

# Vestlandsk Raudkolle

“...i gammel og ny tid...”



Nr 17    Desember 2010    årgang 8



## STYRET



**Leiar:**

Olav Svoen  
6817 Naustdal  
Tlf. 57 81 81 76  
olsvoen@online.no



**Nestleiar:**

Gunnar Skadberg  
4370 Egersund  
Tlf. 979 89 142



**Styremedlem:**

Kirsti Ueland  
4360 Varhaug  
Tlf. 988 23 132



**Styremedlem:**

Agnes Varhaug Siqveland  
4360 Varhaug  
Tlf. 954 21 214



**1.vara:**

Marianne S. Engebø  
Holmeset  
6817 Naustdal  
Tlf. 976 53 752

**Forsiden:** Kviga Piaf får frokost.

Fjellfroskvatn, øverst i Målselvdalen i Indre Troms

Foto: Alf Pedersen

### INNHOOLD:

Leiaren har ordet	Side	3
URFE AS søker flere medarbeidere	Side	4
Storfeets betydning og verdi	Side	6
10-12 år med gamle raser	Side	8
Årsmøtet på Jæren	Side	10
Avisutklipp	Side	12
Gardsbesøk hos Arnt Otto Grødem	Side	14
Ulla som brudepike	Side	16
Verdens nordligste raudkoller	Side	17
Semin	Side	18
Spekemat og rømmegraut i Lom	Side	19
Info om årsmøtet	Side	20

### LIVDYRFORMIDLING:

Ta kontakt med en av oss i styret enten du har dyr for salg, eller ønsker å kjøpe dyr.

# LEIAREN HAR ORDET



## Hei att alle medlemmar og lesarar av bladet vårt.

Her hos oss i Naustdal går alt sin vante gang. Sumaren starta godt. Varmt og godt ver langt fram i juli månad. Etter det starta det med regn, så andreslåtten vart problematisk for mange. Mykje køyreskade med det ekstraarbeid og avlingstap dette medfører for den enkelte.

Her hos oss har vi konsentrert haustkalving. Denne hausten har vi fått om lag berre oksekalkvar. Av 14 kalkvar er 12 oksar. Årsaka til slike svingningar er eg usikker på, men i fjor vart det ikkje brukt eigen okse til bedekning hos oss. Kanskje inseminering i ein sein fase av brunsten kan vere ei årsak? Det positive er at det vert mange mellomkalkvar å levere til

URFE , då alle oksekalkvane våre vert fora fram til om lag 120 kg før slakting.

Dette året har vi registrert ei veksande interesse for livdyr av raudkolle. Her i Sogn og Fjordane har 3 nye brukarar for første gang fått raudkolle inn i sin besetning, Problemet for oss har vore, og er framleis, å skaffe nok livdyr av rasen.

Sist sommar avvikla laget årsmøte på Jæren. Eit framifrå vellukka årsmøte der festmiddagen bestod av raudkollekjøtt, til-beredt av den kjende kokken Heine Grov. Eit heilt fantastisk måltid var kommentarane frå dei framømte. Landbruksdirektøren i Rogaland Hadle Nevøy og landbruksjef i Hå kommune Olav Magne Tonstad deltok på årsmøtet etter invitasjon frå oss, noko som styret sette stor pris på.

Under valet vart det ein del utskiftingar / endringar av styret. Sigmund Åbjørsbråten ønskte no å trekke seg som styremedlem. Ny representant for Sigmund vart Agnes Varhaug Siqveland som rykte opp frå 1.varaplass. Ny 1.vara vart Marianne Engebø frå Naustdal.

Sigmund Åbjørsbråten som no er ute av styret har vore med sidan laget vart starta oppatt i 2001

etter nokre år utan aktivitet. I eldre møtereferat frå det gamle laget syner det seg at Sigmund alt i 1993 var engasjert i lagsarbeid .

Sigmund har vore ein ressursperson som vi i styret kjem til å sakna, ikkje minst for hans glødande interesse for gamle norske kurasar, men også for hans omsut for dyr og dyrevelferd , noko som syner att når vi er innom fjøsen anten det er på sætra eller heime på Åbjør.

Leiaren vil nytte høvet å takke Sigmund for desse åra i styret og håpar vi også framover kan dra nytte av han i raudkollelaget som kontaktperson i Valdres.

Til sommaren vert årsmøtet vårt lagt til Rosendal den 23 – 24. juli. Ein del av medlemmane våre held til i omlandet rundt Rosendal, medlemmar som styret ønsker å bli nermare kjende med. Årsmøtet til laget er og har vore den beste arena for kontakt med medlemmar. Leiaren vil difor oppmode flest mogelege av medlemmar / sympatisørar å legge turen til Rosendal desse dagane.

