

OSTEKULTUR

TREND: BMO
(BOLLE MED OST)

SOMMERENS OST
ER HVID OG SALT

OSTESTJERNER
MØD DIN OSTEMAGER

10 KLASSISKE OSTERETTER
BAGGRUND OG OPSKRIFTER



Dansk mejeribrug i en brydningstid

- bæredygtighed handler også om værdifulde lokale fællesskaber

De danske mejerier arbejder for at udvikle spændende, velsmagende oste og andre produkter af høj kvalitet, men samtidig er de også professionelt fokuserede på at afdække de veje, der kan give mejeriprodukter et lavere aftryk på miljøet og klimaet.

Blandt talrige indsatsområder består den del af mejeriernes bæredygtighedsarbejde fx i at omlægge til vedvarende energi, i at optimere transporten til og fra mejeriet og i at udvikle nye typer af emballage. Og så er der mælken. Koens mave danner drivhusgassen metan, når koen ligger og tygger drøv. Vi kan ikke fortælle en ko, at den skal bøvse mindre. Men danske forskere er i færd med at identificere de kvæg-gener og det foder, der kan være med til at sænke mælkeproduktionens klimaaftryk. Der arbejdes på højtryk på sagen.

MEJERIET OG LOKALOMRÅDETS IDENTITET

Der er også steder, hvor mejeribruget sætter et andet aftryk, som har en stor positiv betydning og rækker ud over mejeriernes essentielle funktion med at producere nærende og velsmagende mejeriprodukter. Et mejeri er nemlig ofte en vigtig del af sit lokalområdes identitet, præcis som det var det for 100 år siden. En del danske mejerier hedder det samme som den by, de ligger i. Og mange oste er opkaldt efter byen eller lokaliteter i området – ja, sågar efter historiske personer på egnen. Det siger meget om, hvor tætte bånd der er mellem mejeriet og det samfund, som omgiver det, og det er for mig at se også et udtryk for mejeriets stolthed over sine lokale rødder.

Det er også centralt, at mejerierne tilbyder arbejdspladser i disse landområder og landsbysamfund – både på de gårde, som producerer mælken, og på selve mejeriet. Den

lokale smed, VVS'er og elektriker er også en del af kæden. Den værdi er man måske ikke så bevidst om, hvis man bor i en af de større byer, men i lokalsamfund spiller disse arbejdspladser en afgørende rolle. Med arbejdspladser følger bosætning, udvikling, liv og muligheder. Alt sammen vigtige ingredienser i en bæredygtig tilværelse.

OPLEV FORBINDELSEN MELLEM LAND OG BY

De fleste af os møder mejeribruget ved ostephandleren, i supermarkedet, over BMO'en eller ved restaurantens ostepovn. Det er sjældent mejeriet som sådan, vi møder. Men næste gang du alligevel er på vej gennem landet – mod sommerhuset, på vej hjem fra et møde eller på vej til familiefest, så tjek lige, om der skulle være et mejeri undervejs på ruten. Måske ovenikøbet et af dem, som har sit eget mejeriudsalg med ost eller måske en frisktappet sødmælk. Stop op, og brug lidt ekstra tid i butikken – ikke kun til at smage på varerne og tale med de dygtige og passionerede folk, der ved alt om det, de sælger ved disken; brug også tid på at tage stemningen til dig. Jeg er sikker på, at du – selv som forbigående – vil opleve, hvordan mejeriet og byen er forbundet.

Mejerierne er meget bevidste om de lokale forbindelser. Som en mejerichef har sagt: "Vi har solide lokale rødder, og virksomheder som vores er vigtige spillere i landdistrikterne. Vi prioriterer brug af lokal arbejdskraft. Vi prioriterer også lokale leverandører. Vi tror på fællesskabet." I tidens vigtigste samtale – den om bæredygtighed – vil jeg gerne minde om vores erhvervslivs sociale ansvar og om værdien i den lokale forankring og udvikling og de fællesskaber, som gør begge dele muligt. I mejeribruget er vi stolte over at løfte vores del af den vigtige opgave. Den får sjældent særligt meget opmærksomhed, men den er kernen i livskvaliteten for store dele af vores hårdt arbejdende landbefolkning. Ansvar for fællesskabet er også bæredygtighed.

Velkommen til jubilæumsnummer 10 af magasinet Ostekultur. Rigtigt god læselyst.

HENRIK DAMHOLT JØRGENSEN

Adm. Direktør i Mejeriforeningen





- 6 SOMMERENS OST ER HVID**
Hvid ost i saltlage som blokke eller tern er perfekt til sommersalaten på terrassen
- 10 NYT FRA OSTENS VERDEN**
Aktuelt fra ostebranchen, oplevelser, produktnyheder og andet breaking ostenevs
- 14 OSTEESTJERNER**
Mød fem af Danmarks dygtigste ostemagere
- 20 BOBLER TIL DIN OST**
Øl til osten? Ja da. Men hvad med cider, champagne og andre perlende drikke?
- 26 KORT OVER DANMARKS 47 OSTERIER**
Dit komplette overblik over de danske osterier og de ostetyper, de producerer
- 28 NY (GAMMEL) TREND: BMO**
BMO: Bolle Med Ost. Morgenbordsklassiker og hot urban gastrotrend
- 32 KLASSISKE OSTERETTER**
Nogle gange skal gastronomiens gule primadonna have lov at synge højest
- 34 OPSKRIFTER PÅ 10 KLASSISKE OSTERETTER**
Udvalgt for deres evne til at sætte osten i centrum for rettens udtryk

UDGIVET AF Mejeriforeningen (mejeri.dk)
ANSVARSHAVENDE Lars Witt Jensen,
UDGIVER Senior Marketing Manager
og kampagnechef for Ost & ko
UDGAVE 10. udgave, 1. oplag, marts 2023
REDAKTØR Rasmus Holmgård
LAYOUT Nada Shahada
TEKST Rasmus Holmgård og Lars Roest-
Madsen
TEST AF OPSKRIFTER Emilie Qvist Kjærgaard
FOTO Stine Christiansen og Rasmus
Holmgård
PRINT OG PRODUKTION Ras Grafisk



Er titlen på Mejeriforeningens fortsatte indsats for at styrke og stimulere den danske ostekultur. 2023 er Ost & kos 9. kampagneår med spændende aktiviteter for mejeri- og madprofessionelle, gastronomiske formidlere og osteelskende forbrugere. Følg med på:

WEB ostogko.dk mejeri.dk
FACEBOOK facebook.com/ostogko
INSTAGRAM [@ostogko](https://instagram.com/ostogko) [#ostogko](https://instagram.com/ostogko)

FÅ MAGASINET TILSENDT GRATIS
Ostekultur udkommer 1-2 gange om året. Du kan abonnere på magasinet via ostogko.dk/abonnement. Både magasin og forsendelse er gratis.



FSC
www.fsc.org
MIX
Papir fra
ansvarlige kilder
FSC® C018744



100 % sojafri

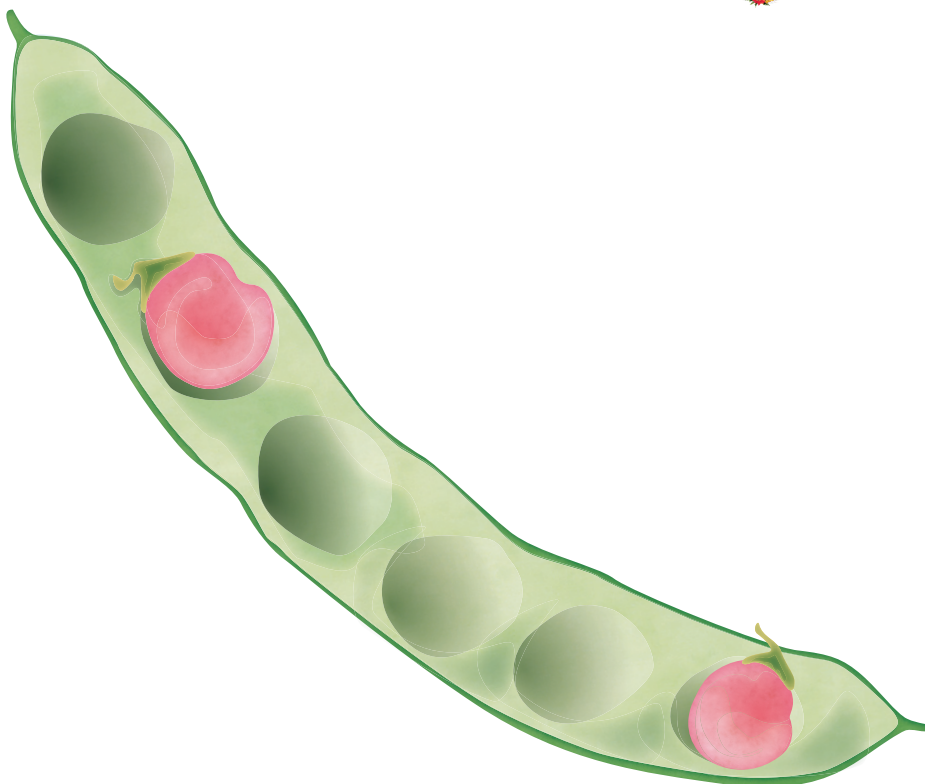
Naturmælk og Øllingegaard

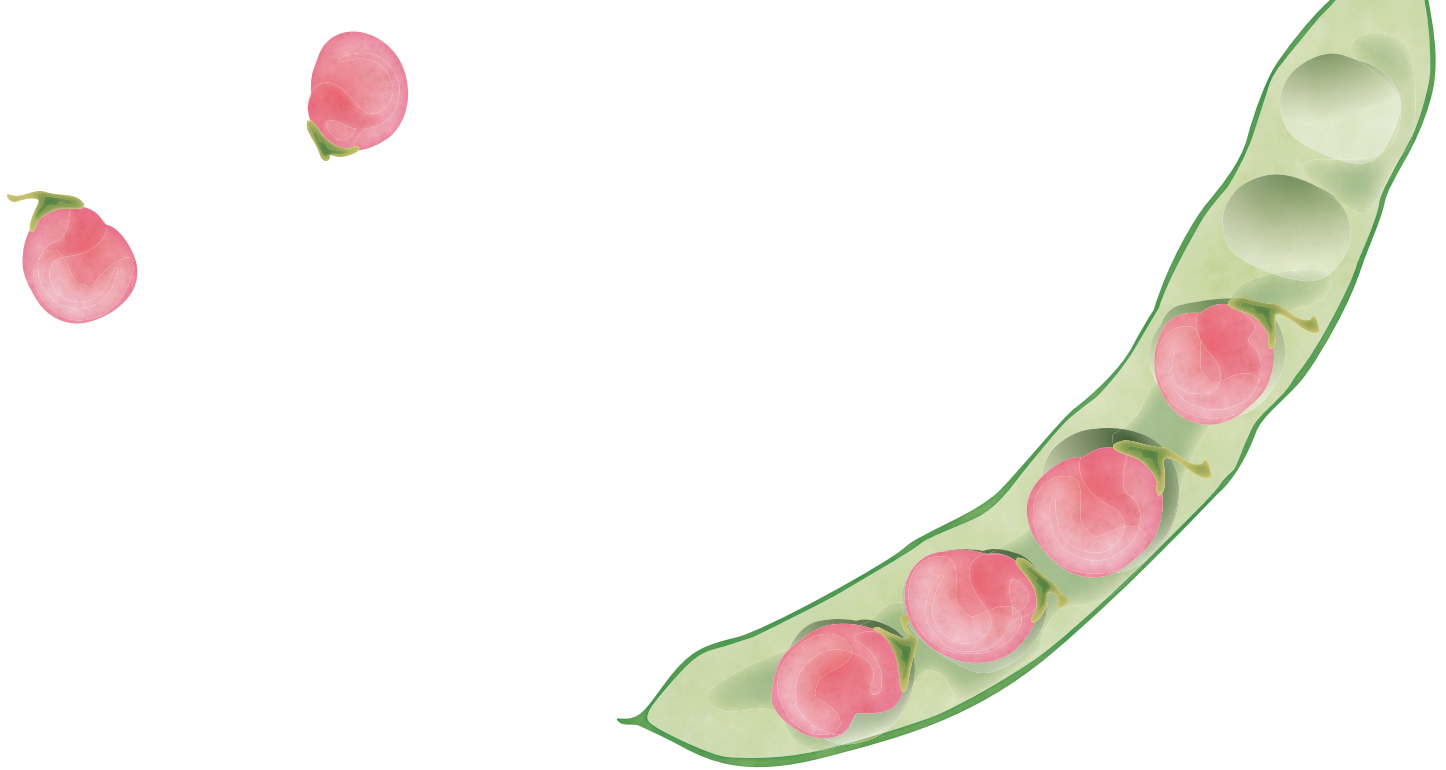
Økologiske mejeriprodukter
i verdensklasse. Helt uden importeret
soja i foderet siden 1. januar 2023

Øllingegaard
DET LOKALE
ØKOLOGISKE MEJERI



Naturmælk
Det økologiske mejeri





UDFASNING AF SOJA I 2022

I 2021 gik de økologiske mejerier Naturmælk og Øllingegaard i pressen med et løfte om at udfase importeret soja fra køernes foder inden udgangen af 2022. Mejeriernes 43 mælkeleverandører stod sammen om beslutningen og gav hinanden håndslag på at skabe den forandring, der var nødvendig. For klimaet, for miljøet og for det nærhedsprincip, som er kernen i den økologiske produktionsfilosofi.

