

# Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 3 | desember 2019 | 22. årgang



## Neste blad

kjem i mars 2020, med frist for stoff 20. februar.

## Årets unge bonde

er Øistein Aasen (32) frå Vingelen i Tolga. Han fekk prisen for å vera eit godt førebilete og for å vera oppteken av berekraftig matproduksjon. Han er også seterbrukar og byggjer no ut med nytt seterfjøs og produksjonslokale.

## Nei til riving

Norsk seterkultur (NSK) har gått sterkt mot å riva setrane i Vesllie på Dovrefjell, og vil heller utsetja riving i fem år, for å få betre kunnskap om kor mykje setrane vil ha å seia for menneskeleg ferdsle og villreintrekk i området. NSK ynskjer også få vurdert beiteinteressene i området betre.

Regjeringa vil riva for å leggja betre til rette for villreinen når nasjonalparken i området skal utvidast, men melde i august 2019 at rivinga er utsett og ikkje vil skje i haust. Det er uvisst kor lenge utsetjinga gjeld.

ø.s.

# Den norske seterkulturen

➤ Jeg har vokst opp i byen – min barndom i Harstad og min ungdomstid i Steinkjer. Men som mange i min generasjon så har jeg hatt besteforeldre og slekt på landsbygda der jeg gjennom solrike sommerferier fikk kontakt med husdyr og landbruk. Ble der tidlig fascinert av kua og peilet ut dyrlege som mitt mål for yrke. Jeg hadde ingen arverett på gård, så dette var min mulighet til å jobbe med dyr. Men en odelsgutt fra Snåsa ga meg andre muligheter, og det førte til agronomutdanning og flytting til gården Eggen i Snåsa. Her ble det endelig fjøsstell med melkekyr.

➤ Snåsa har historisk vært ei seterbygd, med ca 300 setre på 1800-tallet. Her var det stort sett veiløse setre og dermed ingen mulighet for levering av melk til meieri. Melka ble foredla på setra. Med større buskaper og færre arbeidsfolk på garden ble den siste setra avviklet på 60-tallet. Fjellbeitene ble nå brukt av ungdyra.

➤ For oss ble det ble mange fine tilsynsturer. Vi ble glade i og fikk tilhørighet til seterområdet og i 1998 fikk melkekuva være med til seters igjen.

➤ Nord-Trøndelag fylke valgte i 2006 å satse på reetablering av setre ved å bruke deler av Regionale miljøplanmidler (RMP) til setertilskudd. Dette gjorde at ca 20 setre ble reetablert i Snåsa. Her var det ikke mulig å ta med seg hele buskaper. Det måtte drives etter gammel lokal tradisjon, og setertilskuddet i vårt område har derfor kriterier tilpasset våre muligheter - knyttet til kulturlandskap, kulturarv, miljø, artsmangfold, seterprodukter og åpne setre for allmenheten.

➤ Landbruket er også nå sterkt preget av effektivisering, nedlegging av bruk, større bruk og mindre arbeidskraft på garden. Denne utviklinga har stor betydning for seterdriftas muligheter og er nok årsaken til at antall setre i drift har gått kraftig ned de siste 50 årene. Vi har nå under 900 aktive setre i Norge. Det vil bli et tap for både landbruket og samfunnet om seterdrifta forsvinner, og landbrukets utfordringer og veivalg påvirker i høy grad seternorges framtid. Vi kan miste verdifulle beiteressurser, verdier i kulturlandskap og kulturarv. Kulturarven er en del av vår felles identitet og her finner vi mye immateriell kunnskap med handverk, tradisjoner og historier. Derfor er det viktig at samfunnet ser verdien av et bærekraftig landbruk og av å styrke de små og mellomstore brukene, der vi finner de fleste setrene. Vi kan håpe på at dagens miljøengasjement, fokus på bærekraft, matsikkerhet og etikk kan hjelpe oss.

➤ Norsk seterkultur vil synliggjøre seterdrifta gjennom å markedsføre våre verdier og øke seterdriftas status. Akkurat nå er vi i en prosess for å få listeført seterkulturen på UNESCO sin liste over immateriell kulturarv. Dette blir et viktig tema på kommende seterkonferanse i februar 2020.

➤ Vi vil også vise samfunnet og markedet at setermelka og seterproduktene har særegne og unike kvaliteter. Vi er stolte av at vi nå etter fire år har fått beskytta betegnelse for setersmør.

➤ Seterdrifta betyr noe for og berører mange på en eller annen måte, både i og utenfor landbruket. Vi er en liten organisasjon, og for å bli sterkere trenger vi både flere medlemmer og alliansepartnere. Vi trenger støtte bl.a. fra landbruksorganisasjonene, reiselivet, kommuner, fylker, politikere og departement.

➤ Vi ønsker flere medlemmer og samarbeidspartnere velkommen!

Siv Beate Eggen



### Styret:

Siv Beate Eggen, leiar  
7760 Snåsa,  
tlf. 48 10 27 85  
sbeggen@msn.com

Knut Ola B. Storbråten,  
nestleiar  
Østmosætervegen 98,  
2133 Gardvik  
Tlf. 46911351  
knut.ola.storbraten@  
annomuseum.no

### 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)

Björg Engene  
Lykkjavegen 43,  
3560 Hemsedal  
Tlf. 974 71 434  
b-engene@online.no

### Varamedlemmer

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

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

#### Skrautvålvegen 711, 2900 Fagernes

Telefon Tlf 99 00 95 84  
E-post: seter@seterkultur.no  
www.seterkultur.no

Sekretariat: Katharina Sparstad  
katharina.sparstad@valdres.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Øystein Skjæveland, tlf. 416 07 381

Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS

Trykk: Unitykk

Rekneskap/abonnement: Svein Løken, sv.l@online.no

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gonger i året.

