

# Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur

Nr 3 | desember 2022 | 25. årgang



**NORSK  
SETERKULTUR**



## Neste bladet

kjem i mars 2023, med frist for stoff 15. februar. Send gjerne inn tips eller stoff til bladet.

## Smaksskule på setra

er noko Norsk seterkultur samarbeider med Norsk Kulturarv i Vågå om. Det er søkt om midlar til opplegg for born og unge på Brimisetra i Gudbrandsdalen og Olestølen i Valdres. Eit opplegg kan gå over tre dagar, der elevane arbeider med smaken av stølsprodukt og anna som finst i fjellet.

## Nytt bumerke

er no vedteke av styret i Norsk seterkultur, og er teke i bruk i dette bladet.



**NORSK  
SETERKULTUR**

### Styret:

Siv Beate Eggen, leiar  
Sørbygdvegen 543,  
7760 Snåsa,  
tlf 481 02 785  
sivbeate@me.com

Knut Ola Storbråten,  
nestleiar

Anno museum, Odalstunet,  
Kongsvinger festning 2,  
2213 Kongsvinger  
tlf 46951351  
knut.ola.storbraten@  
annomuseum.no

### Styremedlemer

Inga Iversen Aasen  
Vingelsåsen 51  
2542 Vingelen  
tlf 416 37 520  
ingaiversenaasen@gmail.com

Kathrine Kinn  
Natadalsvegen 57,  
3841 Flatdal  
tlf 452 29 771  
Kathrinekinn@gmail.com

Kari Sofie Asmyhr Østen  
Kongevegen 69  
2770 Jaren  
tlf 975 07 002  
kari.sofie.asmyhr.osten@  
tine.no  
(repr. landbrukssamvirket)

### Varamedlemer

Olav Huso  
Liovegen 142  
3560 Hemsedal  
tlf 918 46 027  
olav@liovegen.no

Ole Øvrejorde  
Villandsvegen 38  
3577 Hovet  
tlf 413 06 746  
ole@ovrejorde.no

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

### Utgevar:

#### Norsk seterkultur

#### Skrautvålvegen 77, 2900 Fagernes

Telefon 990 09 584  
E-post seter@seterkultur.no  
Heimeside www.seterkultur.no

Sekretariat: Katharina Sparstad  
katharina.sparstad@valdres.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Øystein Skjæveland, tlf 416 07 381  
heim@isrosa.no

Trykk: Unitrykk, Spjølka

Rekneskap/abonnement: Svein Løken, sv.loken@gmail.com

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gongar i året.

Redaksjonen avslutta 14. desember 2022.

Framsida: Fellesstølen Fane Alm i Sør-Tyrol (bilete: Kathrine Kinn).

## God jul!

› Året som har gått, med ufred i kornkammeret i aust-Europa, har synt oss at trygg og tilgjengeleg mat ikkje alltid er like sjølvsagt som mange har vant seg til å tru. Då bør det vera ekstra tydeleg at det er fornuftig å nytta norsk utmarks-

beite til å produsera sunn og kortreist mat. Slik sett skulle norske seterbrukarar vera på lag med framtida.

› Me ynskjer alle lesarar og medlemer ei fredfull julehøgtid og eit godt nyår!

## Fjellnettverket søker gardsbruk

Som ein del av prosjektet «Mat og opplevingar i fjellet» ynskjer Fjellnettverket å koma i kontakt med gardsbruk i fjellområda som kan tenkja seg å vera med i eit prøveprosjekt.

På Færøyane har dei ei serveringsordning dei kallar for *Heimablidni*, der gardsbruk kan tilby matserving frå eige kjøken. Gjestene som vitjar ei Heimablidni-verksemd får oppleva lokal færøysk mat og gjestfridom i ein færøysk heim. Fjellnettverket ynskjer å sjå nærare på om dette kan vera ei ordning som også kan passa for gardsbruk i fjellområda i Noreg, og søker difor to-tre gardsbruk frå kvart fylke (Trøndelag, Innlandet,

Buskerud og Telemark) som driv med servering. Maten skal lagast i eige privat kjøken og verta servert heime på kjøkenet eller i stova, og byggja på lokale produkt. Dei verksemdene som er med på dette, vil få hjelp til det formelle med Mattilsynet og kommunen (skjenkjeløyve, etablerarprøve og serveringsløyve).

Fjellnettverket er eit politisk nettverk for kommunar, regionråd og fylkeskommunar i Sør-Noreg, som arbeider saman for å setja viktige spørsmål for fjellbygdene på dagsorden, for å skapa livskraftige bygder.

Ta kontakt på epost [elinsi@viken.no](mailto:elinsi@viken.no).

## Seterprisen 2023

**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 positiv blest, og hjelpe til med å sikra framhald 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 Noreg. Innsatsen kan vera innan:

- Tradisjonell seterdrift
- Mjølkeforedling på setra

- Utvikling av ny næringsverksemd tufta på seterdrifta
- Forsking og publisering av vitskapleg materiale
- Formidling av stølskulturen

**Utlysing og framlegg til kandidatar**  
Prisen vert lyst ut i *Seterbrukaren*, på nettet og gjennom aviser og andre media.