Til sist vil eg ønskje alle lesarane ei riktig god jul og nyttår!

**Olav Svoen, leiar**

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

# URFE AS

## søker flere medarbeidere

Urfe as er midt inne i en fase med å skalere opp virksomheten. Vi ønsker å gjøre det alle snakker om: Å skape eksklusive merkevarer av produkter fra gamle kuraser, ta ut en bra pris på disse og pløye så mye som mulig av dette tilbake til produsentene. Vi har i hvertfall begynt, og er i ferd med å lykkes. Vi fikk fornyet vår avtale med Nortura sa, og har nå tatt imot slakt fra hele landet ; Trønderfe og Dølafe, Telemarkinger, Fjordfe og Raukoller.....opplegget med skjæring i Meråker, Rendalen og Førde fungerer også. Slakt fra Midt- og Nordnorge (unntatt Rørosregionen) stykkes på Meråker kjøtt, mens alt fra resten av Sørøstnorge (inkludert Røros regionen) går til Rendalen kjøtt. Slakt fra Vestlandet stykkes ved Nortura Førde.

Responser fra produsentene har vært svært bra, bare fra uke 38-44 (sept-nov) har vi mottatt i underkant av 20 tonn, eller cirka 130 slakt, en økning på 77 % fra i fjor samme periode!

Økningen i salg er også bra. Urfe er nevnt flere ganger ifbm. servering til prominente gjester på Slottet, siste gangen var en Stortingsmiddag i høst. Når jeg ser hvordan landets beste kokker himler med øynene, strekker og tøyer på en godt marmorert entrecote fra en av våre gamle kyr, til og med smaker på kjøttet rått (!) og kaller dette "et produkt i verdensklasse", da tenker jeg at denne jobben liker jeg. Når jeg samtidig får formidle dette til produsenter med gamle kuraser og se at stoltheten vokser, da er alt topp!!

Gjennom nylig gjennomført aksjeemisjon fikk vi inn 209 000,- kr i friske penger. Vi er nå 34 aksjonærer og av disse er 25 produsenter med gammelrasedyr fra hele landet. Undertegnede driver selv gård med gamle kuraser (hovedsakelig STN) og er den eneste som arbeider i selskapets "administrasjon". Den økningen i aktivitet vi har hatt siste tiden gir veldig stor arbeidsbelastning samtidig som videre suksess er for avhengig av en person. Vi ønsker derfor å revurdere organisering av virksomheten til Urfe. En løsning vi vurderer sterkt er å skaffe medarbeider(e).

Vi har siste året testet en ordning der vi har fått Anne Saglien som lokal representant for både kunder og produsenter i Gudbrandsdal. Samtidig har Klaus Bryn (Urfe aksjonær) tatt på seg rolle med å representere Urfe mot kunder i Oslo&omegn. Disse ordningene har fungert meget bra. Disse har ikke stor stilling %, det blir mer å regne som et bierverv, så det er fullt mulig å kombinere med gårdsdrift. I tillegg til å videreføre dette så vurderer vi etter hvert å gjøre det samme for andre områder av landet. I tillegg vurderer vi å opprette en (del) stilling i administrasjon.

I dagens høyteknologiske verden er det ikke noe problem å utføre alle slike oppgaver fra hvor som helst i landet. For en ny stilling er derfor arbeidssted vilkårlig da vi jobber med onlinebaserte PC-verktøy som er skreddersydd for denne virksomheten. Vi vet at blant dere produsenter og andre gammelraseentusiaster der ute så finnes det mange slags typer kompetanse – ressurser som kan være interessante for Urfe.

Så for de av dere som tror dere kan og ønsker å bidra med noe –**TA KONTAKT SNAREST !!**  
Uansett hvor i vårt langstrakte land dere bor.

Vi regner oss fremdeles litt i oppstarten, så lønnsnivået er ikke så enormt. Selv tar jeg ut såpass at jeg akkurat dekker utgiftene til gårdsdrennen.