Nu skriver vi 2023, og det er ikke uden en vis stolthed, at vi kan fortælle, at ingen ko hos en leverandør til Naturmælk og Øllingegaard er blevet fodret med importeret soja siden 1. januar. Missionen lykkedes. For nogle landmænd uden nævneværdige udfordringer. For andre med både praktiske og økonomiske konsekvenser til følge. Men sådan er det med frem-skridd. Nogle gang er det svært, før det bliver bedre.

NYE METODER OG BALANCEPUNKTER

Den danske import af soja fra lande som Kina, Brasilien og Argentina har i mange år muliggjort en animalsk landbrugsproduktion, som ikke er sundt proportioneret til det landbrugsareal, vi reelt har til rådighed. Sojabønnernes høje proteinindhold har leveret et effektivt energi-input til køer, grise og kyllinger til glæde for både fødevareproducenter og de prisbevidste danske forbrugere.

Men tiden er moden til forandring. Tiden kræver forandring. Vi skal finde nye måder at arbejde på. Måske ved at vende tilbage til nogle gamle måder at arbejde på. Suppleret af ny teknologi og viden og med et velkalibreret etisk kompas at styre efter mod nye og mere bæredygtige metoder og balancepunkter.

ÆRTER, HESTEBØNNER OG LUPINER

Med en bedre overensstemmelse mellem vores landbrugsareal og vores produktionsmængde. Hvor vi har bedre kontrol med dyrkningen af vores økologiske foderafgrøder. Hvor vi ikke skal fragte planter i dieseldrevne containerskibe fra den anden side af kloden for at fodre dyrene i vores stalde. Og hvor vi aktivt skaber incitamentet til at udvikle den viden om optimering af vores lokale proteinkilder, som vi skal bruge for at forblive konkurrencedygtige.

Mens du læser de her linjer, er en lang række forskningsprojekter både i Danmark og i udlandet i gang med at undersøge, hvordan vi kan opnå en endnu bedre udnyttelse af græsset på vores marker, af sukkerroer, af bælgrugter som ærter og hestebønner, der allerede trives herhjemme, og af nye næringsrige energikilder som lupiner, der har stort potentiale for tilpasning til dyrkning i Danmark.

TIDENS VIGTIGSTE REJSE

Vi danske økologer løfter i flok. Hos Naturmælk og Øllingegaard er vi stolte af at gå forrest i jagten på de bedre måder at bedrive fødevareproduktion på - sammen med vores dygtige kolleger hos Thise og flere af de mindre økologiske gårdmejerier. At gå først ad nye veje kræver ikke kun åbenhed, omstilling, tilpasning og en masse hårdt arbejde. Det kræver mod.

Lad os anerkende modet og handlekraften hos de mange danske økologiske landmænd, som brugte 2022 på at finde alternative foderkilder til soja. Som lyttede til forbrugerne, fandt tryghed i fagfællesskabet, og som tog det næste skridt på tidens vigtigste rejse mod en mere balanceret, helhedsorienteret og bæredygtig tilvejebringelse af den mad, vi lever af.

Sommerens ost er hvid



Salget af salatost stiger markant i forårs- og sommermånederne. Vi bryder den salte, friske hvide ost ud over vores blandede salat, og vi nyder de små ostetern med olie og urter som snacks. Ostekultur stiller skarpt på en af verdens mest populære oste: Den hvide!

Af Rasmus Holmgård



Salt! Så det synger i appetitten. Men så rammer en nærmest læskende syrlighed og trækker mundvand helt omme fra ørerne. Mens den bløde og cremede ostemasse smelter i munden og supplerer det sprøde syrligt-salte attack med en behagelig umamidybde og noter af kærnemælk, citrus og lun ostevalle. Hvad der startede på tallerkenen som en smukt kridhvid ost, der kunne deles i et ujævnt brud eller skæres i kurante tern, er i munden et integreret element i salaten og grønsagsretten. Og som en naturens egen blanke, bovine bouillontering giver den retning og styrke til de råvarer, den begaver med sit selskab. Gør salaten salt og fed, grønsagstærten kraft- og kødfuld, saucen dyb og lækker.

60 ÅR MED HVID OST FRA DANMARK

Danske mejerier har produceret hvid ost i 60 år, og de er blevet dygtige til det. De første år producerede de til hjemmemarkedet, men rygtet spredtes hurtigt om den tårnhøje kvalitet og den fornuftige prissætning af den danske hvide ost, og i snart et halvt århundrede har typen været blandt mejeriernes vigtigste eksportvarer. Ikke mindst har forbrugere i Mellemøsten fået øjnene op for de kvaliteter, der kan opnås på de effektive danske produktionsanlæg og ved anvendelse af 100 % komælk. Den kan produceres væsentligt billigere end den mælk fra får og geder, som skal anvendes til den græske feta. Smagen er ikke den samme, og prisen er det slet ikke.

SOMMEROST TIL TERRASSEN

Herhjemme oplever den hvide ost en slags renæssance. Den er blevet en sæsonvare på linje med rosévin og jomfruhummere, som vi forlyster os med, så snart solen begynder at skinne om foråret. Hvid ost i form af tern i saltlage eller olie sættes frem på terrassen samtidig med parasoller og liggestole, for vi har forstået, hvordan osten kan være nøglen til at få den lette og plantebaserede sommermad til at glide ubesværet ned hos hele familien. Den hvide ost komplementerer grøntsagerne ganske glimrende året rundt, men måske er det dens exceptionelt velfungerende match med solmodne tomater og agurker og spæde

salater og friske urter fra haven, som animerer den udbredte anvendelse i de lunere måneder.

DEN GYLDENBRUNE OSTESCHNITZEL

Den hvide ost har en særlig evne til at holde sin form i ovnen, men den kan også smelte ud i saucer og supper og på pizzaen, hvis den krummes og fordeles i små stykker. Og på de kødfri dage kan den vendes i æg og rasp og steges på panden og serveres til kartoflerne som en gyldenbrun osteschnitzel – knasende sprød uden på – og inden i blød og cremet som en hvid, salt chokoladefondant. Til et glas saftig hvidvin sammen med en oliven og en kiks behøver den hvide ost hverken opvarmning eller solskin. Det er så klassisk, det kan blive, og det er ikke uden grund.

Praktisk info

Server osten ved stuetemperatur; så viser den sig fra sin bedste side. Vær bevidst om det høje saltindhold, der med de typiske 2,5–4 % er omkring dobbelt så højt som i andre gode oste. Fedtindholdet varierer fra 8 til 26 %. Kun de fedeste kan fryses. Og så kan du glæde dig over den ofte meget lange holdbarhed, der i uåbnet tilstand kan variere fra én til 9 måneder, afhængigt af type og indpakning. Opbevar osten i køleskabet og sørg for at få den spist, når først pakken er åben, så osten ikke gærer.

AT VÆRE ELLER IKKE VÆRE ... FETA

Salatost, hvid ost, feta – kært barn har mange navne. I Danmark har vi produceret hvid ost i 60 år – siden 1963. De første godt 40 år under navnet "feta", for produktionen af den hvide ost var mejeriernes svar på den efterspørgsel, som opstod i kølvandet på danskernes ferieture til de græske øer, hvor de stiftede bekendtskab med den sprøde, salte friskost. Feta var det, kunderne efterspurgte hos købmændene, når de kom hjem fra ferien, så feta var det, mejerierne lavede. I 2002 besluttede EU imidlertid, at kun hvid ost fra Grækenland kunne markedsføres under navnet "feta". På samme måde som kun Danmark på markedsføre ost under navnet "danbo". Alle andre landes feta-produktioner skulle skifte navn fra 2007. I Danmark valgte vi at følge traditionen for at navngive en ost efter dens væsentligste kvalitet eller anvendelse, som fx "smelteost", "skæreost" og "smøreost", og vores feta blev omdøbt til "salatost" eller "salattern" – eller slet og ret "hvid ost". Se på billederne her i artiklen, og gæt selv hvorfor.

KLIMA: HVID OST ER MINDRE KLIMABELASTENDE END GUL OST ♥

Vi plejer at sige, at der går 10 liter mælk til at producere 1 kg ost. Den lidt mere komplekse sandhed er, at det varierer en del, hvor meget mælk, osten kæver. Det varierer fx med fedtindhold (højere fedtprocent = mere mælk per kg), med lagringstiden (længere tid til udtørring = mere mælk per kg) og med konsistensen (faste/hårde oste = mere mælk per kg). Til mange faste skæreoste skal der bruges 7–9 liter mælk. Det opfatter vi som en slags standard. Hvid ost har et højt vandindhold for at holde osten blød og cremet, og de effektive danske mejerier kan producere 1 kg traditionel hvid ost af 5–6 liter mælk, afhængigt af fedtindholdet. Og den særligt bløde udgave af hvid ost, som kaldes UF, fordi den er resultatet af en UltraFiltrering, som opkoncentrerer fedt og protein, kan laves af så lidt som 2–4 liter mælk, afhængigt af fedtprocenten. Mælken bidrager med ca. 2/3 af ostens klimabelastning, så at kunne producere 1 kg af 20–30 % af standard-mængden er noget, der virkelig batter. Et slag på tasken er, at 1 kg fedtfattig hvid UF-ost er omtrent halvt så belastende for klimaet, som 1 kg god dansk skæreost.

4

TYPER AF HVID OST



TRADITIONEL HVID OST

Syrnes, løbes, koagulerer, skæres, fiskes og formes som så mange andre oste. Der er derfor, vi kalder den "traditionel". Den har en åben struktur med irregulære huller, lidt henad en havarti, og den kan brydes og smuldres ud over maden, selvom den er blød og cremet.



HVID OST I TERN

Både traditionel og blød hvid ost sælges i form af tern, typisk ca. 1x1x1 cm, enten i en saltlage eller i olie. Udgaven med olie tilsættes ofte tørrede urter og krydderier eller andre smagsgivere som chili, oliven, semitørret tomat og/eller hvidløg. Olien kan bruges til salatdressingen.



BLØD HVID OST

Man kan genkende den bløde hvide ost på sine helt glatte sider uden huller eller tydelige ostekorn. Det er, fordi osten er flydende, når den emballeres, og den har aldrig været skåret i ostekorn. Det giver mulighed for at lave en ost, som både har en fast form og en ekstremt blød og cremet konsistens.



GRILLOST

Med den rette behandling med syre og temperatur kan osteproteinet krystalliseres så præcist, at osten holder sin form på grillen eller på stegepanden. Det gælder fx den cypriotiske halloumi, og de mange hvide grilloste, som i de her år udgives fra de danske mejerier.

GROSSISTEN

der leverer det unikke
til de bedste



HKI·OST
LEVERANDØR TIL DE BEDSTE

OSTENYT

SMÅT OG GODT FRA OSTENS VERDEN

Samlet af Rasmus Holmgård



THISE UDGIVER HAVARTI

"One cheese fits all" skriver Thise Mejeri til Ostekultur om lanceringen af en helt ny økologisk havarti og præciserer, at målgruppen er alle "fra spædbørn til oldinge". Og det er nok ikke helt forkert, for den milde havarti 45+ er både smuk i sin åbne struktur og blid og blød og ualmindelig nem at holde af. Thise skriver om ostens anvendelse: "Skåret i skiver og anvendt på en ostemad eller puttet i en sandwich, men havartien har gode smelteegenskaber, så den kan rives og anvendes til pasta, ris eller grønsagsretter". Det er ikke første gang, Thise producerer havarti, men produktionen blev indstillet efter nogle år med fokus på andre oste. I 2019 fik havarti status som oprindelsesbeskyttet BGB-ost, og den øgede opmærksomhed har fået kunder i ind- og udland til at opfordre Thise til at genoptage produktionen. Det er hermed gjort, og hvis den milde havarti kommer godt fra start, vil Thise ikke udelukke, at andre varianter følger efter.