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 2023 er **1. mars 2023**. Framlegg kan sendast til: [seter@seterkultur.no](mailto:seter@seterkultur.no) eller [sivbeate@me.com](mailto:sivbeate@me.com).

Prisen vert delt ut i samband med Norsk seterkultur si fagsamling og årsmøte på Stranda 13. - 15. mars 2023.

# Seterliv på leirskulen

For eit års tid sidan fekk Norsk seterkultur ei penge-tildeling for å spreia kunnskap om seterkultur blant born og unge. Og alt no i sommar var den fyrste leirskulen i gang med seterlivet.

**Av Øystein Skjæveland**

Det var leirskulen Brennabu i Valdres som fekk æra av å vera pilotskule for Norsk seterkultur si satsing på å gjera oppveksande slekter kjende med seterdrift. Som mange av lesarane hugsar, fekk Norsk seterkultur ei løyving på heile 2 355 000 kroner frå Sparebankstiftinga før jul 2021. Pengane skulle gå til tiltak for born og unge. Brennabu søkte Norsk seterkultur frå denne potten, og fekk tildelt 50 000 kroner.

Og no i sommar hadde leirskulen på Vaset i Øystre Slidre seterliv på programmet i seks veker, med både dyrestell og mjølkefordling. Dyra kom i august, då leirskulen fekk tre kalvar som skulle gå i ei inngjerding på skuleområdet. Desse fekk elevane føra og gjera seg kjende med.

- I tillegg hadde me eit opplegg der elevane fekk vera med og separera fersk, nysila mjølk, så dei fekk sjå prosessen fram til skumma mjølk og



*Leirskulen på Brennabu fekk tre kalvar på plass som ein del av seter-satsinga (bilete: Stine Bækkelien, Avisas Valdres).*

fløyte, fortel rektor Jon Terje Rying til Seterbrukaren. Rektoren på Brennabu er også mjølkebonde, og kunne difor forsyne elevgruppene med den mjølka dei trong.

Neste steg var å syrna fløyten til rømme, og så kinna rømmen til smør. Det er nye elevgrupper kvar veke, så ei gruppe fekk sjølv separera mjølk til fløyte, og så kinna av den syrna fløyten som gruppa frå veka før hadde laga.

Dette prøveprosjektet gjekk i seks veker. Leirskulen på Brennabu har omlag 100-140 elevar kvar veke, og seter-opplegget gjekk kvar fredag. Det var i denne omgang eit friviljug

opplegg, og omlag 20-30 elevar var med kvar gong.

Men til våren kan det vera aktuelt å gjera dette til ein fast del av leirskulen, som alle elevar skal innom, fortel rektor Rying. Han ser for seg at dei så har seter-opplæringa som ein del av leirskulen fram til utpå hausten ein gong.

Tilskotet frå Norsk seterkultur har gått til å kjøpa inn separator, kinne og ymse anna utstyr, fortel Rying. Leirskulen brukte også pengar på å senda alle tilsette på kurs hjå budeie Kathrin H. Aslaksby på Olestølen i Øystre Slidre, noko dei var godt nøgde med.

Leirskulen har samarbeidd med Mattilsynet for å få mjølkestellet godkjent slik at elevane kan få sitt eige smør på frukostbordet. Alt saman er upasteurisert, difor har dei vore nøgne med å ta prøvar og få analysert på laboratorium. Mjølka må også vera fersk, det vil seia at dei må separera innan éin time etter mjølkinga.

Leirskulen har laga til eit eige rom i stabburet på skulen der dei arbeider med mjølka.

Det er i skrivande stund tre andre leirskular som har søkt støtte til seterprosjekt, så frå neste år er det truleg endå fleire born og unge som får læra å stella dyr og kinna smør.



*Elevane på leirskulen separerer mjølk til fløyte og skummamjølk (bilete: Stine Bækkelien, Avisas Valdres).*



# Studietur til svensk fäbodkultur

**Tekst og bilder: Siv Beate Eggen, Hege Hovd og Linda Ramberg**

Fredag 23. september møttes Siv Beate Eggen og Hege Hovd i Brekken, vi krysset grensa og kjørte sammen sørover i noen timer gjennom svenske skoger. På veien passerte vi mange skilt med «bod», «fäbod» og «vall» - spor etter tidligere tiders fäboder. De fysiske sporene er stort sett borte, nå er det nærmest ødemark – ingen bebyggelse, ingen bensinstasjoner eller ladestasjoner, og nesten ingen biler eller folk. Samtidig kjørte Linda Ramberg sørover på den norske siden av grensen – det er ganske «grisgrendt» der også, men likevel stor forskjell sammenlignet med tilsvarende område i Sverige.

