

Beite til storfe

Arnulf Hole
Landbruk Nord
453 95 740
arnulf.hole@landbruknord.no

Beite har alltid vært en viktig del av grunnlaget for grovfôrbasert husdyrhold i Norge. I eldre tider var det viktig å ha tilgang til nok beite. Melkeproduksjonen var for det meste lagt opp med vårkalving og mye av produksjonen foregikk dermed på sommeren. I perioden etter krigen ble det satset mye på å lage kulturbeiter. Det var ofte utmarksareal som lå i nærheten av gården som ble ryddet for skog og noe ble overflatedyrket. Beitet ble inngjerdet og det ble gjødslet. Størstedelen av disse beiteene er nå gjengrodd og mange plasser er det blitt ugjennomtrengelige områder med lauvskog.

Hvordan har utviklingen i bruk av beite vært de senere år? Tabellen gir et godt bilde. Utviklingen for antall kyr, ytelse, fôropptak og fôrsammensetning (% på energibasis) i melkeproduksjonen.

I tabellen ser vi at andelen beite i melkeproduksjonen har gått ned fra 17,2 prosent i år 2000 til 11 prosent i 2011. Samtidig har fôropptaket økt. Andelen surfôr og kraftfôr har økt og ytelsen har økt. Hva skyldes denne utviklingen? En årsak kan være at det er bygd mange nye lausdriftsfjøs, der mange har benyttet seg av dispensasjon fra beitekravet. En annen årsak kan

være at det ved økning av dyretallet ikke er nok tilgjengelig beite i nærheten av driftsbygningen. En tredje årsak kan være at beite ikke har god nok kvalitet i forhold til den økning i ytelse som det legges opp til. Fra 2014 er det et krav om at kyr også i lausdriftsfjøs skal være på beite i minst åtte uker. En skulle tro at dette vil føre til en økning i andelen beite.

Har utnyttelse av beite noe å si for økonomien? I en rapport om beite fra Rogaland, «Beite og kulturlandskap – for folk og fe», er det anslått at beite koster omtrent 1,50 kroner per FEm mens rundballer koster 2,50-2,90 kroner per FEm. Kraftfôret koster ca 3 kroner per FEm. Det er grunn til å tro at forskjellen i kostnader mellom forslagene er den samme i Nord-Norge. For mange vil dette med beitekrav være utfordrende. Beiting er krevende, men potensialet for høyt grovfôropptak, sparte hestetgifter og sparte kraftfôrutgifter er absolutt til stede på mange bruk. På godt beite på forsommeren kan opptaket være så stort at det går an å produsere 15-20 kilo melk uten tillegg av kraftfôr. På topp beite kan potensialet være større.

Beitesystem Kontinuerlig beiting

Her går dyra og beiter på et eller to skifter hele beitesesongen. Dette gir lav utnyttelse av beitet og lavt fôropptak. Meng-

de og næringsinnhold er godt i begynnelsen av beitesesongen men dette avtar utover

sommeren. Hvis beitet skal brukes til høgtytende melkekyr må det gis tilleggsfôr utover i beitesesongen. Slikt beite passer best for kviger, sinkyr og kyr som har passert topplaktasjon.

Skiftebeite

Dette er en intensiv beitemetode som gjør det mulig å oppnå god utnyttelse av beitearealet. Beitet deles opp i skifter og kyrne beiter kortere tid på hvert skifte. Ideelt sett bør en ha seks til syv skifter, alt etter dyretall, beitetid og hviletid. Beitetiden på hvert skifte bør være to til tre dager og hviletiden to til tre uker, noe avhengig av vekstforholdene. Skiftebeiting kan også gjennomføres med tre til fire større skifter med lengere beiteperiode på hvert skifte. Hviletiden mellom avbeiting må økes når veksten avtar utover sommeren.

Stripebeiting

Det deles opp i skifter som ved skiftebeiting og i tillegg brukes et flyttbart gjerde for å dele opp dagsrasjonen. Stripebeiting er den mest intensive beiteformen. Det er mulig å oppnå høyt fôropptak ved stripebeiting. Denne beitemetoden passer for kyr i høgaktasjonen. Dette er en ar-

År	Antall kyr (i tusen)	Ytelse kg/år	Fôropptak FEm	Kraftfôr, %	Surfôr, %	Beite, %
1980	371	5750	3835	43,5	30	17,7
1990	332	6363	4251	39,1	37,2	15,1
2000	286	6094	4654	36,4	41,6	17,2
2011	200	7132	5194	41,9	45,3	11

beidskrevende beiteperiode.

Høstbeiting

Dette er en vanlig beitemetode i Nord-Norge. Dyrene slippes på beite etter slåtten. Beitestart vil på de fleste steder ikke være før i august. Veksten er da sterkt avtakende og det vil bety at det oppstår problemer med for liten grasmengde. Det er også en fare for at det blir beitet for lenge utover høsten slik at graset får dårlig overvintringsevne. Tilleggsfôring vil være aktuelt ved høstbeiting.