## Stillingsbeskrivelse/ arbeidsområde

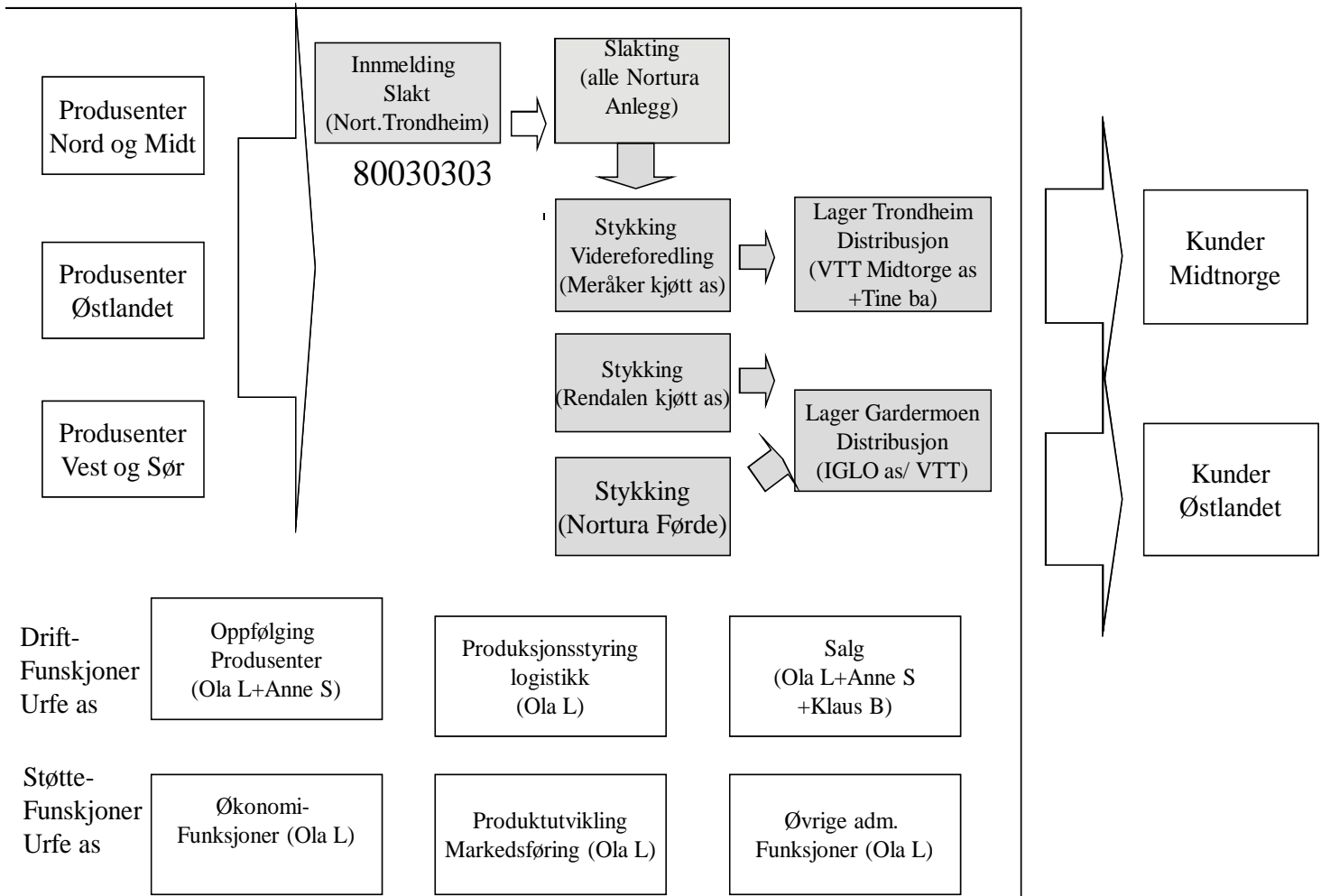
- Vi søker etter stedlige representanter til aktiv oppfølging av produsenter i de deler av landet der det er en del produsenter med gamle raser. Vi vurderer også å utvide salgsområdet (i dag kun Trøndelag, Gudbrandsdal og Oslo omegn), og en kombinasjonsrolle med oppfølging av både kunder og produsenter i samme område er aktuelt. Du må være utadvent og liker å treffe folk
- Vi søker en person som kan jobbe med en eller flere av følgende oppgaver i 30-60 % stilling, med mulighet for hel stilling på sikt.
  - Logistikkfunksjoner (Slakteplanlegging/innkjøp,produksjonsplanlegging, lagerstyring)
  - Økonomifunksjoner;(fakturering, reskontro/OCR, bilagsføring)
  - Salg (kundeoppfølging, ordrestyring,logistikk ut til kunde)
  - Webredaktør
  - Sentralbordfunksjoner (telefon,epost)

Du er en middels/ erfaren databruker, trives med høyt tempo og flere baller i luften og er strukturert

Ta kontakt med undertegnede ; tlf 91 60 90 81 eller [ola.langleite@kvamssida.no](mailto:ola.langleite@kvamssida.no) send en kortfattet CV med arbeidserfaring og utdanning.

### Urfe as driftsorganisasjon

Grått=utføres av samarb.part



# STORFEETS BETYDNING OG VERDI

Storfe har hatt en sentral plass i menneskenes liv i lang, lang tid. I Norge spilte kua en viktig rolle i den norrøne mytologien.