TO NYE OSTE FRA ARLA UNIKA

Arla Unika, mejerigigantens utrættelige innovationsprojekt, har siden forrige nummer af Ostekultur begavet landets osteelskere med hele to spritnye oste, nemlig Efterglød fra Arla Tistrup Mejeri og Guldklump fra Arla Östersund Mejeri i Sverige. Efterglød er et forsøg på at overføre nogle af kvalitetene fra den populære Unika-ost Havgus til et mindre hårdt og tørt format: "Man kan vel kalde Efterglød for en våd drøm. Den har udgangspunkt i Havgus, men er mere fugtig, blød og smidig og frigiver smagen ekstremt hurtigt. Den skal ikke tygges varm, før den leverer," siger Mads Østergaard, der er osteopfinder hos Arla Unika. Hvor Efterglød kan købes via Unikas webshop og hos ostephandlere landet over, må du en tur i en af Arla Unikas egne to butikker i hhv. Aarhus og København, hvis du vil have fat i Guldklump, der er en hyldest til den svenske ostetradition og en slags ækvivalent til den fænomenale Gammel Knas fra danske Arla Nr. Vium Mejeri. Navnet Guldklump – guldclump på dansk – er inspireret af de markante proteinkrystaller, der knaser lystigt i munden og i et solstrejfl glimter som små guldclumper. Næste nyhed fra Arla Unika er sat til udgivelse i den sidste uge af april 2023. Det er ikke juleaften. Men det kan føles sådan.



Arla Unika Guldklump



"ÅRETS RET MED ØKOLOGISK OST" MED OSTE FRA THEM OG TEBSTRUP

Økologisk Gudenå Maestro fra Them Andelsmejeri og økologiske Tilia Mundo fra Tebstrup Gedeosteri serveret med frisk nashi-pære, australsk vintertøffel, sprød tuile på trøffel og pære, honningcreme, olivenolie og knækbrød med sesam. Det var ingredienserne i vinderretten, da Landbrug & Fødevarers konkurrence "Årets Ret med Økologisk Ost" løb af stablen i november. Det var første gang, ost havde sin egen kategori i konkurrencen. Retten blev udviklet og tilberedt af køkkenchef Michael Nørtoft fra restauranten Formel B i København. Om retten sagde dommerne blandt andet: "Retten har en yderst elegant brug af syre og frugtige noter, som skaber et naturligt modspil til den fede og salte ost [...]" En elegant og balanceret ret!" Gudenå Maestro har efterhånden etableret sig som en hjørnesten i det imponerende specialosteprogram fra Them Andelsmejeri. Det er en ost, der ubesværet erstatter parmesanen i madlavningen og gruyèren på ostebrættet. Tebstrups spektakulære Tilia Mundo vandt Gourmetprisen i 2019, og du kan se et billede af den på annoncen fra affinøren HKI Ost, hvis du bladrer en side tilbage.



Foto: Ib Sørensen

5 OSTERIER LUKKER – NYE OSTE OPSTÅR

Siden udgivelsen af det forrige nummer af magasinet Ostekultur har ikke færre end fem danske osterier måttet dreje nøglen om. Det drejer sig om Søvind Mejeri i Midtjylland, Torup Ost på Samsø, Fødegårdens Osteri på Sydfyn, mozzarellaproduktionen på restaurant Bæst i København og Asaa Andelsmejeri i Nordjylland. Men intet er så skidt, at der ikke af asken kan opstå nye gode oste. Lukningen af det 132 år gamle Asaa Mejeri blev nemlig i sidste øjeblik afværget, da mejeriet blev opkøbt af det nærliggende Ingstrup Mejeri og konverteret til ostelager. Asaas virtuose ostemester Per Jensen (billedet) fortsætter arbejdet med de gode gule oste på Ingstrup, nu som ansat chefmejerist. Den visionære kok Christian Puglisi har nedlagt produktionen af landets lækreste økologiske mozzarella, som nu i stedet udføres af det dygtige team på Øllingegaard Mejeri, en halv times kørsel nordvest for restauranten. Og Mammen Mejerierne, som indtil sidste år drev produktionen af gedeost på det nu lukkede Søvind Mejeri, har netop lanceret et frækt trekløver af gedeoste, der laves på mejeriet i Mammen af økologisk gedemælk fra Lodals Geder (læs mere på side 12). Til gengæld må vi vinke et ærgerligt farvel til de vilde råmælksoste fra Mikkel Fødegårds modige eksperimenter på Fyn. Fødegårdens Osteri havde konjunkturerne imod sig og klarede ikke skærene.

NYE FORSKNINGSRÉSULTATER GIVER OPTIMISME FOR MEJERIBRUGETS KLIMAMÅL

Danmarks største mejeriselskab Arla Foods arbejder mod to ambitiøse klimamål: Klimabelastningen skal reduceres med 30 % fra 2015 til 2030, og virksomheden skal være klimaneutral inden 2050. Nu giver dugfriske forskningsresultater grund til optimisme på klimamålenes vegne. Forskere på Aarhus Universitet har bevist, at et stof ved navn Bovaer, som tilsættes køernes foder, konsistent kan reducere udledningen af den potente klimagas metan med 25-30 %. Metan fra køernes fordøjelsessystem udgør ca. halvdelen af klimabelastningen fra en liter danskproduceret mælk. Lederen af forskningsprojektet, professor Peter Lund, forventer, at fodertilsetninger som Bovaer inden 2030 vil kunne reducere metanudledningen med 50 % og dermed være et vigtigt skridt på vejen mod klimamålene.



OST & KO 2023: OSTEOPLEVELSER MED ØKOLOGISK FOKUS

Ost & ko, Mejeriforeningens løbende ostekulturkampagne, som blandt andet udgiver magasinet foran dig, fokuserer for tiden mange af sine ressourcer på at øge danskernes bevidsthed om de mange kvaliteter i økologisk ost. Der er en økologisk udgave af ostefestivalen Cheese Copenhagen i støbeskeen, ligesom Ost & ko forventer at være til stede på flere af landets mad- og musikfestivaler med lækre og lærerige osteaktiviteter og oplevelser til både store og små. Følg med i årets ostespækkede program på ostogko.dk.



GOURMETPRISEN SPRINGER UD SOM SOMMERKONKURRENCE

Gourmetprisen – mælkeprodukternes svar på Melodi Grand Prix – er Mejeriforeningens årligt tilbagevendende konkurrence, som præmierer gastronomisk kvalitet i mejeriprodukter. Alle landets mejerier inviteres til at indsende deres bedste og mest spændende og velsmagende produkter i kategorierne is og konsummælk, smør, hårde oste og bløde oste. De mælkebaserede kombattanter bedømmes af et panel af professionelle dommere. I år markerer Gourmetprisen, der blev indstiftet i 2003, sit 20-års-jubilæum ved for første gang at blive afviklet i forsommeren i stedet for om efteråret. I år afholdes konkurrencen den 6. juni. Tidspunktet bliver rykket for at give vindermejerierne mulighed for at anvende præmieringen i deres markedsføring hen over sommerens mange aktiviteter på markeder og festivaler med mere. Se efter stickeren herover, hvis du vil forkæle dig selv og dine kære med et af kongerigets ypperste mælkeprodukter.



LODALS GEDER

DANMARKS STØRSTE LEVERANDØR AF ØKOLOGISK GEDEMÆLK

Tæt på Skjern i Vestjylland ligger der en lille perle i form af en gård, hvor ægteparret Camilla og Herwin og deres to børn bor. De er begge enormt passionerede omkring deres fælles arbejds- og livsprojekt – nemlig gedeavl. Lodals geder er i dag Danmarks største leverandør af økologisk gedemælk og leverer primært til Mammen Mejerierne.

I 1988 drog Herwins forældre fra Holland til Danmark, som nogle af de første hollændere, der rejste til Danmark, for at holde kvæg. Som Herwin selv fortæller, så er det en del af DNA'et at være firstmover og gøre noget der er anderledes og uventet. Camillas far havde økologisk griseavl, så for Camilla har det altid ligget i kortene, at hun en dag selv skulle have et økologisk landbrug i den ene eller anden form.

3,5 LITER MÆLK OM DAGEN

Da Camilla og Herwin besluttede sig for at holde geder, var det med blandede følelser. De er begge enormt passionerede omkring deres landbrug og gederne, men at afsætte gedemælken har ikke altid været det letteste. Men med en stor tro på produktet, fortsatte de ufortrødent planerne og Camilla fik sine første geder i fødselsdagsgave den 1. december 2016.

Gederne producerer omkring 3,5 liter mælk om dagen. Dette kan dog variere meget alt efter sæson og race. Gederne hos Camilla og Herwin er af racen Saanen. Saanen-geder producerer den største mængde mælk, men er ikke altid gearret til det danske klima, da de ikke har underuld.

500 GEDER PÅ GÅRDEN

Dyrene har altid mulighed for at gå udenfor – hele året rundt. Det er dog kun i sommerhalvåret (april-november), at gederne bliver lukket ud på græs. Udover at gå på græs, bliver de også fodret med frisk græs hver dag. Gederne malkes to gange om dagen – morgen og aften. Dyrevelfærd står højt på dagsordenen hos Lodals geder. Der er ingen tvivl om, at gederne ve og vel er det vigtigste for både Herwin og Camilla. Begge lyser op, når de fortæller om gederne og fortæller om vigtigheden af dyrenes trivsel.

På gården holder Camilla og Herwin omkring 500 geder. De har ingen fuldtidsansatte, så de håndterer stort set alting selv. De har i perioder samarbejde med erhvervsskolen i Borris, hvor

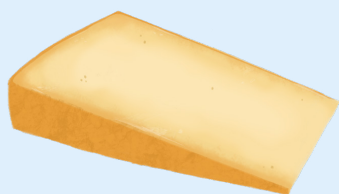
elever fra STU kan komme i praktik på gården. Her hjælper de til med at malke og passe dyrene. Det samme gør sig gældende for lokale skolebørn, som også kommer og hjælper til med malkningen. I ferieperioder kommer de og hjælper til med morgenmalkningen – det giver eleverne en masse ansvar og giver gode succesoplevelser hos børnene.

DET HVIDE GULD

Camilla og Herwin har selv to børn på hhv. 7 og 10 år. Begge børn er vant til at komme i stalden og hjælper til. Deres datter på 10 år hjælper til med lækning og passer de små kid i den første tid, hvor de skal have flaske flere gange om dagen. At være tæt på børnene, at have tid om morgenen og den generelle frihed ved at have eget landbrug, er netop de muligheder, der har stor betydning for det vestjyske par.

I Danmark har vi historisk ikke haft kultur for at spise gedest og drikke gedemælk. I mange lande kaldes gedemælken for "det hvide guld". Camilla og Herwin håber, at danskerne i højere grad får øjnene op for kvaliteterne i gedemælk og gedest. Folk kan nemlig roligt købe de økologiske gedest af mælken fra Lodals Geder, der produceres af Mammen Mejerierne og har en god og mild smag.

OSTENYHEDER FRA MAMMEN



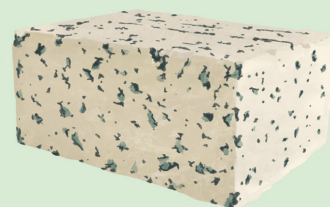
HENRYKT

fast specialost
umami . let sødme



FORKÆLET

hård specialost
unik smag . dyb umami



FRYGTLØS

lagret danablu
afrundet skarphe . sødme . fuld



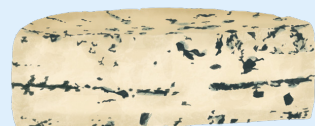
NÆNSOM

fast specialost
mild . let syrlig . sødme . fuld



OMSORG

modnet havarti
cremet . sød



DELIKAT

blød blaskimmel
yders cremet . himmelsk blå



KÆK

økologisk fast gedeost
mild . afbalanceret



FRÆK

økologisk krydret gedeost
citrontimian . mild



FREJDIG

økologisk gedeost
mild . smidig . frisk

MAMMEN

Godt håndværk siden 1911

OSTESTJERNER

De er håndværksmæssige ekvilibrister og teknikere til fingerspidserne. De er kreative, visionære og gastronomisk nyskabende. Du har spist og nydt frugten af deres arbejde, men kender du deres navne? Ostekultur har stillet seks spørgsmål til fem af de stjerneostemagere, som står bag Danmarks bedste oste.



PETER STAUNSBÆK
MAMMEN MEJERIERNE

FORTÆL OS, HVEM DU ER

Jeg hedder Peter Staunsbæk, og min titel her på Mammen Mejerierne er teknik- og udviklingschef. Jeg er medejer af virksomheden sammen med min far Lars, som er vores direktør.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?

