

# Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 2 | Juni 2018 | 21. årgang



## Neste blad

kjem i månadsskiftet november-desember, og fristen for ord og bilete til bladet er 15. november.

## Seterlandet

er mangfald og stor aktivitet. Dette ynskjer vi å gjera synleg både i trykt form og på nettet. Difor oppmodar vi om å sende oss foto og små og større skrivere med seter-tema! Sjå adresser nedafor.

## Rett adresse

Vi slit litt med at Posten sender Seterbrukaren tilbake til oss om adressa ikkje er heilt oppdatert. Dette fører til forsenking, ekstra arbeid og kostnad, så har du fått ny adresse – t.d. veg- eller gate-adresse – send oss melding om dette, slik at bladet kjem fram i rett tid.



### 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)

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 948 23 687/70 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: Frå Skjelstølen i Valdres. Foto Yngve Ask.

## Auka tilskot til stølsdrift

➤ I kravet til årets jordbruksoppgjer gjekk faglaga inn for at det skulle etablerast eit nytt nasjonalt setertilskot. Kravet var 60.000 kroner, det endte med 50.000 kroner til kvar aktiv seter – der mjølka blir nytta i eiga foredling eller levert til meieri. Og tilskotet skal framleis vera del av dei regionale miljøprogramma.

➤ Tilskot til stølsdrift kom inn i jordbruksavtalen som eit nasjonalt tilskot i 1989. Sidan vart det overført til dei regionale miljøprogramma (RMP), der Norsk seterkultur vart invitert til å vera med i utforminga av m.a. regelverket. Tilskotssatsane auka, og utforminga av tilskotet er ulikt frå fylke til fylke. Både det første nasjonale tilskotet, og seinare tilskotet gjennom RMP, har vore viktig for å oppretthalde seterdrifta. Og "skreddarsaum" av tilskotet har i enkelte fylke ført til at talet på setre faktisk har auka, gamle setre har fått nytt liv! Likevel er situasjonen alarmerande, når vi siste året berre hadde om lag 900 setre i drift. Semja om auka tilskot i jordbruksavtalen er eit steg i rett retning, men det er viktig at det blir tilpassa dei lokale tilhøva når deltajert regeleverk skal utformast. I ein del fylke vil det altså bli vesentleg auke i tilskotet, men det er neppe nok til å gi driftsforma eit skikkeleg løft. Det trengst fleire tiltak!

➤ På mange stolar trengst det utbetring og tiltak som gjeld bygningar, i-mek, vegar, vatn og avløp og energi for at drifta skal kunne halde fram. Dette krev store investeringar – og difor bør auka tilskot følgjast opp med at tiltak på stolane blir prioritert gjennom Innovasjon Norge og andre som kan yte midlar, og gjerne skulle vi hatt eit målretta og langsiktig investeringsprogram. Seterdrifta er viktig i matproduksjonen, framleis produserer minst 12-15000 kyr og 10000 geit høg-kvalitet mjølk på setrene. Stølsdrifta er det likaste utstillingsvindauget landbruket vårt har å by på, med store ringverknader for andre næringar, kultur og friluftsliv. Skal vi ikkje misse denne utruleg verdifulle driftsforma, så krevst det no eit krafttak!

Jostein Sande

## Kurs i mjølking, ysting og biomangfald på stølen

### 24. – 25. august 2018 på Olestølen i Øystre Slidre

- Tilbod til bønder og andre som ynskjer å lære om mjølking og ysting på tradisjonelt vis.
- Mjølking og ysting under enkle forhold på stølen.
- Korleis dyra beitar og korleis beiting pregar det biologiske mangfaldet rundt stølen.
- Økologisk drift og berekraftig bruk av naturressursar.

**Kurslærer:** Kathrin H. Aslaksby (geitebonde, budeie og biolog).

**Deltakaravgift: Kr. 1500,-**

Moglegheit for overnatting på stølen (kjem i tillegg).

**Påmelding til:** magnhild.strand@nlr.no eller tlf. 934 52 532  
**innan 6. august.**

Kurset er støtta med BU-midlar frå Fylkesmannen i Oppland.



**Norsk**  
**Innlandet**  
**Landbruksrådgiving**

# Stølsdrifta bør koma på Unesco-lista!

Stølsdrifta er viktig både for stell av kulturlandskapet, mat-tradisjonar, utvikling av lokale nisjeprodukt og for å ta vare på kunnskapen om korleis ein utnyttar utmarksressursane.

I 1970 var det kring 7500 stolar i drift, i dag er det berre om lag 900 – og på høg tid å slå alarm. Vi må ta vare på stølsdrifta og kunnskapen om bruken av utmarksressursane, og vidareutvikle dette til beste for landbruket, sa Kjetil Larsgard i eit innlegg på fagsamlinga til Norsk seterkultur. Larsgard er bonde og stølsbrukar frå Hovet i Hallingdal, og han har lenge ivra for at stølsdrifta må få Unesco-status.

## Vil gi løft og forplikting

Vi kjenner helst til at enkeltobjekt, konkrete stader og område er funne verdige plass til Unesco-status. Men sidan 2003 har Unesco også opna for immateriell kulturarv, slik som tradisjonelt handverk, skikkar, dansar og festivalar. I Noreg har båten Oselvaren fått slik status som immateriell verdsarv. Kulturrådet står ansvarleg for immateriell kulturarv på vegne av Kulturdepartementet. No ventar ein at Unesco skal ta stilling til nominasjonen av musikk- og dansetradisjonen i Setesdal. – Det er ingen grunn til at ikkje budeiene og stølsdrifta skal få ein plass på Unesco-lista, noko som ville gi eit løft i status, stor marknadsføringseffekt og at Noreg som nasjon blir forplikta til å ta vare på og vidareutvikle stølskulturen, sa Kjetil Larsgard. Han uttrykte håp om at Norsk seterkultur, som landsomfattande organisasjon med kontaktar også i andre land, tek ansvar for prosessen vidare.