I begynnelsen, mellom lys og mørke, mellom ild og is, var Ginnugagap, det store svelget uten bunn. Der ilden og frosten møttes, begynte isen å smelte og dryppe. Av dråpene oppsto liv, de vokste og ble til det enorme tvekjønnede urvesenet Yme – jotnenes stamfar. Slik ble også urkua Audhumla til. Fra Audhumlas jur strømmet det fire floder av melk. Yme livnærte seg av denne melken. Audhumla slikket i seg salt fra stein. Første dag hun slikket, stakk det hår opp av steinen. Den andre dagen ble et mannehode synlig, og den tredje dagen kom hele kroppen fram. Det var Bure, stamfar for gudenes (æsenes) ætt. Bures sønn Bor fikk sønnene Odin, Vile og Ve.

I dette utdraget fra skapelsesberetningen kan vi lese at det er kua Audhumla som slikker fram det første menneskelignende vesenet, Bure. Barna hans igjen ga liv til de første menneskene Ask og Embla. En kan med bakgrunn i den norrøne skapelsesberetningen si at det var ei ku som ga grunnlag for menneskeheten. I tillegg til at kua hadde en sentral plass i menneskenes trosforestilling, hadde også storfeet en praktisk betydning. Storfe var en kilde til mat, melk, skinn og gjødsel, men også en sosial markør.

Den romerske historikeren Tacitus skriver i det første århundre (1-100 e.Kr.) at den germanske folkegruppen gledet seg spesielt over antall kveg. Dette var i følge Tacitus deres eneste og kjæreste rikdom. Dyrene ble brukt som mål for fastsettelse av medgift i forbindelse med ekteskap og til bøter. Andre kilder opplyser om at avgifter og skatter ble betalt med kyr eller kuskinn. Slike kilder gjør det også enklere å forstå hjemlige forhold.

Med utgangspunkt i størrelsen på fjøsdelen av hus har man regnet ut hvor mange kyr en hadde på gårder i eldre jernalder (500 f.Kr.-560/570 e.Kr.). Store gårder kunne ha om lag 35-40 kyr, mens en gjennomsnittsgård hadde rundt 15 kyr. I Dalane er det gravd ut flere hustufter fra eldre jernalder, blant annet på gården Store-Ege i Eigersund. Tre av hustuftene antas å være samtidige og har et samlet inneareal på 338 kvadratmeter. Ut i fra størrelsen på husene kan vi si at fjøsdelen til disse husene hadde plass til om lag 40 kyr. Ege har vært bebodd av en velstående familie, det reflekterer hustuftene og gravene i området.

Det å ha kyr i et førmoderne samfunn, var svært ressurskrevende med tanke på menneskelig arbeidskraft. Bare det å skaffe vinterfôr til 35 kyr krevde om lag 280 dagsverk. I tillegg kom daglig stell av dyr og fjøs. Antall dagsverk overstiger

det kyrne ga igjen i avkastning i form av produkter. Således blir det mer forståelig om kyrne på denne tiden også hadde en verdi; at antall kyr uttrykte rikdom.

Beveger vi oss fra arkeologien og over til det skrevne ord, viser gammelnordiske tekster at ordet fe ikke ensbetydende med storfe. Fe er også brukt som en verdibetegnelse. Også i historisk tid spilte storfe, eller mer presist smør, en viktig rolle i forhold til verdi. Da først og fremst i form av betalingsmiddel. For bonden var smør en av de viktigste betalingsmiddele når skatter og avgifter skulle betales til kirke, krone og jordherrer. Dybing i Helleland skiller seg ikke ut fra dette mønsteret. Skattereformen av 1617 var basert på at folk betalte sin skatt i smør. Skatten ble målt i smørloop og i 1624 var landskylden (leieavgift/skatt) til ødegården Dybing satt til en halv laup smør og 18 mark. Hvor mye en laup var varierte fra region til region og først i 1683 ble laup standardisert til 15 kilo.

I et samfunn uten særlig mye penger i omløp, var smør et viktig betalings- og byttemiddel. Helt inn på begynnelsen av 1900-tallet var det enkelte bønder som kun fikk tak i kontanter ved salg av smør og andre melkeprodukter. I dagens moderne pengesamfunn har ikke storfeet samme viktige rolle lenger, og det er kun storfeet som matkilde vi forholder oss til.

**Linda Høie, Dalane Folkemuseum**



**Foto:**

Ukjent fotograf, Dalane Folkemuseum. Gjennom moderne avl er det blitt utviklet storfe som enten egner seg godt til kjøttproduksjon eller melk.

Kua på fotoet skiller seg klart ut i fra dagen kyr med tanke på størrelse. Fotoet er tatt på Kydland rundt 1925.

---

## Innmelding av oksekalver til semin



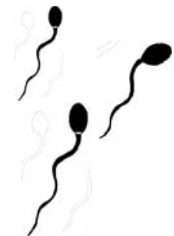
Vi vil oppfordre dere til å melde inn aktuelle oksekalver til semin.

