

SÆTERSTAD GÅRD

HISTORIE



OG NÅTID



Prosjektoppgave i Helgelandsvertskap skrevet av Siri Kobberrød
Høyskolen ved Nesna, våren 2007

Innholdsliste:

Side 1:	Forside
Side 2:	Innholdsliste
Side 3:	Forord
Side 4:	Sæterstad Gårds historie
Side 6:	Nye drivere Førsteintrykk av Sæterstad Gård
Side 7:	Sommerjobb Første året ved Sæterstad Gård
Side 8:	Muligheter Fiskeoppdrett
Side 9:	Brannen
Side 10:	Ny fjøs
Side 11:	Etterspørsel Avløserbolig
Side 12:	Ysteri Salg
Side 13:	Priser Ulykker
Side 15:	Kraftverk
Side 16:	Tilbygg
Side 18:	Kilder

Forord:

Grunnen til at jeg valgte å skrive om gården, er at jeg er interessert i å vite om dens historie; når kom det folk hit, hvem var disse menneskene og hvordan levde de livet.

Sæterstad Gårds historie går ikke så langt tilbake, og det var vel ingen som trodde at denne plassen skulle bli mulige arbeidsplasser og fremtid for flere familier.

Vi som bor her nå, er innflyttere, byfolk og akademikere, og selv om vi ble veldig godt mottatt i bygda, var det sikkert ikke så mange som trodde at dette skulle bli noe stort. Stort vil vi heller ikke at det skal bli, men vi som kommer utenfra ser vel kanskje muligheter der de som er født og oppvokst ikke ser disse. Vi valgte også denne plassen selv, mens mange av de "innfødte" arver og føler plikt og ansvar med å drive gården videre. Vi har et intenst ønske om å bo her på denne flotte plassen og i denne flotte naturen, og vi vil gjerne at våre barn skal få sjansen til det samme.

Siden vi har begynt å ta imot en god del forskjellige folk her på gården, er det viktig å kunne bakgrunnen og historien om den plassen de besøkende har valgt. Jeg synes det er viktig å formidle historien både til plassen og til produktene for våre gjester. Dette studiet ga meg en mulighet til å finne ut mer om gården og menneskene, og med denne oppgaven får jeg da endelig skrevet ned historien.

Gjennom de årene jeg selv har bodd her, har ting gått stort sett i ett, og det har aldri vært tid til å skrive ned opplevelsene og når de enkelte ting skjedde. Her ble jeg altså nødt til å ta meg denne tiden, og endelig få det ned på papiret.

For å få kjennskap til bakgrunnshistorien, her jeg lånt bøker og notater, og jeg har intervjuet flere i bygda:

Sæterstad Gårds forhistorie:

Historien begynner med Kaspari Simonsen Rødli (f.1880, i Stekvasselv, d.1948), sønn av Simon Kristoffer Pedersen og Katharina Fredrika Kjøningsdotter fra Joesjø i Sverige.

I 1906 dro Kaspari, sammen med sin søster Nikoline til Amerika. Da han dro, ble det sagt :

"Skade at så mange av våre beste arbeidsføre, - dei mest energiske og dugande, reiser frå landet. Sånn masse av arbeidsoppgåver her i dette uferdige landet vårt. Vi kunne blitt ein rikare nasjon om denne utvandarflaumen, krafta som denne representerer, vart nytta til oppbyggande arbeid i Norge."

Kaspari bygde seg opp en farm i Amerika, men etter 7 års liv i "Vesterheimen" kom han tilbake og ble gift med Julia Gustava Kristiansdotter (f.1886 d.1948). De bodde i Stekvasselva til 1919, og fikk ungene:

Kristine Katrine	f. 1916, på Stekvasselv	d. 1991
Sigurd	f. 1916, på Stekvasselv	d. 1975
Sevald	f. 1917, på SørDAL	d. 1950
Kristian	f. 1919, på SørDAL	d. 1994
Kasper	f. 1922, på SørDAL	d. 1985
John Kristofferå	f. 1924, på SørDAL	d. 1977

Det ble mye folk og lite land i Stekkvasselv, derfor kjøpte han en av SørDALsgardene der broren Peder bodde. Her var broren gift med datter i SørDAL, Amanda SørDAL. Peder og Amanda flyttet og tok opp en ny gård i Vennlia.

1926 flyttet Kaspari, Julia og deres foreløpig 6 barn opp til Sæterstad i et seterhus som stod der fra før. De bygde en gamme med plass til fire kyr, hest og en del sauer og geiter. De fikk flere barn:

Ester Nikoline	f. 1926
Odin Sissner	f. 1928 d. 1977
Karl Fridtjof	f. 1930

1930 fikk de bygd et skikkelig fjøs til dyra, og i 1934 fikk de satt opp et stort hus til familien. I 1937 bygde de et eldhus, som det var vanlig å bo i om sommeren.