Jeg er dybt fascineret af faget. Det er noget, vi tit snakker om blandt mejerifolk, at det er vildt, hvor mange former og smage, der kan komme ud af mælk – med ret få midler. Det synes jeg virkelig er spændende. Innovation og produktudvikling ligger mit hjerte nært. Jeg har både en kreativ åre og en teknisk tilgang til arbejdet. Det interessante opstår i mødet mellem de to. Og så er det sjovt at være en del af en driftig familievirksomhed, som både min farfar og min far og min onkel har bygget op. Det giver et andet forhold til det at gå på arbejde. Vi er passionerede omkring det at få det svære puslespil til at gå op mellem kunder, leverandører og produktionen. Også det kræver kreativitet.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?

Det vanskelige er at få den gode kvalitet hver gang, vi laver en ost. Der er mange faktorer på spil, naturlige processer, bakterier, varme og kulde og så videre. At styre processerne og opnå ensartethed er én ting, men at det samtidig er "ensartet godt", altså på et højt kvalitetsniveau i hver eneste produktion – deri ligger udfordringen.

“Og ja, så elsker jeg en god ost med naturskorpe. Det må være mit ostevalgsprog: Mere naturskorpe!”

HVAD ER EN GOD OST?

En god ost er en, man vender tilbage til, og én, man ikke kan holde fingrene fra. Man sidder med familie og venner, og der er ost på bordet, og pludselig er den væk. Og det var slet ikke meningen. Det er den gode osteoplevelse. Selve osten kan være god på mange forskellige måder. Det vigtige er ikke den bestemte måde, den smager på, men om helheden er i balance. Både milde og kraftige oste kan være gode, så længe konsistensen er perfekt og smagselementerne er afstemt til hinanden.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?

Lige nu er det den, der hedder Forkælet. Den er min darling. Min yndlingsost varierer meget. Ligesom min livret. Det er jo ikke det samme, man har lyst til hver dag. Men Forkælet er min favorit for tiden. Det er en hård ost, som er superlækker til et godt glas. Den har godt med umami, og aromatisk har den noget kant og noter af ristede nødder. Vi sætter en naturskorpe på den, og den får i det hele taget en masse opmærksomhed. Navnet Forkælet refererer både til kunden, som skal nyde osten, og til al den kærlighed, som vi giver til osten i produktion og modning. Og ja, så elsker jeg en god ost med naturskorpe. Det må være mit ostevalgsprog: Mere naturskorpe!

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE

Som mejeriingeniørstuderende besøgte jeg i den franske region Savoie et gårdosteri, som lå helt oppe på bjergsiden. Sådan et sted, hvor man boede på 1. og 2. sal, og i stueetagen var der stald og osteri. Her producerede de osten reblochon, som er en blød ost med både hvidskimmel og rødkit, og gårdejereren serverede nogle oste, som var perfekt modne og cremede og smagte himmelsk. De var lige på nippet til at være helt flydende indeni. Det minde står meget tydeligt for mig. Jeg har siden reflekteret meget over det med råmælksost. Det kan give noget helt særligt til osten; en spændende smag med mange nuancer.



HVAD ER MEJERIETS VIGTIGSTE INDSATS I 2023 FOR AT REDUCERE PRODUKTIONENS KLIMABELASTNING?

Vi kigger meget på energiområdet lige nu. Vi er i gang med et projekt med at opsætte solceller på mejerierne. Hvis vi gør det i stor skala på tagene, kan vi nok komme op på at dække 10 % af mejeriernes strømforbrug. Vi ser også på, om andre dele af vores energiforbrug kan lægges over på el. Og så er vi ligesom stort set hele resten af det danske mejeribrug i gang med at indføre et incitamentsprogram til vores leverandører med en særlig belønning for bæredygtighedsfremmende aktiviteter. Reduktion af klimaaftryk er en vigtig del af det, programmet belønner.



FORTÆL OS, HVEM DU ER

Jeg hedder Kenneth, og jeg er mejerist på Ingstrup Mejeri. Her i Nordjylland har vi ikke brug for fine og dyre titler, men jeg er en slags driftsleder. Jeg er uddannet mejerist og har siden 2014 været på Ingstrup Mejeri, hvor vi primært laver gule skæreoste.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?

Drivkraften er jagten på det perfekte. Jeg har en klar forestilling om, hvordan osten skal være. Hos os skal skæreosten have kinder, den skal være skærefast med en dejlig frisk smag og have en flot hulsætning. Der er altid små ting, man kan justere og prøve af for at optimere kvaliteten. Det bliver ikke perfekt hver gang, men jagten på det bedste resultat er en stor motivationskilde for mig. Jeg er måske lidt en perfektionist på det område. Derudover er jeg drevet af at få tingene til at lykkes på mejeriet igennem hele processen og selvfølgelig af at lave en ost, som vores kunder kan lide.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?

Mælken er ikke ens hele året rundt, så det handler om at få tilpasset produktionen, så vi rammer den ost, vi ønsker. Der er hele tiden nye ting at tage stilling til. Det, der virker i dag, er ikke nødvendigvis den rigtige løsning i morgen, fordi osten opfører sig på en anden måde. Der er mange parametre, som

“Vi kan ikke bare taste en opskrift ind i computeren, som regner det hele ud for os. Det ligger i hænderne. Det handler om fingerspidsfornemmelse.”

kan påvirke fremstillingen. Lagring og paraffinering er også væsentlige fokuspunkter. På Ingstrup fremstiller vi ost som i de gode gamle dage, hvor det er håndværket, der er i fokus. Vi kan ikke bare taste en opskrift ind i computeren, som regner det hele ud for os. Det ligger i hænderne. Det handler om fingerspidsfornemmelse.

HVAD ER EN GOD OST?

For mig er den gode ost den, der er ramt på alle parametre. Når den har den rene friske ostesmag med en flot hulsætning. Og samtidig er blød og cremet og smelter på tungen. Jeg er selv mest til en helt almindelig skæreost. Jeg vil sige, at vores oste fra Ingstrup Mejeri har en unik smag i forhold til de gængse oste på markedet. Fx anvender vi en gammel saltlage, formentlig tilbage fra mejeriets oprindelse (1890, red.). Det er svært at beskrive forskellen, men jeg kan bare smage, at vores oste er anderledes, end hvad man ellers kan få fat i.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?

Det er vores Ingstrup Guld 45+; en blød og cremet mellemlagret ost, som bare er superlækker. Jeg vil allerhelst spise den på et rundstykke søndag morgen med vores gammeldags kærnede smør på. Jeg er også ret begejstret for vores Løkken Bunkerost, som er en fuldfed 50+. Den er cremet og smelter på tungen, og så har den lidt mere alder end den almindelige mellemlagrede.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE

Mit livs største osteoplevelse var til International Food Contest 2022, hvor jeg selv stod på scenen og modtog hædersbevisning som holdvinder. På billedet står jeg med diplommet. Det var kæmpestort både for mig og for Ingstrup Mejeri. At vi som lille håndværksmejeri med en meget lille produktion kan lave nogle af Danmarks og Nordens bedste oste – det er vi utroligt stolte over.



HVAD ER MEJERIETS VIGTIGSTE INDSATS I 2023 FOR AT REDUCERE PRODUKTIONENS KLIMABELASTNING?

Et af de store fokusområder for os har på det seneste været vores gasfyr. Når vi optimerer på energiforbruget har det en dobbelt positiv effekt: Vi mindsker vores klimabelastning og sparer samtidig penge i en tid med høje energipriser. Vi har virkelig tænkt ud af boksen for at finde gode måder at optimere på, og vi er ret stolte over, at det er lykkedes at reducere gasforbruget med 20-25 %, selvom vi i samme periode har øget produktionen.

FORTÆL OS, HVEM DU ER

Jeg hedder Marie Linea Østergaard; jeg er uddannet mejeriingeniør, og så er jeg bidt af en gal ost! Jeg er 30 år gammel, og jeg driver et landbrug og et mejeri sammen med min kæreste Michel. Jeg er ikke uddannet mejerist, men jeg ser mig selv om håndværker og ostemager.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?

Der er mange ting i det. Og det er lige præcis det, der driver mig. Kompleksiteten. Både i arbejdet med dyrene og med mælken i mejeriet er der så mange håndværksgreb, som påvirker produktet. Jeg er dybt fascineret af de nærmest mystiske processer, som giver ostene deres smag. Teorien kender jeg, men modningens kompleksitet forstår vi ikke fuldt ud. Den skal afprøves og erfares der, hvor osten bliver til. En anden motivationskilde er at skabe et godt liv omkring produktionen her på gården. Her udvikler vi os som mennesker og fagpersoner, men vi udvikler også den jord, vi bor på og lever af. Det er en stor drivkraft at arbejde for, at alting fungerer både for land og dyr og mennesker – og oste.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?

Kompleksiteten og balancen mellem de utallige variabler. Det hele er svært. Det er svært at have køer på en måde, så vi opbygger jorden i stedet for det modsatte. Og samtidig få dyrene til at lave den bedste mælk og at få det til at spille sammen med alle de mange bevægelige dele i mejeriet. Det er også virkelig svært at lægge det puslespil, som det er at afgøre, hvad vi skal lave i mejeriet hvornår og hvor meget. Vi arbejder med så mange levende ting; natur, mennesker, køer. Men også mikrobiologien; starterkultur, modningskultur og gæring. Alt det liv er dybt forunderligt og smukt, men det er også frygteligt komplekst at være i.

HVAD ER EN GOD OST?

En god ost for mig er en ost lavet med naturlige kulturer og på rå mælk. Det er jo i sin natur en ægte ost. Ost, som ost er blevet lavet i tusind år på ædle traditioner, hvor kernen i håndværket er at fremme en sund og levende mikrobiologisk flora, som varierer fra gård til gård og dermed sikrer den egnsbestemte kvalitet. Selvfølgelig skal osten smage godt, og som jeg bliver ældre, betyder det mere for mig, at vi laver noget, andre mennesker sætter pris på. Jeg er begyndt at lytte mere. Men uanset hvor godt osten smager, og hvor mange der kan lide den, er det jo ikke en god ost, hvis råvaren til den ikke er skabt under ordentlige forhold.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?

Det er vores blåskimmel, Søblå. Mit hjerte banker for blåskimmeloste. Jeg synes, den er smuk med sine blå vener, der ligner små blå lyn. Den ser hamrende vild ud uden på; det vidner om, at det er et naturligt produkt. Jeg er gået efter at lave en fast og fuldfed blåskimmel, som smelter i munden, og som ikke er skarp i smagen. Bare rund og sødmefuld og dyb af umami. Mange, der ikke er så glade for blåskimmel, kan godt lide Søblå, fordi den er kraftig uden at blive skarp.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE

Da jeg var gravid med min søn, var jeg nødt til at sygemelde mig i tre måneder, da vi lige var gået i gang med den første produktion af blåskimmelost. Jeg smagte dem, før jeg blev syg, og de smagte forfærdeligt, som sådan nogle ufærdige oste gør – surt, bittert og gummiagtigt. Mens jeg var sygemeldt, passede ostene sig selv. Der var ingen til at tage sig af dem, og jeg var nervøs for, hvor dårlige de var blevet. En dag stod jeg sammen med min mor og smagte på de nu modne oste for første gang. De smagte fantastisk! Jeg var lykkelig. Ostene var vinde og skæve, fordi jeg havde forsømt dem. Men de smagte skønt. Og det var mit første forsøg. Det var en virkelig stor oplevelse.



HVAD ER MEJERIETS VIGTIGSTE INDSATS I 2023 FOR AT REDUCERE PRODUKTIONENS KLIMABELASTNING?

Det er vores arbejde med holistiske afgræsning. Vi kan godt minimere forbruget af vand og strøm og energi og så videre, men det, der batter noget, foregår i primærproduktionen. Vi arbejder med et dyr, der er blevet udsøgt i den offentlige debat. Men det er ikke køerne, som er klimasyndere. Det er produktionsformen, der afgør klimaaftrykket. Vi tror på, at vi kan opnå en CO₂-neutral mælkeproduktion ved at have dyrehold på den rigtige måde. Og samtidig stimulere biodiversiteten. Og stadig få en fornuftig ydelse af vores areal.

“Ost, som ost er blevet lavet i tusind år på ædle traditioner, hvor kernen i håndværket er at fremme en sund og levende mikrobiologisk flora, som varierer fra gård til gård og dermed sikrer den egnsbestemte kvalitet.”

MARIE LINEA ØSTERGAARD
SØTOFTES GÅRDMEJERI



FORTÆL OS, HVEM DU ER

Mit navn er Lars Rosa-Stisen, og min funktion på mejeriet er reelt at være blæksprutte. Ja, jeg er direktør og medejer, men vi er et lille privatejet blåskimmelmejeri, så vi gør det, der skal gøres. Jeg har været på Gedsted Mejeri siden 1997.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?