Mødrene må ha god avdrått og godt eksteriør.

Ta kontakt med en av oss i styret.

Vi vil vurdere mor og kalv, og evt. instille kalven til Landbruksmuseet for videre inntak til Geno.

Viktig at vi klarer å fylle kvoten på tre oksekalver i året.





# 10-12 år med gamle raser

en historie om Steinar Moi fra Kvinesdal i Vest Agder

**Tekst og foto**

Åse Skiftun

Eg har nå vore med å bevart dei gamle rasane, sjølv om eg sluttar med dyr nå, seier Steinar Moi og viser bilder frå ein spesiell tur til Rogaland i vår. Han fylgde personleg med dyrebilen og leverte Trønderfe og 2 Raukolla-dyr til nye eigarar - blant anna på Finnøy. Den eine kyra kjøpte han sjølv fra Suldal for 2 år sidan. Nå er ho attende i Rogaland –med ein stor kalv denne gongen.

Ingen visste at kviga var med kalv då eg kjøpte ho fra Lars Egil Bakka i 2008, fortel Steinar. Eigaren skulle gå over til Telemarskyr, og kviga hadde nok lura seg til eit lite kjærleikeventyr med ein Telemarsokse før eg fekk ho. Det var Gunnar Skadberg i Raukollelaget som tok kontakt med meg og eg ville gjerne ha fleire Raukolla – kyr. Ho vart heitande Suldal. Eine kalven ho fekk på Moi, var også med på transporten, han blei verande på Finnøy.

Steinar har vore levande opptatt av å ta vare på dei gamle ku-rasane. Ikkje berre Raukolla, men også Telemarskyr og Trønderfe har stått i fjøset på Moi i Kvinesdal dei siste 10 – 12 åra og Steinar har stelt godt med dei alle. Han er eldst av fire søsken og odelsgutt. Av ulike årsaker må han nå slutte med dyr. Garden blir driven vidare av onkelen, men han er ikkje like interessert i gamle ku-raser som Steinar. Derfor har eg nå selt desse dyra til liv, seier Steinar, eg likar å vite at dei har det godt der dei er.

Det er lenge sidan Steinar fekk kontakt med Skadberg i Raukollelaget, og han har vore med på fleire årsmøter i laget – både på Jæren og i fjor sommar heilt i Naustdal. Det har vore veldig interessant på desse møta, seier Steinar, eg kjem til å sakne det. Eg fekk den første Raukolla –kyra frå Hovsherad i 1999. Ho hadde namnet Brusa. Brusa fekk i 2003 ein "kyrekalv", fortel Elna, mor til Steinar, denne vart kalla Plomma. I 2004 fekk Brusa ein kalv med ein litt annan farge, denne vart veldig tam og kjælen, vi kalla den Moiros og vi var svært lei oss når vi måtte slakte den i 2007. Den var då påtenkt som melkeku, sjølv om ho var ammekalv. Stolt av at denne blei tam, sjølv om den var ammekalv.



**"Suldal" på bås før den store turen**



Steinar med traktoren, John Deere 1982-modell som nå har fått nytt sete.

Elna er tydeleg like glad i desse kyrne som Steinar. Ho fortel med varme om Plomma som fekk "Vesle Plomma" i 2006. Denne fekk ein oksekalv i 2009 som nesten vart semin-okse. Ein av grunnane til at det ikkje vart noko av, sier ho, var at "Vesle-Plomma" fekk problem med livmora etter kalvinga. Både mor og son tykkjer likevel det er stas å tenkje på at dei nesten har hatt ein lokal representant på Geno. Dei ristar litt på hovudet over far Øystein som prøver å skyte inn at det var nå litt kjekt å ale opp stutar og – begge er enige om at stutane vart altfor store og "småfarlege" etter kvart som dei vaks til.

Åse Skiftun



Steinar steller godt med dyra



"Lille-Plomma"

# ÅRSMØTET 2010

## 24. juli, på Jæren

Det var 16 deltakere på selve årsmøtet, og en del flere deltok på årsmøte middagen.



**Olav Sunde fra Jønsberg**

Olav Sunde, fra Jønsberg Landbruksskule er alltid en trofast gjest på årsmøtet. Han fortalte litt om prosjektet med informasjonsskilt på gårder med gammelrasedyr. Han fortalte også litt om gratis melkekvoter til bønder som vil starte opp med melkeproduksjon på gammelrase dyr.

