

<https://www.nrk.no/buskerud/at-tine-hentar-geitemjolk-pa-setrer -er-avgjerande-for-drifta-til-geitebonder-1.17512588>

Mil etter mil for brunost og chevre

På smale grusvegar gjennom den norske fjellheimen køyrer mjølkebilen milevis med fersk geitemjøl på tanken.

Tordis Gauteplass – Journalist

Vi rapporterer frå Hallingdalsfjella

Publisert 250809 kl. 08:14

https://mediaorigin.nrk.no/movingstill/2602e263-b4de-4ab0-82e2-63b4de0ab0d5/20250801120336/2602e263-b4de-4ab0-82e2-63b4de0ab0d5_720.mp4

– Ein er jo privilegert, den som får lov til å hente mjøl på stølane i Norge.

Andris Jørgenson Kvam er sjåfør på geiteruta og elsker jobben sin. Men det blir lange dagar.

Han starta heime i Vang i Valdres klokka fem i dag tidleg. I løpet av dagen skal han hente mjøl på sju stølar i Hallingdalsfjella, og han reknar med å bruke 10-12 timar på runden.



Det blir ein lang dag. Andris Jørgenson Kvam tek seg ei matpause.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

– Eg trur det blir det blir rundt 45 mil innan eg er heime att.

Stølane ligg ikkje så langt frå kvarandre i luftline, men grusveg-nettet i fjellet er ikkje bygd med tanke på mjølkehenting, så det blir mykje opp og ned, hit og dit og ikkje minst att og fram.



Tine er forplikta til å hente mjølk i heile Norge og levere til matindustrien.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

– Flytt deg, då!

Ein freidig sau viser ingen respekt for store tankbilar, og tek livet med ro midt i vegen. Andris ristar på skallen og humrar.

– Dette er jo litt av sjarmen ved å køyre denne ruta. Det er jo naturopplevingar heile vegen. Det må vera frå dette området motivet på mjølkesjokoladen er henta frå.

Fjellbeitet er avgjerande

På Breastølen i Ål er Eirin Trinrud i innspurten med morgonstellet i geitefjøsset. Det går unna. 12 geiter i slengen. Ho brukar i underkant av tre timar på fjøsstellet, og må vera ferdig til tankbilen kjem rundt klokka ni.



Eirin Trinrud har geitene på stølen heile sommaren.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Tine er forplikta til å hente mjølk kor det måtte vera i landet. Trinrud og familien leverer over 100 tonn geitemjølkk i året. Det å kunne ha geitene på stølen om sommaren og levere mjølk herfrå, ein viktig del av driftsgrunnlaget deira.

– Me har ikkje nok beite heime på garden, og det graset me dyrkar der, treng me som fôr til vinteren. Reint praktisk kunne me ikkje hatt så mange dyr om me ikkje hadde hatt fjellbeitet på stølen.



Geitene trivst godt i fjellet

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Prima vare

Norske ostar basert på geitemjølkk vinn stadig prisar i matkonkurransar i utlandet. Her heime må dei konkurrere med import-ost. Særleg frå Frankrike. Geitebonden trur ikkje folk er klar over kor høg kvalitet det er på norske geiteprodukt.

– Den norske geitemjølka er på høgde med, om ikkje betre enn, den franske, så me har all grunn til å produsere ostar av geit i Norge. Forbrukarane må berre venne seg til at dei finst i butikkhyllene.



Geitemjølka går rett frå juret og inn på kjøletanken.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Fakta om geitemjøl

Fakta om geitemjøl

Den norske geitemjølka var før 90-talet nesten berre brukt i brunost, og var kjent for å både lukte og smaka stramt.

Smaken kom av ein genfeil som forskarar oppdaga på slutten av 1990-talet.

Opptil 70% av dei norske geitene hadde denne genfeilen. Den gjorde at mjølka mangla eit viktig mjølkeprotein, konsentrasjonen av feitt vart redusert og innhaldet av frie feittsyrer auka. Det var dette som gav mjølka den harske geitesmaken.