## Dalarnas län, Malung-Sälens kommun

Vi møtte våre svenske venner i Transtrand og fortsatte enda litt sørover til en grillhytte der vi fikk lunsj. Vi grillert Olles egne chorizopølser og fikk smake lokalt tynnbrød (et tykt flatbrød) sammen med lokalt setersmør, ferskost og myssmør. Bålkaffe og fersk melk!

Besøkene på turen var lagt opp i forhold til hvem som "holder ut" lengst og fortsatt var på fäbodene i slutten av september. Første besøk var en veldig god representant i så måte. Familien forteller henne at hun bør gi seg, men hun holder ut!

## Besøk hos Doris på Norra Fenningberget

Førsteintrykket vi fikk var hennes to velfødde hunder som entusiastisk tok imot oss. Her fikk vi et fantastisk møte med 80-årige Doris Nilsson som fortalte om livet på fäbodvallen, hvor hun driver for seg sjøl. Vi fikk også høre litt av den særegne dialekten for området, og se og høre om ystingen som ble gjort - selv om vi ikke forsto alt som ble sagt på den uvanlige dialekten.

Doris har 35 geiter og har drevet siden 1956. Hun driver på



*Gruppa studerer den vedfyrte vanntanken på Norra Fenningberget.*

«gammelmåten» med håndmelking. Imponerende! Hun har en lang sesong og er på setra fra mai til september. Har ikke strøm, og får varmt vann via en vedfyrt vanntank. Hun bor i Sälen om vinteren hvor hun leier fjøs 7 km hjemmefra. Det faktum kan jo bidra til at det er «enkler» å ha dyra hos seg på setra.

## Yvonne og Owe på Kättboåsen

Deretter var det en times kjøring til neste besøk - hos Yvonne Smedberg og Owe Lindgren på Kättboåsen. Fäboden er fra 1600-tallet, en værbitt, brun-grå tømmerstue. Yvonne har bodd på fäboden i 42 år, og bor her nesten året rundt. Her har hun oppfostret fem barn. De flytter ned til den sødre fäboden (med strøm) de kaldeste månedene. Hun tok over etter sin farmor, men det var noen års pause i mellomtiden. Hun driver fortsatt på gammelmåten. Hun har



*Yvonne og Owe på Kättboåsen.*





Matlager hos Yvonne.

flere barnebarn som liker å være der på besøk, og vi traff to av jentene på seks og ni år.

Et poeng for dem er at de stort sett skal være selvforsynte. De handler på butikk kanskje ti ganger per år. All mat lages over åpen varme. De har et eget, lite meieri hvor det har vært kjernet smør i generasjoner.

De har fire fjellkyr, mange kaniner, høner og hest. De dyrker svedjerug og maler eget mel. Kjøkkenhagen var veldig frodig, og de som ville fikk med seg potetløk for å teste ut i egen hage (løk som vokser som potet). Yvonne syr mye på sommeren, når det er godt lys, og det går i gjenbruk av stoffer og klær.

De tar imot mange besøkende på sommeren. De tar ikke betalt for inngang, kun for servering. Folk kan spise så mye de vil for 100 kroner, noe som høres alt for billig ut. De kan nok godt doble beløpet!

Lørdag morgen møtte vi opp i Älvdalen, og der ble den norske delegasjonen supplert med Inga og Øistein Aasen, sammen med deres tre sønner Esten, Isak og Sigurd. Hele helga var viet Fäbodriksdagen med tilhørende fäbodbesøk på Hedbodarna og Brindberg og med en flott Vallmusikkonsert (med kulokk og bukkehorn) som avslutning, før vi (Siv og Hege) dro videre nordover til



Paula har et nært forhold til dyra sine.

Härjedalen sammen med Olle, Maria, Ingela og Lars.

### Familien Daabach i Hede

Mandag dro vi først til familien Daabach i Hede der vi møtte far Erik og datter Paula. De har en omfattende kjøttproduksjon som er koblet til skogsbeite og deres fäbodvall. De har rundt 100 hereford-dyr. De går på skogsbeite store deler av året, men er hjemme på gården og får rundball vinterstid. Hereford er kjent sitt rolige, vennlige lynne, og det fikk vi se med egne øyne da vi dro ut i skogen på leting etter dyra. De har GPS-sender på noen av dem, og Paula er ute i skogen omtrent hver

dag og sjekker alle dyra. De går på store områder, så det blir noen timers kjøring og vandring hver dag. Dyrene hadde veldig godt hold, noe som var overraskende for oss, i og med at beitet virket veldig skrint. Paula fortalte at nå på høsten spiser de en del ferskt løv. For oss så det ut til å være mye lyng og lite gras på beitet. Studieturen ble avsluttet hos Marika Kaspergård på Nysäteren ved foten av Sonfjället (som vi dessverre ikke fikk sett på grunn av skyer og regn). Det var veldig inspirerende å høre om hennes mange planer for å utvikle fäboden/fjellgården, og vi fikk servert en utrolig god treretters hjemmelaget lunsj!