Framsida: Frå "Stølsveko" i Øystre Slidre i august 2019.  
Bilete: Liv Vigdal, Øystre Slidre kommune.

## Innkalling til årsmøte i Norsk seterkultur

Stad: Scandic Lillehammer hotell, Lillehammer, søndag 16. februar 2020.

### Årsmøtesaker i samsvar med vedtektene.

Årsmelding og andre saksdokument vert lagde ut på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no).

**Fagsamling:** Laurdag 15. og søndag 16. februar 2020 vert det fagsamling same stad.

Programmet for fagsamlinga vert gjort kjent på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no).

For meir informasjon, kontakt: [ks@valdres.no](mailto:ks@valdres.no), tlf 990 09 584.

Påmelding på eige skjema innan 20. desember. Sjå meir på [www.seterkultur.no](http://www.seterkultur.no).

# UNESCO-status for seterkulturen

Norsk Seterkultur har et ønske om at seterkulturen i Norge skal innskriveres på UNESCOs representative liste for kulturminner.

Veien dit vil ta minst to år, noe vi gleder oss over fordi selve prosessen er vel så viktig som selve nominasjonen. Det er fordi vi skal samle seter-Norge, både nasjonalt, regionalt og lokalt, for å lære av hverandre. Vi skal samle ulike praksiser og erfaringer, oppskrifter og annet. Vi skal møtes for å diskutere og lære av hverandre hvordan vi kan formidle kulturarven vår, om kulturnæring og hvordan vi kan sikre et fortsatt bærekraftig landbruk med seterdrift hvor en utnytter naturressursene i omgivelsene. Bærekraftig innebærer sunn mat, rikt naturmiljø over tid og et godt liv for bonden. Det betyr at i dette prosjektet er alle seterbrukere og dere som er interesserte i seterdrift og seterkultur, fundamentet i selve arbeidet hvor kulturarv, kulturnæring og formidling vil være sentralt.

Å ha dyra i utmark og på setervoller skal være økonomisk lønnsomt, samtidig som det er utrolig viktig for å opprettholde fjelljordbrukslandskapet. Ikke bare fordi mange nordmenn hevder at det er det vakreste landskapet vi har, men enda viktigere er det at tradisjonelt fjelljordbrukslandskap er det habitatet på jorda vår – etter regnskogen - med høyest biologisk mangfold. Gjengroing av dette landskapet, som følge av nedlegging av seterdriften, vil ha miljømessige store, negative konsekvenser. Og en viktig kulturarv går tapt. Seterkulturen kan også bare bevares gjennom bruk. I høst kartlegger vi hvem dere er for å invitere dere til et informasjonsmøte om mål og videre arbeid i forbindelse med årsmøtet i Norsk seterkultur. Det blir i februar 2020 og vi håper ekstra mange har tid og anledning til å komme.

Fram til da fortsetter vi arbeidet vårt med å lære av forskjellige ressurspersoner som gir gode råd på veien, og søker om økonomisk støtte til driften og de ulike aktivitetene. Har du spørsmål eller kommentarer til dette, så ta gjerne kontakt med meg på denne mailen: [a.k.b.norbye@gmail.com](mailto:a.k.b.norbye@gmail.com).

*Beste,  
Anne-Katrine Norbye  
Prosjektleder  
Norsk seterkultur*



*Prosjektleder Anne-Katrine Brun Norbye (bilete: Katharina Sparstad).*

## Prosjektleder på plass til UNESCO-arbeid

*Norsk seterkultur har no fått på plass ein prosjektleder for arbeidet for ein inskripsjon av seterkulturen i UNESCO. Anne-Katrine Brun Norbye leiar no forprosjektet som skal knyte til seg samarbeidspartar og få fundamentet for det vidare arbeidet på plass.*

-Vi er svært nøgde med å ha Anne-Katrine på plass i forprosjektet. Ho er svært kvalifisert til arbeidet og har lang erfaring med prosjektarbeid, seier sekretær i Norsk seterkultur Katharina Sparstad.

Anne-Katrine har doktorgrad i sosialantropologi og har arbeida med fleire prosjekt knytt til seterdrift. Sjelve doktorgraden tok for seg stølslivet i Hallingdal. Seinare har ho arbeida med biologisk mangfald knytt til seterdrift i Trøndelag og europeisk jordbrukspolitik.

Det passa seg svært bra med at ho nettopp hadde avslutta eit oppdrag i Norsk antropologisk foreining.

-I forprosjektet skal ho mellom anna kartleggje setermiljø i Noreg og Sverige, knyte seg til relevante fag- og politiske miljø, etablere arbeidsstruktur og søkje midlar for hovudprosjektet. Dette er ein lang veg å gå. Vi reknar med å avslutte forprosjektet på nyåret, avsluttar Sparstad. Sjelve hovudprosjektet vil truleg vare i to-tre år. Inntil vidare er prosjektledaren lokalisert i lokala hos Valdres Natur og Kulturpark på Fagernes.