Kjetil Larsgard ivrar for at stølsdrifta skal få Unesco-status  
Foto: Emile Holba. [www.emileholba.co.uk](http://www.emileholba.co.uk)

## Godt i gang

Immateriell kulturarv har alt vore på dagsordenen i Norsk seterkultur. Hausten 2017 sendte ein ei utgreiing til Kulturrådet, der det blir argumentert for at stølsdrifta er ein sentral del av norsk kultur og identitet. Innspelet kan lesast på Kulturrådet si nettside [immateriell-kulturarv.no](http://immateriell-kulturarv.no). Og no i mai var temaet oppe på styremøte i Norsk seterkultur, der eivind Falk frå Handverksinstituttet orienterte. Handverksinstituttet har ein rådgjevarrolle for Unesco-søknader, og 4. juni fekk Norges Bygdekvinneleg tilsvarende rolle, med status som rådgjevande organisasjon for immateriell kulturarv, ekspertar på tradisjonell matkultur. I arbeidet med å få Unesco-status for stølsdrifta trengst det samarbeidspartnarar og alliansar, det trengs midlar til eit prosjekt som endar opp i ein søknad. Det er ein lang prosess mot Unesco-status, 3-4 år, og kanskje enda lenger om ein involverer fleire land. Første steg

er å deffinere kva ein vil med dette, kva kategori ein vil søkje på og kven ein vil involvere. Det er Kulturdepartementet som til sist skal sende søknaden og det kan gå berre ein søknad i året frå Noreg, var noko av det som kom fram på møtet der Eivind Falk orienterte.

## Siktemål

Hans Bondal, styreleiar i Norsk seterkultur, seier at han har vore i kontakt med fagлага NB og NBS og andre sentrale landbruksorganisasjonar om temaet Unesco-status for seterdrifta, men sjølv sagt ikkje avklåra kva dei kan bidra med. Siktemålet bør vel vera å få oppretta ei styringsgruppe og få på plass ein prosjektleiar, samt å søkje midlar til den prosessen som må gjennomførast. Kontakten med aktuelle samarbeidspartnarar er i allefall teken, så får vi håpe vi snart kan koma vidare, seier Bondal.

## Beskytta betegnelse av setersmør – snart i mål!

I 2014 starta Norsk seterkultur arbeidet for å få beskytta betegnelse på setersmør. Bakgrunnen for initiativet var at det er fleire produkt på marknaden som har seter i produktnamnet, som kan gje feilaktig oppfatning av produktet.

Det er MATMERK som forvaltar kvalitetssmerkinga av mat, og for beskytta betegnelse er det tre kategoriar; opphavsbeskyttelse, geografisk beskyttelse og tradisjonell beskyttelse, der Norsk seterkultur har søkt om tradisjonell beskyttelse. Det har då vore naudsynt å dokumentere både mjølkestell og kinnetradisjonar, beitevanar og nærings-

samansetning. Det er utarbeida kriteriar og merkeforskrift som har vore ute på høyring og behandla av Mattilsynet. No i slutfasen har det vore arbeid med kvalitetssikring av kraftfôr andelen som ligg i forskriftene. Arbeidet med innhald og kvalitetssikring er gjort i samarbeid med NIBIO, TINE og Norsk Gardsost.

Dette har vore ein langvarig og lærerik prosess som vi no byrjar å sjå slutten på seier prosjektleiar Katharina Sparstad. Når vi no har kome så langt som vi har, og søknaden og forskrifta ikkje er avvist, vil vi bli svært overraska om vi ikkje oppnår beskytta

betegnelse på setersmøret. Dersom det går i orden vil vi kanskje kunne lansere det allereie i sommar. Det vil da vere logoen saman med namnet seter- og andre ord som tyder det same som er beskytta, ikkje ordet setersmør. Men om du ser Setersmør saman med logoen så kan du være sikker på at innhaldet er ekte. Det vil då bli viktig for oss å gjere dette kjend framover. Vi vil, om vi oppnår beskyttelsen, vurdere beskytta betegnelse av fleire seterprodukt, seier prosjektleieren i Norsk seterkultur.



Skjelstølen i Øystre Slidre, der Gro Arneng og Gunnar Amundsen har geitene sine. Foto Yngve Ask

# Skjelstølen i Valdres

Tida på setra er trivsel og velferd for både folk og dyr, og stølsdrifta gir store verdier for fellesskapet i form av å halde kulturlandskapet i hevd.

Stølsdrifta gir landbruket godt omdøme, vi får gode tilbakemeldingar og det er inspirerende i det daglege arbeidet på garden og stølen, seier Gro Arneng, geitebonde og stølsdrivar i Valdres.

## Vakse opp på gard

Vi er på Skjelstølen i Øystre Slidre, litt nord for Beitostølen, i solhellinga på framsida av det karakteristiske fjellet Bitihorn. Der får geitene frå garden Sørre Skjel nyte sommaren – frå santhanstider til måndasskiftet august-september.

– Vi tok over drifta av garden og stølen ved nyttår i 2012, fortel Gro Arneng. Det var familieråd da spørsmålet om sanering av buskapen – som del av ”Friskere geiter”- programmet - kom opp, og vi kom til at garden skal vera geitegard, og det er altså geita vi satsar på. Og vi, det er Gro og mannen Gunnar Amundsen, og tre born på 9, 8 og 5 år. Både Gunnar og eg er vaksne opp på gard, og har alltid hatt interesse for landbruk og gardsdrift. Vi byter på å følgje borna på fritidsaktivitetar og å gå i fjøset, og av og til er det rift om å gå i fjøset, seier Gro.

