

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.



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 smagelementerne 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 gårdejeren 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.



KENNETH CHRISTENSEN
INGSTRUP MEJERI

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 skæreooste.

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 skæreoosten 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 fingerspidsfølelse. ”

kan påvirke fremstillingen. Lagring og paraaffinering 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 fingerspidsfølelse.

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 skæreoost. 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. Komplexiteten. 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?

Komplexiteten 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 udskammet i den offentlige debat. Men det er ikke køerne, som er klimasyndere. Det er produktionsformen, der afgør klimaafttrykket. 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!”



LARS ROSA-STISEN
GEDSTED MEJERI

“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!



ROBERT LARSEN
ARLA KRUSÅ MEJERI

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 vejet 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.