Sæterstad rett etter krigen, ukjent fotograf

Det var mange som lurte på hvorfor Kaspari reiste fra Amerika og tilbake til Røsvatnet. Men det hadde han svar på:

"Ein bør arbeide, bygge og bu der ein kan trivast. Arbeidsglede og trivnaden har eg funne og vunne i traktene rundt Røsvatnet og mellom folket der. Lykka finn ein ikkje alltid gjennom pengerikelegheit. Trivnaden og arbeidsglede er tross alt det viktigste."

Fram til 2.verdenskrig dyrket de opp en del jord, men det viste seg snart at det var for lite dyrkningsjord på Sæterstad til at det kunne bli et ordentlig bruk. De var nødt til å skaffe seg inntekt ved siden av. Det ble arbeidet med husflid, ved og tømmer om vinteren og dyrking av jord til andre om sommeren.

Retten etter krigen ble fjøset solgt til Anders Varntresk, og det ble satt opp en ny fjøs på Sæterstad.

Vegen opp til Sørødal var dårlig, og det ble arbeidet mye med denne for å få den i kjørbær stand, - først for hest, videre for traktor og bil.

I 1937 ble Julia syk, og døde i 1940. I 1948 døde også Kaspari. Deres barn var flyttet hjemmefra, det var bare to igjen: Kristine, som hadde vært som mor for de minste, og broren Sigurd.

I 1954 ble Sigurd gift med Maren B. Holmen (f. 1912 d. 19?) fra Eiterådal, og Kristine flyttet heimefra.

Mor til Maren var fra Linvik, og hun ble gift med Holmen i Eiterådalen. Maren hadde to brødre, men de ble begge drept under krigen. Maren var derfor eneste arving til denne gården, som var både større og hadde mer dyrkbær jord enn Sæterstad.

I 1963 flyttet de med hele budskapet, for å drive gården i Eiterådal. Men Sigurd trivdes ikke her, og ble helt "handlingslammet". Han ble sendt til Vindern i Oslo, og etter et opphold der, flyttet de tilbake til Sæterstad.

Sigurd hadde i sin tid seks-syv melkekyr, pluss ungdyr og en hest. Han skiftet til traktor, og hadde flere typer.

Han bygde også flere hytter til folk med egen vannsag som stod i elva fra Bessvatnet.

I 1950 laget Sigurd en demning ved Langvatnet og bygde sitt eget kraftverk, og det ble lys i hus og fjøs lenge før de andre i bygda som ikke fikk strøm før 1962. Han bygde også sin egen motordrevne dimensjonshøvel som fremdeles fins på gården.

Tidlig turisme:

Det store huset på gården ble tidlig brukt til utleie for fiskere, gjerne svensker.

Sjøfolket bodde i eldhuset om sommeren, og det var 5 rom i andre etasje i hovedhuset som ofte ble utleid. Her ser vi ennå numrene på dørene. Alle de små og store vannene rundt Sæterstad Gård hadde godt rykte på seg at her kunne man få masse fin ørret og røye.

Sigurd og Maren fikk sønnen Vidar (f.1956 d.1997), men han var mer interessert i maskiner. Etter at Sigurd døde, ble kyrne sendt til salgslaget. Vidar hadde jobb som langtransportsjåfør og gravemaskinkjører, og han hadde en periode på Arbor, før han etablerte seg som tankbilsjåfør i Hattfjellidal. Gården ble lagt ut for salg.

Nye drivere:

1981 kjøpte Knut Kastnes (f.1951) fra Mosjøen Sæterstad Gård.

Bakgrunn:

Knut Kastnes er oppvokst i Mosjøen. Han studerte biologi ved Universitet i Oslo. Hovedfagstudiet tok han på Svalbard, der han studerte reinens levevis og forflytning i to år. Familien Kastnes hadde bygd hytte i Sør-dalen tidlig på 1960-tallet, noe Knut som barn hadde vært delaktig i. Han hadde tilbrakt flere somre på hytta og kjente til bygda Varntresk. Knut valgte å bo på hytta da han skulle skrive hovedfagsoppgaven, og i denne tiden ble Sæterstad Gård lagt ut for salg. Hytta ligger bare en kilometer unna gården, og han skrev under kjøpekontrakten i 1981.

Maren bodde fortsatt i huset, og Knut fikk leie et av rommene i andre etasje. Han gikk straks i gang med å restaurere fjøset med tanke på melkegeiter, og han tok seg også jobb som lærer i Hattfjelldal for å få inntekt det første året. Det ble lange dager med fjøsstell både før og etter lærerjobben som var 4 mil unna. Fjøset måtte ominnredes før det ble fylt opp med 80 killinger som ble hentet i flere vendinger fra Beiarn. Nytt melkerom, dusj og toalett ble også bygd i forbindelse med det gamle fjøset.

Knut la liksom føringa allerede i begynnelsen; - det har bare fortsatt i samme tempo og arbeidsmengde med stadig nye prosjekt.