## Brenn for geita

Med bakgrunn i oppvekst og utdanninga følte vi oss godt rusta til å leva livet på garden og stølen. Båe har foreldre med landbrukserfaring, og det er uvurderleg med ei slik kjelde til gode råd og livserfaring berre ein telefonsamtale unna. Gunnar er utdanna viltforvaltar ved NMBU på Ås og har full jobb i kommunen med bl.a. byggesaker. Dermed må han bruke feriedagar til dei viktigaste onnene. Eg er utdanna agronom frå Sogn Jord- og Hagebruksskule og jobbar full tid og vel så det heime på garden. I tillegg har eg tillitsverv i landbruksorganisasjonane Sau og Geit, Småbrukarlaget, Tine og Norsk seterkultur. Ja, eg brenn for framtida til norsk landbruk generelt, og sjølvstølt geita spesielt. Vi kan ikkje bli færre geitbønder no! Vi må bli fleire!

## Støls- og fjell-livet

Garden Sørre Skjel, som far til Gro, Harald Lund kjøpte i 1978, ligg i Vestre Slidre. Garden har 70 mål dyrka, 80 mål inngjerda beite og 700 mål skog. Stølen ligg 2 mil frå garden. Til stølen har vi med oss om lag 70 geit og påsett, vanlegvis 25 kje. Vi har valt å vera på stølen sjølve, det vil seie eg og ungane, fortel Gro. Der får vi mykje besøk av slekt og venner, som også får ein smak av det gode støls- og fjell-livet. Foreldra mine, Ingrid og Harald, dreiv med turisme, men vi har valt å droppe det. Og all mjølka blir henta av Tine. Foreløpig har vi ikkje hatt kapasitet til noko eigenforedling



Foto Yngve Ask.



Foto Yngve Ask.



Foto privat

av mjølk, men kanskje kan det koma ein gong i framtida. Vi har halde fram med å laga spekepølse, eller kurv som det heiter i Valdres, av kjøt frå dei geitene vi utrangerer kvart år. Det blir eit begrensa volum, men kjekt å bruke ei god råvare, og no gler vi

oss til at årets produksjon er ferdig speka.

Gro fortel at ho får litt avløyning på stølen, ein familie frå Asker steller der i 10 – 14 dagar kvar sommar, og så stiller no også foreldra opp når det trengs. Men eg gler meg til å vera på stølen mest muleg,

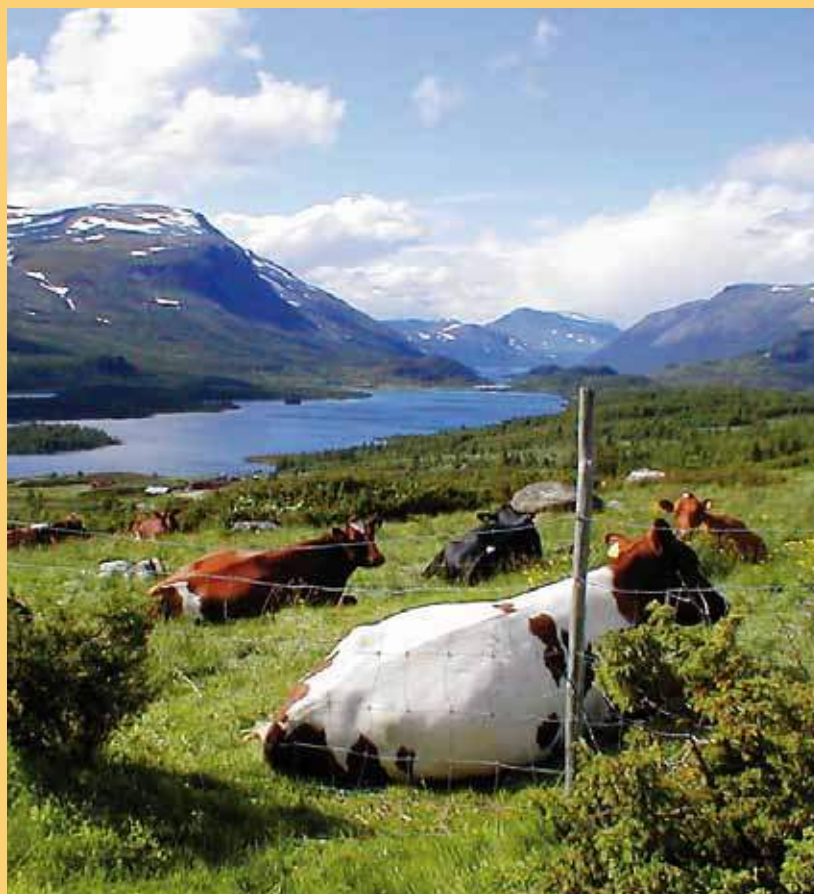
det går mot tidleg buføring i år – og eg ser fram til fine veker i fjellet, med godt beite og akkurat passe mykje regn og sol, seier Gro. Livet på stølen gir også inspirasjon til å kose seg med musikk, Gro syng og spelar langeleik og Gunnar spelar hardingfele.

# Stølsruta gjennom Valdres

3. august 2018 opnar ei ny historisk vandre- rute, Stølsruta i gjennom Valdres. Ei stølsrute her er spesielt fordi dette er ein del av historia som framleis er levande, til skilnad frå dei andre historiske rutene. Dette gjev ruta ein ekstra dimensjon, samstundes som at det er ei utfordring å gjere folk merksame på å ta omsyn. Vi har hatt møte med stølslag i alle dei tre kommunane og eit ope møte. I området ligge det fleire besøks-stølar som både er medlem i gards- og stølsnettverket i Valdres og Osteløypa, og fleire stølsbrukarar er interessert i å kople seg på, så dette blir bra, seier Katharina Sparstad frå Valdres Natur- og Kulturpark som samarbeider om prosjektet.

Prosjektet Historiske vandruter er et samarbeid mellom DNT og Riksantikvaren som starta med i 2007 med 10 vandruter. Det er no opna for 10 nye ruter i 2018. Før ruta kan opnast må det settast opp turskilt og kloppas fleire stader. Det skal haldast kurs i rydding og merking av stiar 29. juni – 2. juli.

