennom setertunet. Skli eller rull innom for å få deg ein kopp med nydeleg kaffe frå Solberg og Hansen! Ute på tunet kan du kose deg med ein god kopp kaffe ved bålpanna eller du kan kaste hestesko, mjølkespann, dra tau, skyte med pil og boge eller ta deg ein tur på hesteryggen. Det blir arrangert konserter og utstillingar på setra, og i desember er det julemarknad i samarbeid med Lemon-sjø Fjellstue og lokale produsentar.

I sommar er setra opa kvar dag frå 23.6. – 17.8. kl. 11.00-16.30.



Anne Mari Sandvær fortel om kva dei driv med på Kalven seter.



Randi Therese Garmo, veterinær i Tine.

Utfordringar med mjølke- kvaliteten på setra

Å drive mjølkeproduksjon i eit seterfjøs som står ubrukt i mange månader, flyttinga til seters og kvaliteten på beita gjennom sesongen byr på utfordringar, slo Randi Therese Garmo, veterinær i Tine, fast i eit innlegg på fagseminaret.

Ho tok for seg både ku og geit, og understreka kor viktig det er med gode rutinar, god opplæring av eventuell leigd hjelp og skikkeleg sjekk av tank og mjølkanlegg. Etter å ha gått gjennom regelverk, avrekningsverdiar og avrekningsklassar, gjekk ho over til å drøfte utfordringar og ta opp nyttige tiltak og rutinar.

Eit mjølkanlegg som står i ro ein lang vinter kan føre til at vitale komponentar med

bevegelege delar som pulsatorar og ventilar ikkje utan vidare fungerer som dei skal. Funksjonen til pulsatorane er kritisk i høve til jurhelse, og elles kan fall i mjølkerøret forandre seg. Renn mjølka ujamt ned i luftutskiljaren er det tegn på dårleg fall. Det er viktig at t.d. vakumnivå og pulsatorhastighet er mest muleg lik heime og på setra. Tilpassing av talet på organ er også viktig, sjekk at vakumpumpa er stor nok.

Garmo gjekk inn på ei rekkje tema som er viktige for å sikre god kvalitet på mjølka: opplæring, teknikk – unngå tomgangsmjølking, mjølkingsrekkefølgje, utmjølking, sjekk av mjølk i prøvekopp og utfordring med kyr snart mot avsining. Kva gjer ku og geit like etter mjølking? Dei legg seg gjerne ned der det ikkje er rærlig reint, dermed viktig med vask av jur. Sol og kratt fører til sår, sameleis innsekt. Viktig med solfaktor. Garmo understreka vidare kor viktig det er

å få til gode, tørre, drivveggar – og kor viktig det er med kontroll på dei dyra ein fører til støls.

Garmo kom med døme på aktuelle bakteriar som forårsakar høgt celletal. Staff aureus er svært vanleg, og det skal ikkje mange infiserte kjertlar til før tankcelletalet byrjar å stige. Utmjølking i prøvekopp er viktig for stimulering, men den avslører også synlege forandringar i mjølka, og fjernar den første bakterie- og cellerike mjølka. Ho var grundig innoom bruk av Schalmtest, og tok ein grundig gjennomgang av celletal hjå geit, der daglege variasjonar er vanleg. Geita blir veldig påverka av ulike former for stress, beiteslepp, buføring, foringsendringar, men infeksjonar er likevel det som påverkar celletalet mest. Difor viktig å nytte seg av alle dei reiskapa ein har for å unngå høgt celletal i beite- og setertida, heldt Randi Therese Garmo fram.

Mange stølar med den første ”Osteløypa”

Eit nett av osteprodusentar set i sommar ut i live ideen om ei osteløype! I Frankrike har dei ruter mellom vingardane, og i Skottland kan ein følgje egne whisky-ruter. No kan ein altså følgje ei osteløype her til lands, det vil seie i Valdres, Hallingdal og Sogn.

I Valdres er desse med: Strandmo stølsystem/gardsmat, Sparstadstølen, Vikabråten, Olestølen mikroysteri, Solheim ost, Beito ysteri, Dølahushaugen og Baggerudsetra gardsystem (Nordre Land). I Hallingdal går løypa innom Rueslåtten ysteri, Prestholt geitost/Hol ysteri, Jakobs plass, Grøtestølen og Himmelspannet. Og i Sogn er Undredal stølsystem, Skjerdal stølsystem, Sogn jord- og hagebruksskule og Rallarrosa stølsystem med.