Hovedhuset måtte også restaureres; her måtte det mures ny grunnmur, og sylla og noe av tømmeret måtte skiftes ut. Knut gravde ut kjeller under deler av huset for å få plass til, bl.a. poteter og ei vannpumpe.

Men Knut ville gjerne dele herligheten med noen, noe naboene påpekte til stadighet. Det var derfor jeg ble kontaktet første gang, våren 1983.

Jeg studerte ved Levanger Lærerhøgskole, og var svært opptatt med avsluttende eksamen. Våren etter kontaktet Knut meg igjen mens jeg studerte ved Sogndal Lærerhøgskule. Jeg ble nysgjerrig og ville gjerne ha sommerjobb som avløser ved Sæterstad Gård.

Førsteinntrykk av Sæterstad Gård:

Sommeren 1984 kjørte jeg fra Trondheim i egen bil, og hadde med meg min egen grønlandshund Rusky. Jeg visste turen ville ta mange timer, det var ca. 40 mil, og jeg hadde fått plassen ringet inn på et vegkart. Den siste biten langs Røssvatnet var lang, men naturen var fantastisk, og jeg var svært spent på å komme frem. Jeg kjørte inn på gårdsvegen, opp den bratte bakken og der åpnet idyllen seg med husene og vannet. Det var nydelig vær og jeg likte plassen med en gang.

Jeg var byjente fra Trondheim, men jeg hadde hele livet vært glad i dyr, opptatt av tradisjoner, husflid, friluftsliv og lignende. Jeg hadde helt siden ungdomsskolen hatt lørdagsjobber og sommerjobber, og ved siden av lærerskolestudiet jobbet jeg som avløser i et melkefjøs på Levanger. Gårdene på Levanger hadde lite til felles med dette; her var jordene små og bratte, fjøset var trangt og gammelt, huset var slitt, dårlig isolert og hadde bare innlagt kaldt vatn uten noe toalett.

Sommerjobb:

Knut hadde bruk for hjelp på gården, det var sikkert. Her skulle alt bygges opp igjen, samtidig som geitene skulle melkes og jordene slåes.

Det var to gamle tårnsiloer i fjøset, men låvebrua var ramlet ned. Derfor ble min første jobb å forskale og støype ny låvebru. Jeg hadde jo ikke så mye erfaring på dette området, men med litt veiledning ble det brukbart.

Knut hadde hugd tømmer som skulle sages på den gamle gårdssaga, og her ble jeg satt til å føre tømmeret fram og tilbake pluss å ta vare på all baken.

Jeg fikk også ansvaret for melkinga av geitene, og det gikk greit. Knut hadde kjøpt rørmelkeutstyr, og her var det meste moderne og likt det jeg var vant til. Jeg likte godt å melke geiter; de er greie og enkle, og melkinga foregikk med rett rygg!

Da jeg tok videreutdanning i Sogndal hadde jeg søkt på lærerjobber over hele landet, og mens jeg var på Sæterstad ringte skolesjefen fra Hattfjelldal og tilbød meg jobb ved sentralskolen. Han fortalte at han hadde ringt overalt i landet for å få tak i meg, og så finner han meg i Hattfjelldal! Dette passet jo veldig bra, da jeg allerede var blitt glad i både gården og bonden ved Sæterstad Gård. Jeg bodde i sentrum den vinteren, men var stadig på besøk hos Knut. Påsken hadde vi en fantastisk hundetur langs grensa fra Narvik og hjem, det var jo friluftsliv og hundekjøring som hadde brakt oss sammen, og det var jo mye derfor vi ville bo på en slik plass. Det skulle vise seg senere at det ble minst tid til slike turer i fremtiden.

Første året ved Sæterstad Gård:

Jeg flyttet til Sæterstad sommeren 1985, og ved siden av en god del personlige eiendeler hadde jeg med en varmtvannstank og en oppvaskmaskin.

Knut hadde hele tiden hatt god hjelp av sine foreldre til både bygging og slåttonn. De hadde bygd på et lite tilbygg på huset for å få vindfang, vaskerom og toalett. Men ennå var huset uten isolasjon, og vi bygde og isolerte både utenpå og innenfor tømmerveggene. Det ble et møysommelig restaureringsprosjekt, og mange mente det var både enklere og billigere å bygge nytt. Men gamle hus har sin sjel, og alt i huset var hjemmegjort av Sigurd. Selv om vi forandret masse, beholdt vi mye av det sjøllagede panelet og dørene med nummer i 2.etasje.

Jeg fikk jobb ved grendeskolen, så det ble mest fjøsstell om kveldene for min del. Vi bygde ny trapp til andre etasje og bad inne i huset, og i juli 1986 kom Anja til verden ved Regionsykehuset i Trondheim.

