



# Norsk Gardsost

Til  
Sogn og Fjordane fylkeskommune  
fylkesrådmann Tore Eriksen  
fylkesordfører Åshild Kjeldsnes  
Askedalen 2, 6863 Leikanger

Lesja den 10.12.2013

## **Framtida til Sogn Jord- og Hagebruks-skule**

Dei siste 15-20 åra har framveksten av lokale ysteri vore ein viktig del av dei nye bygdenæringane og det stadig aukande tilbodet av lokalmat over heile Noreg.

Gjennom kurs og rådgjeving frå Norsk Gardsost har ein stor del av dagens etablerte gardsmeieri fått opplæring og grunnlag for å etablere egne arbeidsplassar. Samarbeidet mellom Norsk Gardsost og Sogn Jord- og Hagebruksskule i Aurland har vore sentralt for å få til dette. Sogn Jord- og Hagebruksskule (SJH) har stilt med både kompetanse, foredlingslokale og praktisk tilrettelegging. Både på skulen sjølv og i nærmiljøet elles har det vore mange ressurspersonar å dra nytte av.

Kompetansenavet Vest vart lokalisert til SJH nettopp på grunn av kompetansen til Pascale Baudonnel i Undredal på ysting av rå mjølk. Navet Vest fekk eit nasjonalt ansvar for rådgjeving innan dette feltet. Navet Vest har sidan 2000 stått bak årlege innføringskurs og modulkurs i foredling av mjølk på SJH. Norsk Gardsost og Kompetansenavet Vest ved SJH har også stått bak prosjektet som utvikla «Nasjonale retningslinjer for småskala mjølkeforedling». Norsk Gardsost si rådgjevingsteneste til alle produsentar i Noreg har og bakgrunn i dette samarbeidet.

For å syna kor viktig utdanningstilbodet på SJH i Aurland har vore for det norske yste-miljøet kan ein visa til at heile 10 av 14 gullmedaljar på Landsutstillinga for gardsost i 2013 gjekk til produsentar med bakgrunn frå kurs på SJH. Blant dei mest kjende gards-ysteria med Aurlands-bakgrunn kan ein nemna Avdem Gardsysteri, Brimi Sæter og Eiker Gardsysteri. Alle ostane som har vunne "smaken av Norge" har utdanninga si frå SJH og yster av rå mjølk; I 2008 Hitra Gardsmat med Grotteost, i 2011 Aurenes Ysteri, i 2011 Kjerringøy og i 2012 Undredal Stølsysteri. I Sverige vart osten til Thomas Berglund kåra til Sveriges beste ost i 2012. Thomas har 400 kyr nær Gøteborg og byrja sin ystekarriere med eit modulkurs i Aurland.

Pr i dag er det 43 etablerte gardsysteri som har fagbakgrunn frå kurstilbodet ved SJH. Fleire ysteri har og tilsette som har gått modulkurs. I tillegg er det ca 15 nye ysteri i oppstartsfasen.



# Norsk Gardsost

Det finst ingen alternativ til denne utdanninga for ysteri i Noreg. Det finst næringsmiddelfag og kurs andre stader, men ingen som er så yrkesretta og spesialtilpassa som kurstilbodet på SJH. Kurset «Lokal foredling og omsetning av mjølk», i miljøet kjend som «modulkurset» har vore ein grunnstein i kurstilbodet i mange år. I tillegg er det årlege innføringskurs og ymse kurs for vidarekomne, dessutan studieturar i inn- og utland. Basert på kursmateriell som er utvikla for modulkurset dei siste 14 åra arbeider no Norsk Gardsost og SJH for å få til ei lærebok i handverksysteming.

Til oppsummering kan ein seia at Sogn Jord- og Hagebruksskule i mange år har hatt ei heilt sentral rolle i framveksten av norske handverksystemer. Dette har gjort at Noreg i dag kan tilby eit ostemangfald på same kvalitetsnivå som til dømes i Frankrike, og det har skapt mange nye arbeidsplassar. Skulle SJH verta nedlagd ville det vera ei kraftig bremse for vidare satsing på småskala mjølkeforedling i Noreg.

For Norsk Gardsost

Sigurd Avdem, styreleiar