Fleire kan koma til etter kvart, og poenget er å få til ein mal for opplegget og ein nettportal. Kathrin Aslaksby, sekretær i Norsk Gardsost, fortel at opplegget er ope for medlemar i Norsk Gardsost, og målet er å synleggjara produkt og produsentar. Planen er at det skal bli landsomfattande. Starten av osteløypa, med 15 deltakande ysteri, blir markert 2. juli. – Det er mange setrar og stølar med blant dei 15, ikkje unaturleg sidan mange av dei alt er opne for gjestar. På nettsida www.osteløypa.no kan



Anne Karin Hatling knar den nykokte brimosten på heimestølen der Skjerdal Stølsystem ligg ved Aurlandsfjorden, innerst i Sognefjorden.

ein finne opplysningar om opningstider og kvar produkta elles kan kjøpast. -

Ei arbeidsgruppe samansett av Jarle Rueslåtten i Hallingdal, Anne Karin Hatling i

Sogn og Kathrin Aslaksby i Valdres står bak prosjektet.

Ungdom til seters – Grønt Spatak

I 2017 blir Grønt Spatak arrangert for 24. år på rad og ungdomar kan igjen arbeide på setre, gardar eller gå beitetilsyn. Det er vel 70 påmeldte i år, litt færre enn i fjor, men fortsatt økande samanlikna med tidlegare år. Mange ønsker å kome på ei seter, men etterspørselen er større enn antalet setre vi har tilgjengeleg. Til neste år er det kanskje aktuelt å forsøke å mobilisere fleire setre, seier Silje Strøm, koordinator for Grønt Spatak.

Band mellom landbruket og miljøørsla

I over 20 år har Grønt Spatak blitt arrangert over heile landet. Prosjektet er eit samarbeid mellom Natur og Ungdom (NU) og Norsk Bonde- og Småbrukarlag (NBS). I fleire samanhengar tenkjer ein kanskje at miljøørsla og bønder er veldig uenige, men i gjennom dette prosjektet samlar dei seg rundt felles interesser, mellom anna biologisk mangfald og utnytting av ressursar over heile landet.

Hand i hand

I følgje SABIMA lev så mange som 29 prosent av dei trua artane i Noreg i kulturland-

skapet. Artane er avhengig av at det blir beita og slått i området for at dei ikkje skal bli utkonkurrert ved gjengroing. Det skal meir soya til for å produsere mjølk frå norske kuer enn ved å produsere soyamelk, seier Svenn Arne Lie og Espen Løkeland-Stai i si bok En nasjon av Kjøttuer. Gjennom Grønt Spatak lærer ungdommane om korleis ein kan nytte grasressursar og kvifor det kanskje er meir berekraftig og miljøvenleg enn å frakte soya frå andre sida av verda.

Mange bryr seg om matproduksjon

Det er eit stort fokus i tradisjonelle og sosiale medier om korleis maten blir produsert. Tallet på jordbruksbedrifter er sterkt redusert, og av 213 400 bedrifter i 1949 var det att berre 44 800 i 2012, i følgje SSB. Det er færre og færre som faktisk produserer, og fleire og fleire som bryr seg om korleis maten er produsert. Grønt Spatak knyttar interessa for korleis maten er produsert saman med korleis matproduksjonen skjer i praksis.

På ei seter får ungdommane oppleve og lære å stelle dyra.



Velkommen til ei skogseter i drift!

Skålbergsætra, Odalstunets museumsseter



Skålbergsætra ligger i Nord-Odal kommune, sør i Hedmark fylke. I disse skogtraktene mellom Solør og Odalen var det tidligere mange skogsetrer i drift.