Turen er publisert på ut.no, Outtt.no og har eige side på lokalhistoriewiki.no, Stølsruta. Sjekk <https://lokalhistoriewiki.no/wiki/St%C3%B8lsruta>



Kyr på Jaslangen. Foto Svein Erik Ski.



Ragnild Nordbø i ysteriet.

# Frå Jelsetra til ysterisuksess

Jelsetra ligg på Jøldalen i Trollheimen, eit par hundre meter innafor den kjente turisthytta attmed Jøldalshytta.

Jelsetra er den einaste setra i drift på Jøldalen. Der har Ragnild Nordbø vore buedeie i mange år, eigentleg heilt sidan foreldra Mette og Anders i 1985 tok opp att seterdrifta etter ti års opphald.

## Mange kampar

Og ja, eg gler meg veldig til ein ny setersommar, seier Ragnild. Ho har teke over heimgarden Grindalsjelen og setra, og i lag med søstra Turid driv ho Grindal Ysteri og dei har også bygd ysteri på setra. Erfaringa dei fekk på setra er

nok viktigaste bakgrunnen for det dei har skapt. – Ja, det var vel alt styret med daverande Næringsmiddeltilsynet som gjorde at eg satsa på å bli næringsmiddelteknolog, fortel Ragnild. Vi minnest eitt av første seminara i Norsk seterkultur. Mette Nordbø, mor til Ragnild og Turid, fortalte om alle problema dei møtte da seterprodukta skulle nyttast på turisthytta. Ein vekkjar for mange i den forsamlinga! Eit eksempel på dei kampar som har vore kjempa fram til at vi i dag på ny kan nyte mange småskala og lokale mjølkeprodukt.

– Det har skjedd utruleg mykje positivt sia den gongen, gards- og seterysteria har vorte mange. Men det må stadig kjempast nye kampar, seier Ragnild med tydeleg vilje til å kjempe!

## Odelsjenta

Sidan 2004 har Ragnild vore ostefagleg rådgjevar ved Sogn Jord- og Hagebruksskule og Kompetansenavet Vest, halde mange kurs, og har nyleg, saman med andre gode krefter, kome med boka Ysting.

Ragnild var odelsjenta som skulle koma heim att. Det var fascinasjonen over at mjølk vart til ost som gjorde at ho drog heimafrå: Ragnild gjekk sitt første seter- og ystekurs då ho var 14 år – og så vart det etterkvart studier i næringmiddelfag på Ås, og sia undervisning, kursing og rådgjeving innan småskala mjølkeforedling.

Ragnild er glad for at det vart semje om eit nasjonalt tilskot til setring under jordbruksforhandlingane. Det vil framleis bli tildelt gjennom RMP, men i ein del fylke har tilskotet vore veldig lågt og derfor er det

framforhandla beløpet på 50.000 kroner pr. seter ei god handsrekning. Ho understrekar elles at det er viktig at t.d. opprusting av seterfjøs blir prioritert av både Innovasjon Norge og gjennom ulike andre tilskotsordningar på kommune- og fylkes nivå. Det er krevjande å ha to fjøs som held dagens krav.

### Økologisk drift

Grindalsjelan heiter garden der Ragnhild og Tormod driv med 15-16 årskyr, i eit fjøs ombygd til lausdrift for kring 20 år sia. Drifta er økologisk, og Ragnhild fortel at det har vore relativt enkelt å halde oppe avlinga på jorda heime, men litt meir krevjande på meir nydyrka areal oppe i høgda. Vi saksar litt frå nettsida deira: ”Jelan er ein gammal gard som ein gong var stor og gild, men som etter dagens standard er ein fillegard. Vi vel å leve i sanninga at dette er eit paradisi, for her er kjellaren full av rotgrønnsaker, frysaren full av kjøt og syltetøy, i buret heng ei diger fleskeskinke. Slik ville det ikkje vore utan kårfolket, som er høgst oppegåande. Mette er lidenskapeleg opptatt av økologisk grønnsaksdyrking og dyr. Anders er ein klok mann, som kan alt som skal kunnast, og som har vore så snill og bygd ysteri åt oss. Ysteriet ligg i driftsbygninga på garden.”

Kyrne kalvar om hausten, så utover sommaren er ikkje produksjonen så stor. Til setra har vi med 5-6 kyr og dei om lag 25 geitene frå Turid og Steinar. Dei driv med sau og geit på småbruket Stigen.

### Ku- og geitemjolk

Det er 1 ½ mil bilveg og 5 km traktorveg til setra, det er landskapsvernområde så både folk og dyr lyt stort sett gå til fots siste biten. Heimatt går vi ein gammal veg, som fører oss heimatt utanom trafikkert veg. Vi er på setra frå tidleg i juli til kring 25 august. For to år sidan kunne vi ta i bruk nytt ysteri på setra, der vi ystar kvitost av blanding ku- og geitemjolk – av om lag 120 liter dagleg, fortel Ragnhild. Vi leverer mjolk og litt rømme til turishytta, men i og med satsinga på ”Seterost” har vi redusert mangfaldet av produkt på setra. Setra ligg innafor turishytta, så ferdselen er ikkje så stor og vanskeleg å få stor omsetting av direkte salg – Av samla produksjon foredlar vi no godt halvparten på ysteriet heime og på setra, seier Ragnhild. Det samla produktpekteret frå Grindal Ysteri er etterkvart mangfaldig. I tillegg til Seterost, kan vi nemne produkt som yoghurt av både ku- og geitemjolk, Rim (ferskost frå ku), Askeladd (mjukost rulla i oske), Uhøvla (Feta-ost), Myrull (mogna chevre), Jåblom (fersk chevre) – og Råblå (blåmuggost).

*Meire på side 8 og 9*



*Jelsetra er einaste setra i drift i Jøldalen*



*Geitene har ein viktig rolle i seterdrifta.*



*Trivsel og velvære for dyr og folk.*



Søstrene Ragnhild (til venstre) og Turid Nordbø driver Grindal Ysteri på gården Grindalsjelan i Grindal, Rennebu. Foto: Bård Sande.