## Seterprisen 2020

**Føremålet med prisen er at han skal vera ei påskjøning til eldsjeler som har gjort ein stor innsats for seterdrifta. Prisen vil dermed vera med å skapa blest på ein positiv måte, og hjelpa til med å sikra eksistens og vidare vokster for seterdrifta.**

Norges Vel hadde i mange år eit stort engasjement for seterdrift og seterkultur, og delte ut Seterprisen i åra frå 2001 til 2006. Norsk seterkultur tok over nemninga Seterprisen frå 2017, og vidarefører prisen med utgangspunkt i dei same kriteria som Norges Vel la til grunn.

### Kriteriar

Seterprisen skal delast ut årleg til ein eller fleire personar som har gjort ein ekstraordinær innsats for seterdrifta i Norge. Innsatsen kan vera innan:

- Tradisjonell seterdrift
- Mjølkefordling på setra
- Utvikling av ny næringsverksemd tufta på seterdrifta
- Forskning og publisering av vitenskapleg materiale
- Formidling av stølskulturen

### Utlysing og forslag på kandidater

Prisen blir lyst ut i Seterbrukaren, på nettet og gjennom aviser og andre medier. Ein jury på tre, med representantar frå Norsk seterkultur, Norges Bygdekvinneleg og Tine, avgjer kven som får prisen.

Frist for innsending av framlegg til kandidatar til Seterprisen 2020 er **10. januar 2020**. Framlegg kan sendast til: [seter@seterkultur.no](mailto:seter@seterkultur.no) eller Norsk seterkultur, v/Siv Beate Eggen, 7760 Snåsa.

Prisen vert delt ut i samband med Norsk seterkultur sitt årsmøte 15. - 16. februar 2020.



Bøkene beskriver natur- og kulturarven i utmarka og seterlandskapet i Norge og Sverige (foto: Øystein Skjæveland).

# Nå kan du lese om den biologiske kulturarven i seterlandskapet

Av Bolette Bele, Håkan Tunón og Paulina Rytköhen.

Norsk institutt for bioøkonomi, Centrum för biologisk mangfold, Södertörns Högskola

Kontaktperson: bolette.bele@nibio.no

Et treårig Interregprosjekt om «Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper» er nettopp avsluttet (2016-2019). Nå er blant annet tre bøker, en manual for «fäbodbrukare og mathantverkare», samt et terroiratlas ferdigstilt fra prosjektet.

Prosjektet har vært et samarbeid mellom NIBIO, Centrum för biologisk mangfold i Uppsala og Södertörns Högskola i Hudinge. Vi har dessuten hatt et tett samarbeid med Norsk Seterkultur og Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk gjen-

nom hele prosjektperioden. Økonomisk støtte er mottatt fra Interreg Norge-Sverige, Fylkesmannen og Fylkeskommunen i Trøndelag, samt Ovanåkers kommun.

Seter- og utmarksbruket har stått sterkt både i Norge og Sverige, og for vel hundre år siden var jordbruket i hele Skandinavia helt avhengig av å utnytte de lokale fôr- og fiberressursene. I dag har seterbruket blitt sjeldent og dermed trues også alle de verdiene som er knytta til seterdrifta. Dette gjelder ikke bare det karakteristiske seterlandskapet, men også det biologiske mangfoldet og all den kunnskapen som er knytta til denne driftsformen.

I bøkene fra prosjektet beskriver vi mer overordna og nasjonale seterbrukstradisjoner, samtidig som vi belyser detaljer og variasjoner ved hjelp av regionale og lokale eksempler. Hovedfokuset i bøkene ligger på seterbruket i Midt-Norge og innenfor det svenske «fäbodbeltet», men vi har også tatt med eksempler fra andre deler av Norge og Sverige. Den norske boka legger størst vekt på Norge, mens den svenske (og engelske oversettelsen) legger mest vekt på svenske forhold. Det har likevel vært mange både

likheter og variasjoner i setertradisjonene, både innenfor landene og mellom Norge og Sverige. I tillegg har seterdrifta selvfølgelig endret seg opp gjennom tida, og tilpasset seg den utviklinga som ellers har foregått innenfor jordbruket.

Bøkene er delt inn i hovedtemaer og illustrert med bilder og illustrasjoner:

- Seterbrukets historie
- Seterbrukets prinsipper
- Sporene i landskapet
- Lokalkunnskap og folketradisjoner
- Seterbrukets fortid og framtid

Opplysningene i bøkene tar utgangspunkt i kunnskap som forfatterne har tilegnet seg gjennom mer enn tjue års arbeid med prosjekter i seterlandskapet, samt arkivmateriale og litteratur. Målsetningen med bøkene er å formidle de verdiene som slike landskap har, og gi innsikt i seterbruket både som driftsform og som en levende kulturarv.

Eksempel på tekst og bilder fra to av sidene i den norske boka (foto: Øystein Skjæveland).