Eit nitid arbeid med å avle bort genfeilen og andre sjukdomar, har gjort at geitemjølka no har fått ein mild smak, og difor også eignar seg godt til kvit ost, smør og rømme.

Smaken på mjølka blir også påverka av det geitene et.

Mesteparten av mjølkegeitene finn me i Nord-Norge og i fjellområda på Sør-Vestlandet.

Geitene er med på å halde vegetasjonen nede, og mange av dei går på fjellbeite om sommaren.

I fjor leverte norske bønder 17,9 millionar liter geitemjøl til TINE.

Kjelder: melk.no og TINE

Direktør i Norsk melkeråvare, Johnny Ødegård, meiner at det er fleire grunnar til å bruke tid og pengar på å hente mjølk i krokar og krikar.

– Smaken av fjell og vidde følgjer med mjølka og gir produkta den friske aromaen som mange set stor pris på.



Johnny Ødegård, direktør i Norsk melkeråvare

Foto: TINE

I tillegg er det verdt å nemne at geitene er verdsmeistrar i å halde kulturlandskapet i fjellheimen ope og tilgjengeleg.

Tine har satsar tungt på å få fleire geiteprodukt ut i butikkhyllene. Selskapet opplyser at dei i 2024 hadde dei ein samla volumvekst på 8 prosent.



På kvar hentestad blir det tatt prøver av mjølka, som blir analysert på eit laboratorium.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Brunosten er framleis ein viktig berebjelke, men forbruket har gått ned over tid – spesielt blant dei unge. Difor jobbar dei heile tida med å modernisere utvalet.

Ødegård peikar på at seterdrift er ein over tusen år gammal tradisjon i Norge, som tek vare på ein viktig kulturarv. Og når dyra beiter fritt i fjellet, gir det både god dyrevelferd og berekraftig drift.

– Det lukta godt

Alle er kanskje ikkje einige i at det er så berekraftig å køyre landet rundt for at 240 geitebønder skal sørge for at me framleis kan gasse oss med brunost på brødskiva og chevre i eksklusive rettar på gourmet-restaurantar. Mjølkebilsjåføren er ikkje i tvil. For han gir køyringa rundt på stølane meining.

– Eg treffer på så mange trivelege folk. Ærlege slitarar som held landbruket i Norge i gang.



Andris Jørgenson Kvam set pris på naturopplevingane jobben som mjølkebilsjåfør gir.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Andris er framme på stølen til Eirin. Han er godt kjent, og travar inn i mjølkerommet der mjølketanken står. Etter å ha opna loket, bøyer han seg over og snusar ned i tanken som ein rutinert vinsmakar.

– Kva gjorde du no?

– Eg lukta på mjølka.

– Kva lukta det?

– Det lukta godt. Godkjent!

På kvar einaste hentestad må lukt og temperatur sjekkast før mjølka pumpast opp på tankbilen.

Framme ved meieriet må sjåføren til og med smaka på mjølka på tanken før han tømmer.

Gjennom obligatoriske blindtestar tre gonger i året blir sjåførane sertifiserte på nytt med skjerpa sansar som kan skilje mellom god og dårleg mjølk.



Mjølkebilsjåførane sjekkar alltid at mjølka på tanken luktar som ho skal.

Foto: Tordis Gauteplass / NRK

Etter 45 mil, mest på svingete grusvegar, er Andris Jørgenson Kvam heime. Men mjølka på tanken har endå 20 mil att før ho er i mål. Andris takkar for følget.

Dei som fraktar mjølk, har fritak frå reglane om køyre- og kviletid, men arbeidsmiljøloven gjeld. Dagens fangst blir pumpa over på ein tilhengar som seinare på kvelden blir plukka opp av ein sjåførkollega som skal til Byrkjelo i Nordfjord. Det er eitt av dei sju meieria til Tine som foredlar geitemjøl.