## Søstrene som aldri ville hjem fra setra

Ysteriet i Grindal har hatt lang modningstid. Nå omfavner kresne matentusiaster ostene fra søstrene Ragnhild og Turid Nordbø.

**Av Bård Sande**

–Jeg kunne aldri vært ansatt på noe vanlig kontor, det måtte bli noe praktisk, sier Turid Nordbø.

Hun er daglig leder i ysteriet og sitter inne på det lille kontoret i driftsbygningen på gården Grindalsjelan. Ragnhild, storesøster og produksjonsansvarlig, er inne og spiser lunsj. Mens mor Mette henger opp klesvasken ute på tunet. Snart skal kyrne få en luftetur opp på åsen rett over gårdsbygningen. Det er stille og rolig på gården, men Stadig flere snakker om osten fra det lille ysteriet.

Sammen med Credo og Fannremsgården ble de kåret til beste stand under årets utgave av Trøndersk matfestival. De fikk premie for tre av fem påmeldte produkter i NM i lokalforedlet melk i Oslo nettopp, og det ble andreplass i kvalifiseringen til Det norske måltid i Mathallen denne uka. Det vanker mye skryt for ostene fra Grindal, både fra osteglade nordmenn og franske

delikatessebutikkinnehavere.

–Det er utrolig godt å høre det, og da skjønner vi at det blir på sikt det her. Men det viktigste er at folk kjøper produktene, det er det som må til for at vi skal greie å bygge opp bedriften videre, sier Turid. , som i dag lørdag stiller på Bondens Marked på Torvet i Trondheim.

### Lever av og for gården

For egentlig var planen hennes å bli akademiker. Som lillesøster på gården hadde hun ingen odelsplikter, og hun studerte samfunnsøkonomi på Ås. Men det var alltid noe som trakk henne tilbake til hjemgården. Og i sommerferiene var hun på setra i Jøldalen sammen med storesøster Ragnhild. Med melk fra noen kyr og frisk fjellluft som ingredienser lekte de seg med foredling, de laget ost og rømme.

–Livet på setra har påvirket meg mye. En ser så godt sammenhengene mellom dyrene som beiter, melka som kommer og produktene en lager. Det er kort avstand mellom liv og lære. Det har satt spor og jeg er utrolig glad for den oppveksten, sier 26-åringen.

Det var ikke flust med unger i grenda, selv om de hadde telefonliste og dro på besøk til hverandre. Hun lekte mye alene, eller holdt skole for kalvene. Hun førte sir-

lig inn i loggboka når de lærte seg å drikke fra flaske og når de begynte å spise kraftfor. –Jeg måtte på en måte forme barndommen selv, og jeg tror den «kjedsomheten» gjorde meg mer kreativ og at jeg fikk lyst til å skape noe.

Hjemmefra har de vært vant med at mor og far, Mette og Anders, har drevet med grønnsakdyrking og kjøttforedling.

–Vi har alltid levd mye av det som er på gården, og vi har et ønske om å fortsette med det, sier Turid som er tremenning til jazzsaksofonist Jan Garbarek. Kari Nordbø, Garbareks mor, vokste opp på en gård like ved og Garbarek har tidligere fortalt om gode sommerminner fra den lille Rennebugrenda.

### Fersk bedrift

I 2008 flyttet storesøster Ragnhild hjem, hun var odelsjenta og hadde i grunn alltid tenkt at hun ville komme tilbake etter å ha tatt utdanning. I 2011 overtok hun og samboer Tormod gården. Søstrene tilbrakte fortsatt hver sommer på setra, og Turid hadde også fått praksis hos noen gårdsysterier innimellom studiene. Ideen om å starte noe selv modnet. Og det fantes vel ikke noe bedre sted enn på hjemgården? Slik ble det og ostene fra Grindal Ysteri ble lansert i juni i fjor. Foreløpig selges de på et knippe



salgssteder i Midt-Norge, men Turid forteller at de jobber med å få på plass en grossist for salg utenfor Trøndelag også. Det er jo tross alt på Østlandet det bor mest folk.

Produktene er økologiske, produsert med håndmakt i ysteriet som baserer seg på vedfyrt oppvarming av både hus og vann, men inspirasjonen til ostene har de fått utenlands. Blåmuggosten Råblå er storselgeren, men de lager også sine egne versjoner av chèvre og fetaost.

–Med upasteurisert melk blir smaken uansett ulik osten fra andre produsenter. Og så må vi jobbe nøyaktig, slik at den blir noen hakk bedre enn importerte spesialoster og ost fra andre lokale produsenter.

### Kraftfôr

De er glade for norske politikeres satsing på lokalmat, og markedsføringen av norske spesialiteter.

–Det er så mye at en kan nesten spekulere på om det er rett, sier Turid.

– Landbrukspolitikken er todelt, enten skal det være stort og industrielt eller smått og romantisk. Jeg savner middelveien, med god agronomi i et volum som er bærekraf-

tig. Målet må være å ha en matproduksjon bruker de ressursene vi har i landet, og som gir minst mulig fotavtrykk, samtidig som den løser samfunnsoppgavene, sier Turid, og peker på den store kraftförimpporten:

–Hvor norsk er egentlig maten, når mye av det dyra spiser kommer fra utlandet? Dessverre er det lite mat som lages på norske ressurser, det er de som mener det er mer soya i en liter helmelk enn det er i soyamelk. Det er vanskelig å stoppe utviklingen og jeg tror også landbruket selv er redd for å ta debatten, sier Ragnhild.

Men det er da håp. At unge folk flokket seg rundt urban smørkinning utenfor trondheimsrestuaranten Credo nylig, synes de er artig. Og de merker at flere også har interesse for økologisk og ren mat.

–Mange ser jo at det er grenser for for hva verden kan tåle og gjør bevisste valg for hva de kjøper og spiser. Men det er fortsatt veldig delt. Det er jo mange som drar til Sverige for å skaffe seg billig flekk, sier Ragnhild Nordbø.