Underveis har vi fått en større



Olle og Marika.

forståelse av forskjellene mellom norsk og svensk seterbruk. De fleste svenske fäboder ligger i skogen, mens setrene i Norge ligger på fjellet. I Sverige er fokuset på kultur og kulturlandskap og det finnes gode støtteordninger til beitedyr uten krav til melkeproduksjon, mens virkemidlene i Norge er knyttet til landbruk og melkeproduksjon, og melka hentes ofte av melkebil. De norske virkemidlene er innrettet for å styrke seterdrifta til ei bærekraftig næring, med rom for utvikling og verdiskaping. Også i Norge bidrar setring til tilleggsverdier knyttet til miljø, kulturlandskap og kulturarv, men det er matproduksjonen med bruk av utmark som ligger i bunnen.

I definisjonen av seterdrift i Norge må det være melkeproduksjon. I Norge har vi mange typer setre, fra rene produksjonsetre der all melka hentes, til museumssetre, besøkssetre og setre der all melk videreføres. De setrene vi besøkte i Sverige vil nok vi betegne som museumssetre – drift på gammelmåten, ofte til og med med håndmelking. I Sverige er seterdrifta oftere knyttet til eget bruk og selvhushold. I og med at de får tilskudd per dyr og melka ikke blir hentet, er det veldig mange som har fjellku (tilsvarende Rørosku/sidet trønder) som har lavere melkeproduksjon. Vi vil si tusen takk til alle som tok så godt imot oss og en ekstra takk til *Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk* for organiseringen og samværet!

## Ulike utfordringer i Norge og Sverige

**Av Siv Beate Eggen, leder Norsk Seterkultur**

For å kunne skrive en god unescosøknad der både norsk og svensk seterkultur skal kunne synliggjøre sin immaterielle kultur er det viktig at det norske og det svenske miljøet kjenner hverandres kultur, status, bakgrunn og utfordringer.

I Norge kommer melkebilen og henter setermelka på setrene som har veiforbindelse. Derfor er de fleste setrene produksjonsetre. Melkeproduksjon og bruk av fôrressurser og beiting i utmark er da en viktig og avgjørende ressurs for gårdsdriftas bærekraft. Noen setre driver også med foredling av melka til seterprodukter og servering. Driftsmetodene er både moderne med bruk av dagens teknologi og museale der gamle tradisjoner, handverk og utstyr blir brukt og tatt vare på. Felles for alle setrene er at her er det melkeproduksjon med melk eller ku, og at i aktivitet brukes immateriell kunnskap enten den er knyttet til ny teknologi eller de museale tradisjoner og utstyr.

Vårt førsteinntrykk av svensk seterkultur fikk vi da vi kjørte milevis gjennom ubebodde skoger med et og annet skilt som pekte mot stedsnavn knyttet til fäboder, boder og valler. Her har det sikkert vært levende jordbruk med mange setre og aktiv seterdrift. Sverige har lagt ned jordbruket i disse områdene i Härjedalen og Dalane og dette har selvfølgelig medført både avfolkning og nedlagte setre. Vi fikk høre at ingen melkebil vil hente melk fra området og da forstår vi valget av kjøttproduksjon på setrene og kyr som melker lite. Fjällkyrne og de mindre fjällnära kyrne passer derfor godt til beiting, foredling og selvhushold og de er veldig fine sammen med de gamle setrene.

Vi opplevde at skogene har stor betydning i området og at jordbruket er underordnet. Likevel er det også fokus på kulturlandskap, kulturarv og biologisk mangfold. Dette ser vi på de godt bevarte gamle seteranleggene som vi besøkte og delvis også aktivitetene på setrene. Interessen og fokuset vises også gjennom publikasjoner og alle de fine bøkene som var lagt fram på fäbodriksdagen. Ut fra våre refleksjoner forstår vi at vi har ulike utfordringer for å kunne bevare seterkulturen. For å unngå å komme

i samme situasjon som Sverige er det veldig viktig for oss å bevare bærekraftige små og mellomstore gårder, som har de fleste setrene. Nedlagte gårder medfører nedlagte setre.

*Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk* ønsker å vite mer om det norske setertilskuddet. Her en kort og enkel forklaring:

Gårder med seterdrift har minst to driftsenheter, som medfører ekstra anleggskostnader og driftsutgifter for setrene. Derfor er det viktig med ekstra økonomisk støtte som setertilskudd til drift og investeringsstøtte til seteranlegg som innfrir dagens krav til infrastruktur, teknologi og matproduksjon.

Norsk seterkultur gir innspill til de årlige jordbruksforhandlingene både direkte til Landbruksdirektoratet og via forhandlingspartene Norges bondelag og Norsk bonde- og småbrukarlag.

