



D E N F I N E S T E O S T S I D E N 1 9 9 8



VILD MED OST

Hvis man driver et ostemodneri i det flade landskab i Slesvig-Holsten, må man være lidt skør. Udefra kunne det se sådan. Indefra føles det derimod helt normalt. I det mindste, hvis man holder af ost. Og det gør vi!

Vi kender hver en ko, hvert får og hver ged her i nærheden. Og når vi en sjælden gang ikke kender dem, så kender vi landmanden, der ejer dem. Og vi ved, hvad han gør med dyrenes mælk. Han producerer nemlig den fineste ost i sit gårdosteri.

Disse oste henter vi så til vores ostemodneri og modner dem. Ved at vaske og smøre og salte og gnide dem med urter. Og ved at give dem tid til at udfolde deres aroma og blive til noget helt særligt.



FORELSKET I NORDEN

Vi anser ost for at være en kulturarv, som en ambassadør for regionen med begge ben i jorden, som forbinder tradition med terroir. Derfor bruger vi til de fleste af vores ostesorter både råosten og ingredienserne til forædling af dem fra lokal produktion på gården.

Det vil sige, at der ikke bruges en Rheingauer Riesling til forædling af en fransk ost, men en lokal æblelikør til den nordtyske ost med en rød, smurt skorpe. Det samme gælder for saltet og krydderierne, som vi hellere køber ”lige om hjørnet” end fra den anden side af jorden.

Det kræver enormt meget erfaring at forstå samspillet mellem mælk, ost, oprindelse og tradition. Vi har indtryk af, at vi efter 25 år har inderliggjort en stor del af det.



OVERBEVIST OM HÅNDVÆRKET

Vi er ostemodnere. Efter franske ostemodneres forbillede arbejder vi uden undtagelse sammen med håndværksvirksomheder, som driver deres landbrug holistisk, mange af dem er økologiske.

I løbet af årene har vi udviklet en mangfoldighed af mere end 150 ostersorter, som modnes hos os, så de er af topkvalitet og fulde af smag – nogle af dem er hos os i fire uger, andre i op til seks måneder og længere. Vores mål er at give hver enkelt osts karakteristiske egenskab udtryk, uden mislyd, uden spidser, uden strenghed. Ren ost, der smager, som den skal.

Vi arbejder udelukkende i hånden, uden brug af en enkelt maskine! Ostene lægges i hånden i modningskældere, vaskes i hånden, vendes i hånden, smøres i hånden, krydres i hånden, pakkes i hånden og lægges i hånden i vores varebil. Det kan man måske kalde gammeldags. Vi kalder det en selvfølge. Vi elsker vores ost og møder den med passion og respekt.



FORENET I LIDENSKABEN

I gastronomien arbejdes der med den samme passion for førsteklases produkter og den bedste smag som hos os. Derfor har gastronomer været vores kæreste kunder i mere end 25 år.

Fordi et udelukkende (nord-)tyisk sortiment ikke altid er nok for mange af vores kunder, samarbejder vi med partnere i hele Europa, der er lige så vilde med ost som os. Til dem hører både håndplukkede osterier og affineur-kolleger fra Frankrig, Schweiz, Nederlandene og Danmark.

I den forbindelse lover vi vores partnere, at hver ost behandles ligesom den har brug for. Og når den skal pakkes ud, børstes og aes hos os, så gør vi det, selvom den kun er hos os i en uge.

T Y S K L A N D S
N O R D L I G S T E O S T E M O D N E R I



D E N F I N E S T E O S T S I D E N 1 9 9 8

Maison Kober • Affineur Culinaire GmbH & Co. KG, Bunsenstraße 30, 24145 Kiel

Telefon +49 431 54449-0 • E-mail info@maisonkober.de

maisonkober.de