### Fikk kårfolket på kjøpet

Landbrukspolitikken engasjerer søstrene og

de frykter enda flere nedleggelse og tomme bruk fremover. Selv gjør de sitt for å holde grenda levende. Lillesøster Turid og samboeren Steinar har kjøpt småbruket Stigen, og kårfolket fikk de med på kjøpet. Det vil si, i kjøpekontrakten står det at de får bo på gården så lenge de vil.

– De ville ikke drive selv lenger, og det var ingen av ungene deres som ville ta over gården. Men de ville gjerne bo på gården fortsatt, og da løste vi det slik. Det var mange som mente at det ikke ville gå bra, men for oss og kårfolket er dette supert!

Samboerparet overtok sauebesetningen på gården, samtidig som de startet med geit – som eneste gård i Sør-Trøndelag. Det er ingen som henter geitemelk i fylket. Da er det godt de har egne produkter å bruke den til, selv om mesteparten av produksjonen er basert på kumelk.

### –Blir dere lei av ost?

–Jo, jeg blir faktisk det. Jeg spiser ikke blåmuggost hele tiden for å si det sann, og osten blir mer hverdagsmat enn festmat, smiler Turid Nordbø.

(Adresseavisen 19.9.2015)

## Viktige signal i jordbruksoppkjøret

Partene er enige om å styrke satsinga på seterdrift over Regionale miljøprogram (RMP).

Det skal være et tilskudd på minimum 50 000 kr pr seter. Ordninga skal gjelde for produksjon av ku- eller geitemelk for egen foredling eller levert til meieri. Produksjonsperioden må være minst seks uker per sesong, og knytta til et historisk eller veletablert seteranlegg. Enkeltseter og felleseter sidestilles ved tilskudds-utmåling. Fylkene står fritt til å vurdere økte satser for seterdrift tilrettelagt for turisme i form av bevertning, formidling, overnattings- eller kulturtilbud.

Avsetninga til RMP økes med 8,3 mill. kroner til formålet i 2019.

Det er ulike satser og tilpasninger i fylka i dag, og nå blir det altså lagt opp til minimum kr. 50.000 pr. seter. Det er vel grunn til å tru at det i RMP fortsatt blir lokale tilpasninger, forholde er ulike, bl.a. gjeld det kor lenge en er på setra. Norsk seterkultur har levert innspill til forhandlingspartene om dette, både før og under forhandlingene. Utforminga av tilskuddet vil Norsk seterkultur følge nøye med på.

Av andre ting i avtalen noterer vi oss: Tilskudd for små og mellomstore melkebruk

Jordbruket foreslo i vårt krav til årets jordbruksforhandlinger et helt nytt tilskudd for melkebruk med mellom 15 og 30 kyr. Dette tilskuddet har vi fått gjennomslag for i forhandlingene, med noen endringer.

Det er satt av 146 millioner kroner til tilskuddet i jordbruksavtalen. Har en flere enn 6 kyr får du 1400 kroner per dyr for de første 23 dyra, og deretter reduseres satsene med 1150 kroner per dyr til og med 50 kyr.



Arkivfoto frå Stølsveko 2017.

## Opplever fjellet på Stølsveko i Øystre Slidre

Stølsveko i Øystre Slidre blir i år arrangert for 6. gong og er eit populært ferietilbod for born i alderen 10 til 13 år. I fjor var det 50 søkjarar til 30 plassar, og born frå heile Valdres kan søkje om plass på dette opplegget. I år foregår Stølsveko i tida 6. – 10. august. Stølsveko er ei aktiv ferieuke der barn og unge får ”smake og føle” på stølslivet i Øystre Slidre og dele artige opplevingar i fjellet med kvarandre.

Innhaldet i Stølsveko vil og vera klatring, mangelkamp, fisking, padling, sykling m.m. Det blir ei overnatting i lavvo/telt ved Veslevatn. Folkehelsekoordinator og helsesyster i Øystre Slidre organiserer Stølsveko i samarbeid med andre kommunetilsette, stølseigarar, fjellstyret og Beito Aktiv. Også i år har Øystre Slidre kommune fått 75 000 kroner i prosjektstøtte frå Oppland Fylkeskommune via Valdres Friluftsråd.



## Seterkurs i Grøvudalen

På Gammelsetra i Grøvudalen vart det første seterkurset arrangert allereie i 1972, og sidan den gong har det vore halde årlege kurs i seterstell med inntil tre kurs kvar sommar. Kurset tek for seg både praktiske og teoretiske sider ved seterdrifta. Ein får ta del i det daglege arbeidet, og lærer om prosessar og teknikkar knytta til produksjon av brunost, skjørøst, saupost, gubb, smør og rømme. Stell av dyra, mjølking, separering, vask, reinhald og deltakelse i forefallande arbeid på setra inngår også i opplegget. Deltakarane får grundig innføring i lokal og nasjonal setertradisjon og bakgrunn for seterdrifta. Kurset varer frå søndag kveld til laurdag. Kurset har ei nedre aldersgrense på 14 år, og det er inga aldersgrense oppover. Det har vore mange besteforeldre på kurs!

Det blir også arrangert kortare kurs, eksempel over ei helg til grupper som er interessert i spesialtilpassa opplegg, eit tilbod kalla "Seteropphold". I 2018 blir det seterkurs i veke 28, dvs. frå søndag 8. til laurdag 14. juli.

Aldersgrensa for kurset er 14 år. For dei under 14 år tilbyr setra konseptet "Seteropphold". Påmelding kan du gjere via nettsida til Inner Gammelsetra, eller send mail / ring Eli Bæverfjord Rye: eli.baeverfjord.rye@gmail.com Tlf. 952 36 889.