At være ostemager er gennem årene blevet en slags livsstil. Jeg holder af håndværket og af de mange processer fra den friske mælk til den færdige ost. Der er så mange ting, du har indflydelse på. På Gedsted Mejeri laver vi ost i åbne kar, og vi har ikke mange tekniske virkemidler. Det er virkelig et håndværk. Jeg kan godt lide, at vi bogstaveligt talt har fingrene nede i ostene. Med kun 6 mand laver vi på et år 340 tons blåskimmel i alverdens størrelser, som bliver solgt i 7-8 forskellige lande. Det er spændende og udfordrende at få til at lykkes på et lille og gammelt mejeri som vores.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?

Det svære er at gøre det på samme måde hver gang og at få ostene ens. Og at finde tiden til at nå det hele. Og at finde balancen mellem at være i produktionen og at være på kontoret. Som direktør er det min opgave at uddelegere, men det er svært, når jeg allerhelst vil stå i produktionen. En gang imellem lykkes det for mig at slukke mobilen og gå ned og lave

ost en hel dag – det er jo det, jeg elsker! Rent osteteknisk har vi den udfordring, at vi arbejder med økologisk mælk, der svinger en del i indholdet af fedt og protein. Så skal der skrues en del på knapperne for at ramme den rigtigt hver gang.

HVAD ER EN GOD OST?

For mig er en god ost én, der smager af noget. Gerne en fuldfed ost med noget alder. Jeg synes, det er smagen, der sælger en ost, mere end det er farve og struktur. Til konkurrencer falder vores egne oste på farven, fordi vi bruger økologisk jersey-mælk, som er gul. Men smagen fejler ingenting. Jeg kan både lide cremede, bløde oste, og jeg kan lide hårde oste med et glas rødvin. En ost skal ikke bare forsvinde, når man har sunket; den må gerne blive hængende et stykke tid. Og så skal der være noget fedt. Jeg er ikke til slankeoste – så spiser jeg hellere lidt mindre.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?

Det er altid svært at vælge mellem sine kære. Men det må være Blå Kornblomst, gerne i en 8-9 uger gammel udgave. Den spiser jeg hver dag i min kl. 9-pause med rugbrød og en kop kaffe til. Den har fået en del konkurrence fra Blå Grubé, som har en helt speciel smag. Den ændrer sig fuldstændig, når den modner i Hjerm Kalkgrube – den bliver mere skarp i det og får en mere markant smag, men er stadig rund og mild. Jeg kunne ikke lide blåskimmel, da jeg startede her på mejeriet, men det skal jeg love for, at jeg er kommet til. Kornblomsten er en god ost at starte med, hvis man ikke er vild med blåskimmel.

FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE

I 2017 var vi sammen med Thise Mejeri på en studietur til Italien. Vi besøgte blandt andet et gorgonzola-mejeri, og jeg var i himlen! Og så var vi til Slow Foods ostefestival i Bra, hvilket var en kæmpe oplevelse. At se og føle og smage på alle de spændende oste. Det bør alle ostelskere unde sig selv. Det var en fed tur.



HVAD ER MEJERIETS VIGTIGSTE INDSATS I 2023 FOR AT REDUCERE PRODUKTIONENS KLIMABELASTNING?

På den ene side opererer vi efter princippet om mange bække små. Vi arbejder med at anvende mindre plastik i vores indpakninger og på at spare på energiforbruget og mange andre ting. Men på den anden side er det tydeligt, at videnskabelige landvindinger som fodertilsætningen Bovaer, der kan reducere køernes metanudledning, er der, hvor der virkelig kan flyttes noget. Vi er lidt udfordret af, at vi ikke må bruge Bovaer i økologien endnu. Men lige nu er det nok det vigtigste indsatsområde: At finde måder til at reducere metanen (læs mere om Bovaer på side 9-10, red.).

“En gang imellem lykkes det for mig at slukke mobilen og gå ned og lave ost en hel dag – det er jo det, jeg elsker!”



“Jeg er leder, men mit hjerte banker også for at løse de mange tekniske udfordringer i produktionen. Jeg er meget drevet af at vise, at vi kan få processerne til at fungere.”

FORTÆL OS, HVEM DU ER

Jeg hedder Robert Larsen, og jeg er uddannet mejerist. Her på Kruså Mejeri er jeg det, der i dag hedder Operations Manager. Det er jeg i procesafdelingen, som er der, hvor de flydende produkter bliver håndteret, og osten bliver produceret.

HVAD DRIVER DIG TIL AT LAVE OST?

Jeg er altid glad for at stå op om morgenen og komme i gang, og så er det jo bare mit held, at jeg får lov til at stå op til en dag i mejeriverdenen, som er fantastisk spændende. Jeg har mange ledelsesmæssige opgaver, men mit hjerte banker også for at løse de mange tekniske udfordringer i produktionen. Jeg er meget drevet af at vise, at vi kan få processerne til at fungere.

HVAD ER DET SVÆRESTE VED AT LAVE OST?

Grunden til, at det er så spændende at lave ost, er også det, der er det svære. Det er jo, at der er så stor variation i de problemstillinger, vi skal tackle hver dag, fordi vi har med biologiske processer at gøre. Mælk kan have alverdens forskellige udtryk fra den ene dag til den anden, og der er så mange ting, der påvirker, hvordan den opfører sig. I grunden er det jo ufatteligt simpelt at lave en ost. Men at skabe det samme produkt hver eneste gang, er jo nok det, der er kunsten. Ensartet kvalitet er i høj grad det, vi bliver målt på. Uden at omkostningerne stikker af. Ostene skal være af høj kvalitet, men prisen er et vigtigt parameter. Det er det balancepunkt, vi skal finde hver dag.

HVAD ER EN GOD OST?

En ting er selve osten, men om en ost er god, har jo meget at gøre med, hvordan vi indtager den. Hvad spiser vi fx sammen med den på ostebrættet, af honning og frugt og nødder og så videre. Det, jeg godt kan lide, er at opleve samspillet mellem fx Arla Unikas Høgelundgaard eller Den Hvide Dame eller en anden lækker ost – og så det tilhører, som en dygtig kok kan sætte sammen med dem. Derudover handler det selvfølgelig om smagen og konsistensen. Langt hen ad vejen er konsistensen nok det, der er nøglen til den gode oplevelse.

HVILKEN OST ER DIN BEDSTE?

Indenfor hvid ost, som er det, vi laver her på Kruså, synes jeg, det allerbedste er en 50+ tern i en frisk salat, som ikke er overdøvet af en dressing, men hvor man virkelig kan smage både salaten og den syrlige, saltdominerede ost. Vi laver det produkt, som hedder Apetina 50+ tern i lage. Det smager jo fantastisk!



FORTÆL OM DIT LIVS STØRSTE OSTEOPLEVELSE

Da jeg var helt grøn mejerist og kom til Landsmejeriudstilling i Herning, var der et af de gamle koryfæer, som stod og solgte emballager. På hans stand havde han en hel grana padano fra Italien – den har jo nok vejlet 20 kg. Den måde, osten blev åbnet på, og hvor flot den var, og den faste, tørre struktur med den der helt specielle parmesanagtige smag. Det var virkelig en stor oplevelse, som har rodfæstet sig i mig.



HVAD ER MEJERIETS VIGTIGSTE INDSATS I 2023 FOR AT REDUCERE PRODUKTIONENS KLIMABELASTNING?

Minimering og optimering af energiforbruget er et vigtigt fokusområde. På Kruså Mejeri arbejder vi for tiden på en varmepumpeløsning, der vil give os en stor besparelse på energiforbruget. Nogle af processerne i produktionen kræver ret høje temperaturer, og det kan en varmepumpe levere i de fleste tilfælde. Der, hvor varmepumpen ikke slår til, supplerer vi med en dampkedel. Med den løsning opnår vi en stor besparelse på forbruget af naturgas sammen med en relativt begrænset forøgelse på elforbruget til drift af varmepumpen.

FORÅRSFRISKE BOBLER TIL OSTEFEST OG FEJRING

Hvad skal du sætte på (oste)bordet til forårets fester, frokoster og fejringer?
Du skal sætte forårsfriske bobler med saftighed, sødme og syrlighed på programmet.
Her er Ostekulturs guide til de bedste skummende ledsagere til ostebordet.

Af Lars Roest-Madsen



CHAMPAGNE DEN FESTLIGSTE DRIK AF ALLE

Udover at være noget af det mest festlige, man kan drikke, er champagne også en drik, hvis rigdom af bobler og høje syre gør den særdeles effektiv, når munden skal renses af efter en mundfuld fed og cremet ost. Ost vil generelt kræve en champagne med en smule krop og tyngde og ikke mindst sødme. Gå uden om de billigste (så vælg hellere en *crémant* eller *cava*), og gå også uden om de mest stringente, knastørre eksemplarer. De har ofte påtegningen *brut nature* og *extra-brut*, og selv om de kan være glimrende til alt muligt andet, så vælg til osten i stedet en klassisk *brut*-model, hvor tilsætningen af sukker – den såkaldte *dosage* – ligger på mellem 6 og 12 gram per liter. Denne lette fornemmelse af sødme går godt i spænd med ostens naturlige sødme. Hvis du har mulighed for det, så prøv et fadlagret eksemplar. Fadlagringen runder vinen og giver et mere cremet udtryk med fadnoter af vanille, nødder, karamel, røg og ristet træ. Netop de noter harmonerer særdeles godt med de fyldige, cremede og nøddeagtige umami-noter i mange af de mest populære danske fastoste på ostebordet – for eksempel Vesterhavssost, Havgus, Høst eller Krystalost. Spiser du hvidskimmel eller rødkitoste til, kan du opleve, hvordan champagnen fremhæver ostens svampede, champignonagtige og laktiske staldnoter, og at ostens smagsintensitet samtidig skubber vinen blidt i baggrunden. Syren i en frisk champagne fungerer også godt med syren i friske gedeoste, og man kan nyde begge dele, uden at de tromler hinandens smag og kvaliteter.

Forårets helligdage og påskeferie med forårssol er den perfekte ramme om fejring og sammenkomster med noget godt i glasset og på bordet.

Ostens plads i måltidets kronologi betyder, at når klokken slår ost, er det også tiden, hvor man for alvor sænker skuldrene. Der bliver plads til de gode samtaler om bordet. Ost skal ikke holdes hverken varm eller kold, så de køkkenansvarlige får endelig en tiltrængt pause, og den gode snak kan gå uden afbrydelser.

SVALENDE BOBLER TIL OSTEN

Men hvad drikker man til det gode samvær og de gode oste? Bobler, selvfølgelig! Kølende, forfriskende bobler, der løfter stemningen. Og med forårssol og varmegrader på termometeret har vi brug for noget let og svalende, der samtidig kan rense munden effektivt for den fede og cremede ost.

De egenskaber kan vi finde i drikke både med og uden alkohol. I de senere år er der kommet virkelig mange interessante

alkoholfri drikke i almindelig handel, hvor specialiteter som fermenteret kombucha, mousserende te og dansk cider fylder på (velassorterede) supermarkeders hylder.

OSTEFEST I MUNDEN

Ostekultur har set nærmere på fem forårsfriske bobledrikkes evne til at akkompagnere ostebordet fra påske, og til bladene falder af træerne. Noget for enhver smag og pengepung og med garanti for, at mindst én af drikkene er den, der kan skabe ostefest også i din mund!

PÉT-NAT CHAMPAGNES FRÆKKE FÆTTER

Kender du champagnes frække fætter, pét-nat? I modsætning til champagne opnår en pét-nat ikke sine bobler gennem andengæring med tilsat gær og sukker. I stedet sker det ved, at vinen tappes på flasker, mens den stadig gærer, hvorved der helt naturligt opstår bobler i flasken. Det mundrette navn er en forkortelse af det franske pétillant naturel, som betyder 'naturligt let perlende'. Metoden giver netop let perlende vine, som oftest frugtige og ligefremme, men ofte tillige med en dybde i udtrykket som følge af flaskelagringen sammen med resterne fra gæringen. Pét-nat kommer som regel fra naturvinsproducenter og er mere vilde og mindre 'styrede' i udtrykket end konventionelle typer af mousserende vin. Nogle gange kan man opleve, at vinen ikke gærer helt ud i flasken, hvilket resulterer i en smule sødme fra det sukker, som er tilbage i vinen. Det kan give en vin med en lidt funky, fermenteret karakter, som skaber yderligere harmoni med ostenes komplekse aromaprofil.

Og så har denne vintype ofte et saftigt og lækende udtryk og en høj drikbarhed, som passer særdeles godt til kådhed i forårssolen.