Som et delresultat i prosjektet har det også blitt utarbeidet en manual «Affärsutvecklingsmanual för fäbodbrukare och mat-hantverkare». Manualen kan lastes ned fra CBM sine nettsider: <https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/cbm/dokument/publikationer-cbm/cbm-skriftserie/foretagsmanual-191107.pdf>

Manualen er tenkt som et verktøy i arbeidet med lokal verdiskaping, med utgangspunkt i de unike ressursene som seterbruken og lokalt mathåndverk ofte bygger på. Manualen tar opp følgende tema:

- Kunnskap om affärsutveckling
- Tjänstedesign
- Sensorik
- Biologiska och kulturella värden

Vi håper at de produktene som nå foreligger som et resultat av Interregprosjektet «Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper er interessante for lesere som vil gjøre seg litt bedre kjent med den verdifulle natur- og kulturarven som seter- og utmarksbruken representerer.

### Lese mer:

Bele, B., Norderhaug, A. & Tunón, H. 2019. Seterlandskapet - historia, naturen og kulturen. NIBIO BOK 5(8) 2019 & CBM:s skriftserie 113, 161 s.

Rytkönen, P., Tunón, H. & Bele, B. 2019. Affärsutvecklingsmanual för fäbodbrukare och mat-hantverkare. CBM:s skriftserie 114. Södertörns högskola, Södertörn, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala, Norsk institutt for bioøkonomi, Trondheim.

Tunón, H. & Bele, B., 2019. Fäboden: naturen, kulturen och kulturlandskapet. CBM:s skriftserie 109, Uppsala. 162 s.

Tunón, H. & Bele, B., 2019. Fäbod and seter. Summer farming on the Scandinavian peninsula. CBM:s skriftserie 112, Uppsala. 162 s.



Det er også gitt ut en manual om hvordan man kan arbeide med lokal verdiskaping. Under workshopene ble det blant annet jobbet mye med å beskrive smak hos lokale produkter (foto: Bolette Bele).



Trøgosten frå Gurostølen i Hallingdal var den fyrste osten som vart lagt fram for juryen i superfinalen (alle bilete: Øystein Skjæveland).

# Stølsostar hevda seg i oste-NM 2019

Det var mykje stølsmjølkk i dei premierte ostane i noregs-meisterskapen i ost, som gjekk av stabelen i Oslo i september.

Av Øystein Skjæveland

Det var heile 200 norske mjølkeprodukt med i meisterskapen, og av desse var det til saman 108 som fekk medalje (gull, sylv eller bronse). Av desse 108 premierte produkta var det, så langt Seterbrukaren har greidd å finna ut, 27 som var laga på stølsmjølkk (sjå eiga liste). Heile fem av desse var blant dei ti ostane som kom til den avsluttande superfinalen.

Døminga gjekk føre seg torsdag 5. september i den såkalla «Marmorsalen» i det gamle bankbygget i Prinsens gate som no

er restauranthuset Sentralen. Den store salen var fylt med ostar av alle slag, fordelt utover 15 bord. Ved kvart bord var det tre domarar som smakte og snusa seg gjennom ostane dei hadde fått tildelt, til saman 200 ulike ostar. Dei beste ostane fekk medaljar – anten gull, sylv eller bronse. Kvart domar-lag valde så ut éin ost som gjekk vidare til ein superjury, som valde ut 10 av desse til superfinalen seinare på dagen. Der vart ostane lagde fram og vurderte for open scene, heilt til éin ost stod att som vinnar med høgast poengsum.

Det var i alt 200 påmelde mjølkeprodukt frå 62 produsentar. Nytt av året var at alle norske ysteri kunne vera med, også Tine. Det var delt ut 23 gullmedaljar, 39 sylv og 46 bronse. I alt vart altså 108 produkt premierte med medalje. Dei ulike mjølkeprodukta i meisterskapen er delte i 30 klassar, alt frå tradisjonsprodukt som smør og rømme til fastostar som gauda og kvite geitostar.

## **Vinnarar i superfinalen:**

**Norvegia Vellagra** 5 år,  
TINE – 91 poeng (årets produkt).

**Jørnsberg**, Ostegården – 89 poeng

**Kvit Undredal Mellomlagra**, Undredal  
Stølsysteri – 84 poeng

**Leirgrøv 1242**, Prestholt Geitost  
– 82 poeng

**Gammel Eirik**, Gammel Eirik AS  
– 81 poeng

**Nidelven Blå**, Gangstad Gårdsysteri  
– 80 poeng

**St. Pål, Rueslåtten Ysteri** – 79 poeng

**Chevre Original Haukeli**, OsteCompagniet – 79 poeng

**Hel Feit Brunost**, Stordalen Gardsbruk  
– 74 poeng

**Trøgost fra Gurostølen**, Gurostølen  
– 61 poeng.

## Beskyttet betegnelse for setersmør

Den 2. september 2019 ble setersmør / stølsmør tildelt betegnelsen «Beskyttet tradisjonelt særpreg». Dette er ei kvalitetsmerking som stiller spesielle krav til produsenten og som sikrer at forbrukeren får et kvalitetsprodukt. Det norske regelverket er basert på EU sitt regelverk, som definerer hovedkriteriene for denne betegnelsen: «Næringsmidlet må enten være fremstilt av tradisjonelle råvarer, eller ha en tradisjonell sammensetning eller være produsert i henhold til den tradisjonelle produksjonsmåten»

-Vi er veldig glade og stolte for at vi endelig har nådd i gjennom etter fire års arbeid, sier prosjektleder Katharina Sparstad. Arbeidet er forankret i to årsmøter, og første utkast til kriterier ble sendt til alle medlemmer via medlemsbladet Seterbrukeren. Høringsutkastet ble så sendt på offentlig høring i 2018. I arbeidet har vi måttet dokumentere hva som skiller setersmøret fra annet smør. Her har vi fått god hjelp fra NIBIO og Hanne Sickel og forskningsarbeidet som ble gjort fra Bioforsk Øst Løken, som det het den gangen. Innenfor ysterfaget har vi fått god hjelp fra Norsk Gardsost.

