



Ekteparet Astrild Dale og Jostein Sande har i løpet av 20 år bygd opp en solid og lønnsom reiselivsvirksomhet på Herdalssetra. (Foto: Ole G. Hertzberg)

Setring i særklasse

- Bonjourno! - Una «svele» por favor? - Merci beaucoup!

Det går i italiensk, spansk og fransk på Herdalssetra. Den første av i alt sju turistbusser fra Geiranger har nettopp ankommet på stolen. 45 vitebegjærlige turister fra det spanskregistrerte cruiseskipet «Costa Atlantica» rusler rundt blant kje, fjordinger og tohundreår gamle sel. Smaker på geitemelkskarameller, Snøfrisk eller Ridderost. Eller rett og slett bare slapper av på en stein og suger inn stølsluft.

Velkommen til støls!

Noen høflighetsfraser på spansk, italiensk og fransk har hun riktignok pugget. Men

ellers ønsker hun turistene velkommen på engelsk, sjefsbudeia sjøl Åshild Dale der hun tar ordet borte ved eldhuset, vegg i vegg med det aller eldste seterhuset på Herdalssetra i Nordal på Sunnmøre.

En vandring i tid, lukt og smak

En kort historiebolk hører med. Turistene ønskes velkommen til en «Vandring i tid, lukt og smak». For det betaler de (det vil si cruiseoperatøren) 80 kr. Turistene nikker imponert når hun forteller at det tar 6-7 timer å koke ut geitemelkskaramellene. Deretter bærer det inn i det gamle fjøset for smaksprøver av stølsprodusert brunost og geitemelkskarameller samt smaksprøver av Snøfrisk, Ridderost og Jarlsberg. De to siste produktene er et

resultat av en samarbeidsavtale med TINE Eksport.

- Fantastisk fint, sier Fredrico Gonzales fra Spania. - Vi har liknende også i Spania, med fjell, vann og elver. Men snø midt på sommeren, det har vi ikke sett før, smiler han før han haster tilbake til bussen som bringer ham tilbake til «Costa Atlantico.»

Herdalen er et gammel matrikkulert gardsbruk med seks eiere og i tillegg nesten like mange leietakere med rett til beite og seterdrift. Fellesfjøset med mjølkestall for både geit og ku kom i gang i 1960, med 14 andelseiere. I 1989 ble laget reorganisert og store investeringer gjort av sju brukere. Men i dag er bare tre av disse aktive: Melchiorgarden eid av Torunn Ljøen og Petter Melchior, Tunga eid av



Også spanjoler setter pris på et ferdaminne fra Herdalen. (Foto: Ole G. Hertzberg)

Laila Olsen og Stein Harald Døving og Dalen som eies av Åshild Dale og Jostein Sande. Disse tre bruka har om lag 300 mjølkegeiter på setra i år og satser nå ytterligere på geiteholdet gjennom deltagelse i «Friskere geiter» og fornyelse/utvidelse av driftsbygninger. Kaffistova - serveringssted i det tidligere kufjøset - blir i år drevet av to av brukerne, mens Åshild Dale og Jostein Sande i mange år har drevet med mottak av grupper - det meste fra cruiseskip eller busscruise, men også skoleklasser, pensjonistturer, fagurer, turistforeningsgrupper m.v.

Tok av rundt 1995

Reiselivsvirksomheten ble startet av grunneierlaget og er utviklet over en 20-årsperiode. Virkelig fart i sakene ble det etter at NRK TV og Oddgeir Bruaset (Han med «Der ingen kunne tru at nokon kunne bli») laget en dokumentarfilm. Midt på 1990-tallet tok Herdalssetra imot mer enn 20.000 besøkende, den gang mest individuelt reisende. I dag ligger besøktallet på 10-12.000 og svært mange kommer i buss. Totalt legger cruise-turistene mye igjen både på setra og i nærområdet. Mange av turistene er innom Kaffistova på setra eller gjestgiveriet nede i bygda for kaffe og kake, og de kjøper souvernirer. Flere av bøndene leier ut sel og hytter for overnatting, mens grunneierlaget selger fiske- og jaktkort. At utflukten til Herdalssetra har blitt så populær gir også ringvirkninger i form av inntekter for transportører og guider.