Med eller uden ost.

ØL SURT SHOW

For bare 20 år siden var variationen på de danske ølhylder stadig meget begrænset. Vi var nået forbi spørgsmålet om Tuborg eller Hof, men ikke langt. I dag er ølafdelingen i ethvert velassorteret supermarked et rent slaraffenland af humledrik i utallige subgenrer. Én af de nyere er de såkaldte pastry sours. Hvor en klassisk sour-øl som regel er ganske tør, let og med høj, forfriskende syre, er der mere tyngde at hente i en pastry sour, som dækker over en sødmefuld frugtøl brygget med tilsat mælkesukker (laktose) og frugt. En øl med laktose? Det er jo nærmest som skabt til ost, ikke? Grunden til, at laktosen nu også findes i din øl, skyldes, at mælkesukker ikke kan gære til alkohol. Derfor bruges det i ølbrygning til at give øllet sødme uden samtidig at give højere alkohol. Sammen med tilsætningen af frugt understøtter og balancerer det syren og giver en øl med mere rigdom og dybde, uden at du drukner i procenter. For hvem vil se pinesolen danse med en triple stout i hånden? Næ, prøv i stedet med en pastry sour – det er noget nær den perfekte øl til ost. Sødmen smyger sig om ostens ditto, og syren renser munden for det fede og cremede. Selv blåskimmel, som kan være vanskelig at finde legeskammerater til, bliver omfavnet af en pastry sour, hvis aromatiske, friske, sødmefulde og frugtige udtryk gør den til en forårsfrisker af karat. Bryder du dig ikke om for meget frugt i din øl, kan du i stedet satse på en IPA, gerne en hazy IPA med masser af humle og frugtige noter, mellemhøj alkohol og forfriskende bitterhed. Den mangler sødmen, men kan ikke desto mindre klare en del af ostebordets udfordringer.





KOMBUCHA DEN FERMENTEREDE TE KLARER ALT

Fra at have været en drik udelukkende forbeholdt helsesøgende hippityper, som naturligvis brygger den i store patentglas hjemme i bryggeret, er den fermenterede tedrik efterhånden blevet kendt som mere end en sundhedsfremmende drik. Kombucha fremstilles af brygget te og sukker, som fermenteres ved hjælp af både en bakterie- og gærkultur. Denne fermentering resulterer i en syrerig drik med blide bobler, en smule sødme og et aromatisk udtryk, og kombuchaen kan smagssættes med alt fra kaffe til mange forskellige frugter. Kombuchaens meget forfriskende, rensende syre, dens komplekse aroma og lette sødme gør den til en næsten uovertruffen ledsager til ostebordet. Den klarer alt! Prøv den.



CIDER SYRLIGT, SAFTIGT ÆBLEBRUS

Der har været optræk til det i nogle år, men cider er endnu ikke slået bredt igennem på danske breddegrader. I et land, hvor parcelhushaverne næsten hvert år er ved at drukne i overskudsæbler, giver den gærede æblevin ikke blot mening som en lokalproduceret forfriskning. Æblecideren er også en drik, der fungerer glimrende sammen med ost. Cideren har ikke blot forfriskende syre – dens æblede frugtighed matcher også virkelig godt med de fine frugtnoter i de faste modne oste og som aromatisk modspil til de dybe, dyriske toner i rødkit og gedeoste. Allerbedst til ostebordet er en model, som ikke er gæret helt tør, men som har en smule sødme at gøre godt med. Dem er der langt imellem fra danske producenter, men så er det godt, at de er rimeligt ferme til cider i fx Frankrig og Spanien. Med halvtørre/let sødmefulde udgaver klarer cideren de fleste oste, du kan finde på at kaste efter den. Og så er cideren tilmed let, liflig og med lav alkoholprocent – perfekt til en forårsfrokost, hvor én eller anden jo skal køre hjem.



MAGI & MIRAKLER

– OSTEPRODUKTION OG OSTEMODNING

Det er ren magi, når mælk forvandles til ost. En tyndtflydende og let fordærlig råvare, mælk, forvandles under processen til et fast produkt med en lang holdbarhed. Processen giver mindelser om dengang, alkymisterne forsøgte at omdanne uædle metaller til noget helt andet - til guld.

I dag omdanner vi den flydende friske mælk til guld - mejeriets guld, oste i mange varianter. Når vi producerer ost på Thise Mejeri, bygger vi videre på en mere end 10-tusind år gammel tradition fra Mellemøsten. En tradition som tyske og sydeuropæiske munke lærte os at mestre næsten 1000 år efter, at "trenden" startede i Mellemøsten.

At tænke sig at nationalklenodiet, den danske ostemad, har dybe rødder i Mellemøsten ...

OSTEMODNINGSMAGI

Vesterhavskosten blev for Thise-mejeristerne eksemplet på modningmagien. For eksempel det forhold at en ost totalt kan ændre karakter, vægt, smag og udseende, når den lagres under specielle forhold; for Vesterhavskosten vedkommende svøbt i frisk saltholdig vesterhavsluft på Bovbjerglageret. Det skete i 2008.



Året efter – i 2009 – fik vi muligheden for at erhverve og indrette den underjordiske kalkgrube i Hjerm. Fire år senere fik vi endelig myndighedernes godkendelse til at lagre oste i en del af kalkgruben. Det skete efter et historisk forlig med kalkgrubens oprindelige beboere, de totalt fredede vandflagermus. Der var tale om en ren win-win-deal, hvor forligets parter adskilt af en mur, fik tildelt hver sin afdeling af kalkgruben. Bestanden af vandflagermus har været konstant stigende, siden forliget blev indgået; det samme er sket for ostebestanden.

Hvor modningseffekten i Bovbjerg kom som en uventet, positiv overraskelse, fik vi på det nærmeste slået benene væk under os, da vi erfarede, hvordan selv et kort ophold i kalkgruben kan påvirke en hvilken som helst ost.



HVAD ER DET SÅ, AT GRUBELAGRINGEN KAN BIDRAGE MED?

Grubeeffekten kan ikke nødvendigvis måles og vejes, den kan ikke reduceres til et spørgsmål om temperatur, luftfugtighed, skimmel- og gærkulturer, luftcirkulation m.m. Gruben kan andet og mere; noget, som det er utroligt svært at sætte ord på. Måske noget i retning af "magi og uforudsigelighed". Det forhold, at vi aldrig helt kender det færdige resultat, når vi lægger en ny ostetype ned i kalkgruben ...

Sådan var det med Juleosten, Fuldmåneosten og den grubelagrede blåskimmelost, og sådan er det med Munkestenen. For selvom sidstnævnte for øjeblikket ikke helt vil makke ret, så venter vi fortsat på et lille mirakel ...

Osteproduktion og ostemodning på Thise Mejeri: Magical Mystery Tour



Se mere på www.thise.dk



HER ER DANMARKS 47 OSTERIER

I foråret 2023 findes der 32 osteproducerende virksomheder i Danmark. 7 af dem er andelsmejerier; 25 er privatejet. 3 af virksomhederne har flere end 1 produktionssted, så i alt er der 47 aktive osterier i landet. Der bliver produceret økologisk ost på 2 ud af 3 af dem.



Gul ost



Blåskimmel



Mozzarella



Hvidskimmel



Gedeost



Frisk-/flødeost



Rødkitost



Rygeost



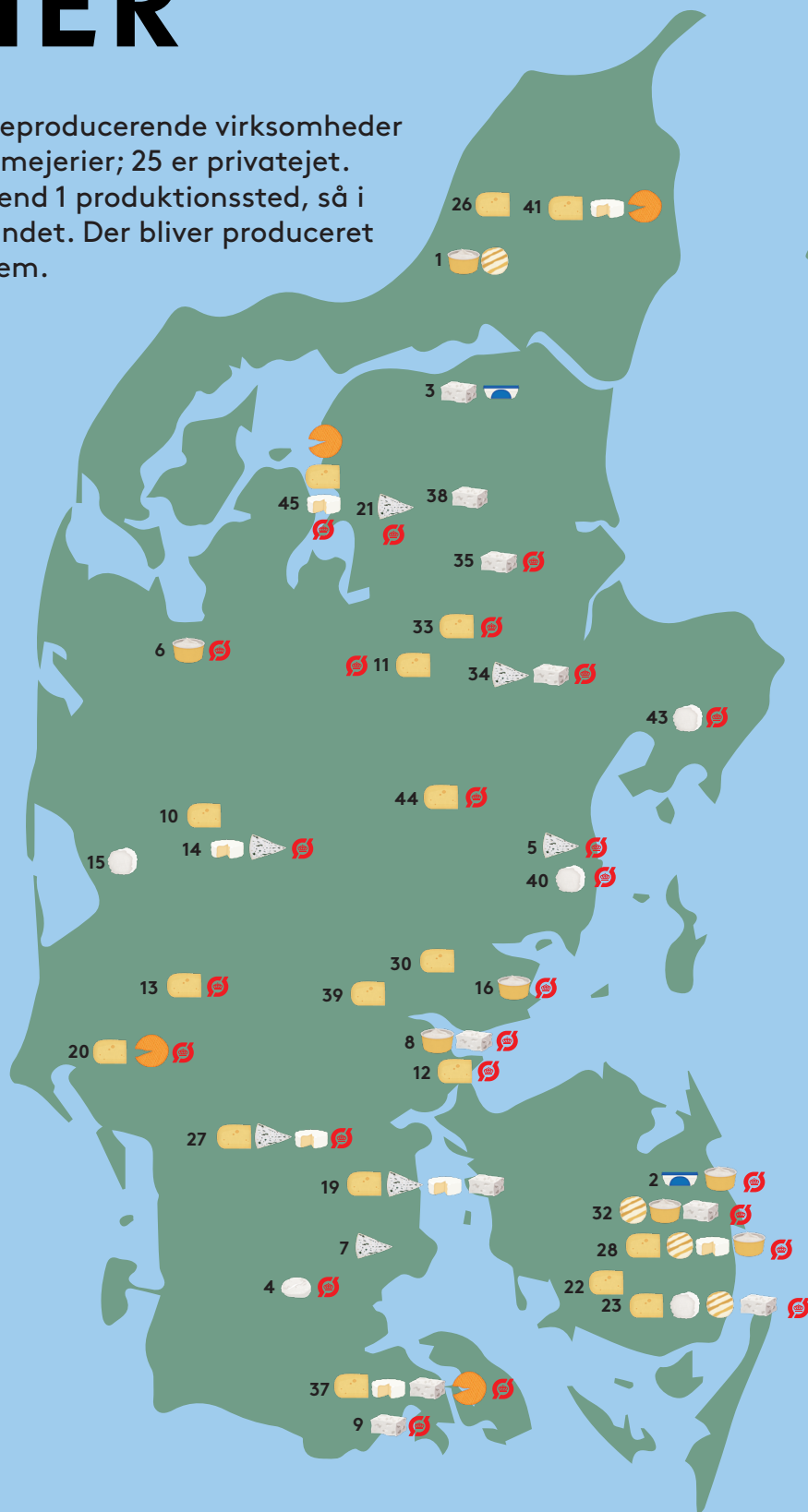
Fåreost



Smelteost



Hvid ost



-
- 17 31
- Images of cheese and a red prohibition sign.



er landets nyeste ostetrend

Den klassiske bolle med ost er på vej tilbage – både i bagerierne og på danskernes morgenbord. En ny generation af kvalitetsorienterede bagerier og danske kvalitetsoste har gjort bolle med ost til et fænomen med egen forkortelse og dedikerede anmeldere og følgere på Instagram.

*Tekst Lars Roest-Madsen
Foto Stine Christiansen og @bolle.med.ost*

DEN ULTIMATIVE LAKMUSTEST AF KVALITET

I sin essens er en bolle med smør og ost den ultimative lakmustest af produkternes kvalitet. Her er der absolut intet at gemme sig bag: Er bollen hård og tør og osten en gang smagsfattig gummi, så bliver det tydeligt fra første bid. Er der derimod tale om en sprød, sej og saftig surdejsbolle og en smagfuld ost med karakter og kvalitet, så kan kombinationen være direkte berusende.

"Vi kigger rigtig meget på bollens sprødhed, og om den er fugtet godt igennem af smørret. Men det er osten, der skal definere smagen. Det er her, det meste af smagsoplevelsen ligger," mener den 27-årige BMO-anmelder.

“det er osten,
der skal definere
smagen. Det er
her, det meste af
smagsoplevelsen
ligger.”