For å sikre at kvaliteten og tradisjonen blir ivarettatt skal 70 prosent av fôropptaket være fra fjellbeitene. Det betyr at produktet har en bærekraftig profil og langt på veg er basert norske ressurser i form av fjellbeiter. Dette mener vi også er riktig retning når det gjelder miljø og klimahensyn.

Vi håper nå at alle som kan falle innenfor forskriften tar kontakt med oss eller Matmerk. Etterspørselen etter ekte setersmør er allerede stor, og det er god plass i markedet for flere.

Selve lanseringen vil foregå i regi av Matmerk på Grüne Woche i Berlin i slutten av januar 2020. Hvis dette fungerer vil vi søke flere seterprodukter som kan få betegnelsen.

Produksjonsforskriften finner du her: <https://lovdata.no/dokument/SF/for-skrift/2019-09-02-1104>. Ta kontakt med Norsk seterkultur dersom du har spørsmål eller vil bruke «setersmør» eller «stølsmør».



Foto: Katharina Sparstad.



1. Det var lag på tre domarar som dømde ostane på kvart sitt bord. 2. Frå eitt av domar-borda under oste-NM. 3. Superjuryen valde ut dei ti ostane som skulle til finalen.

## Stølsmjolk-produkt som fekk medalje i oste-NM 2019

Produsent	Namn på produktet	Klasse	Medalje
Brubekken Gardsmeieri	Heidrun	14.) <4 mnd geitmjøksost	bronse
Gurostølen	Rumme frå Gurostølen	29.) Rømme	bronse
Valdresmeieriet AS	Bufar lagra 12 mnd+	10.) >9 mnd kumjølksost	bronse
Brubekken Gardsmeieri	Brun geitost	19.) Brunost av rein geitmjolk	bronse
Lega	Bronost	19.) Brunost av rein geitmjolk	bronse
Prestholt Geitost	Prestholt Geitost	19.) Brunost av rein geitmjolk	bronse
Brimi sæter	Setersmør Brimi sæter	30.) Smør	bronse
Bitten Brennhovd	Smør	30.) Smør	bronse
Prestholt Geitost	Leigrøv 1242	16.) >9 mnd geitmjøksost	gull
Lega	Stavsfjell	14.) <4 mnd geitmjøksost	gull
Hol Ysteri	Gurostølen Kronblom 2 år lagret	10.) >9 mnd kumjølksost	gull
Jakobs plass	Søtprim	20.) Brunost av blandingsmjolk	gull
Gurostølen	Trøgst fra Gurostølen u karve	6.) Trøgst/knaost	gull
Stordalen Gardsbruk	Hel feit Brunost	19.) Brunost av rein geitmjolk	gull
Undredal Stølsysteri SA	Kvit Undredal mellomlagra	15.) 4-9 mnd geitmjøksost	gull
Rueslåtten Ysteri	St. Pål	13.) >9 mnd kvitost av blandingsmjolk eller sauemjolk	gull
Undredal Stølsysteri SA	Kvit Undredal vellagra	16.) >9 mnd geitmjøksost	sølv
Undredal Stølsysteri SA	Kvit Undredal eldgamal	16.) >9 mnd geitmjøksost	sølv
Bitten Brennhovd	Rømme	29.) Rømme	sølv
Rueslåtten Ysteri	Storevelten	10.) >9 mnd kumjølksost	sølv
Valdresmeieriet AS	Bufar Vellagra 24 mnd +	10.) >9 mnd kumjølksost	sølv
Hol Ysteri Gurostølen	Kronblom 1 år lagret	10.) >9 mnd kumjølksost	sølv
Skjerdal Stølsysteri	Skjerdal Kvitost tradisjonell	17.) Usalta tradisjonell kvit geitost uansett alder	sølv
Gurostølen	Trøgst fra Gurostølen m/karve	6.) Trøgst/knaost	sølv
Jakobs plass	Ekte Geitost	19.) Brunost av rein geitmjolk	sølv
Jan Haslemo	Brun geitost	19.) Brunost av rein geitmjolk	sølv
Rueslåtten Ysteri	Kubbe	2.) Modna kremost	sølv

**Meir gull** I tillegg til gull under oste-NM i Oslo i september, fekk "Stavsfjell" frå Lega i Vinje supergull under World Cheese Awards i Bergamo i Italia i oktober.

# Stølsliv for born og unge i Øystre Slidre

**Tekst og bilete: Liv Vingdal**  
**Folkehelsekoordinator i Øystre Slidre**

Stølsveko er ein friluftsskule og vart i 2019 arrangert for sjuande gong i Øystre Slidre-fjella.

Målet med Stølsveko er å gje born og unge ei aktiv ferieveke der dei får ”smake og føle” på stølslivet i kommunen og dele artige opplevingar i fjellet med kvarandre.