Muligheter:

Det manglet ikke på ting å forbedre og rette opp på gården. Knut gjorde stort sett alt selv, både når det gjaldt saging av tømmer, snekring, sveising, skruing, rørlegging og det elektriske. Her fikk han noe hjelp av sin far som var direktør i Helgeland Kraftverk og elektroingeniør. Knut hadde tidlig vist interesse for snekring; han bygde sine første stoler på barnskolen. Han hadde også hatt en drøm da han var liten; han ville bli same. Men når han ble større og skjønnte at det var vanskelig, ja da ville han bli bonde. Mens han gikk på gymnaset abonnerte han på "Norsk Landbruk" og leste flere andre landbrukstidsskrift.

Vi var begge svært opptatt av tradisjoner, spesielt mattradisjoner. Vi slaktet lam, kje og gris, og brukte alt på dyret som vi foredlet til pålegg og lignende.

Selv hadde jeg drevet mye med spinning, strikking, sying, veving og baking. Jeg hadde også lært ysting på en geitegård, og vi kokte ost i store gryter til eget bruk inne på kjøkkenet.

Varntresk hadde en egen tradisjon jeg ikke hadde vært borte i før, de lagde kaffeost. Den ble laget av geitemelk og brukt i kaffen. Det er opprinnelig en samisk skikk. Den ble laget av reinmelk, tørket og skavet i kaffen. Så drakk de kaffen og spiste osten etterpå. Den ga masse nærings til lange turer på fjellet. Da de sluttet å melke reinen, ble det bøndene som lærte å lage dette av geitemelk.

Dette lærte vi å lage av de eldre i bygda, men vi fikk bare lage ost til eget bruk. Det var ikke lov til hjemmeysteri på denne tiden. "Småskala"-ordet var ennå ikke tatt i bruk blant folk, og vi lå nok litt forut utviklinga. Vi kunne også tenke oss å foredle eget kjøtt, men det var heller ikke åpnet for dette.

Selv om det var nok å gjøre på gården, syntes vi plassen var så fin og vi hadde lyst til å gjøre noe mer enn "bare" å melke geiter. Vi ville gjerne ha flere bein å stå på, og kanskje kunne vi skape arbeidsplasser slik at bygda fikk flere folk.

Vi gikk noen idèrunder:

-leirskole, vi hadde begge erfaring fra læreryrke

-alternativ skole for spesialelever

-"grønn omsorg"

-type folkehøyskole

-feriekoloni

Det endte opp med fisk.

Fiskeoppdrett:

Sæterstad Gård ligger slik til at det er et stort nedslagsfelt i området. Det går en stor bekk gjennom gården som kommer fra delvis eget vann, og en annen bekk på østsiden. Knut hadde flere ganger pratet med naboer om fiske og kultivering av vann, og de fleste hadde stor interesse for fisk. Røssvatnet hadde vært kjent for den flotte fisken, og det hadde vært en kjær biinntekt for mange bønder i området.

Jan Dalen, som jobbet ved Fylkesskogkontoret i Mosjøen, var svært interessert i oppdrett, spesielt for røye. Han hadde drevet med litt oppdrett hjemme på gården i Hattfjelldal, og videreforedlet til rakefisk. Han var ute etter en egnet plass for å bygge et oppdrettsanlegg for å prøve i litt større skala. Lokaliteten på Sæterstad så svært egnet ut, og han tok kontakt med Knut. Dermed begynte ballen å rulle.

Jeg ble satt inn i planene, men syntes ikke det hørtes så overbevisende ut. Det skulle bygges en stor bygning der alle hundene stod, så de måtte flyttes til en annen plass. Ingen hadde bygd noe slikt før, så det var lite erfaring på området. Knut fikk bruk for sin biologutdannelse, men i tillegg måtte han lese både dag og natt for å sette seg inn i mye nytt. Selv var jeg gravid med tredjemann, og hadde mye annet å gjøre. Jan Dalen og Knut måtte søke konsesjon, lage tegninger og sende papirer både hit og dit. Alt gikk ganske fort, og i løpet av sommeren 1990 kom det meste i boks. Om høsten begynte grunnarbeidet, og her var det mye som skulle graves og støypes.

Først måtte vi sveise og strekke ut et 8 toms rør 1 kilometer opp til Langvatnet. Dette røret skulle ligge mest mulig langs bekken oppover og opp i dagen. Her ville vannføringen bli så kraftig at det skulle ikke fryse, i teorien.

Vi fikk mye hjelp av naboer når vi skulle støype de fem store karene, men her ble det noen problemer. Vi var kommet så langt ut på høsten at det ble problemer med frost. Vi hadde en eldgammel glideforskaling som var brukt på gamle tårnsiloer, men problemet var at det tørket for seint. Det måtte støypes både natt og dag, og i oktober var kummene ferdig. Nå måtte det i all hast bygges et bygg rundt, slik at det kom under tak før vinteren.

Selv dro jeg til Trondheim, og fikk Marius 30.oktober. Knut rakk ikke nedover, men kom noen timer senere. Jan Dalen trommet sammen noen venner og la tak mens vi var i byen. I løpet av julen fikk vi fylt noen av kummene med fisk fra Dalen, og alt så ut til å fungere. Planen var at vi skulle viderefordre fisken, og dette var begynnelsen på småskalaproduksjon; et ord, som nevnt tidligere, var helt nytt på denne tiden.

