

DANSKE GÅRDOSTE

og

Rå mælk

Danske Gårdoste er efter mere end 100 år ved at få sin renæssance. Takket være nogle få producenters ihærdige stræben efter den håndværksmæssige udfordring det er, at fremstille ostene fra på gården.

Ostens udbredelse kom fra Romerne, hvor ostenes første kendte navn var Parmigiano Reggiano (*ægte Parmasan*). Denne ost er nævnt i historien som den første 600 år før vor tidsregning. Udbredelsen af osteproduktionen i Europa kom med Romernes indtog i de Europæiske lande. Danmark blev ikke invaderet af Romerne, hvilket kan være en af årsagerne til at den danske oste fremstilling ikke har så gamle traditioner.

Gårdoste er kendt i mange Europæiske lande i dag , men i Danmark har kun meget få og meget små gårde forsøgt sig med denne fremstillings form i de seneste år. Disse gårde har trods stor ihærdighed haft svigende held til at fortsætte. Før Andelsmejeriernes tid i 1882 var det hovedsagelig på Herregårdene, Præstestanden og Munkeklostrene der fremstillede oste og ofte kun til eget brug.

Gårdoste producers på små osterier på gårdene og oftest kun fra en eller meget få besætninger, hvilket i modsætning til blandings mælk på de store Mejerier betyder at kravene til mælkens kvalitet og dermed køernes foder og velfærd har meget stor betydning for ostenes kvalitet. Naturlige årstids variationer er en naturlig kvalitet for gårdoste.

Gårdoste af dansk ubehandlet mælk (*rå mælk*) er en realitet. Osteriet Hinge har gennem mere end 1½ år søgt Fødevarer Ministeriet om dispensation. Tilladelsen blev givet i maj 2001, til fremstilling af bestemte oste typer af ubehandlet mælk (Rå mælk). De første oste er nu færdig modnede og klar til servering.

Oste direkte fra gårdene har mere karakter og smag på grund af den friske malkede og skånsomt behandlede mælk, der anvendes. Ostenes lokale kultur er unik for den enkelte gård, og giver derfor en unik oste kvalitet fra denne gård. Dette er på det seneste bevist i en redegørelse fra Den Kongelige Veterinære Landbohøjskole i København.