Meir informasjon om seterkurs og seteropphold finn du på nettsida til Inner Gammelsetra: [www.innergammelsetra.no](http://www.innergammelsetra.no)

## Sats på seteropplevelsar i sommar!

Det er mykje god omtale av stølsopplevelsar i reiselivsblad, aviser og vekeblad, og det er kjekt med slik omtale! Og ingen tvil om at det skjer mykje i "seterlandet" som er vel verdt å oppleve, og sikkert er det at mange stolar no har spennande tilbod for både stor og liten!

Mange utviklar stølstilboda åleine, men mykje skjer også i regi av organiserte nettverk og seterlag, som Budeieveven, Stølsliv i Hallingdal, Stolar i Valdres, Leksvik Seterlag, Seterlandet Nord-Østerdalen og Rørostraktene, Snåsa Seterlag og Seterlandet Sunndal. Massevis å finne på nettet om desse. 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, konserter, seterdagar m.m.m. sender oss informasjon om dette, så skal vi bringe det vidare på [www.seterkultur.no](http://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](mailto:seter@seterkultur.no)

For den som vil ha seteropplevingar i sommar, gå gjerne inn på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no) – der finn du bl.a. "Til seters" og "Seterkalenderen".

## Kurs med opplæring i mjølking, ysting og biologisk mangfald på Olestølen i Øystre Slidre

Kurset er eit tilbod til bønder og andre som ynskjer å lære om ysting på tradisjonelt vis på stølen. Det skal også undervisas i korleis dyra beitar, korleis beitevekstane påverkar mjølka, og korleis beiting pregar det biologiske mangfaldet rundt stølen. Økologisk drift og berekraftig bruk av naturressursar vil også vere tema på kurset.

Kathrin H. Aslaksby er kurslærer. Ho og mannen, Thomas Aslaksby, driv garden Nørrestogo i Øystre Slidre med 50 dekar dyrka jord og 100 dekar skog. Det høyrer til ein liten husmannsplass med verdifullt biologisk mangfald og støl på fjellet. Rundt St. hans reiser 40 geiter, 5 hestar, 4 ender, 3 grisar og 2 katter til Olestølen som ligg på 1000 m oh. Her foredlar dei all mjølka i eit mobilt ysteri – Olestølen Mikroysteri.

I den mobile ystebua blir det laga kvit og brun geitost, salatost, ferskost, modna kremost, syrna mjølk, smør, rømme av rå geitemjølk og yoghurt. I juli har dei open støl, der folk kan kome og få ein smak av stølsliv. Dei får vere med på å røre i mysa som blir kokt på vedfyrt jerngryte i 10 timar, smake på dei ureiste mjølkeprodukta som blir laga på stølen, helse på dyra og nyte ein kopp urtete eller kaffi på stølsvollen.

Kathrin Aslaksby er utdanna naturforvaltar og har jobba med biologisk mangfald som miljøvernleiar, som oppsyn og naturrettleiar i Statens naturoppsyn. Ho har også pedagogisk bakgrunn og har utarbeida undervisningsopplegg knytt til biologisk mangfald, uteskule og tradisjonell bruk av naturressursar. Kathrin held kurs i ysting

for landbruksskular og for privatpersonar på kjøkenbenken. Saman med Thomas har Kathrin også halde kurs knytt til stølsopplevingar på Olestølen.

Kurs med opplæring i mjølking, ysting og biologisk mangfald på stølen - 16 timar:

- ysting av kvit (geit)ost i vedfyrt jerngryte
- koking av brunost
- teori om mjølkas biologi og ysting av rå (upasteurisert) mjølk, Mattilsynets krav, moglegheit for foredlingskvote mv.
- litt teori om mikroorganismar i ost og økologisk hygiene
- botaniske vandring - kulturlandskap, beiting og biologisk mangfald
- mjølking og stell av dyra, reinhaldsrutiner
- separering av mjølk og syring til rømme
- Salting av kvitost - litt om lagring
- kinning av smør, vasking og salting
- teori og oppsummering.





Helga Hustveit og Gaute Eiterjord presenterer alliansens innspill 31. mai 2018. Foto: Skjermdump fra høringssending, Stortinget.no.

## Alliansen for en ny landbruks- politikk frontar stølsdrifta

Framfor jordbruksforhandlingane i vår var Alliansen ny landbrukspolitikk aktiv med markeringar og innspill, som også inkluderte et sterkt engasjement for seterdrifta. I innspill til forhandlingspartene les vi bl.a. følgende:

”Vi mener at seterdrifta er viktig for at Norge skal klare å utnytte beiteressurser over hele landet. Med seterdrifta følger gamle tradisjoner og kulturarv. Antall setre i drift har minka fra 100.000 til knapt 1000 på hundre år. Det er flere ting som gjør det vanskelig å drive ei seter i dag, men likevel tror vi det er et stort potensiale i beiteressurser og potensiale for at bonden kan selge et produkt på en annerledes måte i et tøft marked. I tillegg har seterdrifta positive følger for kulturlandskap og turisme. Seterdrifta er et unikt virkemiddel for at vi skal ta vare på kulturarv, kulturlandskap og nytte ressurser vi ellers ikke ville utnytta. Seterdrifta trenger en nasjonal satsing for å løftes.

Vi krever:

- > **Et nasjonalt setertilskudd.**
- > **Investeringsmidler til setre med melkeproduksjon til å sette driftsapparat i stand, gjerding, grøfting, systemer for vann, avløp og strøm.**
- > **En arbeidsgruppe som ser på avsetningsmuligheter for setermjolk eller andre seterprodukter.**

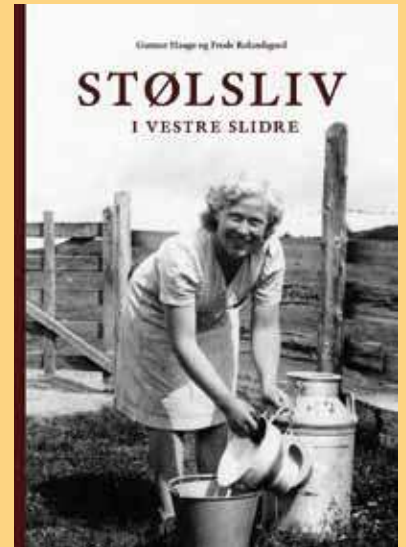
Det er på tide med et oppgjør med den absurde jordbrukspolitikken som gjør det mer lønnsomt å føre husdyra våre med soya fra Brasil, enn å ha dem ute på beite.