Her argumenterer vi for våre behov og de siste årene har staten bestemt at alle setre som har godkjent aktiv seterdrift får 50 000-70 000 kr for 4-6 uker. Med aktiv seterdrift kreves blant annet melkeproduksjon på minimum 45 liter pr dag, at setra er en egen driftsenhet med seterhus og fjøs, og at beiteressurser ved setra blir brukt. For å kunne søke setertilskudd så må en bruke organisasjonsnummeret til gården som skal drive seteren. Noen fylker velger å gi mer tilskudd med egne kriterier som for eksempel foredling til seterprodukter og setre som er åpne for besøk. Uavhengig av setertilskudd så blir det også gitt noe beitetilskudd til beiting i utmark.

Etter jordbruksforhandlingene i 2021 ble det bestemt at flere departement skal se på setertilskuddet sammen, da verdiene i seterkulturen er knyttet til både kultur, jordbruksnæring og miljø. Dette arbeidet skal snart starte og det er etablert ei ressursgruppe som representerer de ulike interessene i seterdrifta. Det blir spennende å se om kultur og miljøverdier kan bli mer vektlagt og få mer støtte enten gjennom setertilskuddet eller gjennom investeringsstøtte.

Norsk seterkultur arbeider mye for virkemidler som kan styrke og bevare seterdrift og seterkulturen. Dette gjelder både setertilskuddet og støtte til organisasjonens arbeid.



# Reisebrev fra de italienske alpene

I månedsskiftet september-oktober reiste 47 bønder til Südtirol, eller Alto Adige som det heter på italiensk. Turen var i regi av Landslaget for Telemarksfe. Anledningen var at laget fylte 100 år. I denne teksten får du et lite innblikk i det vi så og lærte.

**Tekst og bilde Kathrine Kinn**

## Sammenblanding av tysk og italiensk kultur

Regionen var i flere århundre en del av det østerrikske keiserdømmet. Det var ikke før etter første verdenskrig at området havnet under Italia. Det har ført til en sammenblanding av italiensk og tysk kultur. Offisielt er språket tysk og snakkes av 69 prosent av befolkningen, 26 prosent snakker italiensk. Fem prosent snakker ladinsk, et eldre romansk språk som snakkes i Dolomittene. Det var 534 000 innbyggere i 2021. Det er den rikeste provinsen i Italia, og en av de rikeste i EU.

## Landbruket i Südtirol

Landskapet vi ser fra bussruta består av høye fjell og djupe daler. Omkranset av høye, spisse Dolomitt-topper. Landbruksproduksjonen er stort sett delt i tre. Nederst i dalen er det vinranke på vinranke. Høyere opp bugner epletrærne, selv om mye allerede er høstet på tidspunktet vi befinner oss her. Reiselederen opplyser at hvert fjerde eple som spises i EU kommer fra Südtirol. Slik som de melete, mørkerøde eplene som ankommer norske butikker hver jul. Er du observant har du lagt merke til at disse har klistremerke med "Südtirol" på seg. Øverst i dalsidene foregår det meste av gras- og kjøttproduksjonen. Det er lite kornproduksjon, men det dyrkes noe mais til fôr.

I Südtirol har de en tydelig visjon for landbruket. I sin landbruksmelding



*Velholdt kulturlandskap i Südtirol.*

fram mot 2030 står det at det øverste målet er å videreføre familiebruk og støtte små bruk. De vil ikke bare tilpasse seg endringer i rammevilkårene, men selv ta grep for å styre utviklinga.

## Mjølkeproduksjonen

I regionen eksisterer det 4354 mjølkebruk. Regionen har hatt en nedgang i antall mjølkebruk slik som her hjemme, men på langt nær en så rask nedgang. Gjennomsnittsproduksjonen er på 92 tonn, det vil si ca 16-17 årskyr. Det eksisterer en god del landsbybønder som kun har et par-tre kyr. Mjølka blir likevel henta. Tanken setter de like godt utenfor fjøsdøra og der henter bilen de literne som måtte være oppi. I Südtirol klarer de å hente ut en merverdi på mjølka. Bøndene her får stort sett mer for mjølka enn andre EU-bønder. Merverdien klarer de å hente ut ved at de har et lokalt marked som er villig til å betale for seg og at de er flinke til å videreforedle mjølka lokalt.

I regionen er det utelukkende

samvirke som tar i mot mjølka. Dette er spesielt for regionen, for i resten av Italia er det òg private aktører. Meieriene er selvstendige og ikke en del av en konsernmodell slik som Tine. Ett av de fem meieriene tar i mot geitemjøl, ett av de fem tar i mot økologisk mjøl. Det ene meieriet er ikke helt ukjent for norske forbrukere, i hvertfall ikke hvis man har studert ostedisken til Coop nøye. Meieriet heter Brimi og produserer Mozzarella og Mascarpone.