Brannen:

Januar 1991 brant geitefjøsset på Sæterstad Gård. Det ble oppdaget bare en halv time etter Knut og jeg hadde vært i fjøsset om kvelden. Knut sprang ut, jeg kontaktet brannvesenet og Sør dalen, tok med meg et brannslukningsapparat og sprang ut. Knut var inne i fjøsset for å prøve å drive geitene ut, det brann over hodene våre og alt var svært dramatisk. Mange av geitene hadde fått kje, men vi kunne ikke gjøre noe. Låven, som lå over husdyrrommet, var fylt med høy, og brannen spredde seg svært fort. Vi måtte skynde oss ut av bygningen da taket begynte å ramle ned. Knut prøvde å kjøre hull på veggen med traktoren, men brannen spredde seg for fort, - vi måtte bare gi tapt. Det ble en stor brann som syntes på ande siden av Røssvatnet. Marius, som var bare liten baby, la vi på vaskerommet ved utgangen, i tilfelle vinden snudde og det kunne være fare for huset. De andre to lå og sov under hele brannen. Brannbilen kom etter en time, men da var det lite for de å gjøre. Det var tragisk, alt brann opp. Jeg tok med meg alle barna og dro til Trondheim. Knut fikk hjelp av Asgeir Sør dal for å rydde opp.

Ny fjøs:

Knut og jeg tok en gjennomgang da jeg kom tilbake, skulle vi bygge opp igjen? Det var nedgangstider i geiteholdet, og ennå var det ikke lov til å yste på egen gård.

Likevel gikk vi i gang, først med å tegne, senere med å søke.

Samtidig måtte vi få tak i nye killinger andre plasser fra. Andre geitebønder hadde hørt om vår ulykke, og de tok vare på killingene til oss. Vi leide en fjøs i Varntresk, der vi kunne ha de nye killingene, og det ble mye arbeid med å kjøre flere turer for dagen for å mate disse hver dag.

Det gamle fjøset var forsikret, men det var lite og upraktisk. Vi ville ha et fjøs som var godt for dyrene, som var moderne og som var godt for oss å jobbe i. Vi hadde hele tiden drevet økologisk og var svært opptatt av dyrevelferd. Vi så fremdeles for oss at vi en gang i fremtiden kunne viderefordre geitemelka selv, men det var ikke gitt klarsignal ennå.

Vi tegnet et fjøs med talle, ikke gjødselkjeller, og ei stor høytørke som skulle ha foroppvarming på lufta som skulle blåses igjennom. Taket mot sør ville få ei så stor flate, at dro en luft inn under de svarte platene, ville luftstrømmen gjennom høyet øke med flere grader.

Vi fikk alle tegningene i retur, slik gikk det ikke an å bygge i 1991. Det måtte være gjødselkjeller og silo. Knut hadde lest mye og vært i kontakt med Ås Landbrukshøyskole, og mente at dette var mye bedre for dyrene. Med løsdrift fikk hver geit også større areal å boltre seg på, og høy var sterkt å anbefale dersom en skulle yste. Silo kan ha en viss risiko for bakterier. Det ble flere runder frem og tilbake. Vi hadde også tegnet inn et rom med tanke på ysting, men måtte kalle dette for grovkjøkken for eventuell egen slakting på gården. Landbrukskontoret i Bodø hadde svært liten kunnskap på disse områdene, men tilslutt ga de etter.

Våren 1991 begynte alt grunnarbeidet, og her stilte naboer opp i fleng, - det var helt fantastisk. Det var mange murer og gulv som skulle støpes, og vi kunne ikke klart det uten all den hjelp vi fikk.

Overhalla Bygg kom med ferdigelementer, og vi leide to snekkere i tillegg. Bygget måtte jo være ferdig til killingene skulle få kje i januar/februar.

Tett før vi tok killingene inn i det nye husdyrrommet, hadde vi en stor fest for alle som hadde vært med å bygge både fiskefjøs og geitefjøs. Kjempeartig!



Tande P og Anja sammen med killingene i nyfjøset i 1992.

Etterspørsel:

I og med at fiskefjøset var noe nytt i landet, fikk vi bred mediedekning. Lokalaviser, fagblad og lokal-TV m.fl. skrev om fjellgården som fikk flere ben å stå på. Det nye geitfjøset var også spesielt, og sommeren etter begynte grupper å komme på besøk. De ville gjerne ha omvisning i anleggene og vite hvordan vi gjorde ting og tang. Det var selvfølgelig artig at folk var interessert i det vi drev på med, men vi skjønnte fort at dette tok tid og at vi måtte ta oss betalt for slike omvisninger. Her kom etterspørselen om å få smake på produktene vi laget, og vi ordnet det ganske provisorisk med smaksprøver på ei spekefjøl.