Landbruksdirektøren i Rogaland, Hadle Nevøy deltok på både årsmøtet og middagen. Dette satte vi stor pris på. Han holdt et innlegg hvor han blandt annet fortalte en koselig historie om sin første erfaring som landbruksvikar på 70 tallet. Han var nyutdannet landbruksvikar i Stavanger, og ble sendt ut på syke-avløsning på en gard på Tasta. Der var det ca 25 kyr av VR rasen. Da han kom dit og ble vist rundt, var noe av det første han spurte etter: melkemaskinen. Det hadde de ikke. Det var et stort sjokk for Nevøy og melkemaskin ble bestilt, men det tok flere dager før den var på plass. Da var han så sliten i hendene etter håndmelking, at han knapt klarte å holde kaffekoppen.

Jordbrukssjef i Hå, Olav Magne Tonstad deltok under middagen, og holdt et lite innlegg om Hå kommune. Kjekt at han også kunne være med oss denne kvelden.



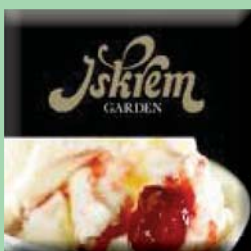
**Landbruksdirektør i Rogaland, Hadle Nevøy**

### Referat:

- Vi har søkt og fått prosjektmidler på 10.000 til markedsføring av v. raudkollekjøtt i forbindelse med årsmøtet. Dette blir brukt til å dekke mesteparten av utgiftene til årsmøtemiddagen.
- Tilskudd fra genressurssenteret, til gammelraselag er redusert fra 30.000 til 25.000 årlig.
- Regionalt miljøtilskudd for beiting med gammelrasedyr er ulikt praktisert i fylkene. Raudkollelaget vil arbeide videre for en lik sats/praksis her. Dette ble diskutert, og Landbruksdirektøren i Rogaland lovet å se på saka for Rogaland.
- Det er 150 års jubileum for ku-utstillinger i Rogaland i 2011. Det ble foreslått å evt. lage et hefte i den forbindelse.
- Det ble tatt opp problemer med sene eller manglende tilsendte stamtavler og opplysninger om kalver til semin fra Genressurssenteret.
- Sigmund Åbjørsbråten gikk ut av styret. Agnes Varhaug Sikveland rykker opp til styremedlem. Ny 1. vara ble Marianne Engebø fra Naustdal.

### Gardsbesøk søndag:

Vi var ute og såg på noen av dyra til Tormod Ueland, der fikk vi se mange Raudkoller av hans besetning pluss noen av Raudkollene til Birger Breiteig som går i lag med Tormod sine. Deretter var vi på gardsbesøk hos Arnt Otto Grødem på Nærbø.



**Dessert: nydelig iskrem fra Iskrem Garden på Vigrestad på Jæren**

### Grønnsaksalatar og hjemmebakt brød som tilbehør til middagen.





**JÆRKOKKEN**  
HEINE GROV

**Text og foto:** K. Ueland

Vi hadde invitert Jærkokken Heine Grov til å komme og lage et fantastisk måltid av Raudkollkjøtt til årsmøtemiddagen. Raudkolla vi hadde valgt ut, hadde vokst opp på Ueland, ikke langt fra Holmavatn der vi hadde årsmøtet. Den ble slaktet hos Fatland Jæren, og Heine fikk selv velge ut de deler av dyret som han ville bruke. Middagen hadde Heine laget klar før han kom, og siste oppvarming og klargjøring gjenstod da han ankom Holmavatn.

Vi kjente svolten tiltok når lukten begynte å sive ut i lokalet, og spenningen steg etter hvert som tilbehøret ble satt ut. Da alle gjestene hadde ankommet, var vi klar til servering. Heine selv stod for oppskjæring, og vi fikk plukke det vi ville av kjøtt og tilbehør. Mens vi nøt et fantastisk måltid, holdt Heine et foredrag for oss. Han fortalte om hvordan vi kan løfte fram lokale råvareprodusenter og markedsføre Jæren som turistmål ved å bruke disse produsentane, og hvordan han selv bygde opp merkevaren; Det jærskke kjøkken. Noen av de lokale råvarene han bruker er: Krydder frå Horpestad og Vigrestad, osten fra Voll, aroniasafta

fra Sele, tomatane fra Vik, kyllingen fra Hå, den jærskke Jarlsbergosten og mange flere jærprodukt av aller beste kvalitet. Her var det berre å forsyna seg. Og det gjorde vi også! Maten ga virkelig mersmak, og flere av gjestene fikk gode "husmor-tips" med seg hjem.

Hovedretten bestod av langtidsbakt raudkollemørbrad, og tilbehøret var et rikt utvalg av grønsaksalater og hjemmelaget brød. Kommentarer som "himmelsk", "nydelig", "fantastisk", "vannvittig godt" var noe av det som hørtes rundt bordet. Til og med en av de yngste gjestene på 12 år, uttalte at "dette var den beste middagen eg någen gång har åde, og det meine eg". Tusen takk til Heine Grov for et fantastisk måltid. En skal ikke se bort fra at suksessen kan gjenta seg.

