

Gårdsmejeriernas blomstring

Från att tidigare ha fört en tynande tillvaro och haft en stämpel av flum och bakåtsträvan, ses nu dagens svenska gårdsmejerier med helt andra ögon. Idag serveras deras delikata läckerheter på lyxrestauranger, och att göra hantverksmässig ost har plötsligt blivit väldigt rätt och inne. Här berättas historien om hur det gick till.

Kokhusen lade grunden

Vid mitten av 1970-talet gick det fortfarande att hitta de gamla enkla så kallade kokhusen lite varstans i Jämtland och Härjedalen. De utgör grunden till de moderna gårdsmejerier vi kan se idag. Kokhus fanns på getgårdar som tillverkade getost och var en rest av den svenska getskötseln – efter att den högeffektiva mejeriindustrin satt stopp för att ta emot getmjölk. Som getbonde vid den tiden var man därför tvungen att ta saken i egna händer om man skulle överleva. Folk i bygden ville ju fortfarande ha den traditionella vitosten, alltså källarlagrad getost, och mese.

Några getbönder vågade satsa

I slutet av 1970-talet och början på 1980-talet skärpte myndigheterna tillsynen av livsmedelstillverkningen, vilket gjorde det svårt för små aktörer med omodern utrustning och dito lokaler att fortsätta. Samtidigt hade getbönderna haft problem med att sälja de traditionella ostarna med mögelyta till den vanliga handeln. De såg helt enkelt för hemska ut, tyckte man där. Men trots detta fanns det ändå några egensinniga getbönder, med ett brinnande intresse, som vågade satsa. Lite finare, men fortfarande väldigt små, gårdsmejerier började byggas och produkterna var fortfarande bara vitost och mese. Några viktiga pionjärer vid den här tiden var Skärvångens Bymejeri, som idag är det avgjort största svenska gårdsmejeriet, samt Huså Getgård som är ombyggt till bageri och idag drivs vidare av den förre ägarens barn.

Länsstyrelsen såg potential

Vid mitten av 1980-talet började även Länsstyrelsen i Jämtlands län, via Bodil Cornell, att engagera sig i den småskaliga livsmedelsförädlingen i länet. Detta skedde inom ramen för projektet Matora, idag benämnt Eldrimner. Sedan några år tillbaka fungerar det även som ett nationellt centrum och ger stöd, inspiration och kunskap till småskaliga mathantverkare runt om i landet. Osten var först ut i projektet på den tiden. Anledningarna var två: dels fanns redan en gammal gettradition i länet, dels fanns det ett folkligt intresse just för ost. Ett decennium senare, år 1995, gav även landstinget i länet sitt stöd till den färska ostnäringen genom bygget av Rösta utbildningsmejeri i Ås. Där byggde paret Claes och Kerstin Jürss upp den omfattande kursverksamhet som sedan pågick ända fram till våren 2010, då mejeriet lades ned.

Jämtspira öppnade dörren

På Bodil Cornells initiativ gick ett större antal getbönder ihop för att göra en gemensam marknadsföringsinsats med rejält höjda ostpriser mot den svenska dagligvaruhandeln. För att osten skulle få sin plats i butikerna krävdes dock stora volymer. Det kunde getbönderna också erbjuda år 1984 genom den då nybildade lager- och säljföreningen Jämtspira. Den vid den här tiden ganska etablerade getosten vit caprin passade väl in och började tillverkas i stor skala av getbönderna i föreningen. Tidigare hade alla jobbat var för sig – men i och med samarbetet så

blev det äntligen ordentligt tryck och getostförsäljningen kom igång på allvar. Jämtspira blev därmed en dörröppnare för alla de nya gårdsmejerier som skulle dyka upp senare.

Lilla Ås blev stora navet

Jämtländska Rösta i Ås, en mil utanför Östersund, blev mot slutet av 1980-talet och framåt ett viktigt nav i kunskapsspridningen och utvecklingen av den småskaliga osttillverkningen – till en början i det egna länet, men senare också på ett nationellt plan. Från att tidigare ha blivit betraktad som ett trevligt hobbyprojekt, skulle osttillverkning nu göras om till en lönande affärsverksamhet! År 1987 tog länsstyrelsen därför fram två mobila mejerier som hyrdes ut till getgårdar som snabbt ville komma igång och testa, utan att ha ett eget färdigt mejeri. De finns för övrigt fortfarande kvar i drift 2010.

Kunskap hämtades in från Frankrike

Efter att själva ”infrastrukturen” till viss del hade satt sig i och med mobila mejerier, ett utbildningsmejeri och en säljorganisation, infann sig i början av 1990-talet ett behov av att lära sig mer om själva osttillverkningen. Vid den här tiden tillverkades fortfarande så gott som bara den vanliga vitosten och mesen. Eldrimner lyfte därför blicken för att se var någonstans i världen det kunde finnas goda erfarenheter från gårdsproduktion. Första studieresan gick till Danmark 1992, den andra till Frankrike 1993. Och många fler skulle följa. I Frankrike hittade Eldrimner rådgivaren inom gårdssystem, Michael Lepage, som alltsedan dess varit många svenska gårdsmejeristers kunskapsbank och följeslagare via en räckta utbildningar, kurser och studieresor. När kunskapsnivån höjdes i tillverkarledet, fick också produkterna en förhöjd status på köpet.

Komjölken kom åter

I början av 1990-talet var Skärvångens Bymejeri först ut att ysta på komjolk, bland de svenska gårdsmejerierna. Fårmjölken började också komma så smått, men det skulle dröja ända fram till strax efter millennieskiftet innan flertalet gårdsmejerier följde efter när det gällde komjölken. Att använda komjolk till osten var vid 1990-talets början något som hade fallit i glömska, förutom på fåbodarna då mjölken sedan många år automatiskt (och nästan pliktskyldigt) levererats till de större mejerierna. Idag, börjar till och med komjölken gå om getmjölken i den svenska gårdsproducerade osten. Fårmjölken ligger fortfarande kvar på en ganska låg nivå, endast få gårdsmejerier arbetar med den.

Revansch för källarlagrad getost

Med inspiration från Frankrike började ett nytänkande och en experimentlusta att sprida sig under 1990-talet och allt fler nya ostar dök upp ute på de svenska gårdsmejerierna: camembert, brie och grön-/blåmögelostar till exempel. Seden från Frankrike, att värna om de egna traditionerna, inspirerade också gårdsmejeristerna att återvända till de egna rötterna för att skapa helt unika svenska produkter. Den traditionella källarlagrade getosten, som för några decennier sedan ratades, har under 2000-talet fått en rejäl revansch.

Ljusnande framtid

När vi år 2010 blickar ut över Sverige hittar vi omkring 120 gårdssystemer, fortfarande med en koncentration i Jämtland och Härjedalen vilket beror på den Gnosjöanda som har frodats där gårdsmejeristerna emellan. De gamla kokhusen har emellertid ersatts av modernare småmejerier, som blivit allt större och bättre och där ostsorternas mångfald ökat betydligt i en jämförelse med hur det var när allt började.