

Storslagen småskalighet

Mejeritekniskt årsmöte i Östersund
21-22 oktober 2003
av Björn Sigbjörn

Mitt i Sverige, i Jämtland, ligger centrum för den småskaliga osttillverkningen. Därför hade 39 personer samlats i Ås, en mil väster om Östersund för att starta årsmötet på ett småskaligt mejeri, Rösta Mejeri. Efter sedvanligt årsmöte, [se protokoll](#), tog Kerstin och Claes Jürss hand om deltagarna.

Kerstin och Claes gav först en bakgrund till varför det finns ett mejeri på platsen och beskrev sedan utvecklingen. Allmän information finns att hämta på hemsidorna: [Inför årsmöte 2003](#)
<http://www.torsta.com> och
www.jll.se/torsta/mejeri.htm.

Men mejerifolk är givetvis intresserade av den handfasta tillverkningen. Därför var det med spänning vi besökte Rösta Mejeri. Vi bjöds på mycket välsmakande ostar, fick se Sveriges största ostsortiment och fick bekanta oss med småskalig mejeriutrustning. Nog blev vi både överraskade och imponerade av vad man kan åstadkomma i liten skala. Häpna blev vi över sortimentet av ostformer. Bilderna visar mejeriet både in- och utvändigt.

Det sociala livet är en viktig del i årsmötena. Därför avslutas den första årsmötetsdagen med en god måltid. På Jamtli, Jämtlands Läns Museum, finns Restaurang Hov som startade redan 1913 och är därmed Östersunds äldsta restaurang. Där bjöds deltagarna på en splendid jämtländsk buffé med bl.a. renkött, röding, mesost och tunnbröd. Information om Hov finns på www.jamtli.com/restaurang/restaurang.htm.



Kerstin och Claes Jürss bjuder på smakprov



Ostkaret skymtar bakom mejeriets fönster



Många ostsorter kräver många slags ostformer



Emma Norberg, Milko

Nästa dag var det dags för Milko att visa upp sitt kunnande när det gäller nischprodukter. De nya i mejeribranschen känner sannolikt inte till att mejerierna i Jämtland längre tillbaka hade kanske Sveriges största bredd i ostsortimentet. Centraliseringen av ostproduktionen har dock minskat antalet ostsorter. Men i gengäld har Milko rejält ökat antalet artiklar för mesvaror och smältost. Emma Norberg, Milko, nämnde att messmör och mesost består av 13 och smältost av 70-75 artiklar.

Messmöret "Fjällbrynt" är Sveriges mest kända varumärke och har tillverkats sedan 1945. Smältost började tillverkas 1940. Produktionen är ca 3000 ton per år. Marknaden växer snabbt och Milko har lyckats bra. Marknadsandelen är 45 %. Milko är marknadsledare på ask medan Kavli är det på tub.

Efter denna teoretiska genomgång fick deltagarna en mycket väl genomförd visning på Östersunds mejeri av hur produktionen av mesvaror och smältost gick till. Den avslutades med en genomgång av ett antal spännande mesprodukter och smältostar. För några av deltagarna verkade det vara första gången de fick smaka delikatesserna messmör och mesost. "Intressant smak" tyckte någon. Information om produkterna finns på Milkos hemsida, www.milko.se.



Deltagare på årsmötet

Om "Eldrimner - Resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling" talade en entusiastisk Bodil Cornell från Länsstyrelsen i Jämtlands län. Tanken är att Eldrimner skall vara en mötesplats för småskaliga företagare inom livsmedelsförädling. Varje år arrangerar man Særimner - idé- och kunskapsmässan om småskalig livsmedelsförädling. Där ingår bl.a. en intressant tävling om de bästa ostarna från gårdsmejerierna.

Bodil Cornell överraskade deltagarna med information om hur pass omfattande produktionen av småskalig ost är. Bara i Jämtland finns det ca 30 gårdsmejerier. Men på kontinenten är denna verksamhet väsentligt större. Bara i Frankrike finns det 60000 gårdsmejerier.

Från Skärvångens Bymejeri, drygt 7 mil norr om Östersund kom en av delägarna, Tor Norrman. Sällan har skådats en mer livfull föredragshållare. Vi fick en särdeles livlig beskrivning av de vedermödor som Tor och hans kollegor haft under de många år innan lönsamheten blev anständig. Mejeriet producerar nu ca 100 ton per år och har 24 olika ostsorter. Det är främst Jerseymjölk (hög fetthalt) och mjölken separeras inte. 60 kor och 180 getter levererar mjölken. 180 hektar mark i sju byar kan därmed hållas öppna. Mejeriet är mycket betydelsefullt för bygden genom att 16 personer kan ges arbete. 80 % av produktionen säljs i Jämtland och Härjedalen. Produkterna finns i hela landet, men då i specialbutiker. Mer information finns på mejeriets hemsida: www.bymejeri.com.



*Tor Norrman, Skärvångens
Bymejeri*

Varför har då Tor och hans medarbetare lyckats? Jo, "Ta makten över råvaran. Det är i ostgrytan värdet kommer" underströk Tor. Viktigt är också att skaffa sig ordentliga kunskaper. "Jag har inte råd att missa en studieresa", sade Tor. I ett decennium har Tor varje sommar besökt gårdsmejerier på kontinenten. Minst 150 mejerier har han sett! Föredraget avslutades med att Tor Norrman bjöd deltagarna på mycket fina ostar. Att få smaka på en svagt guldfärgad grönmögelost var en upplevelse.