Tidlig på 1960-tallet ble mange av de lagt ned, i takt med kanaliseringspolitikken i jordbruket. En og annen gardbruker holdt likevel stand med mjølkeku og setring noen år. Den siste som drev tradisjonell seterdrift med full omstilling og uten verken strøm, innlagt vatn eller bilveg ga seg med dette i 1992. Skålbergsætra var i drift fram til 1960. Etter dette forfalt både bygninger og land-

skap og til slutt var det bare ei åpen glenne foran størhuset og fjøset, forteller Knut Ola B. Storbråten, konservator ved Odalstunet.

Odalstunet har i alle år hatt planer om å føye ei seter til bygningsmassen på bygdetunet. I stedet for å flytte et seteranlegg til museet på Skarnes fant man det like godt å finne et egnet anlegg og bevare dette på opprinnelig sted. Fra 2008 har derfor Odalstunet, en del av Anno museum i Hedmark, hatt en avtale med de tre eierne av Skålbergsætra om å leie setra og den 15 daa store vangen gratis mot å sette det hele i stand og bruke det. Om lag 400 m³ tømmer ble hogd på vangen og kvist og hogstavfall brent og kjørt bort. Videre har de to gjenværende husa blitt restaurert takket være midler fra mange hold og setervangen er gjerdet inn på nytt på dugnad.

I 2012 var setra såpass brukandes at vi forsøkte å setre for første gang på litt over femti år. Det ble kjøpt et brukt mjølkeanlegg for 4000 kr og leid tre mjølkekuer hos en gardbruker i nærheten. Det tok ikke lange tida før ryktene om «forsøkssetringa» i Skålbergsætra nådde bygdedefolket som kom på besøk og lovpriste tiltaket. Vi hadde truffet ei nerve hos folk. Dette var noe man hadde savnet! Publikums respons var så overveldende at vi ville fortsette. Det ble derfor tatt kontakt med Mattilsynet og bygd opp et produksjonsapparat som tilfredsstiller lover og regler og er praktisk for budeia. Vi handterer om lag 50 liter mjølk om dagen som vi føredler til rømme, smør, pultost og surmismør. Vi har også ystet hvitost og kokt raudost. I helgesvingene, dvs. fra fredag til søndag, serverer vi kaffe og vafler.



Gledelig nok ser vi at også folk fra nabobygdene tar turen til oss. Både nesbuer, vingersfolk, solunger fra rett over skogen, i tillegg til odølinger fra sør og nord møtes i setra. Mange av de tar dessuten oppfordringen om å gå setervegen på snaue 4 km, sjøl om det også er mulig å kjøre helt fram. I 2017 holder vi setra åpen for 6. gang og håper på like godt besøk som vi har hatt de siste åra.

I år åpner setra 3. juli og holder på til 30. juli.

Åpningstida er hver dag fra kl 12-17. Salg av vafler og kaffe fredag – søndag.

Salg av egenprodusert rømme og smør hver dag.

Seteropplevingar er populære!



Vi høyrer og les ofte at reiselivs-journalistar anbefaler å reise til til seters! Flott med slik omtale! Og ingen tvil om at det skjer mykje i "seterlandet" som er vel verdt å oppleva, og sikkert er det at mange stølær no har spennande tilbod for både stor og liten!



Mange utviklar støstilboda åleine, men mykje skjer også i regi av organiserte nettverk og seterlag, som Budeieeven, Støsliv i Hal-lingdal, Stølær i Valdres, Leksvik Seterlag, Snåsa Seterlag og Seterlandet Sunndal. På facebook: Seterlandet Nord-Østerdal og Rørostraktene. Kreative nettsider byr på mykje god informasjon om kva dei mange setrene byr på.

Vi oppmodar elles om at dei som skal ha seterarrangement av ymse slag i sommar, konsertar, seter dagar m.m. gjerne sender oss informasjon om dette, så skal vi bringe det vidare på www.seterkultur.no og facebook. Og stoff om slikt til neste blad, som skal ut i november, er også av stor interesse. Adressa er: seter@seterkultur.no

For den som vil ha seteropplevingar i sommar, gå gjerne inn på www.seterkultur.no – der finn du bl.a. "Til seters" og "Seterkalendaren".



Medlemskontingent 2017

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

Ja, eg vil bli medlem

- Aktiv seterbrukar
 Organisasjon/institusjon
 Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren

Namn:

Adresse:

Telefon:

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

NORSK SETERKULTUR

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

E-post: seter@seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51 169

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