Det er flere utfordringer knyttet til beitedrift. Det er viktig å finne passelig beitetrykk, riktig gjødsling og beitepussing. Kvaliteten på tilleggsfôret er viktig. Surfôr fra førsteslått høstet litt tidlig er godt egnet som tilleggsfôr. Det er viktig å passe på mineralforsyninga i beiteperioden. Mineralnæring rik på magnesium er bra. Forsyning med selen er også viktig. Dyrene bør ha tilgang på saltstein, og samtidig tilstrekkelig mengde friskt vann. Melkekyr på beite har behov for 100 liter vann per dag. Vanntilførselen bør sjekkes regelmessig og drikkepunkter må rengjøres. Det er en fordel med flere drikkepunkter for å

unngå trengsel og knuffing rundt drikkepunktet. Avstanden mellom beiteområde og drikkepunktet bør ikke være mer enn 150-200 meter.

For å finne ut hvor stort areal som trengs til buskaper må man gå ut fra fôropptak per dyr per dag ganget med antall dager på beite. Hvis en regner med et fôropptak på 10 FEm per dag og 60 dager på beite gir dette 600 FEm per dyr. I tillegg må det regnes med 2 FEm per dag i bufferfôr. Dette vil si totalt 720 FEm per dyr. Hvis beite kan produsere 200 FEm er det nødvendig med et areal på minimum 3,6 dekar per dyr. Mindre beite i fôrrasjonen vil bety at andelen kraftfôr og andelen surfôr øker. Melkeproduksjonen vil dermed bli mer energikrevende og mer basert på importerte ressurser. Er dette bærekraftig? Nei, på lang sikt er det ikke det. I 2013 har prisen på GMO fri soya økt med cirka 50 %. Prisøkningen er selvfølgelig et uttrykk for sammenhengen mellom mengde produsert vare og etterspørsel. Dette viser at det ikke er utømmelige mengder med råstoff til kraftfôrproduksjon i verden.

Spesialitet fra Aalan gård

Gustav A. Karlsen
NLR Lofoten
Tlf: 970 92 996
gustav.a.karlsen@lr.no

I løpet av det siste tiåret har etterspørselen etter lokal mat vært økende i markedet. Totalt er omsetningen i dagligvarer på over 3 milliarder kroner. I tillegg kommer omsetningen gjennom Bondens marked, matfestivaler og direktesalg fra produsenter. Forbrukeren etterspør lokale spesialiteter, og er villig til å betale for gode produkter.

For å gjøre produktene mer synlige i markedet, gjør MatMerk en utmerket jobb for å underbygge produktenes særpreg og håndverksmessige profesjonalitet. På denne måten økes troverdigheten til våre produkter, og produsenten kan med stolthet vise fram produktene sine. Norske matvarer har bidratt til utviklinga av det norske kjøkken, og lokale spesialiteter er blitt etterspurt også i utlandet. Ved flere anledninger har norske kokker vunnet priser i VM i

kokkekunst i Bocuse d'Or Lyon etter å ha laget retter basert på norske råvarer.

Aalan gård i Lofoten

Aalan gård driver økologisk geitemelkeproduksjon. Tove og Knut Åland overtok gården i 1981 og la om til økologisk drift på 90-tallet. Interessen for og ønsket om å videreforedle den økologiske geitemelka til ost har vært stor, og etter en studietur til Sverige ble planen om å etablere et geitemelkesteri på gården virkelighet. I dag produseres det ost av ca 30 000 liter geitemelk til 12-14 ulike typer geitost. I tillegg produseres det en kvitost av kumelk.

Hyllet for kvalitetsost

Å utvikle en god ost tar tid, og både råvarene, produksjonsprosessen og den håndverksmessige innsikt har stor betydning for sluttproduktet. Capra er Aalan gårds stolthet, og på Grüne Woche i Berlin fikk Capra beviset på at de fylte kriteriene for å få tildelt spesialitetsmerke fra MatMerk. Landbruksminister Sylvi Listhaug overrakte beviset

sammen med direktøren i MatMerk Nina Sundqvist. Tove Åland kunne dra stolt hjem å feire at Aalan er den første osten i Nord-Norge som har fått spesialitetsmerke.

Capra er halvfast gråmuggost, ystet av dagsfersk økologisk geitemelk, og modnet i to til tre måneder før salg. Smaken er mild og med særpreg av geit, og utvikler mer aroma ved lagring. Osten produseres i et lite omfang, og er laget etter en oppskrift basert på lokale tradisjoner. Osten selges fra Svalbard til København, og i år vil den også bli å finne på hurtigruta.

Spesialitetsmerke

For at et produkt skal få spesialitetsmerket må det være produsert i Norge og oppfylle de krav som stilles til både råvarer, produksjonsmetode og resepter. I tillegg blir produktet smaksbedømt av et uavhengig fagutvalg med høy utkompetanse i regi av stiftelsen MatMerk. Formålet med de merkeordninger som MatMerk bestyrer er å stimulere til større matvaremangfold og økt verdiskaping i norsk mat-



Tove Åland viser stolt fram geitosten Capra med landbruksminister Sylvi Listhaug og direktøren i MatMerk Nina Sundqvist under overrekkelsen i Berlin. Foto: Helge R. Birkelund, ANB

vareproduksjon. Produktene får på denne måten en kvalitetsmessig nøytral vurdering, og produktene spesielle kvalitetsegenskaper blir framhevet. Forbrukerne får større innsikt i særpreg til produktene, og produsentens kvalitet og håndverk blir synliggjort.