Det var da også en særligt god BMO på bageriet Rondo på Nørrebro i København, som fik parret til at kaste sig over anmeldelserne. Udover Instagram-kontoen har parret oprettet hjemmesiden bollemedost.dk, hvor man finder udførlige anmeldelser af bageriernes anstrengelser og

Du har sikkert hørt om BMI. Men kender du også BMO? Hvis ikke, så har forkortelsen heldigvis intet med hverken vægt, højde eller taljemål at gøre. BMO er navnet på landets nyeste ostetrend, som hylder én af de mest klassiske kombinationer, man kan forestille sig: Bolle Med Ost!

Det bliver næsten ikke mere enkelt. Nogle vil måske ligefrem kalde det lidt kedeligt. Men sådan er det langt fra i dag. Det mener i hvert fald to af BMO-bevægelsens bannerførere: Kæresteparret bag Instagram-kontoen @bolle.med. ost, som anmelder landets bedste surdejsbagerier i en utrættelig jagt på landets bedste BMO-fix.

"En bolle med ost er jo så basal en ting, men når den bliver udført rigtig godt, så kan det virkelig være magisk," siger D., som er den ene halvdel af den anonyme duo bag Instagram-kontoen, der finder inspiration i det ligeledes anonyme anmelderfænomen 'To Sultne Piger', hvis fyndige og ufiltrerede restaurantanmeldelser med over 71.000 følgere er blevet et hit på det sociale medie.

ikke mindst en praktisk kortfunktion, så man hurtigt kan se, om man befinder sig i nærheden af en anbefalelsesværdig BMO. Et år inde i projektet er der allerede 3.000, som følger med i duoens BMO-eventyr på Instagram.

"Jeg tror, at vi har ramt en lille niche her. Vi får ret mange beskeder fra følgerne i indbakken, og jeg er faktisk ret overrasket over, hvor mange holdninger, folk har til det her."

SERIØST FOR SJOV

Både han og kæresten er matematikere, så der bliver ikke overladt noget til tilfældighederne, når der bedømmes BMO. Udvalgte kvalitetsparametre bedømmes med op til 6 point. I den samlede BMO-score vægtes bollens kvalitet højest, herefter osten og til sidst smørret. Alt sammen i et stramt Excel-ark, som lige nu toppes af det ultra-populære københavnske bageri Juno, hvis bolle med ost opnår en samlet BMO-score på 5,80/6,00 og følgende skudsmål: "... fra første bid stod det klart, at Junos bolle på surdej er sladderens værdig. Den lidt længere bolle øger overfladearealet, hvilket optimerer mængden af lækker skorpe. De lokalkendte forklarer, at man aldrig helt kan vide, hvilken bolle de laver, men denne her ... Den er superlignende."

“Ligegyldigt hvor god bollen er, så scores der som regel ret højt, hvis der er Gammel Knas, Vesterhavsost eller Ravost i.”

ET SYMPTOM PÅ EN RENÆSSANCE

Det er nørdet og sjovt, og anmeldelserne er skrevet med et glimt i øjet, men i virkeligheden er BMO-fænomenet sigende for den renæssance, som både den danske brødscene og den danske ostescene har været igennem. Kigger vi bare 10 år tilbage, har de fleste boller med ost måske nok været lidt kedelige. Sådan er det ikke dag. I løbet af de sidste små 10 år har brødfaget været igennem en sand revolution, og danskerne har fundet ud af, hvor godt kombinationen af langtidshævet surdej, håndværk og høj kvalitet på råvarerne kan smage.

I samme periode har den danske ostekultur også været igennem en gevaldig opblomstring. Vi har længe lavet god ost i Danmark, men for omkring 20 år siden begyndte landets dygtige mejerister så småt at kigge op fra ostekarret med den folkekære gule skæreost. De begyndte at udfordre vanetænkningen og egne evner, og pludselig skete der for alvor noget med den danske ostekultur. Mejeristernes anstrengelser gav tiltrængt fornyelse på den danske ostefront, og i dag kan vi bryste os af en lang række håndværksoste med både høj kvalitet og unik karakter. Forbrugerne har budt forandringerne og variationen velkommen, og flere af de ostemæssige nybrud har med årene fået status af 'nyklassikere', der sagtens kan måle sig med de universelt berømte udenlandske modstykker i køledisken.

Ifølge Bolle med Ost er det da også den nye generation af faste danske oste, som for eksempel Gammel Knas, Havgus og Vesterhavsost med lang modning og stor smagsintensitet, der dominerer den danske BMO-scene. Det er de ikke kede af.

“Ligegyldigt hvor god bollen er, så scores der som regel ret højt, hvis der er Gammel Knas, Vesterhavsost eller Ravost i. Der er ikke noget i vejen med en danbo, og vi ser det også indimellem, men jeg synes, at det bliver lidt for kedeligt og almindeligt. Der er mere luksuspræg over de andre oste,” siger D.

GLOBAL BMO

Med bopæl på Nørrebro, som muligvis er det danske epicenter for BMO, er parret godt vant. Men de anmelder BMO overalt, hvor de kommer, og i Aarhus mestrer man også kunsten at lave en god BMO. Som hos Berta Bageri, der rammer en samlet BMO-score på 5,80 for en bolle med “et knasende ydre sprødt som bacon” og “fine, store skiver ost med masser af smag uden at være dominerende.”

BMO kender ingen grænser, så også Rom, London og endda Grønland er kommet på kortet. Ifølge D. har udlandet dog indtil videre ikke budt på epokegørende opdagelser. Det er stadig København, der sidder tungt på den globale BMO-trone.

Comeback til en klassiker

BMO-parret er ikke alene om at holde af den klassiske kombination. Ifølge en Coop-analyse fra juli 2022 har bolle med ost gjort comeback på danskernes morgenborde. Coop skriver, at boller med ost toppede i popularitet i starten af 2010'erne, hvor 7,4 % af danskerne spiste bolle med ost til morgenmaden. Siden dalede populariteten til et lavpunkt i 2019 med 5,3 %, men efter et par drøje corona-år med nedlukninger og mere tid til hjemlige surdejs-sysler, er tendensen igen opadgående. I 2022 var det ifølge Coop således 6,6 % af danskerne, der spiste boller med ost til morgenmaden.

6,6 %

af danskerne spiser boller med ost til morgenmaden

ARKETyper: HVEM SPISER BMO?

Vi har spurgt Bolle med Ost, hvem de andre BMO-spisere som oftest er. Svaret lyder:

1. Mødre på barsel med barnevogn og pusletaske
2. Yoga-dyrkere m/k efter træning, iført gymnastikbukser og med træningsmåtte under armen
3. Unge piger med tømmere mænd, der reparerer en hård bytur med BMO og en sladder



VARIATION: HYPPIGSTE BMO-VARIANTER IFØLGE BOLLE MED OST

1.

TOPSCOREREN

Surdejsbolle uden eller med hvid/sort birkes eller sesam, fast ost som fx Gammel Knas eller Vesterhavssost og pisket smør



2.

HELSEBOLLEN

Surdejsbolle med lidt for mange forskellige kerner. Øko-ost. Havregryn eller græskarkerner på toppen



3.

MORFAR

Klassisk rundstykke med smør og traditionel skæreost





LIVTAG MED GASTRONOMIENS FØRSTEKVINDE

Ost spiller en uundværlig rolle i en lang række af verdens mest kendte og elskede retter. På de følgende sider får du opskrifterne på dem. Her får du historien om et par ikoniske retter med gastronomiens førstekvinde – osten – i den absolutte hovedrolle.

Af Lars Roest-Madsen

Hvis den globale gastronomi var et skuespil, så ville osten uden tvivl rangere som primadonna – den afgørende rolle, der sælger billetter og kaster skønhed og glans over forestillingen. Den rolle kan nemt overføres til gastronomien. Her er osten i mange tilfælde det smagsmæssige fyrtårn, der lyser op og kaster glans over retter, som osten har gjort universelt kendte og elskede.

Ost giver bundtræk og tyngde, fedme og fylde, men den giver også syre, salt, umami-intensitet og masser af duft, både når den rives, varmes og grilles. Tænk bare på, hvordan en pizza ville være uden ost? En macaroni uden cheese? Eller en løgsuppe uden et låg af smeltet,

grillet ost som smagsintensitet og fyldigt modspil til den løgsøde suppe?

FRANSKE SANDHEDER OM OST

Den berømte franske gastronom Jean-Anthelme Brillat-Savarin er både ophavsmand til det gastronomiske hovedværk 'Smagens fysiologi' og til flere berømte citater. Ét af de mest sande er måske dette:

"Dessert uden ost er som en skønhed med kun ét øje." Det kan der være noget om. I øvrigt er det også ham, som den fuldfede, franske hvidskimmelost Brillat-Savarin er opkaldt efter.

Når det gælder ost, er Frankrig formentlig det land i verden, hvor ostekulturen står stærkest. Frankrig nyder status som arnestedet for den højere gastronomi, så det er ikke så overraskende, at nogle af de mest kendte og elskede osteretter udgår fra landet, hvor man kan svælge i

hundredvis af forskellige oste fra nord til syd. Faktisk så forvirrende mange, at Charles de Gaulle, som ledte de frie franske styrker gennem 2. Verdenskrig og senere blev Frankrigs præsident, er tilskrevet citatet:

"Hvordan kan man lede et land, der har 246 forskellige oste?" (Det præcise tal er i øvrigt til diskussion, men er formentlig en del højere).

DEN 'AMERIKANSKE' KLASSIKER ER ITALIENSK

Flere af de universelt elskede osteretter kommer med en interessant historie. Mac and cheese, som i dag betragtes som en klassisk amerikansk ret, er i virkeligheden et stykke gastronomisk kulturudveksling på





“Dessert uden ost er som en skønhed med kun ét øje.”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin



højeste statsplan: Ifølge The Thomas Jefferson Foundation forelskede den amerikanske præsident sig i makaroni med ost under et ophold i Europa, og i 1789 bestilte han en makaroni-støbeform fra Napoli. Den ankom til USA året efter, og selv om han muligvis ikke var den første til at tage retten med tilbage til USA, så er han klart den mest berømte. I 1802 satte han endda retten på menuen ved en officiel middag i Det Hvide Hus, og siden har den ret ikke set sig tilbage!

OSTEKUREN MOD TØMMERMÆND

Hvis du nogensinde har været til en rund fødselsdag eller et bryllup i et forsamlingshus i provinsen, så har du garanteret også prøvet at få serveret klar suppe med kød- og melboller ud på de små timer. Havde brylluppet derimod været afholdt i Frankrig, så havde du sikkert fået en skål løgsuppe som natmad. Løgsuppen er den franske kur mod tømmermænd, og selv om det er en fattigmandssuppe, så er smagen en konge værdig. Den har været kendt i adskillige århundreder, og én af de tidligste opskrifter er nedskrevet sidst i det 13. århundrede af den franske kok Taillevent i middelalderkokebogen 'Le Viandier', der regnes som én af de første 'haute cuisine'-kokebøger.

Den form af løgsuppen, vi kender i dag, stammer fra det 19. århundrede og de ærkefranske bistroer omkring Paris' daværende markedshaller Les

Halles. Det var her, at man fandt på den geniale idé at tilføje et tykt låg af gratineret ost til den rige suppe på okseben og karamelliserede løg. Det var en idé, som appellerede til både høj og lav, og løgsuppen blev både brugt som styrkende morgenmad for hallernes stærke arbejdsmænd og som en salt og fed natlig 'tømmermændskur', når det finere etablissement havde været ude at svinge træbenet til en kabaret. I dag spises løgsuppen stadig som natmad ved bryllupper og til nytårsaften. Om den rige suppe også lindrer tømmermænd, er tvivlsomt – men sikkert er det, at den smager fuldkommen fantastisk!



10 klassiske osteretter

Ostekultur bad kokken Emilie Qvist Kjærgaard om at udvælge og tilberede 10 klassiske retter med osten som hovedelement og primær smagsgiver. På de følgende sider får du opskrifterne på de 10 retter. Ostene i Emilies udgave af de klassiske retter er alle økologiske og danske – på nær camemberten, der er frittet på side 36. Der produceres masser af camembert i Danmark, men ikke af certificeret økologisk mælk, så den måtte vi finde i Frankrig.



PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Hvorfor bruge én ost på din pizza, når du kan bruge fire!? Vi har valgt en frisk mozzarella, en blå og to gule oste – du kan vælge lige, hvad du vil.