Alliansen ny landbrukspolitikk har til formål å påvirke den norske landbrukspolitikken gjennom å spre kunnskap om alternative driftsmåter innenfor landbruket. Alliansen arrangerer seminarer, debattmøter og drifter nettsiden [www.alliansen.no](http://www.alliansen.no) som etter hvert skal bli utbygd til å inneholde et rikt dataarkiv med informasjon om norsk og internasjonalt landbruk, landbrukspolitikk og alternativer til dagens industrielle driftsmåter.

**Alliansens formålsparagraf lyder som følger:**

*Alliansen ny landbrukspolitikk har til formål å endre den norske landbrukspolitikken. Alliansen ny landbrukspolitikk bygger på en felles forståelse om at kapitalintensiv industriell stordrift i landbruket hverken er økonomisk, ressursmessig eller sosialt bærekraftig – og at frihandel med mat ikke kan løse verdens fattigdoms- og matforsyningsproblemer. Organisasjonen har som mål å bidra til, og utvikle, økt kunnskap og samfunnsdebatt som fører landbrukspolitikken i en mer bærekraftig retning.*

Bak Alliansen ny landbrukspolitikk står bl.a. ei rekke ungdomsorganisasjoner.



Praktbok:

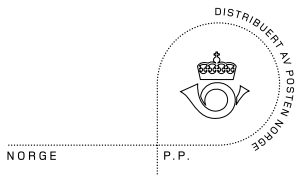
## Stølsliv i Vestre Slidre

Frode Rolandsgard og Gunnar Hauge har laga eit imponerende bokverk om stølsliv i Vestre Slidre. Boka blir omtala både som ”praktbok” og ”murstein” og har fått veldig god mottaking. Boka går langt attende i tida og skildrar stølar og stølsliv i ord og bilete heilt opp til i dag. Stølslivet slik eldre hugsar det, har vore ein svært tett innvoven del i folkesjela i Valdres. Og trass i at stølslivet er i attendegang, så er genet som dreg mot fjellet enno sterkt i dei fleste vestreslidringar. Boka vil nok interessere mange, også utanfor Vestre Slidre. Boka er å få kjøpt i næraste bokhandel, på Coop Marked Slidre, Vasetenteret, Joker Ryfoss - eller i nettbutikken til forlaget: [www.dåmåta.no](http://www.dåmåta.no)

## Kinderegg

–”Utmarksbeite gir mer biologisk mangfold, stimulerer til bærekraftig matproduksjon basert på lokale ressurser, og gir god dyrevelferd ved at dyrene får følge sin naturlige atferd og spise sunt. Det gir også et mer åpent landskap og holder gamle tradisjoner i hevd. Attpåtil kan vi med utmarksbeiting fore mindre med importert soya. Det er opplagt – mer utmarksbeiting er tingen

*”Ellen Svalheim, medarbeider i prosjektet ”Biologisk mangfold i utmarkas kulturbeitingede naturtyper – hvilken rolle spiller beitedyrene?”*



Natur og Ungdom (NU) og Norsk Bonde- og Småbrukarlag (NBS) inviterer til verdas første sommarleir for ungdom om

## Landbruk, støsliv og øko-filosofi

Velkomen på Grønt Spatak sin 25-årsjubileums-camp på Krosstølane i Hemsedal, 30. juli til 5. august 2018 - med TRAKTORSIRKUS 4. august!

Har du lyst til å delta på Grønt Spatak sin første sommarleir?

Fra 30. juli til 5. august kan du få lære om om landbruk, seterliv og økofilosofi på idylliske Krosstølane i Hemsedal. Påmeldingsfrist er 1. juli!

Leiren er på ei seter i idylliske Hemsedal, nord i Hallingdalen. Her vil du få ei unik mogelegheit til å lære om berekraftig landbruk og seterdrift, både i praksis og teori. Deltakarane driv setra i lag – med alt fra dyrestell, mjølkning av kyr, gjerdning, hesjing, ljåslått, steiking av kvikaku og vi lærer om gamle handverksteknikkar. I tillegg vil øko-filosof og tindevegledar Nils Faarlund vera med oss alle dagane på vandringar i fjellet.

Laurdag arrangerer vi i fellesskap ei fantastisk feiring av Grønt Spatak sitt 25-årsjubileum – nede i bygda Hemsedal, på garden Snertehaugen. Der blir det traktorsirkus, øko-filosofiske samtalar og kveldskonsert – og dette blir også avslutninga på Spatak-campen. Arrangementet er ope for både bygdefolk og tilreisande.

Grønt Spatak-leiren er for NU-medlemar over 16 år. Alle søkjarar skal skrive eit kort motivasjonsbrev – med personlege erfaringar og motivasjon for å delta på leiren. Det blir maks 20 deltakarar, så her er det berre å hive seg rundt!

**NB!** Påmeldingsfrist 1. juli  
Eigenandel: Kr 600.  
Påmeldingsskjema: [www.spatak.no](http://www.spatak.no)

Link til Facebook: <https://www.facebook.com/events/19528551112759/>  
(Det er mogeleg å søkje om å få dekka dette av NU sine fylkeslag).



### Medlemskontingent 2018

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](http://www.seterkultur.no)

### NORSK SETERKULTUR

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

E-post: [seter@seterkultur.no](mailto:seter@seterkultur.no)

Bankgiro: 2367 20 51 169

Du kan også registrere deg som medlem på: [seterkultur.no](http://seterkultur.no)

Mange av våre produkter har rot i støslkulturen 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](http://www.olavsrosa.no)  
[www.kulturarv.no](http://www.kulturarv.no)