Det er et større mangfold av kuraser i denne regionen enn vi er vant til hjemme. Her har det ikke vært én sterk aktør som har arbeidet hardt for én rase. Det har vært og er flere raselag som konkurrerer om gårdbrukerens gunst. På gårdene vi ser fra bussvinduet ser vi flokker av Brown Swiss (Braunvieh), Fleckvieh, Holstein, Grauvieh (Tiroler) og Pinzgauer. Sistnevnte er en opprinnelig rase. I Bolzano, området vi besøkte, opplevde rasen en sterk nedgang på 1980- og 90-tallet, fra 8500 individer til rundt 1000. Rasen er som regel rød med hvit rygg. Det finnes også en liten populasjon som

er svart-sidet. Av gammel tro skulle de bringe lykke til oppdretterne de var født hos.

## Tilskuddssystem

Tilskuddssystemet som er med på å opprettholde et særdeles levende fjellandbruk, var ikke et stort tema for turen. Noe ble likevel plukket opp underveis. Italia, som er et EU-land, er en del av CAP. Det er EU sitt system for tilskudd i landbruket. Hoveddelen av tilskuddet er knyttet til areal. De har et større selvstyre over landbrukspolitikken enn resten av Italia, noe som skyldes at regionen er en autonom provins. Her i Südtirol er det ikke forenkling som er slagordet, men mange ulike ordninger og variabler som utgjør summen du får.

I tillegg får fjellandbruket målretta tilskudd over kulturbudsjett for å vedlikeholde bygninger, kulturlandskap og gjerder. Gamle teknikker blir satt pris på og sett på som en naturlig del av framtiden i fjellandbruket. Ikke minst har det stor verdi for turistene å komme til velstelte gårder med store innslag av lokale tradisjoner og skikker.

Generelt kan det sies om tilskuddssystemet at det ligger en anerkjennelse av at fjellandbruket har noen særegne utfordringer og har høyere produksjonskostnader.



*Mathias Ploner produserer høymjolk med rasen Pinzgauer. Fjøsset hans er et løsdriftsfjøs med mulighet for lufting i luftegård hele året.*



*Velstelte tun og moderne løsdriftsfjøs er det mange gode eksempler på i området. Her er fjøsset til Anita, en av bøndene vi besøkte på turen.*

Det å holde liv i fjellandbruket ses på som helt avgjørende for å unngå fraflytting i bygdene.

## Høymjolk med Pinzgauer

Mathias Ploner er en av bøndene vi besøkte. Han har 13 årskyr av rasen Pinzgauer i det luftige løsdriftsfjøsset sitt. Han driver økologisk mjølkeproduksjon rett utenfor landsbyen han bor i. Litt lenger opp i gata ligger slakteriet. Det betyr at han kan leie dyra opp til slakteriet, der de blir avlivet på gata og ført inn i slakteriet som broren driver.

Mathias produserer høymjolk, det vil si mjolk produsert uten bruk av silofôr. Han er ikke den eneste som produserer det, for det er den vanligste produksjonsformen blant mjølkebønder her. Han gir inntil seks kg kraftfôr om dagen. Han har en avdrått på 6400 liter, 3,35 i protein og 3,89 i fett. Han mener at han kommer bedre ut økonomisk av å ha en gammel opprinnelig rase, med dagens høye kraftfôrpriser, enn med mer moderne raser. Uvant for de fleste av oss gir han ikke kraftfôr til kalvene. Han mener at de gjør kalvene bedre i stand til å ta opp gras dersom de ikke får det.

## Storbonde i Alpene

Anita driver en av de største gårdene i området. Gården ligger 1000 moh. og hun har rundt 35 mjølkekyr. I tillegg driver de med kvigeoppdrett og bruker derfor kjønnsseparert sæd. Hun har tar årlig fire slåtter. De to første slåttene blir til høy, den tredje slåtten blir 50/50 høy og silo, og den siste slåtten er en ren siloslått. Gjennomsnittytelsen er på 9300 med rasen Braunvieh. I fjor fikk hun omtrent 6 kroner i utbetalingspris for mjølka. Mjølka leverer hun til Brimi, der den blir til Mozarella.

Det er mange ting å bemerke seg i Südtirol, men en av dem er hvor fine driftsbygningene er. Ikke bare er de ofte moderne løsdriftsfjøs, med djupstrø i liggebåsene og kraftfôr-automat, men de er bygget i tradisjonell stil. På turen så vi ikke et eneste fjøs bygd med importert stål og betong, slik som mange norske nye fjøs. Den lokale og tradisjonelle byggeskikken er godt ivaretatt. Her er det ingen motsetning mellom å ta vare på tradisjon og kultur, og det å være en moderne bonde i en tid med nye krav til dyrevelferd og ny tilgjengelig teknologi. En av bøndene vi besøker, Anita, forteller at de fikk 35 prosent støtte til å bygge sitt fjøs.





*Seterlandskapet på fellesstølen Fane Alm. I bakgrunnen skimter du også en liten kirke.*

Det bygget de av tre fra egen skog.

