

Ostekultur 2018

Opsamling på Ost & kos Symposium om udviklingen af den danske ostekultur på BRUS 6. juni samt kontaktoplysninger på dagens oplægsholdere. Dagens vært: Jonas Astrup Pedersen, udviklingschef hos Meyers Madhus.

Velkommen ved Lars Witt Jensen, Mejeriforeningen

Kontakt: Lars Witt Jensen, lwj@mejeri.dk, +45 25796468

Marie Sainabou Jeng og Rasmus Holmgård om Ost & ko i 2018

Ost i nye klæder i gang igen. [Læs om kampagnen på ostogko.dk](http://laes.ostogko.dk). Find os og følg med på: Ostogko.dk, facebook.com/ostogko og instagram.com/ostogko. Eller fra august i ostemagasiner, i uddannelses-regi og på festivaler og events: Copenhagen Cooking & Food Festival 24. august – 2. sept., Spis! Odense Food Festival 10-16. sept., Food Festival 7-9 sept. og Cheese Copenhagen 10. november.

Kontakt: Marie Jeng, marie@mariejeng.dk, +45 2614 7260 og Rasmus Holmgård, rasmus@hlmgrd.dk, +45 2629 2126

Ost på danske restauranter ved Rasmus Palsgård, Feinschmeckeren

Ifølge Rasmus er der fire overordnede retninger på de danske restauranter, som bygger på et øget fokus på dansk ost, bl.a. på grund af nye specialoste og specialmejeriprodukter som fx double cream:

- 1) **Den videreudviklede osteservering.** Fx Mielcke & Hurtigkarl, hvor en Granbark ost serveres som ret med trøffel og trøffelcroissant. Ost og brød i samspil, men videreudviklet.
- 2) **Retter med osten som hovedelement.** Fx Søllerød Kro med en ret baseret på Comté eller dansk ost fx Vesterhavsost serveret med af sauce på vin jaune, morkler, smør og trøffel.
- 3) **Den klassiske ostevogn.** Er truet, da den kan give en del spild, og kræver sit personale. Risiko for, at man får forspist sig. Du bliver en del af serveringen, og bliver klogere på fx viden om modning. Kong Hans og Falsled Kro er gode steder at prøve ostevognen. God kilde til videreuddannelse af tjenerpersonale.
- 4) **Ost som element i retten.** Fx Marv & Bens ravioli med Karamelsten og Havgus, eller Søllerød Kros brug af Thybo, der bidrager med cremethed til saltbagt selleri, brunet smør og trøffel. Kadeaus klassiske gratinering med ost viser at også old school brug af ost er kommet ind igen.

Kontakt/følg: Rasmus Palsgård, rp@feinschmeckeren.dk, +45 30241638,
www.feinschmeckeren.dk eller Instagram [@feinschmeckeren](https://www.instagram.com/feinschmeckeren)

Status på forbrug af ostetyper ved Bo Elvers, Kantar Gallup

Nyeste måling fra Kantar Gallup fortæller, hvad der lige nu kan siges om danske forbrugeres forbrugssituationer og indtag af ostetyper. Kantar har målt på tre overordnede kategorier: gul ost, specialost og madlavningsost, og alle har en **meget høj penetration** (62-73% spiser inden for 6 mdr.)

Gul ost:

- **Meget høj frekvens**, idet majoriteten spiser gul ost flere gange ugentligt eller dagligt
- Kategorien er dog lidt presset og **udviser tilbagegang**
- Der er dog **positiv forbrugsudvikling i de yngre målgrupper**
- **Smagen er den primære driver**, og der tillægges kun få emotionelle værdier til kategorien

Special oste:

- **Medium frekvens** (Flere gange ugentligt, ugentligt eller månedligt)
- Det **største forbrug ligger hos 40 år+**, men der er **positiv forbrugsudvikling hos de unge** (22-29 år)
- Der **tilknyttes mange emotionelle drivere** til kategorien, bl.a. nydelse, hygge og velbehag

Madlavningsost:

- **Lavere frekvens** (Ugentligt-Månedligt)
- Har en **yngre forbrugsprofil** (15-29 år)
- **Positiv forbrugsudvikling hos de yngre målgrupper**
- Det er de **smagsmæssige drivere**, der er vigtigst (smag, gør maden mere velsmagende, passer til varm mad)

Kontakt: Bo Elvers, Kantar Gallup, bo.elvers@kantarc.com, +45 2984 2596

Bæredygtighed i mejeriprodukter ved Merete Myrup, Landbrug & Fødevarer

Merete fremlægger de vigtigste elementer i mejerisektorens arbejde med bæredygtighed, som er i sin spæde begyndelse. Tesen, vi ofte hører, er ”Skær ned på animalske fødevarer og vælg plantebaseret?” Men er det nu også så enkelt?

Fakta er: Mejeriprodukter udleder mere CO₂ end grøntsager, *men* mejeriprodukter indeholder flere forskellige næringsstoffer. Og mejeriprodukter spiller en vigtig rolle i bæredygtig mad. FAO anerkender Mejerisektorens rolle i fremtidens bæredygtige udvikling.

Hvad gør branchen lige nu?