*Fra Grüne Woche i Berlin.
Vi har ved flere anledninger representert
Norge i utlandet.*

Avløserbolig:

Mye av grunnen til at vi hadde startet med fiskefjøs og videreforedling, var for å ha flere ben å stå på, og kanskje skape arbeidsplasser. Så lenge jeg jobbet som lærer ved grendeskolen, så vi det at vi måtte ha hjelp ved siden av. Derfor ville vi gjerne ansette en på heltid. Her ville vi gjerne prøve å få tak i en familie, slik at det kunne gi mer til bygda med tanke på barnehage eller skole. En familie fra eller til, er verdifull i slike marginale strøk.

Vi fikk tak i folk, men det ble tungvint at de skulle bo 5-6 km unna. Derfor ble det slik at vi bygde an avløserbolig i nærheten av gården. Vi gjorde alt grunnarbeidet selv, men kjøpte et prefabrikkert hus der to snekkere satte opp det meste. Vi måtte ta all paneling, maling og lignende. Dette ble gjort høsten 1996.

Ysteri:

Vi hadde hele tiden i bakhodet at det skulle gå an å gjøre noe med geitemelka, og i 1995 snudde de totalt på regelverket. No ville de gjerne at vi skulle ta vare på geitemelka selv.

I løpet av de siste årene hadde alle de andre geitebøndene i kommunen avviklet eller begynt med melkeku. Det ble slutt på bukkering, og vi følte oss ganske alene. Så kom tilbudet om hjemmeysting, og vi satte i gang med en prøveproduksjon. Kaffeosten ble svært godt mottatt, det var et sug i markedet. Folk hadde ikke fått kaffeost på mange år, og det at vi no kunne tilby en slik tradisjonsvare var meget populært. Knut hadde tatt flere kurs i ysting og lært å lage flere hvite muggsoster, men det gikk så mye av kaffeosten at det ble ikke nok melk til å lage flere sorter. Den ekte brunosten, som er en mager type slik de laget her i bygda, ble også svært godt mottatt i markedet.

Vi bygde om det lille ysteriet noe, og fikk det godkjent som det første autoriserte hjemmeysteriet i Nord-Norge i 2003.



Truls hjelper til med merking

Salg:

Knut og jeg hadde liten erfaring med salg. Jeg hadde vært med på noen husflidsmesser i Trondheim i ung alder da jeg spant og strikket luer og votter av hundehår. Men det var kun en artig hobby.

Nå skulle vi tjene penger på dette.

Fordelen var at vi hadde flere produkter, svært sterke tradisjonsprodukter, og det var mat.

Vi hadde også vært så heldig å få to hederspriser for vår rakfisk, og det hjalp jo svært på salget. Nå hadde vi både ost og fisk, og vi var tidlig ute med gårdsmat. Det var ikke så mange andre som hadde kommet i gang ennå, og vi fikk mye gratis reklame i media. Vi slapp å bruke masse penger på markedsføring, tvert imot, vi klarte nesten

ikke å produsere nok i forhold til etterspørselen. Butikkene i nærkommunene ville gjerne ha våre varer i hyllene, og det var de som ringte oss. Vi var med på noen messer og torgdager, mye for at da fikk vi nærkontakt med kundene. Mange ville vite om Sæterstad Gård, og mange ville smake på produktene.



Hattfjellidal har sine egne dager hver sommer, og her har vi alltid vært på plass. Her står jeg sammen med andre produsenter langs Krutfjellvegen.

Priser:

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| 1994 og 1996: | Hederspris for Årets Rakfiskfavoritt |
| 1998: | BU-prisen i Nordland |
| 2000: | Smått er Godt-prisen |

Ulykker:

I 1991 hadde vi den tidligere omtalte fjøsbrannen. Men det skulle vise seg at vi måtte gjennom flere uheldige hendelser.

Allerede sommeren etter at vi hadde fått de første fiskene i fiskefjøset så vi at noe var galt i kummene. Fisken lå oppe i vannskorpa og trivdes ikke. Knut målte oksygenet og det var mer enn nok. Vi hadde ikke fått vannrøret helt ut i storvatnet og på dypet ennå. Det lå ute i ei lita bukt. Det viste seg at det kalde vannet ble brukt opp, og p.g.a. det varme været kom vanntemperaturen opp i 19 °C. Dette liker ikke røya, og vi måtte gjøre noe raskt. Vi måtte skjøte røret under vann uten å stoppe vannet. Begge våre fedre var heldigvis på besøk, de skulle styre røret fra land, mens Knut og

jeg skulle jobbe i vannet. Operasjonen var ikke enkel, et 8-toms rør som suger vann har store krefter. Her måtte vi sage over enden, borre hull og skjote sammen med forlengelsen som skulle gå ut i storvannet og ned på 11 meters dyp. Hele operasjonen tok 15 timer, og da var det godt at fjellvannet var varmt siden Knut og jeg sto med vann opp til armene under hele jobben. Men alt gikk bra, fisken kom seg veldig fort da de fikk kaldt vann igjen. Hadde forresten ikke sett Knut så hvit og rein på hendene før, all skit i porene var vasket bort.