I det gamle fjøset på stølen får turistene smake brunost, geitemelksekarameller og TINE-oster. (Foto: Ole G. Hertzberg)

160 busser

Åshild Dale og Jostein Sande bruker også garden i reiselivssammenheng, særlig om våren før setra er tilgjengelig.

- I år hadde vi faktisk 70-80 bussgrupper for det var råd å komme til stols, p.g.a. snø og sein vår. Totalt blir det vel

160 busser denne sesongen - med gjester fra alle verdenshjørner. Ostehuset er selve «navet» i omvisninga, forteller Åshild og Jostein. - Der orienterer vi om ysting og annen mjølkeforedling, forteller om dagens

Fortsetter neste side.



Geitene er fortsatt i sentrum på Herdalssetra, men turismen betyr stadig mer for økonomien. (Foto: Ole G. Hertzberg)



Både mennesker og dyr slår seg til ro på seter-vollen. (Foto: Ole G. Hertzberg)



Ingrid Brækken Melve, russ av året, har sommerjobb som budeie/meierske på Herdalssetra. Å koke inn geitemelk-karameller tar 6-7 timer. (Foto: Ole G. Hertzberg)

gards- og seterdrift og gir et innblikk i historien.

Hjemme på garden har de nå fått et godkjent ysteri for brunost og geitmjølkskaramell. Særlig produksjon og omsetting av karamellen foregår også til andre tider av året. Blant annet leveres en god del karameller til organisasjoner og bedrifter som profileringsprodukter.

Reiselivsvirksomheten og foredlingen på garden og på setra er integrert i den øvrige gardsdrifta, som selvsagt krever mange hender i arbeid – og betydelige lønnskostnader. Denne sommeren har et titall ungdommer deltatt i arbeidet på garden og setra, og alle må delta på de fleste poster. Reiselivsdelen av drifta gir en samlet omsetting på vel 500.000 – og de siste åra et brukbart overskudd.

Genuint og ekte

- Med såpass godt økonomisk resultat kunne kanskje noen være fristet til å tomme fjøset og bare satse på reiseliv, men det er ikke noe for oss. Det er garden, med 120 geiter og 120 da innmark som er grunnlaget for det vi tjener på reiselivsproduktet. Og vi vil for all del unngå at garden skal bli en kulisse for turismen. Vi er nøye på at dette skal være genuint og ekte, sier Jostein.

- Av og til kan turistene bli skuffet over at det ikke er en masse geiter på stølen når de kommer. Da forteller vi at det er slik det er med geiter; at de går fritt omkring som de vil. At de må hente den beste føda der den finnes - om det skal bli mjølk. Eneste tidspunktet vi garanterer geit er ved mjølkningstider, understreker Åshild, som legg til at gjestene selvsagt ikke får komme inn i fjøset verken på garden eller setra.

- Det er viktig at turistene skjønner at de ikke er kommet til et «leikeland», men til en gard og seter i full drift. Stadig flere turister søker nettopp dette, mener Jostein og legger til at han også er overbevist om at et slikt opplegg også vil være den beste forretningsmessige tilpasningen, sett over lengre tid.

På verdensarvlista

Nylig ble det kjent at Herdalen, som en del av Norddal kommune, er oppført på UNESCOs liste over verdens kultur- og naturarv. Norddal omtales som en del av Geirangerfjorden, som i tillegg til Nærøyfjorden, utgjør «Vestlandske Fjordlandskap.»

- Hva betyr dette for Herdalssetra?

- Vi er selvsagt veldig stolte. Og vi tar vår del av æren! På 70-tallet var det sterke krefter, også lokalt, som ønsket å demme opp Herdalsvannet og føre vannet i rør til Tafjorden. Hadde ikke vi lykkes i vår kamp for varig vern av vassdragene i Norddal og

Geiranger, hadde ikke Geirangerfjorden hatt denne statusen i dag! Dette var virkelig en hard kamp; David mot Goliat. Men vi angrer ikke. Å spille på lag med naturen er det eneste riktige, sier Åshild.