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

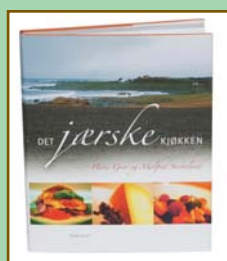
#### Om Jærkokken:

Heine Grov vart kjøkkensjef allereie som 21-åring ved Noregs første fiskerestaurant, Enhjørningen. Sidan har han arbeidd som kjøkkensjef mellom anna på Thime Station Mad og Vinstove på Bryne, Hotel Admiral i Bergen, Solstrand Fjordhotell i Os, og har i tillegg vore med på oppstarten av restauranten Nummer Sytten på Bryne. Heine er likevel mest kjend som Jærkokken og drivkrafta bak Det jærskke kjøkken. Han har tidlegare gitt ut matheftet NY:T i lag med Ruth-Hege Holst og boka Det Jærskke Kjøkken (2005) i lag med Målfrid Snørteland.

I 2006 fekk han Bryne Vels trivselspris og i 2009 vart han heidra av Rogaland Bondelag for arbeidet sitt med å løfta fram lokale råvareprodusentar og setja søkelys på kvalitet. Heine Grov arbeider nå som freelance kokk under namnet Jærkokken, og kan tilby kurs, foredrag og mat til alle anledningar.

#### Bøker:

JÆRKOKKEN. I Jærkokken lagar Heine Grov maten med enkle grep, faktisk så enkle at mange av rettane kan lagast ute. Men alltid med tanke på dei lokale produsentane. I tillegg til å gi eit vell av nye og utradisjonelle oppskrifter med utgangspunkt i lokale råvarer viser boka fram dei mange sidene ved Jæren: frå lune bygdetun til dundrande storhav i det breie og varierte jærlandskapet.



DET JÆRSKE KJØKKEN. Flott bok kor du lærer nokre kokkeknepe og får tips til korleis du skal gå fram når du skal velja ut gode råvarer. Oppskriftene er baserte på råvarer frå Jæren, Noregs største og mest moderne jordbruksregion, men rettane kan òg lagast med andre råvarer.



Langtidsbakt raudkollemørbrad



Stavanger Aftenblad onsdag 21. juli 2010:



**BEVARINGSVERDIG:** Vestnorsk raukolle, bilde, er en av seks gamle, offisielt bevaringsverdige norske storferaser. Nå forbereder jærkokk Heine Grov et herremåltid av ei nyslaktet raukolle fra Hå til årsmøtemiddagen for foreningen som slår ring om rasen. (Foto: Skog og landskap)

## Ildsjeler for gamle kuraser også på Jæren

Også i det effektive jærlandbruket finnes ildsjeler som slår ring om raukoller og andre bevaringsverdige gamle norske storferaser.

Odd Pihlstrøm tekst

**JÆREN:** Førstkommende lørdag kveld benker 30 medlemmer i Laget for vestnorsk raukolle og innbudte gjester seg til årsmøtemiddag på Holmavatn på Høg-Jæren. Hovedretten består blant annet av helstekt entre-côte-kam, langstekt mørbrad og ytrefilet av ei raukolle-kvige som Kirsti og Tormod Ualand i Hå har fått slaktet for anledningen.

Jærkokk Heine Grov står for

**” Vestnorsk raukolle er mindre og lettere å handtere enn NRF, Holestein og andre moderne raser. Rasen er nøysom på kraftfôr i forhold til melkeytelse.**

Kirsti Ualand, styremedlem i Laget for vestnorsk raukolle

kokkeleringen og mange munnar har allerede begynt å løpe i vann.

**HAR FLERE RASER:** Kirsti Ualand er styremedlem i Laget for vestnorsk raukolle og en av ildsjelene som brenner for å bevare de gamle norske storferasene. Riktig nok er familiens gårdsøkonomi avhengig av melkeproduksjon basert på høytværende Norsk Rødt Fe. Men på grunn av interessen for de norske ur-rasene har de for lengst stiftet bekjentskap med både sidet trønder- og nordlandsfe, telemarksfe, Jarlsbergfe og dølafe i tillegg til raukolle.

Av vestnorsk raukolle finnet det i hele landet i øyeblikket cirka 200 melkende kyr, pluss kviger og kalver og et mindre antall avlsokser, opplyser Kirsti Ualand.

**GENETISK VARIASJON:** – Blant bøndene er vi er noen galninger innimellom som mener det veldig viktig å ta vare på de gamle rasene, for å sikre at vi har med oss videre den genetiske variasjonen hos storfe, ler Ualand. – Vestnorsk raukolle er mindre og lettere å handtere enn NRF, Holestein og andre moderne raser. Rasen er nøysom på kraftfôr i forhold til melkeytelse. At disse dyrene ikke kan gi samme økonomi som de moderne rasene er ikke hovedpoenget, mener Ualand.