Det er ikke bare fjøsene som tar seg godt ut. Maskinene også. Selv om man kanskje må lete litt for å finne dem. For gårdstun i Südtirol er preget av bugnende blomsterkasser, ikke maskiner og redskaper. Anita forteller at de får 10-20 prosent støtte for maskiner, avhengig av hvor spesiell type maskin det er.

## Stølsdrift

Det er rundt 1700 alpine beiteområder i Südtirol. 37 prosent av bruka benytter støl eller fjellbeite, opplyser reiselederen. Det er et tall som holder seg ganske stabilt, ikke slik som i Norge med en aktiv nedgang i utmarksbruken. Å være på stølen har høy status.

En av stølene vi besøker, Fane Alm, er en fellesstøl. Fellesstølen har 16 deleiere. De har 100 mål utmark per gård, noe er allmenning og noe eier kirka. Dalen som stølen ligger i var truet av fraflytting. Etter at det ble viet støtte til å dyrke opp et fellesareal benyttet deleierne i fellestølen muligheten. Nå har de et ysteri, en ansatt yster, flere serveringslokaler, kraftverk og

alpinanlegg om vinteren. På det meste er det 300 dyr der oppe. Også her er bygninger bygget med respekt for fortiden. De ser ut som om de alltid har stått her. Sannheten er en annen. Flere av husene er riktignok gamle, men de nye blander inn. For å markere at sommeren på stølen er over inviteres det til folkefest. Dyra og folka pyntes. Kyrne med store staselige bjeller, kyrne i front pyntes med blomster. De store bjellene er nok ikke bare til stas. For umiddelbart tenker vi at de òg har en nytte. Ved å henge noe tungt og stort rundt halsen reduseres mobiliteten til kua, og sjansen er større for at hun vandrer roligere gjennom folkemengden. Denne bufartradisjonen kalles på tysk for Almbreib, og ble i 2019 anerkjent av UNESCO og havnet på deres liste over immateriell kulturarv.

Bufarsdagen er et rørende høydepunkt for en stølsbruker fra Norge. Som stølsbruker i 2022 har man vel mer enn én gang fått stempelet som gammeldags, bakstreversk eller nostalgisk. Jeg har i alle fall tatt meg selv i å måtte argumentere for hvorfor stølsdrift er framtidsretta. Men i Südtirol er det bare stolthet å se på bufarsdagen. Budeiene deler ut bakverk, barna kommer til hest og mannfolk går stolt avgårde i sine nyvaska mjølkeforklær.

Det første som skjer er at det kommer en rekke med mannfolk med hver sin lange pisk. De sveiver piskene, og i det lydturen brytes, høres høye smell. Så høye at de høres inn i fjellet. Når bufarere på stølen hører lyden,



*Ostene servert på stølen til Franz Musler. Osten nærmest lignet på vår egen tradisjon, knåost.*



*Både folk, fe og landsbyen pyntes til fest på bufarsdagen.*

betyr det at de skal begynne å gå. Mens vi venter deles det ut snaps. Korpset og en rekke menn og damer med alpehorn veksler mellom å spille.

Etterhvert skimter vi den første kuflokken. Etter en stund kommer enda en, og enda en. Det vakreste synet er når en stor flokk kommer langs en åskam i tåka. En lang silhuett av kyr og mennesker svinger seg nedover mot den lille landsbyen. Når de til slutt ankommer folkemengden venter applaus og snaps. En av stølsbrukerne vi møtte hadde allerede tatt kyrne hjem. Snøen kom tidlig til Seiser Alm i år. Han heter Franz Musler og har bygget opp en støl med både servering og ysteri.





Seterlandskapet i Seiser Alm.

Umiddelbart tenker jeg at han her, han driver stort. Hvordan ellers kan han ha et så velholdt og oppgradert serveringslokale? Det viser seg at han har syv mjølkekyr. Ikke mer. Men de syv står for all mjølka til osten som serveres. Kjøttet han serverer er òg fra egen gård. Det samme gjelder grønnsaker og spiselige blomster. Vi fikk servert lasagne med steinsopp, ost fra stølen og grønnsaker fra kjøkkenhagen. Selv om vi ikke skal kimse av en god rømmegrøt på papptallerken, så var det en opplevelse å bli servert tilnærmet gourmetmat på en støl.

### Lærdom med hjem til Norge

Det er mange likhetstrekk mellom Norge og Südtirol, selv om regionene er langt fra identiske. Bruka er familie-bruk og mange av bøndene er

deltids-bønder. Südtirol er i stor grad mer kultivert enn til og med de mest intensive jordbruksområdene i Norge. Det har fått uttrykk i politikken ved at det er flere tilskudd her rettet mot en ekstensiv drift som gir plass til naturen. Likevel er det mye å lære, både av stoltheten i å forbli liten og tilskuddssystemer. Tilskuddene i Südtirol blir i større grad brukt til å utjevne driftsulemper mellom fjellbønder og de som driver på flatbygda. Landbruket vi har møtt og sett i Südtirol er et landbruk som ivaretar kulturlandskap, lokale tradisjoner og kulturarv, og samtidig er et viktig bidrag til landets og Europas matproduksjon. En ting ble i alle fall veldig tydelig på turen: Avviklinga av norsk landbruk, og spesielt fjellandbruket, er ingen naturlov. Det handler bare om politisk vilje. Så enkelt, men så vanskelig.