- For oss er dette en viktig anerkjennelse av det vernearbeidet vi har drevet med i alle år. Verdsarvstatusen betyr en del forpliktelser. Kanskje må vi også begrense trafikken enkelte steder. Utfordringen ligger i å utvikle flere tilbud for gjestene, varer og tjenester som kan øke verdiskaping og sysselsetting i heile området. Å få flere turister til området er ikke noe mål i seg selv, det er hva vi får ut av det som betyr noe – både økonomisk, sosialt og trivselsmessig. Jeg er sikker på at vår positive holdning til vern vil lønne seg, sier Åshild, som legger til at en av de gode sidene ved å drive gards- og seterturisme også er alle de positive tilbakemeldingene en får – og slikt er ikke vi bønder bortskjemte med! Bare et landbruk åpent mot omverden kan oppnå dette.

Fortsatt bønder

- Er dere bønder eller turistverter?

- Vi er fortsatt bønder. Nettopp fordi reiselivsvirksomheten står og faller med den tradisjonelle gardsdrifta. Vårt reiselivsprodukt er fullt ut en del av gardsdrifta.

- Sju turistbusser på én dag, det blir penger av slikt?

- Nå er nok sju busser pr. dag godt over gjennomsnittet. Egentlig kunne vi tenkt oss noe færre busser slik at turistene kunne brukt mer tid, sier Åshild. - Da kunne vi også blitt bedre kjent med gjestene.

- Det ville bety mindre penger?

- Ja i første omgang. Men jeg kunne ideelt sett tenkt meg å utvide tida pr. buss, mot en noe høyere betaling for omvisningen, sier Åshild.

Stordrift eller småskala?

Mange vil hevde at norsk jordbruk er kommet til en korsvei nå: En del bønder velger rett og slett å slutte. En annen gruppe bønder satser på å øke volumet som råvareprodusent og går for eksempel inn i store fellesfjos. En tredje gruppe satser heller på å øke foredlingsgraden av egne råvarer, produserer lokale spesialiteter og posisjonerer seg som en del av en lokal opplevelsesturisme. Så blir selvsagt spørsmålet: Er småskalaforedling en bedre overlevelsestrategi enn volum?

- Jeg tror småskala kan være den enkleste veien for mange. Det er i alle fall mye artigere. Og aller kjekkest er det å kombinere; ta ut de synergieffekter som ligger i samvirke mellom lokal foredling og såkalt volumproduksjon. Vi opplever fantastisk respons på TINE-produktene – med setertradisjonene som bakteppe, sier

FAKTA

- Herdalen – gammel gard med røtter tilbake til vikingtida, delt i seks eierparter siden 1790-årene, ca. 45.000 dekar. Beite for geit, sau, storfe og hest.
- Kontinuerlig seterdrift i 300 år, mange gamle seterhus.
- Herdal Beitelag, pionertiltak med felles seter siden 1960, i mange år landets største felles seter for geit. Herdal førdyrkarlag har dyrka opp 160 da til forproduksjon.
- Fellesjøset brukes av tre aktive geitebruk med til sammen ca. 300 geiter. Alle tre besetningene driver sanering gjennom helseprosjektet «Friskere geiter». Vel 300 kje beiter i fjellsidene i dalføret nedenfor.
- Seterdrift fra midten av juni til midten av september.
- Herdalen ble i juli i år, som en del av området «Vestlandske Fjordlandskap», tatt opp på UNESCOs liste over verdens kultur- og naturarv.

Jostein, som også er lokal produsent-
lagsleder i TINE.

Småfe i utmark – unikt i global målestokk

- Vår satsing på reiseliv har alltid hatt som delmotiv å drive markedsføring av ost og andre mjølkeprodukter, og selvsagt særlig vår egen Snøfrisk laget i Ørsta. Og i tillegg slår vi ofte et slag for andre TINE-produkter som Dovreost og Chevre fra Haukelid. - Ja, jeg er overbevist om at det ligger et stort potensial i å utvikle flere reiselivsprodukter for de kunnskaps-
hungrige og opplevelsestrengende turistene. Her har vi virkelig et konkurransefortrinn. Bare det faktum at vi årlig slipper mer enn 2 millioner småfe i fjellet er jo helt unikt i verdensmålestokk. Det er verdt en historie i seg sjøl! Det er vel mange land som er mye større på sau, men sauen går jo stort sett på inngjerdet mark. Og geita er jo den fødte turistvert; sosial og selskapssjuk som den er. Så ja, jeg har tro på at dette kan være en riktig vei for mange, sier Jostein.