Laget for vestnorsk raukolle har rundt 70 medlemmer på landsbasis. I sør-Rogaland finnes rasen på rundt 10 gårdsbruk, sier Kirsti Ualand.

I fjor søkte cirka 600 gårder med storfe om produksjonstilskudd til drift medde seks bevaringsverdige norske husdyrrasene. Dette er økning på om lag 50 prosent på 10 år, ifølge Norsk institutt for skog og landskap.



Kukalender 2011 kan bestilles hos

Anne Saglien

annesagl@frisurf.no

481 48 286

Kr.120,- + porto

### Bilder til kukalenderen:

Anne trenger alltid gode bilder til kukalenderen. Så har du noen gode blinkskudd liggende, så ikke nøl med å ta kontakt med Anne Saglien:

annesagl@frisurf.no

481 48 286

### Bilder til hjemmesiden vår:

Det samme gjelder hjemmesiden vår, der er plass til mange gode bilder og historier, ikke vær redd for å ta kontakt med Kirsti:

post@raudkolle.no

988 23 132



**MATMOR:** Agnes Varhaug Siqveland brukte lокkemat for å få dyrene til å komme nærmere.

# Samlet for å diskutere ku

De er røde, kollet og har cirka 70 norske menneskelige tilhengere. Kurasen Vestlandsk raudkolle var i fokus på Holmavatn i helgen.

**BERIT S. HÅRR** | tekst og foto  
bsh@jbl.no

Laget for Vestlandsk raudkolle har rundt 70 medlemmer landet over. 20 av disse var samlet på Holmavatn i helgen for å overvære årsmøtet og diskutere kurasen med andre likesinnede.

## Mange på Jæren

Vestlandsk Raudkolle er en gammel norsk kurase som var dominerende i landet frem til 1960-tallet.

– Det var på den tiden rundt 60.000 produksjonskyr. På 80-tallet var tallet helt nede i 80, sier Olav Svoen, leder i laget for Vestlandsk raudkolle.

Nå er tallet oppe i nærmere 300 produksjonsdyr, og nærmere 200 av disse finnes på Jæren og omegn.

– Jeg har inntrykk av at en positiv trend er på vei, og at interessen for kurasen er økende. Det synes jo vi er veldig gledelig, sier Svoen.

Bønder med Vestlandsk raudkolle for ekstratilskudd for å bevare rasen, samt høyere kilopris

## FAKTA

### VESTLANDSK RAUDKOLLE

- Navnet betyr en ku som er rød og kollet (uten horn)
- Gjennomsnittsverken for kyr av rasen er 450 kg. En vanlig NRF-ku veier 550 kg
- Stammer fra Lyngdalsfe og Rogalandsfe fra forrige århundre
- Det formidles sæd fra raudkolleokser gjennom GENO
- Norsk Landbruksmuseum har avtale om bevaringsbesetning for rasen ved Jærmuseet og ved Lynghesenteret
- [www.raudkolle.no](http://www.raudkolle.no)

når de leveres til slakt.

## Avl-utfordring

På Høg-Jæren hos Tormod Ueland holder cirka 25 raudkoller til. Godt lynne, god helse og god melk og kjøtt er noen av grunnene til at Ueland har valgt å



**MEDLEMMER:** Gunnar Skadberg (t.v), Olav Svoen, Olav Sunde, Kirsti Ueland, Tormod Ueland og Agnes Varhaug Siqveland er alle medlemmer i laget for Vestlandsk raudkolle.

satsen på nettopp denne rasen.

– De er i tillegg gode beitedyr og gode kulturlandskapspleiere.

– Flere av ungdyrene som beiter her er resultat av inseminering med sæd fra okser som har vært nedfrosset i over 40 år. Det er ganske utrolig å tenke på, sier Ueland.

Ueland mener det er viktig å bevare kurasen slik at etterkommene også kan få muligheten til

å oppleve rasen på andre steder enn bare museum.

For det er ikke lite lett å holde bestanden oppe når det i utgangspunktet finnes så få i samme rase.

– Avl er en stor utfordring med tanke på den lave besetningen, for det er viktig å unngå slektskap, sier Ueland.

Svoen håper at nedfrosset sæd kan være en mulig løsning. I 2009

ble rundt 450 kyr inseminerte.

– Rasen var i sin storhetstid svært gode produksjonsdyr, og ved å bruke nedfrosset sæd håper vi på å få frem flere av de gode gamle produksjonsdyrene, sier Svoen.

Laget oppfordrer interesserte til å ta kontakt for mer informasjon og videre rådgivning.