Stølsveko i Øystre Slidre er godt innarbeidd og har mange gode samarbeidspartnarar, bl.a fjellstyret, stølseigarar og Beito Aktiv. Stølsveko starta måndag 5. august og gjekk over fem dagar. I løpet av desse fem dagane fekk ungene oppleve varierte aktivitetar i fleire stølsområde i Øystre Slidre. Det var stølsbesøk hos Solveig Sandberg på Liastølen (som er eit levande stølsmuseum på Beitostølen) der vi fekk oppleve korleis stølslivet var i gamle dagar. I tillegg var det hundekøyring, orientering og aktivitetscamp i Beitostølområdet.

Vi var også på stølsbesøk hos Maj Britt og John Nordtorp i Skreddalen som har aktiv stølsdrift heile sommaren. Der fekk ungene nærkontakt med dyr, og fekk oppleve korleis stølslivet er i dag. Vi hadde leirplass like ved Nordtorp sin støl og der hadde vi varierte aktivitetar som fisking, padling, sykling, bading, leik og moro, overnatting i telt. Staut-konsert på Bygdin var også ein del av programmet.

Arrangørstaben ser tilbake på ei artig og opplevingsrik veke saman med glade og nøgde ungar.

Øystre Slidre kommune takkar for samarbeidet med Valdres Friluftsråd og for prosjektstøtte frå Oppland Fylkeskommune.



*På Liastølen fekk elevane læra om stølsliv i gamle dagar.*



*På setra i Skreddalen tok John Nordtorp mot elevar i fjøset.*

*Fuller av energi og klare til å lære meire om stølslivet.*







Olestølen mikroysteri var også i år til stades på ostefestivalen, her ved Guro Skatvedt. (alle bilete: Aud Eva Bergo).

# Stølsost på Beitostølen

Det var mykje ost av stølsmjølkk å sjå på ostefestivalen på Beitostølen siste helga i august. Både Strandmo stølsysteri, Skjerdal, Fagerdalen, Ulsåstølen og Olestølen mikroysteri var på plass med varene sine.

Det var den tredje ostefestivalen i rekka som gjekk føre seg på Beitostølen i Valdres frå 30. august til 1. september. Mykje folk kom for å sjå på metervis av ost i marknadsgata i sentrum av Beitostølen laurdag.

Tilskiparane melder at alle ni osteprodusentane var nøgde med salet. Radisson Blue Mountain Hotel og Cafeen hadde i tillegg ost frå utstillarane på menyane sine fredag og laurdag. Katharina Sparstad, sekretær i Norsk seterkultur, heldt foredrag på Liastølen

laurdag føremiddag med temaet «Mjølkk – det kvite gullet frå fjellet».

Ostefestivalen tok til fredag kveld med jazzkonsert med Gosen Gla'jazz og Magni Hveem i Lidar kyrkje. På dagtid spelte dei frå eigen scene på Cafeen, rett ved marknadsplassen. Sundag avslutta den årlege festivalen med stølskonsert og ostetall'ik på Olestølen hjå Kathrin og Thomas Aslaksby. Her var det UNG folkemusikk med spreke LAUSSpark. Eli Marit Fuglesteg framførte songen om Oletjenn.

Det er bra frammøte frå bygdefolk og hyttegjester kvart år, melder tilskiparen Beitostølen Resort. Festivalen har vakse kvart år, og det vert ny festival til same tid neste år.

Ø.S.



Anne-Lise Søndrol og Bjørg Solveig Søndrol Hjelmen stilte på stand for Fagerdalen støl frå Hallingdal.



Skjerdal ysteri og Anne Karin Hatling hadde teke turen frå Sogn til Valdres.

# Helsing til Norsk seterkultur på 20-års jubileumet -om å spjelka brotne tradisjonar

Tradisjonsbrot er noko eg har kjent på kroppen, og arbeidet med å hela det har oppteke meg.

Dette er ei helsing frå meg personleg, eg er Gunn Tuxen Wester, for tida arbeider eg ved Sogn jord- og hagebruksskule i Aurland. Eg vert ferdig med PPU i naturbruk til våren og har eit enkeltpersonforetak under oppbygging som heiter Edel og Vill. Det omhandlar estetikk, kommunikasjon og samspel med natur, har næringskode for geitehald og for tida er 4 geiter, 2 hestar og katten Bjørneskinn tilsette. Eg er frå Aurland og Vik i Sogn.

Eg vil byrje med å fortelje om ei rar oppleving eg hadde på ein biltur. Å køyra bil er ikkje sjølvsgad for meg. Eg er fødd i ei spesiell tid som inneheldt enorme mengder gamle folk som følte dei berre måtte læra meg ting. Og eg lærde, for eksempel å køyra hest, det gjorde eg frå ung alder...og eg klarde meg forbausande ofte meget bra med det, til og med eit digert flyttelass har eg køyrd med fjordhest og vogn. Men ingen av desse gamlingane kom på å læra meg



Forfattaren saman med geita Paprika (bilete: privat).

å køyra bil, eg fekk min første bil i 2016.

Eg har budd mykje i store byar, men det å kunne bu i Aurland og reise på besøk til vener i for eksempel Vik var nytt.

Ein av dei første gongane eg reiste over fjellet hendte det noko då eg kom frå vikkjåsida, det var eit voldsomt vēr. Snøen fauk, men brøytekantane var så høge at nedi der eg sat hadde eg litt sikt, men det var svært kvitt og byrja i tillegg å mørkne. Eg hadde kun tanke for å halda bilen på vegen.