Til 2 pizzaer

Ingredienser til pizzadej

20 g gær
3 dl lunkent vand
400 g hvedemel, evt. tipo 00
1 spsk. olivenolie
½ tsk. sukker
½ tsk. salt

Ingredienser til topping

4 dl tomatsoase
100 g Blå Kornblomst (øko) fra Thise
100 g Høsten (øko) fra Naturmælk
100 g Gran 24 mdr. (øko) fra Them
Andelsmejeri
100 g mozzarella (øko) fra La Treccia
sort peber
frisk oregano

Fremgangsmåde

1. Smuldr gæren i det lunkne vand
2. Rør mel, olie, sukker og salt ud i dejen, og ælt den blank og smidig
3. Stil dejen tildækket et lunt sted i ca. 1 time
4. Forvarm ovnen til 275 grader, brug evt. en bagesten
5. Skær dejen i to stykker, og rul pizzadejen ud
6. Fordel tomatsoaucen på hver pizza, og riv osten ud over.
Der skal være et godt lag på hver
7. Bag dem en ad gangen, til osten bobler og er blevet gylden.
Tag ud, og server med frisk oregano og sort peber på toppen





RACLETTE

Bordaktiv gør-det-selv-osteret med solid tallerkengratinering af din valgte garniture. Kræver en effektiv varmekilde og en drabelig appetit.

Til 4 personer

Ingredienser

- | | |
|--------|---|
| 400 g | økologisk ost skåret i tykke skiver (vi brugte Høosten (øko) fra Naturmælk) |
| 500 g | kartofler |
| 1 glas | syltede agurker |
| 300 g | parmaskinke |
| | evt. godt brød |

Fremgangsmåde

1. Kog kartoflerne i saltet vand. Gerne med skræl, hvis de er nye
2. Racletten varmes op, og tykke skiver af ost lægges i hver pande
3. Imens osten smelter, anrettes syltede agurker, parmaskinke og skiver af brød
4. Kartoflerne afdryppes og anrettes i et fad
5. Når osten er smeltet og gylden, skræbes den ned over kartofler, skinke og agurker på egen tallerken

CAMEMBERT FRIT

Kongen af kælen comfort food og en sand osterets-legende, der endelig giver osten den udelte opmærksomhed, den fortjener.

Snack eller dessert til 4 personer

Ingredienser

2	æbler
150 g	solbær, friske eller frosne
½ dl	vand
100 g	sukker
2	økologiske camembert-oste a 150-200 g
1	æg
2 dl	rasp
6 dl	neutral olie til fritering
8	skiver godt rugbrød

Fremgangsmåde

1. Skræl æbler og skær i små tern. I en gryde kommes solbær, æbler, sukker og vand, og bringes i kog. Lad koge i ca. 20 min., eller indtil æblestykkerne er møre
2. Pisk ægget sammen i en skål, og kom rasp i en anden flad skål
3. Osten vendes skiftevis i æg, rasp, æg og rasp. Enten de hele oste eller skåret i mindre stykker (se billedet)
4. I en lille gryde varmes olien op til 180 grader
5. Fritér ostestykkerne i cirka 3-4 min. De skal være gyldne og lysebrune. Dryp af på en serviet
6. Servér straks (mens kernen er blød og cremet) med solbærmarmeladen og ristet rugbrød. Nogle tilsætter rom til marmeladen – vi har serveret den ved siden af



MAC AND CHEESE

Vanedannende nydelsesmiddel med populærkulturelt udspring i Guds eget land. Her har vi droppet den traditionelle cheddar til fordel for nogle gode lokale, økologiske oste.

Til 4 personer

Ingredienser

400 g	makaroni	2 dl	revet ost (vi brugte Tårn (øko) fra Them Andelsmejeri)
25 g	smør	1 dl	revet økologisk mozzarella
25 g	mel	1 dl	rasp
3 dl	sødmælk	½ tsk.	paprika
1 dl	fløde		salt og peber

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen til 180 grader
2. Kog pastaen i saltet vand, til den er al dente.
Drys med lidt olivenolie, så den ikke klistrer sammen
3. Smelt smør i en gryde. Tilføj mel og rist af under omrøring.
Tilsæt herefter mælk lidt ad gangen under omrøring, så du undgår klumper.
Tilsæt fløden til sidst. Kog godt igennem
4. Tilsæt halvdelen af den revne ost til saucen
Rør godt rundt, og smag til med salt, peber og paprika
5. I et ildfast fad kommes halvdelen af pastaen, halvdelen af saucen, derefter resten af pastaen og resten af saucen. Dæk overfladen med resten af osten, og drys med et let lag rasp
6. Bages i ovnen i cirka 20 min. Osten skal være smeltet, og raspen skal være gylden
7. Servér som hovedret med en stor grøn salat eller som tilbehør til hvad som helst



QUESADILLA

Mexicansk nationalklenodie og verdensklassesnack til enhver lejlighed. Udnyt mozzarellaens perfekte smelteevne, eller brug den ost, du har i køleskabet.

Snack til 4 personer

Ingredienser

8 stk.	hvedetortillas	1 dl	cremefraiche 18 %
4	håndfulde revet økologisk mozzarella	2 stk.	avokado
1	stort løg	1	fed hvidløg
1	mellemstærk chili	1	spsk. olivenolie
50 g	smør	1	limefrugt
			salt

Fremgangsmåde

1. Opvarm en pande til middel varme, og smelt en god klat smør på den
2. Snit løg og chili helt fint
3. Dæk en tortilla med reven ost og løg/chili-blandingen. Læg en tortilla ovenpå, og steg på panden. Det er vigtigt, at der er godt med smør på panden, og at panden ikke er for varm. De skal stege cirka 4-5 min. på hver side, uden at blive brændte, men varme nok til at osten smelter
4. Vend tortillaen, og pres den evt. lidt sammen med undersiden af paletkniven
5. Fortsæt med at fylde tortillas og bage dem
6. Imens laves guacamolen ved at mose avokadoerne i en passende skål, tilsætte fintrevet hvidløg, lidt olivenolie og smage til med salt. Behold avokadostenen i guacamolen, så bliver den ikke så hurtigt brun
7. De færdigbagte quesadilla'er skæres i kvarte og serveres lune med cremefraiche, guacamole og lidt lime



LØGSUPPE

Løg, bouillon, brød og ost – en himmelsk kvartet. Traditionel fransk vinterret til rødvin og brændeovn.

Til 4 personer

Ingredienser

1,5 kg løg
3 spsk. smør
2 spsk. hvedemel
1 l oksebouillon
1 dl hvidvin
2-3 stk. laurbærblade
frisk timian
10 stk. hele sorte peberkorn
sherryvineddike
4 tykke skiver godt brød
350 g ost, revet (vi brugte et mix af Arla økologisk revet mozzarella og Thise Vesterhavssost (øko))

Fremgangsmåde

1. Skræl løgene, og skær dem i tynde skiver. Svits dem ved lav varme i smør og lidt olivenolie, til de er lysebrune og let karamelliserede. Det kan godt tage en lille times tid. Rør jævnlige.
2. Når løgene er bløde og dufter sødt, drysses lidt hvedemel over. Lad det bage igennem i et par minutter, og tilsæt så hvidvin og bouillon.
3. Tilsæt frisk timian og groft kværnet sort peber.
4. Lad suppen simre 15-20 minutter. Smag til med sherryvineddike og salt.
5. Hæld en god portion suppe op i en suppeskål, der kan tåle at gå i ovnen. Placer et stykke brød, så det dækker overfladen af skålen.
6. Riv rigelige mængder ost over brødet, og gratiner i ovnen ved 200 grader på grill-funktion i cirka 5 min. Osten skal boble og blive gylden! Hold øje, så det ikke brænder på.



OSTEFONDUE

Schweizisk husmandskost og dansk kult-klassiker fra 1960'erne. Kulinarisk kitsch, men uomtvisteligt lækker og underholdende.

Til 4 personer

Ingredienser

400 g	revet blandet ost (vi brugte 100 g Arla økologisk mozzarella, 100 g Thise økologisk havarti, 100 g Arla Unika Havgus (øko) og 100 g Julsø Solbær (øko) fra Them Andelsmejeri)	1	fed hvidløg
		½ dl	sherry
		2 tsk.	maizena
		1 tsk.	citronsaft
			friskkværnet peber og muskatnød
2 dl	tør hvidvin		groft brød, cornichoner, kogte og bagte kartofler og andre råvarer til at dyppe efter humør

Fremgangsmåde

1. Bland osten med hvidvinen og lad den trække i ca. 2 timer
2. Smelt ost og hvidvin ved lav varme i en tykbundet gryde sammen med citronsaft. Rør jævnlgt
3. Når osten er smeltet, røres maizenaen med sherry og tilsættes ostemassen. Lad det koge godt igennem under omrøring. Smag til med sort peber og muskatnød
4. Kog cirka 1 l vand op, og skold fonduegryden inden brug, så den er varm, når ostemassen kommer i. Gnid hvidløget på indersiden af gryden
5. Hold fonduen varm over en varmekilde, og rør rundt i ostemassen, når du dypper. Så skiller den ikke så let



OSTESOUFFLÉ

Notorisk respektindgydende køkkendisciplin og delikat salt og umamidyb eftermiddagssnack eller mellemret til en salat og et køligt glas.

Til 4 personer

Ingredienser

- 4 dl vand
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. paprika
- 100 g mel
- 100 g revet hård ost (vi brugte Gran 12 mdr. fra Them Andelsmejeri, som er en perfekt lokal og økologisk erstatning for parmesan)
- 8 æggeblommer
- 100 g revet moden (vi brugte Arla Unika Havgus 12 mdr. (øko))
- 8 piskede æggehvider

Fremgangsmåde

1. Vand, salt og paprika koges op
2. Gryden tages af varmen. Mel og revet hård ost piskes i
3. Rist dejen let over varmen under omrøring, til den slipper gryden
4. Røres til let afkøling og derefter røres æggeblommer i én ad gangen og til sidst den revne modne ost
5. Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider i
6. Små gratineringsforme smøres godt og drysses med rasp. Vigtigt at få smurt kanten rigtig godt, ellers vil souffléen hæve skævt op
7. Dejen fyldes i de smurte gratinskåle og bages ved 210 grader på normal ovn i ca. 20 min. Åbn ikke ovnen undervejs!
8. Spis souffléerne lune, så snart de er taget ud af ovnen. Servér evt. en salat af julesalat, valnødder og honning på siden





CHÈVRE CHAUD

Fransk land-klassiker bestående af croutoner med skiver af ovnstegt gederulle på en blandet salat. Enkelt, friskt, sprødt og sommerligt.

Til 2 personer

Ingredienser

1 flute
230 g økologisk gederulle
20 g smør (til stegning)
1 håndfuld valnødder
1 spsk. honning
150 g radicchio
150 g rucola
20 stk. sorte oliven
1 spsk. god balsamico
flagesalt

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 175 grader, varmluft. Evt. på grill-funktion
2. Skær flutet i skiver på skrå og kom en gavmild skive gedeost på hvert brød. Bag dem i toppen af ovnen. Følg med undervejs, da det kan gå hurtigt med grill-funktion. Når gedeosten er gylden og gratineret i toppen, er den klar
3. Smelt honning på en pande ved lav varme
4. Tilsæt valnødder, og lad det hele karamellisere i 6-8 min.
5. Riv radicchio i grove stykker, vend med rucola og sorte oliven
6. Anret de bagte stykker gedeost oven på salaten, og drys med de afkølede valnødder. Giv et gavmildt skvæt god balsamico og lidt salt til slut

BASKISK CHEESECAKE

Topløs og bundløs og dog perfekt dækket ind med sødt, salt og umami i en fed, tæt og cremet, ærlig og enkel ostekage, der smager, så flamingoerne synger over Biscayen.

Til 8 personer

Ingredienser

500 g god økologisk flødeost (vi brugte Friskost (øko) fra Søtoftes Gårdmejeri)
 3,5 dl sukker
 3 stk. æg
 2 dl piskefløde
 1 tsk. salt
 3 spsk. hvedemel
 1 tsk. vaniljesukker

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 220 grader
2. Beklæd en springform med bagepapir
3. Bland alle ingredienserne i en skål. Pisk dem i ca. 5 minutter. Dejen skal være blød, luftig og føles henad en mousse
4. Hæld dejen i formen, og bag den i 25 minutter. Derefter skrues ovnen ned til 180 grader, og kagen bages i yderligere ca. 10 minutter
5. Når kagen er mørkebrun på toppen, tages den ud
6. Lad kagen køle af til stuetemperatur i sin form. Den falder en smule sammen, og det er helt normalt
7. Når kagen er kølet ned, er den klar til servering, men den er også god de følgende dage





Arla Unikas produkter er udviklet i samarbejde med passionerede mejerister, eksperimenterende produktudviklere, dygtige kokke og nytænkende iværksættere. Det er i det samarbejde, vi finder inspiration og kompetencer til at udvikle nyskabende mejeriprodukter på højeste gastronomiske niveau. Sammen får vi ideerne, fejler os frem, bliver inspireret og prøver igen og igen. Indtil vi har skabt et Unika.

Find forhandler på arlaunika.dk

ARLA
UNIKA
NYE HØJDER