

# Västerbottensost – en vällagrad hemlighet

## Smaken

Doften av Västerbottensost® är aromatisk med en underton av tryffel och konsistensen är spröd, kristallartad och saftig. Den har en mustig sötma med viss smak av kola. Tydlig sälta, fruktighet och höga syror, tillsammans med en rustik och kraftfull smak. Västerbottensost har dessutom inslag av umami<sup>1</sup>, den femte grundsmaken. Ordet amper har genom tiderna följt med när Västerbottensost ska beskrivas. Ostmästaren i Burträsk, Tomas Rudin, har sitt eget sätt att förklara:

– Den ampra smaken framträder när det är perfekt balans mellan den beska delen och mjölsötman i osten. Det är som om osten har en egen vilja, smaken kör över allt motstånd.

Många av Sveriges främsta kockar har tagit Västerbottensosten till sina hjärtan. En av förespråkarna är Fredrik Eriksson, mångfaldigt belönad krögare, numera på Långbro Vårdshus.

– Osten är karaktäristisk i sin smak, och tar för sig i vilken anrättning som helst. Bäst är kanske att njuta av den vältempererad, så att alla aromer framträder tydligt, precis som den är. Den är en klassisk smak på den svenska förrättshimmelen och gör sig exceptionellt fint med snaps och sill, men jag vill också slå ett slag för osten som en del i det moderna och framtida svenska köket. Prova att servera osten tillsammans med söta kompotter och marmelader – gudomligt gott!

## Skapelseberättelsen

Men låt oss berätta historien om Västerbottensost från början. Exakt vilket år Västerbottensost blev till är inte helt och hållet fastställt, men klart står att mejerskan Eleonora Lindström är dess moder. 1869 grundades Gammelbyns mejeri i Burträsk, där Lindström började arbeta som piga men sedan tog över som mejerska 1872. Strax efter detta antas Västerbottensost ha skapats.

### Produktutveckling av slump

Det ska ha varit en mycket stressig dag, och unga Eleonora Lindström arbetade själv med ystningen i mejeriet. Hon tvingades flera gånger avbryta omrörningen av osten för att sköta andra sysslor, och därefter värma upp ostmassan på nytt. Eleonora förde ändå noggranna noteringar över hur hon gjorde. Resultatet blev inte som tänkt, men att slänga osten var en omöjlighet varför den fick ligga för sig själv i lagret i många månader.

### Besök från drängen

Ingen vet idag vad som var orsaken till de många avbrotten vid tillverkningen. Vanlig stress kan förstås vara en förklaring, men i byn talades det om att drängen som levererade mjölk till gården kom och ”störde” fröken Eleonora i arbetet – och att Västerbottensost därför är resultatet av ett kärleksmöte på mejeriet. En tredje förklaring som lanserats är att det rörde sig om avancerad produktutveckling, att Eleonora helt enkelt försökte göra en helt ny sorts ost.

---

<sup>1</sup> Umami brukar kallas den femte smaken efter sött, surt, salt och beskt. När livsmedel behandlas så att proteiner bryts ner frigörs aminosyror som i sin tur ger umamieffekt. När mat lagras sker ofta en explosion i umamismaken. Lagrad ost som Västerbottensost ger t ex naturliga umamikickar. Källa: Wikipedia

## **En helt ny ost**

Hur som helst, när ett antal månader hade gått vågade man till slut smaka på osten för att se om den över huvud taget var ätbar. Resultatet var förbluffande: en ost med en styrka och smak som tidigare aldrig skådats. Västerbottensost var född.

## **Historien och osten**

### **Kvinnan bakom osten**

Eleonora Lindström skulle komma att bli historisk för skapandet av Västerbottensost, men hennes förutsättningar kunde minst sagt ha varit bättre. Hon föddes 26 augusti 1835 i Lappvattnet nära Burträsk, men förlorade sin mor vid mycket ung ålder. Hon adopterades bort till ett barnlöst par och fick vid deras bortgång ära 500 riksdaler, en stor summa pengar på den tiden. Arvet använde Eleonora till en riktig utbildning: vid mejeriskolan i Degeberga i Västergötland, troligtvis under året 1868. Mejerska var ett yrke med status, och ett av de finare yrken man som kvinna kunde utbilda sig till. En smart investering i sin egen framtid av Eleonora, skulle det visa sig.

1869 startades Gammelbyns mejeri i Burträsk, och första mejerska blev Johanna Bäckström från Nordmaling. Hon anställde i sin tur Eleonora Lindström som piga. Tre år senare slutade Johanna, och Eleonora fick ta över mejeriet. Resten är osthistoria.