Høsten 1993 var jeg ute og lette etter geitene da de ikke kom tilbake i rett tid til melking. Nesten opp mot Langvatnet oppdaget jeg at røret til fiskefjøsset holdt på å klappe sammen. Jeg sprang ned og fikk varslet Knut, og her måtte det gå fort. Det viste seg at røret var for dårlig dimensjonert, og ikke tålte trykket. Vi måtte ha et tykkere rør på den øverste delen. Derfor måtte et firma fra Mo komme å sveise sammen et nytt rør langt oppe i skogen, og da måtte vi stoppe vanntilførselen, - heverten måtte stoppes. Det hele tok mange timer, og når vi endelig fikk det satt i gang igjen, fikk vi ikke opp trykket. Det var så mye luft i røret som måtte ut, og det måtte vi få ut en plass. Det viste seg at noen skruehull på toppen av hvert topp-punkt var nok. Alt ble bra tilslutt.

Vi hadde flere små ulykker der vi mistet noe fisk, men ikke så veldig store. Etter noen års drift, måtte vi gå til innkjøp av et oksygeneringsanlegg. Det viste seg at fisken trengte mer oksygen enn tidligere beregnet. Anlegget vårt var jo et pionerprosjekt, og det var mye som måtte prøves og feiles. Ikke alle tall og beregninger fra Landbrukshøyskolen på Ås stemte i praksis.

Den største ulykken hadde vi i august 2002, - det ble en katastrofe. Våren og sommeren hadde vært varm og uten nedbør. Langvatnet ble stadig mindre, og det var liten tilførsel av vann. Vi strupte av vannet i røret for å spare, - det så ikke ut til at det skulle komme nedbør utover høsten heller.

Bondelaget hadde bedt oss om å få arrangere åpen gård på Sæterstad der gjestene skulle få se både i geitfjøs og fiskefjøs, og det skulle være servering av melkekaker, kaffe og lignende.

Knut og jeg hadde ryddet og ordnet i flere dager, og vi hadde utsatt slakting av fisk til etter arrangementet. Kvelden før skjedde det fatale, hevertstrømmen gikk av, vannet stoppet opp! No måtte det reageres! Knut styrtet ned for å se at back-up-systemet fungerte, vi hadde ei pumpe i Bessvatnet som skulle pumpe vann opp i kummene. Men ting tar tid, og ulykken skjedde på det verst tenkelige tidspunktet. Jeg fikk vekt Anja og Marius, som hjalp oss gjennom hele natten. Naboen Asgeir og sønnen Thomas kom også for å hjelpe, og jeg kontaktet brannvesenet i Hattfjelldal for å låne ei større pumpe, men alt tok for lang tid. Vi mistet 8-9 tonn fisk i løpet av natten, det lå en halvmeter død fisk på bunnen i kummene, og vi kunne umulig slippe folk inn på omvisning.

Det var for seint å avlyse arrangementet, og med den natten i bakhånd måtte vi ta imot 200-300 gjester. Det var ikke enkelt, men folk var svært forståelsesfulle. Tror ikke alle var klar over tragedien inne i fiskefjøsset der Knut med flere jobbet hele dagen. Vi måtte jo få heverten til å fungere igjen, det var ikke bare å suge i enden av et 8-toms rør. Men tilslutt kom det i gang, og oppryddinga av så mye død fisk tok nesten ei uke. Ingenting ble dekt av forsikringa. Det stod ikke noe om dette i vilkårene, og de hadde ikke vært borte i slikt før. Det var en stor økonomisk knekk for oss, men vi måtte tenke fremover.

Men det var ikke nok med denne ulykken dette året. Høsten ble like fin som sommeren, med varme og lite nedbør. Vi måtte fortsatt spare på vannet, men nå hadde vi montert lufting på toppen. I tillegg pumpet vi vann opp fra Bessvatnet. Men utpå høsten skjedde det som ikke skulle skje, vannet frøs i hovedrøret. Vi prøvde med tining, men måtte gi opp. Da var eneste løsning å kjøpe et nytt rør for å montere inn på det gamle. Alt dette kostet både tid og penger, men vi hadde ikke så mange valg.

Kraftverk:



Marius oppe i kraftverket



Rester fra det gamle kraftverket

Sommeren 2003 fikk Knut realisert en drøm, nemlig å bli selvforsynt med strøm på Sæterstad Gård.

Planene hadde vært der i mange år, kanskje allerede fra da han tok over gården i 1981. Knuts far var også svært engasjert i planene. Han hadde i årenes løp hatt flere kollegaer på besøk på hytta, og de ble innviet i planene om kraftverket. De hadde bygd flere kraftverk rundt omkring, men ikke i denne dimensjonen.

