



UTSÖKT OST SEDAN 1998



UTSÖKT OST SEDAN

Den som driver ett "ostlager", ett s.k. "affinage", i den tyska förbundsstaten Schleswig-Holstein, där det är långt till närmsta bergstopp, måste vara lite galen. Eller så kan det åtminstone verka för den som inte är insatt. Men för oss känns det däremot väldigt normalt. Åtminstone eftersom vi tycker om ost. Och det gör vi verkligen!

Här i trakten känner vi varje ko, får och get. Om vi inte skulle känna dem, så känner vi åtminstone deras bonde. Och vi vet vad hen gör av mjölken från sina djur. Hen tillverkar förstås den utsöktaste osten i sitt gårdsmejeri.

Dessa ostar hämtar vi sedan till vårt "affinage" där de lagras och får mogna. Vi tvättar dem och smörjer in dem och saltar dem och gnider in dem med örter. Vi ger alla ostar precis så mycket tid som de behöver för att utveckla sin fulla arom och bli alldeles unika.



VI ÄLSKAR VÅRT NORDTYSKLAND

Vi ser osten som en del av vårt kulinariska kulturarv, som regionens jordnära sändebud och som tätt förbunden med traktens tradition. För de allra flesta av våra ostsorter kommer därför både ostmassan och de ingredienser som vi använder för förädlingen från inhemsk gårdsproduktion.

Ingen skulle använda en Riesling från Rheingau för att förädla franska ostar, så därför använder vi till de nordtyska ostarna traktens egen äppellikör. Detsamma gäller saltet och kryddorna som vi också gillar att inhandla ”runt hörnet”, istället för från andra sidan jordklotet.

För att förstå sig på samspelet mellan mjölk och ost samt betydelsen av ursprung och tradition krävs det mycket erfarenhet. Vi anser att vi efter 25 år har samlat på oss väldigt mycket av den varan.



HANTVERKETS BETYDELSE

Vi är ostmakare. I likhet med de franska lagringsspecialisterna, ”affineurerna”, arbetar vi utan undantag enbart tillsammans med hantverksföretag som bedriver ett holistiskt jordbruk, många av dem också ekologiskt.

Genom årens lopp har vi tagit fram ett sortiment med över 150 ostsorter som får mogna hos oss tills dess att de uppnått högsta kvalitet och fullaste arom. För vissa betyder det fyra veckor, men för andra krävs det sex månader eller ännu mer tid. Det är vårt mål att ta fram det typiska hos varje ost, utan falsk, skarp eller bitter smak. Det vill säga gedigen ost som smakar som den ska smaka.

Vi arbetar enbart för hand, vi använder oss alltså inte av en endaste maskin! Ostarna placeras för hand i mognadskällaren, de tvättas för hand, de vänds för hand, de smörjs in för hand, de kryddas för hand, de förpackas för hand och de placeras i varubilen för hand. Vissa kanske tycker att det är gammalmodigt. Vi ser det som en självklarhet. Vi älskar våra ostar och behandlar dem med kärlek och respekt.



PASSIONEN FÖRENAR OSS

Inom hotell- och restaurangbranschen arbetas det lika passionerat med förstklassiga produkter och de bästa smakerna. Därför är HoReCa-företag sedan 25 år tillbaka våra bästa kunder.

Men eftersom ett enbart (nord)tyskt sortiment inte alltid räcker till samarbetar vi med olika partner runt om i hela Europa. Och vi kan intyga att de alla är lika galna i ost som vi. Hit räknas både handplockade mejerier och likasinnade ”affineurer” från Frankrike, Schweiz, Nederländerna och Danmark.

Vi lovar våra partner att ta hand om varje ost på just det sätt som den behöver. Och om osten behöver packas om, borstas eller smörjas hos oss så gör vi det, även om den bara stannar hos oss i en vecka.

TYSKLANDS NORDLIGASTE

”AFFINAGE”



UTSÖKT OST SEDAN 1998

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

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

maisonkober.de