- Men resultatene på Herdalssetra har ikke kommet av seg sjøl. Det kan jeg love deg! Det ligger fryktelig mye jobb bak dagens situasjon der Herdalssetra nå er innarbeidet som et populært produkt i Destinasjon Geiranger og Trollstigen.

At ekteparet er over gjennomsnittet opptatt av seterdrift er ikke vanskelig å oppdage. Jostein har da også gjennom en årrekke vært styreleder i Norsk Seterkultur (www.seterkultur.no).

Mulen viktigere enn juret

- Vi er begge opptatt av å opprettholde setringen som en viktig og integrert del av norsk landbruk, sier Jostein. Seterdrifta

har mange verdier, blant annet for kulturlandskapet og biologisk mangfold. Men i forhold til dette er det jo først og fremst mulen og klauva som teller, omfanget av mjølkeproduksjonen er ikke avgjørende. Mange seterområder er sentrale baser for sauer på utmarksbeite, og kanskje kan en se for seg enklere former for setring – med et sterkt innslag av aktivitets- og opplevelses-turisme. Mjølkeproduksjonen er svært arbeidsintensiv og ikke alltid så enkel å kombinere med turisme. Sauen krever litt mindre arbeid, men de fantastiske kvalitetene med norsk sauehold basert på fjellbeite burde synliggjøres bedre!

Uansett små

- Når det gjelder volumstrategien er jeg skeptisk til at det er en klok vei for bønder flest. Uansett hvor store vi blir som enkeltbønder i Norge; vi forblir bitte små i en europeisk og global sammenheng. Ja, vi trenger vel ikke å gå lengre enn til Danmark og Sverige for å erkjenne det. Dette gjør en slik strategi særdeles følsom i forhold til en mulig nedbygging av tollsatsene i WTO, fortsetter Jostein og nevner et eksempel fra et besøk fra Brasil.

- Vi hadde en gang en brasiliansk storfekjøttprodusent på besøk på setra. Han likte å komme til seters, men var ikke videre imponert over en flokk på 300 mjølkegeiter og kunne fortelle at han hadde «42.000 heads back home.» – altså storfe! Det er jo DETTE vi evt. skal konkurrere mot om vi følger volumstrategien. Det blir fryktelig tøft, understreker han alvorlig. Se også www.seterkultur.no/setre/herdal/herdalen.html

Ole G. Hertzberg
g-hertze@online.no

UNESCOS verdensarvliste

Under UNESCOs verdensarv-komitémøte i Durban i Sør-Afrika 19. juni ble det vedtatt å innskrive Geiranger- og Nærøyfjorden med omgivelser på verdensarvlisten. Det er de spesielle geologiske verdiene og det enestående vakre landskapet som har ført fram til at Norge har fått sitt første naturarvområde på den prestisjefylte listen. Norge er fra før representert med fem steder; Bryggen i Bergen, Urnes stavkirke, Bergstaden Røros, Helleristningene i Alta og Vegøyen. «Vestnorsk fjordlandskap» - som området omtales er imidlertid det første området som er innskrevet etter å ha oppfylt konvensjonens naturfaglige kriterier. «Vestnorske Fjordlandskap» er med dette havnet i selskap med Grand Canyon, Den kinesiske mur, Kilimanjaro og Pyramidene i Egypt.

- Beslutningen er en stor anerkjennelse til alle som gjennom generasjoner har sett verdien av å bevare ett av landskapene i verden som gjør sterkest inntrykk. Status som verdensarv er det høyeste internasjonale kvalitetsstempelen et landskap kan få, og bare områder som kan dokumentere kultur- eller naturfaglige kvaliteter i særklasse, kombinert med god forvaltning, kommer inn på listen, sier miljøvernminister Knut Arild Hareide (KrF) i en pressemelding.

