

Nyheter

Sport

Kultur

Distrikt

Mer ▾

🔍 Søk

Stadig fleire vil lage sin eigen ost

AURLAND (NRK): Ystekursa ved Sogn Jord- og Hagebruksskule er populære som aldri før. Ystar og matbransjen trur høgthengjande kåringar gjer at me no står overfor ein osterevolusjon.



FRÅ JÆREN FOR Å LÆRE: Pascale Baudonnel syner ekteparet Hanna Voll Kjøllesdal og Ingvar Kjøllesdal teknikkar i ysteriet.

FOTO: RAGNHILD MYKLEMYR / NRK



Ragnhild Myklemyr

Journalist

Publisert i går kl. 09:05 Oppdatert for 5 timer siden

– Far min gjekk på det første kurset her for 20 år sidan. Det var han som rådde meg til å kome hit, seier Hanna Voll Kjøllesdal frå Jæren.

Konsentrasjonen i det vesle ysteriet utløyser total stille når [den prislønte ystaren, Pascale Baudonnel](#), forklarar og syner. I dag skal dei tolv deltakarane lære meir om korleis ein måler utviklinga av surheit i mjølka.

Fleire vil yste

Ved Sogn Jord- og Hagebruksskule har interessa for kurs i ysting auka jamt dei siste åra.

– Blesten rundt konkurransar og kåringar har nok bidrege til den positive utviklinga, fortel Baudonnel.

– Det er dessutan veldig gøy at me byrjar få andre generasjon på kurs. Det viser at ein har klart å formidle interessa vidare.

Først ute

Voll Kjøllesdal jobba halvanna år ved faren sitt ysteri på Jæren, før ho no kom til Aurland for teoretisk påfyll. Han var den første som fekk autorisasjon til å lage upasteurisert ost i Noreg, og er i stadig større selskap.

– Det gjekk ganske trått i starten, folk ville ikkje ein gong ha smaksprøvar. Mange var dessutan sinte fordi dei meinte han ville konkurrere med Tine.

– Osterevolusjon i Noreg

Direktør i Matmerk, Nina Sundqvist, fortel at interessa norsk ost dei siste åra har nådd nye høgder.

– Det har vore ein osterevolusjon i Noreg, både i talet på ostar og ysteri. No er det nesten ein skam å invitere på ostekveld utan eit mangfald av norske, gode handverksostar.

I fjor omsette daglegvareforretningane lokal ost for 187 millionar. I tillegg viser Sunqvist til at mykje av handelen skjer på [reko-ringar](#), gardsutsal og marknader. Ho trur fleire verdsmeistrar kan ta æra for suksessen.

– Då [Kraftkar frå Tingvoll i 2016 blei kåra til verdas beste ost](#) byrja folk få augo opp. [Då «Fanaost» fekk gull under Oste-VM i Bergen i 2018](#), skapte det nok ein boost. Folk

oppdaga at norske ostar er i verdensklasse.



OSTEREVOLUSJON: Dagleg leiar i Matmerk, Nina Sundqvist, seier forbrukarar dei siste åra har fått auge opp for kvaliteten på norske ostar.

FOTO: NILS JOHN PORSANGER

Setertradisjon til Aker Brygge

Siri Helen Winther er mellom deltakarane som verkeleg har planar om å setje den gamle tradisjonen i moderne rammer. I mai startar ho sitt eige ysteri – på Aker Brygge.

– Saman med ein restaurant og butikk skal me fortrinnsvis selje norske varer, forklarar Winther.

– Me har lyst å presentere norsk tradisjonsost, så eg leiter etter oppskrift frå tippoldemora mi frå Lofoten. Om eg ikkje finn hennar, hadde det vore gøy å finne noko tilsvarende.



OPNAR BY-YSTERI: – Det er kjekt å sjå av kva ein kan lage av råvara mjølk, og så samt lidenskapen som ligg bak, seier Siri Helen Winther som i mai opnar sitt eige ysteri i Oslo.

FOTO: RAGNHILD MYKLEMYR / NRK

Formidling blant brustein

Etter 25 år i daglegvarebransjen har ho sett korleis mangfaldet av norsk ost tek opp ein stadig større del av ostedisken. No håpar ho at by-ysteriet vil spreie kunnskap også i brusteinsbelagte strøk.

– Sjølv om me ikkje kjem nær nokon gard håpar me å gjennom satsinga kunne formidle handverket og historia.



KURSA I 20 ÅR: – Ein gang hadde me med ein svenske med 400 kyr. På same kurs gjekk ei bestemor med 40 geiter, fortel Pascale Baudonnel om mangfaldet på ystekursa.

FOTO: RAGNHILD MYKLEMYR / NRK

Spår renessanse

Baudonnel viser til at den gamle tradisjonen for ysting har tapt mykje kunnskap under industrialiseringa på 40-talet og 60-talet, og fram til det ho no beskriv som ein renessanse.

– Det viser at dette er ei næring som er komen for å bli. Det er ein renessanse av ei grunnleggande næring og det er veldig kjekt at fleire ungdomar viser interesse for faget. For mange trur eg nok det kan vere avgjerande når ein til dømes vel å vidareføre gardsdrifta, i det eller så store jaget om å drive stort.

Publisert i går kl. 09:05 Oppdatert for 5 timer siden

Opphavsrett NRK © 2020

Ansvarlig redaktør: Vibeke Først Haugen (fung.)

Nettsjef: Hildegunn Soldal