# Fagsamling og årsmøte 2023

Norsk seterkultur har planlagt årsmøte og fagsamling på Stranda i Møre og Romsdal 13. - 15. mars 2023. Programmet ser førebels slik ut:

## Måndag 13 mars

16.00 - 20.00 ÅRSMØTE

- Sak 1 Konstituering
  - Sak 2 Godkj. av sakliste og innkalling
  - Sak 3 Årsmelding
  - Sak 4 Rekneskap
  - Sak 5 Kontingent
  - Sak 6 Innkomne saker
  - Sak 7 UNESCO-arbeidet
  - Sak 8 Aktivitetsplan for 2023
  - Sak 9. Budsjett
  - Sak 10 Val av styre, vara, revisorer og valkomite
  - Sak 11 Årsmøte 2024.
- Oppdatering om tiltak for born og unge.

## Tysdag 14. mars

Klokka 10 00.

Faginnlegg med fokus på:

- terroir
- utmarksbeite
- råvarekvalitet
- mathandverk
- smak/sensorisk praksis.

Smakstest av ost og smør med dømning frå deltakarane. Fagfolk kommenterer framkomne resultat / spørsmål og svar.

13.00 - 14.00 Lunsj

15.30 Oppstart praktiske kurs innan

- kjøt
- mjølk
- bakst
- grønt.

Kurs i smør og gamalostproduksjon med røynde ystarar.

19.00 Felles middag og sosialt. Utdeling av Seterprisen 2023.

## Onsdag 15. mars

Klokka 09.00 - 15.30.

Framhald av praktiske kurs.

Samlinga skal vera på Stranda hotell og Stranda vidaregåande skule, og er i samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat i Midt-Noreg.



Innsatsen for seterdrifta treng fleire støttespelarar.

**Bli medlem**

i Norsk seterkultur!

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



Mange av produkta våre har rot i stølskulturen og vi støttar

Norsk seterkultur i arbeidet for denne driftsforma.





# Øk melkens verdi med eget gårdsysteri

Fjøsssystemer tilbyr komplette løsninger til gårdsmeieri og ysting fra anerkjente Plevnik. Ystekar, ostepresser, pasteuriseringsutstyr og mye mer. Plevnik er kjent for topp kvalitet og finish.

Vi tilbyr selvsagt montering, service og deler til dette utstyret på lik linje med resten av Fjøsssystemers sortiment. Ta kontakt med Knut Evensen: [knut@fjossystemer.no](mailto:knut@fjossystemer.no)



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

**FJØSSYSTEMER**  
Bonden og dyrenes førstevalg

Øst  
2634 Fåvang  
Tlf. 61 28 35 00  
[ost@fjossystemer.no](mailto:ost@fjossystemer.no)

Sør  
3178 Våle  
Tlf. 33 30 69 61  
[sor@fjossystemer.no](mailto:sor@fjossystemer.no)

Vest  
4365 Nærbø  
Tlf. 51 43 39 60  
[vest@fjossystemer.no](mailto:vest@fjossystemer.no)

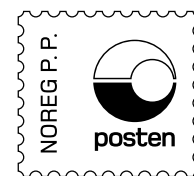
Nordvest  
6770 Nordfjordeid  
Tlf. 57 86 25 05  
[nordvest@fjossystemer.no](mailto:nordvest@fjossystemer.no)

Midt  
7473 Trondheim  
Tlf. 72 89 41 00  
[midt@fjossystemer.no](mailto:midt@fjossystemer.no)

Bygg  
2634 Fåvang  
Tlf. 61 28 35 00  
[bygg@fjossystemer.no](mailto:bygg@fjossystemer.no)



**Sendar:**  
Norsk seterkultur  
Skrautvålvegen 77  
2900 Fagernes



# Optima pH4 Gel

til overflatesår, munnskurv, jur- og spenesalve,  
og som glidemiddel ved fødselshjelp.

## Andre produkt:

- Spenevask og Spenespray - god jurhelse - god mjølkehygiene
- Universalvask og Organiske syrer til reinhald i heim, fjøs og ysteri
- Hudvask og Hudbalsam - personleg hygiene og ved hudplager

Les meir på [www.optima-ph.no](http://www.optima-ph.no) sider for geit og storfe

Gjer «livet surt» for problembakteriane og legg  
til rette for dei gode bakteriane i heile miljøet.



Optima Produkter AS  
5600 Norheimsund, Tlf. 56 56 46 10

[www.optima-ph.no](http://www.optima-ph.no)