

Fyra representanter från föreningen Sveriges  
Gårdsmejerister på Europeisk träff  
[www.sverigesgardsmejerister.se](http://www.sverigesgardsmejerister.se)

Europeiska nätverket FACE årsmöte  
och kongress i Gouda i november  
2014

<http://www.face-network.eu/>

Gouda är en stad med stor betydelse i den Holländska osthistorien, därför valde man att lägga årets möte i Gouda



Det första man ser i Gouda är inte ost utan cyklar, men det tycks vara likadant i hela landet. Efter att ha åkt runt lite i Holland förstår man varför. Uppförsbackar existerar inte, alla cyklar överallt.



Sen ser man osten, överallt och i stora mängder, mycket konstfullt och snyggt arrangerad. Här ett skyltfönster till en ostbutik i kvällsbelysning. Holländarna är mycket stolta över sin ost.



## Möten, arbetsgrupper och presentationer



## Studiebesök nr 1 På ett ostlager centralt beläget i staden Gouda



Ett lager som samlar och lagrar ostar från många producenter små och lite större, men alla med märkningen "Boerkaas"



Ostlagraren tar hand om oss och visar runt och svarar på frågor





Han är mycket stolt över att så många från flera håll i Europa vill se lagret.



Här ser man tydligt att ostarna är ytbehandlade med coating, snyggt och praktiskt tycker jag.



Hela lagret var mycket modernt och rationellt, kändes långt ifrån en småskalig svensk mejerists vardag, men vi har ju inga sådana "centrallager" utan lagrar alla själva.



Så här ser ostarna ut när dom lämnar lagret för ostbutiker och återförsäljer. Ett riktigt fint skrytbord. Vi fick smaka också, mycket goda ostar. Den Gouda vi hittar i våra ostdiskar kommer inte i närheten av dessa.



Studiebesök nr 2. Hos en liten producent, 40-50 kor och ett litet mejeri på gården. Här ser ni bonden/mejeristen med morgonens produktion redan i press.



Här är hans ostar i saltlake, de flesta säljs vidare olagrade, men några sparas och lagras på plats för försäljning i den egna gårdsbutikken. Märket på osten garanterar att det är "Boerkaas".



Här är resten av familjen i det kombinerade utrymmet för saltkar, butik, lager och coating. Här handlades det friskt, många ostbitar fick resa till olika håll i Europa. Här kände man sig som svensk gårdsmejerist lite mer "hemma" i storlek och omfattning.



Den här märkningen finns på de gårdar som tillverkar "Boerkaas". Något att tänka på för svenska och andra Europeiska gårdsmejerister. Gemensam och enhetlig marknadsföring, för att öka medvetenheten om att vi finns och vad vi gör. I dag marknadsför man (i bästa fall) sig själv och sitt lilla mejeri, men här har vi mycket att lära.





För oss som aldrig hade besökt Holland var det mycket lärorikt att se hur betesmark och gårdar såg ut. Här är betesmarken som hör till gården vi besökte, och så här såg i stort sett all betesmark ut, omgärdad av diken.



Gårdarna ligger ofta mitt i byarna längs en bygata mellan vanliga villor med en liten trädgård. Längs bygatan ofta ett lite rejälare dike eller en kanal, som alla är sammanbyggda och mycket sinnrikt reglerbara.



Studiebesök nr 3. En betydligt större gård, men även här tillverkas "Boerkaas". Här fick vi titta på mejeriet genom glasruta, men där stod 2 ystkar av den storlek man skymtar, och som man producerade ost 6 i dagligen. Även här behöll man en del av osten för direkt försäljning i egen gårdsbutik.



Lagårdsmiljön på den här gården är av den här typen, kanske inte så inspirerande. Inga kor går ute på den här gården. Vasslen går till uppfödning av grisar som också fanns på gården i ett grishus i anslutning till lagårn. Där var det ännu mindre inspirerande miljö, därför inga bilder. Ingen vanvård men väldigt trångt och inte en gnutta halm.



Kalvboxar i anslutning till lagårn.

Trevligt och kunnigt folk på gården, goda ostar och bra bemötande, men lite långt ifrån vår svenska gårdsmejerivärld.



Studiebesök nr 4. Mjölkbonde som satsar på att förädla och sälja mjölk ock smör själv. Målet är att förädla all egen producerad mjölk. Har ännu problem med distribution, men efterfrågan finns. Har ingen egentlig gårdsbutik men folk kommer och vill köpa i alla fall, så man säljer i mån av tid från en lagerlokal. Intressant att höra hans berättelse. Många svenska mjölkbönder har ju liknande tankar. Hur kan vi hjälpa dem?



Investeringar i nödvändig utrustning var en tung post. Pastörering, förpackning och märkning av olika mjölkprodukter, och kärning av smör utförs i lokalen.



# Smörkärnan





Två av jölkprodukterna färdiga för marknaden. Kärnmjölken ”karnemelk” är stort i Holland. Något för den svenska marknaden?



Smöret förpackades för hand ock såldes i såna här knyten. Flera såna lämnade anläggningen men den buss vi åkte runt i. Lyckades själv få hem en sådan förpackning att bjuda familjen på.



Lite annat hann vi med, bl a en timme vid detta fantastiska ställe. En anläggning med 18 st väderkvarnar, alla bebodda eller i bruk som turistattraktioner. Ett mjölnarmuseum bl.a. Rekommenderar varmt ett besök på detta fantastiska ställe och världsarv. <https://www.kinderdijk.com/>



Alla kvarnarna ligger vid en av de större kanalerna en bit in ifrån havet.  
Nästan alla var igång.





## Glada italienska kollegor vid Kinderdijk



Trevliga middagar, social samvaro, utbyte av erfarenheter, skapande av nya kontakter, allt detta är något av det viktigaste med detta nätverk och de träffar som anordnas. Det ordnas förstås alltid middagar med lokal anknytning. Det måste vi bli bättre på i Sverige! Här från en informell middag i det gamla rådhusets samlingsal.



Pannkakor av olika slag, är stort i Holland, så vi var förså på en traditionell pannkaksrestaurang en kväll. "Poffertjes", eller "Pannenkoeken" med olika tillbehör och öl till det. Här steks det Poffertjes....





...och här är hela den svenska delegationen (plus en medföljande make) på pannkaksrestaurang.



Sist men inte minst några bilder från den ostbuffé som anordnas vi varje årlig träff i det Europeiska nätverket FACE. Alla deltagande nationer bidrar till en jätteostbuffé som är ett av de mest uppskattade inslagen varje år.



Svensk ost ute i stora världen. Fetost från Orranäs gårdsmejeri till vänster och Koggost från Stafva gårdsmejeri till höger.



Som avslutning brännvinsost från Ostmakeriet på Rindö, smaksatt med brännvin från Möja.



Svensk ost har en framtid!