Brått kjende eg som ei voldsom smerteknoko som verkeleg reiv i meg. Eg kjende det i heile sanseapparatet, berre skreik rett ut og hørde det vart eit skarpt sår ul, etterfølgd av tårar i strie straumar.

Eg forstod det ikkje først, for eg var ikkje heilt orientert i situasjonen, men byrja straks å forsøka å finna ut kva det var som stakk meg. Ganske snart forstod eg det ut ifrå små velkjende teikn langs vegen, utkøyrsla til høgre og knausen til venstre rett etter: Eg hadde passert Skjelingen. Det var ei sær og sterkt rørande oppleving. For meg var det ei påminning om bindinga eg har til stølen der eg har støla kvar somar frå eg var i mors liv til og med somaren eg vart 26 år. For tida er ikkje bruken og skjebnen til denne stølen i mine hender. Det har vorte eit brot.

Før brotet stod eg stolt og glad i fjellet med ein geiteflokk som etter kvart omtrent kun nedstamma frå dei to fantastiske killingane eg og syster mi fekk av Bestao då me var 11 og 8 år gamle.

Delale og Belladonna. Belladonna er ei mektig medisinsplante. Delale er eit kurdisk sauename.

Eg hadde alltid ei kjensle av å høyre saman med heile verda. Kjensla av å vera på dei kloke og gode si side. På den sida som forvalta urgamle ubrotne tradisjonar

Ei av døtrene til Delale heitte Detsika etter den politiske aktiviteten i motstanden mot utbygginga av Altaelva.

Mange av geitene hadde namn etter flora, som Kaprifol, Villvin, Fjellveronica, Rose, Malva, Iris, Myrull og Villvin, andre hadde namn etter naturfiber som Bomull, Silke, Rami og Lin, eller gamle sognanamn etter teikningane deira som Kåpa, Tauma og Ima, eller namn som ungar hadde gjeve dei, Snøsvart, Lille Blå og Koselin, ei fekk namnet sitt då ho kom opp att på stølsvollen søkk blaut etter å ha gått igjennom ei roten snøbru og klart å koma seg på tørt land frå ei frådande smelteelv og vart heitande El-

vira. Andre igjen hadde namn etter mektige rovdyr som Gaupa, Løva, Bjørna og Puma. Slett ikkje fordi me er for rovdyr i beiteområder, men fordi me likar rovdyra i seg. Eit heilt umulig politisk grep kanskje, men i geiteflokken vart det levande og vakkert.

Nett no er situasjonen at desse geitene som kjende beiteområdet i Skjelingen er daude og stølshusa er på veg å rotne bort.

Om eg løftar blikket litt, så ser eg at det er ingen andre som stølar aktivt og kokar ost på heile Vikafjellet.

Løftar eg blikket enno lenger ser eg at nasjonalt har me ein situasjon der biologen Anna Blix meiner det står 800 millionar ubrukte føreiningar i utmark i Noreg som kan nyttast.

Dette samstundes med at me er i ein situasjon der sjølvbergingsprosenten er nede i 37 prosent. (Eit tal som jamvel om det er lågt nok er diskutabelt sidan det inkluderer norsk produksjon på importerte førmiddel.)

Vidare har me eit stort problem med utrydding av artar. 24 prosent av dei som lever i faresona for å mista sine levestader i Noreg høyrer til i kulturlandskapet. Nettopp det landskapet som vil bli pleid av å hauste og beite dei per i dag uutnytt føreiningane i utmarka.

Forsøk på Dovre har synt at urteeng bind dobbelt så mykje CO<sub>2</sub> som vierkratt. Urteenga bind ikkje CO<sub>2</sub> i biomassen, men i røtene og i jorda.

Anna Haug har synt i si forskning ved NMBU at dyr som et plantekost, fjellplanter i sær, får ei oppbygging av feittsyrer i mjølk og kjøt som tilsvarer den ideelle som elles finst i feit fisk eller i kaldpressa olivenoljer av høg kvalitet.

Landbruket i Noreg vert ofte omtalt på ein måte så det vert delt inn i det ordentlege landbruket, det som står for volumproduksjon og nisjejordbruket.

Nisjejordbruket som er annleis, som er kjerringa mot straumen.

Men det er ikkje berre éi slik kjerring, me er jo mange slike!

Kven er me, me kjerringane mot straumen?

Det handlar om historieforteljing. Om kven som fortel, korleis det vert fortald, til kven og kva som vert med i historia og kva som vert utelate.

2014 var FN-året for familiejordbruket og FAO (Food and Agriculture Organisation of the UN) gav ut rapporten «State of food and agriculture».

I denne står det å lesa at ni av ti av verdas gardar er drivne av familiar og produserer 80 prosent av verdas mat.

Jamfør SSB har kvart femte norske jordbruksforetak vorte nedlagd sidan 2007. Men dette treng ikkje få lov å fortsetja!

Den globale oversikta syner kor viktige me er og syner at me er del av den delen av jordbruket som før verdas folkesetnad globalt.

Om me får sjansen så kan me føra det norske folket. Og ikkje med dårleg mat heller! Og slett ikkje på ein måte som trugar naturen eller artsmangfaldet.