Grunnen til at det ikke ble realisert før i 2003 var at det var mange andre oppgaver som kom først, mikrokraftverk var ikke så vanlig, vannet skulle brukes to ganger så det krevde ekstra planlegging, det kostet mange penger osv.

Endelig bestemte vi oss for hvordan det skulle bygges, det ble plassert på taket av fiskefjøsset, som et tårn. Vi mistet noe kraft ved å bygge det så høyt, tilsvarende 1 kW, men det viktigste var at vannet skulle komme til fisken etterpå. Vi kunne også ha bygd det inn i dalen der det gamle kraftverket lå, men for ettersyn, omvisning, og lignende fant vi ut at det var best å legge det i nærheten av gården, og da måtte det opp.

Sammen med kraftverket bygde vi et kontor, en liten "hybel", et bad og et toalett. Kraftverket produserer 25 kW. Det er koblet sammen med nettet slik at Kraftlaget kjøper den strømmen vi ikke bruker, eller vi kan kjøpe av dem. Dette var nok en lønnsom investering, selv om vi måtte låne masse penger for å få den realisert.

Tilbygg:

Hovedhuset:



Høsten 1997 bygde vi på hovedhuset. Med tre barn som sov på samme soverom og slekt som kom mye på besøk, ville vi gjerne ha litt mer plass. Da fikk vi også sjansen til å mure en peis, og her hjalp alle til. Barna var med og bar stein som vi hentet fra flere elver.

I 2.etasje håper jeg en gang å få sette opp en stor vevstol, og få tatt opp igjen ting jeg lærte for mange år siden.

Fiskefjøset:

Her har vi bygd på i flere omganger.

Det ble tidlig et behov for større plass om sommeren når fisken skulle vokse. Derfor bygde vi tre kummer på enden av fiskefjøset, utendørs, der vi kunne flytte fisk ut på våren. Dette har fungert bra, og vært en nødvendig avlastning.

Så forlenget vi taket ut på vestsiden, og her ble det plass til fem mindre kummer for de minste fiskene.

Et større røykeri på østsiden er under arbeid, og vil bli ferdig høsten 2007.

Gårdsrestaurant med vedfyrt bakerovn:

Som nevnt tidligere, meldte det seg et behov fra grupper og kunder, om å få smake på produktene vi laget på gården.

I flere år hadde vi servert enkle smaksprøver ute på tunet eller inne i et rom i fiskefjøset. Men vi syntes ikke dette var særlig tilfredsstillende. Derfor tok jeg serveringsprøven og søkte om å få servere inne i vår private bolig. Vi har ei stor spisestue, så plass var det nok av.

Vi gikk ikke ut med noe tilbud, men det var tydelig at folk fikk høre om det. Vi har hatt grupper på over 40 stk., og det er virkelig inspirerende med så mange fornøyde kunder.

Vi så at dette gikk det an å gjøre mer ut av. Her skulle de ikke bare komme å se og handle, her kunne de også sitte ned og spise, og høre historien ved siden av.

Dermed gikk vi i gang med nye planer.

Ysteriet skulle så absolutt ha vært større. Vi trengte sårt et verksted. Anja og jeg hadde vært på kurs for å bakte i vedfyrt bakerovn, og vi kunne gjerne tenkt oss å ha serveringen i et eget bygg og ikke inn i vår private spisestue.



Vi tegnet og søkte, og våren 2005 begynte grunnarbeidene på et 200 m² tilbygg til fjøset i to fulle etasjer.



Her blir det et nytt og moderne ysteri, flislagt og med flere kjølerom. Planen har hele tiden vært å ta rede på all melka selv, og få laget flere typer hvitoster. Med en slik størrelse på ysteriet, kan vi kjøpe kumelk fra naboer for å lage enda flere oster og kanskje smør.

I 1.etasje bygger vi en vedfyrt bakerovn sammen med en peis, pluss at her går det an å servere små grupper. Her blir det også et gårdsutsalg.

Så blir det trapp opp til 2.etasje, der vi har bygget en ark som skal brukes til servering. Lyst og flott rom med utsikt rett imot Krutfjellet. Her blir det også et eget rom som kan brukes til konferanser, møter, foredrag og lignende, og et eget bad med toalett.

Knut får sitt eget kontor, barna lager et treningsrom, guttene får et isolert verksted og vi har laget en liten balkong der en kan nyte mat med utsikt.

Vi har allerede hatt grupper i 1.etasjen, og det har etter hvert meldt seg et neste behov, eller mulighet? Overnatting?

Kilder:

Bøker:

Kristian Sæterstad: Slekta Vår

T. Nordås: Rødliætta

J. M. Ingebrigtsen Storjorden

Intervju med:

Ingebrigt SørDAL f. 1928

Britt SørDAL f. 1936

Ester Sæterstad f. 1926

Viktor Sæterstad f. 1947

Leiv SørDAL f. 1940