- Folkemødet, Hvad er fakta og hvad er myter i debatten om bæredygtig kost?
- Rundbordsmøde, hvor FN's verdensmål er på agendaen

- EMF projekt, et treårigt kommunikationsprojekt om bæredygtighed, herunder symposier og factbooks

Kontakt: Merete Myrup, Landbrug & Fødevarer, mmc@lf.dk, + 45 33394818

Danbo BGB og den danske ostetradition ved Asmus Gamdrup, KOST

Dansk ost har udviklet sig fra friskost til æltet præstost og herregårdsoste og til den danbo, vi kender i dag. Stresa-konventionen i 1952 navngiver de danske oste med de fleste af de navne, vi kender i dag. [Læs om Stresa-ostene på ostogko.dk](#)

I efteråret 2017 opnåede danbo-osten såkaldt BGB-status på linje med berømte oste som tomme de savoie, gouda og brillat-savarin. BGB-regler for danbo, som nu er beskyttet:

- Geografisk område for forarbejdning → Danmark. Mælken med mindre stram afgrænsning (da mælken faktisk kan komme fra alle mulige steder).
- Komælk og max. vandindhold på henholdsvis 50 og 56% afhængig af tørstof
- Kitmodning, den danske metode
- Kontrolorgan med 6 årlige stikprøver
- Mindre afgift/kg

Hvorfor er det vigtigt: BGB skaber fællesskab og stolthed over og opmærksomhed på håndværket. Men der er udfordringer, da vi kan møde oste, der er identiske med danbo, men som ikke kan kaldes danbo. BGB-mærkningen kan hjælpe med forbedret afsætning. Lurmærkningen (på smør) er eksempel på en mærkning, der blev en kæmpe succes for dansk mejeri.

Fordelene for forbrugeren er, at 1) bedre produktkendskab, 2) genkendelighed, 3) vished for produktets kvalitet med bestemte standarder og kvalitetskontrol. Mulige ulemper kan være: 1) mindre variation eller mindre udvikling? 2) et mærke blandt mange - kompleksitet? Og 3) evt. højere pris?

Kontakt: Asmus Gamdrup, asmus@kostkbh.com, +45 61669618

Ostebranchens udvikling og organisering ved Rasmus Holmgård

Hvor, hvilke og hvor mange aktive osterier findes i Danmark? Kræfter blandt græsrødderne i den danske ostebranche barsler med et nyt netværk for mejerier. Udvikling og gennemslagskraft overfor marked og myndigheder kræver fælles fodslag. Hvor stiller det Mejeriforeningen og de større danske mejerier? Er det tid til fælles front, eller er det sundt med konkurrencedynamik?

Ost & ko kortlægger den danske mejeribranche, vidste du fx, at der findes 81 mejerier i Danmark. Og at der de seneste 10 år er lukket 20 danske mejerier, herunder 8 Arla-mejerier, mens 15 er åbnet, heraf ingen Arla-mejerier. Der er med andre ord vækst i antallet af mindre privatejede mejerier i Danmark. Af samme grund indstifter en gruppe mejerikyndige folk fra

Slow Food København netop nu en ny forening for håndværksmejerister, foreningen er målrettet mikromejerier, dvs. mindre end 9 ansatte og en omsætning på under 2 mio. [Find alle tal og fakta fra Rasmus' præsentation her \(slide 81-108\)](#)

Kontakt: Rasmus Holmgård, rasmus@hlmgrd.dk, +45 2629 2126

Gør-det-selv-ost: Har makerbølgen ramt den danske ostekultur? Ved Cathrine Gro Frederiksen, Aikelihood

Cathrine er strategisk trendresearcher bosat i København og Tokyo, og bidrog med et videooplæg, der fortæller om, hvor osten er på vej hen. Oplevelser er en af de megatrends, som vil definere osten. Ren kapital er yt, fremadrettet vil rigdom være mængden og kvaliteten af dine oplevelser.

Bæredygtighed er den anden megatrend, som definerer osten fremad. Begge megatrends peger ind i mikrotrenden "respekt for håndværk", forstået som både mennesker, produkter og produktion.

Nørderi, ekspertviden og maker-bølgen ulmer. [Se hele videoen med Cathrine her.](#)

Kontakt: Cathrine Gro Frederiksen, cathrinefrdrksn@gmail.com

Innovation og kreativitet hos fremtidens ostemagere ved Mikkel Østman

Mejeriteknologistuderende Mikkel Østman fortæller om, hvad det helt præcist vil sige at være mejerist. Det handler også om maskiner, kemi og innovation. Fx brieost i saltlage fra danbo skabte et nyt produkt, som Ostebørsen sagde ja tak til. Men hverdagen er mere processtyring end innovation. Processerne skal kunne genskabes. Vejen mod mejeristtitlen går forbi Chr. Hansen og Arla Innovation Center, men der er stort set ikke fokus på smag og den gastronomiske tilgang.

Kontakt: Mikkel Ostman, mikkel.ostman@gmail.com, +45 21973585

En ung ostemagers vision ved Marie Linea Østergaard

Mejeriingeniørstuderende ostemager Marie Linea Østergaard fortæller om sit drømmescenarie for fremtidens ost. Jordens, mælkens og ostens naturlige kultur spiller ind, og det betyder at landmand og mejerist skal tale sammen.

Der er to skoler indenfor mejeri: 1) råvaren og 2) håndværket. Råvaren kan være enten pasteuriseret eller upasteuriseret, Marie foretrækker at anvende den ubehandlede, rå mælk. Håndværket dækker over formodning, bakteriekultur, ostning og modning. Maries håb er, at vi kigger tilbage og vælger mere naturlige tilgange til produktionen, og det hele starter med rå mælk.

Kontakt: Marie Linea Østergaard, marielinea1808@gmail.com