Men tvert imot med sunn mat, produsert så me tek vare på artsmangfaldet, held kultur og tradisjonar levande, bind CO<sub>2</sub> både aktivt ved beiting og passivt ved at me kuttar utslepp til transport når maten er produsert lokalt på lokale ressursar.

Norske bønder representerer enorme ressursar og kunnskap. På to generasjonar «nye» ystarar har Noreg svinga seg opp øvst på pallen i yste VM.

Me har råvarer og bønder i verdensklasse.

Eg meiner at det første me må gjera for å spjelka brotne tradisjonar er ei mental øving:

Kva for ei historie vil me velja å fortelja om oss sjølv?

Kven vil me vera i denne historia?

Når eg tenkjer på norske bønder, og særskilt seterbrukarane, tenkjer eg på folk som kjenner på dei same banda til naturen, dyra og tradisjonar som eg.

Eg ser folk som forvaltar løysingar på store problem, eg ser skaparar av store verdiar.

Eg ser folk som kan by våre landsmenn, kvinner og born på mat, tryggleik, helse, identitet, tilhøyrgheit og kanskje vennskap og stoltheit.

Me er ein god grunn til å vera stolt av Noreg.

Når eg no avsluttar, så vil eg ta opp att tråden frå starten, den gongen eg vart vår smerta i det avrivne bandet til stølen min. Ein ting er smerta, men ein annan ting er styrken.

Eg trur dette bandet, det som bind oss til utmark, skog, fjell, hei og vidder er så sterkt at det strekkjer seg over generasjonar med brot.

Eg lurar litt på om ikkje alle som spring i fjellet, trakkar og strevar på alskens toppurar ikkje eigentleg leitar etter ein heim i fjellet?

Leitar dei etter å finna kjensla av å koma heim, leitar dei etter kjensla av å høyra til, etter å forstå, etter å finna sjølvaste fjellheimen?

Lengtar dei etter rømmekoll og gamle segner om huldra?

Eg trur kanskje det er slik, og eg håpar at å samlast gjennom organisasjonen Norsk Seterkultur kan gi styrke og inspirasjon så me saman kan skriva historia slik me vil ho skal bli!

**Gunn Tuxen Wester**

(teksten vart framført som ei helsing til landsmøtet til Norsk seterkultur i Aurland fyrste helga i april 2019.)



Stølen Skjelingen på Vikafjellet i Sogn (bilete: Torstein Hønsi).



*Setra Marikroken i Engerdal.  
Geitene ved Roåa. Foto: Mats Lund.*

## Fagsamling og årsmøte 2020

Seterdrifta har overført kunnskap og tradisjoner gjennom generasjoner. På årets fagsamling på Lillehammer 15. og 16. februar setter vi søkelyset på nettopp dette. Mye er felles for setrene, men ingen setergrender er like. Og hver seter har en unik historie. På tide med et dykk inn i en del av vår felles kulturarv - seterkulturen.

Den årlige fagsamlingen til Norsk seterkultur er den viktigste arena for seterbrukere og andre interesserte for å møtes. Tradisjonen tro arrangerer Norsk seterkultur også i år en fagsamling for alle som er opptatt av seterdrift. Norsk seterkultur er inne i en utredningsfase i forhold til en oppføring på UNESCO sin liste for immateriell kulturarv, og dette arbeidet vil også være hovedtema på samlingen.

Mange flere enn dem som driver aktiv seter sitter inne med kunnskap som er både nyttig og viktig i flere sammenhenger, ikke minst for å forstå vår egen historie. Vi vil høre historien til budeiene og alle som på en eller annen måte har et forhold til seterlivet. Det kan være snakk om øyeblikk, dager eller hele somrer på setra. Eller kanskje seterlivet har nådd deg gjennom bilder, film og litteratur. Vi vet at seterkulturen fremdeles betyr mye for mange, og det er på høy tid å få fram historiene. Dette er også en viktig motivasjonsfaktor for at vi nå vil knytte seterkulturen opp mot UNESCO, sier leder i Norsk seterkultur, Siv Beate Eggen.

Vi vil forsøke å nå flest mulig av dere som på en eller annen måte er tilknyttet til seterkulturen. På samlingen vil vi dele og samle inn kunnskap om hvordan seterkulturen praktiseres, og hvordan vi sammen kan bringe kulturarven videre, sier lederen av forprosjektet, Anne-Katrine Norbye. Programmet er ikke helt klart, men vi vil bruke tida til å dele erfaringer med alle som på en eller annen måte er opptatt av seterkulturen. Vi har fått med oss sentrale personer innen UNESCO-arbeidet nasjonalt og internasjonalt, og får vi selvsagt også høre historier fra seterbrukere selv.

På samlingen skal vi også ta en runde og hilse på husdyra på Maihaugen friluftsmuseum.

Årsmøtet holdes etter fagsamlingen søndag 16. februar.  
For mer informasjon, kontakt [ks@valdres.no](mailto:ks@valdres.no) / tlf. 990 09 584.  
Påmeldingsfristen er **20. desember 2019**.  
Påmelding på [seterkultur.no](http://seterkultur.no). Der finn du også detaljert program.

Innsatsen for seterdrifta  
treng fleire støttespelarar.

**Bli medlem**

i Norsk seterkultur!

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



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](http://www.olavsrosa.no)  
[www.kulturarv.no](http://www.kulturarv.no)