### **Tidigt varumärke**

Nästa namn att etsas in i historien om Västerbottensost är Bexelius. Först kom Henrik Bexelius, riksdagsman och driftig företagsledare som byggde upp ett starkt nätverk med återförsäljare för osten. I början av 1900-talet tog Henriks son, Johan Bexelius, över vid rodret. Vid den tiden började det dyka upp mejerier som utgav sig för att sälja Västerbottensost, utan att den kvalitetssäkrats. Detta ledde till mycket ojämna produkter och därmed klagomål från återförsäljare och kunder. För att kunna säkerställa kvaliteten i den unika osten lät Johan Bexelius framställa ett ostmärke. Det inbrända varumärket garanterade att osten höll en hög kvalitet samt att den lagrats i minst åtta månader – och då tillkom omkring fyra månader för märkning och distribution.

År 1910 lämnades en ansökan till Kungliga Patent- och Registreringsverket med ostmärket, samma varumärke som gäller än i dag – ett W krönt av en hertiglig krona. Namnet blev, sannolikt efter en kompromiss tänkt att hylla ursprunget, "Västerbottens Fetost, s k Burträskost". Varumärket tillhörde Västerbottens Läns Hushållningssällskap fram till 1984 då det övertogs av Norrmejerier.

Med det nya varumärke som inregistrerades 1935 etablerades på allvar namnet Västerbottensost, med samma stavning som gäller än i dag. Det korrekta namnet är Västerbottensost med genitiv-s, trots vida spridd felstavning.

## Så blir Västerbottensost till

I början av 1910-talet producerades totalt omkring 250 ton ost varje år av de då 23 godkända mejerierna. Tio år senare var tillverkningen tre gånger så stor och antalet mejerier var uppe i 48 stycken. Sedan 1988 svarar Burträskmejeriet helt ensamt för all produktion av Västerbottensost. Produktionen är mångdubbelt större än vad de ursprungliga 23 mejerierna klarade av.

Dagens tillverkning bygger på en kombination av tradition och moderna tekniker. Pastörisering och separering av mjölk och vassle sker i maskinsalen. De stora mjölk tankarna rymmer 10 000 liter, och därifrån skickas ystmjölken till ysteriet. Ystningstanken rymmer 15 000 liter mjölk och där sköts hela ystningsprocessen med minutiös noggrannhet. Temperatur, pH-värde och tid måste vara exakt rätt för att det ska bli Västerbottensost. Till ystmjölken tillsätts mjölksyrakultur och salpeter, och senare ostlöpe för att starta koaguleringen. När konsistensen på ostmassan är rätt skiljs den från vasslen och omrörningen påbörjas. Det går åt tio liter mjölk till ett kilo Västerbottensost. Varje ystningsomgång tillverkas 81 ostar, varav en provost, som följer med hela processen. Under ett år blir det ungefär 1200 provostar som var och en ska smakas och bedömas.

Ostmassan pumpas vidare till ostupptagningsmaskinen, som fördelar massan ner i plastformar som klätts med linneduk. Fördelningen kontrolleras för hand och sedan viks linnedukarna försiktigt över ostmassan. Västerbottensost är den enda svenska ost som pressas inklädd i linneduk. Sedan placeras formarna i pressar. Efter 15-20 minuters pressning blötvänds ostarna, återigen för hand. Linneduken tas av och doppas i en svag saltlösning för att sedan kläs över osten, som sedan pressas vidare. Ytterligare vändningar väntar, torra linnedukar, vägning, stämpling, vila och sedan några dygn i saltlake. Därefter går osten vidare till lagring.

### **2 000 ton Västerbottensost i vila**

Efter tre dagar i mejeriet i Burträsk anländer osten till lagret i Änåset. Då läggs den i torklagret med en fukthalt på 60 procent och i en temperatur på 14 grader. I 22 dagar vänds den varje dag, för att torkningen ska ske jämnt. Västerbottensost lagras på hyllor byggda av granträ. När osten är torr får den ett yttre skydd genom att doppas i 145-gradigt paraffin, och förs därefter till mognadslagret. Där ligger den i minst tolv månader innan den har blivit Västerbottensost. Var tredje vecka tas den ut, omparaffineras och vänds. Omkring 140 000 ostar ligger och mognar samtidigt.  
– Det räcker ju till en och annan macka, säger lagerchef Ola Larsson.

När osten har mognat i minst ett år tar Ola Larsson ut den igen och bedömer den tillsammans med ostmästare Tomas Rudin. Västerbottensost bedöms på en skala från ett till nio, där sex står för godkänd men bara åttor och nior släpps iväg som äkta Västerbottensost. 99 procent av produktionen blir äkta Västerbottensost.

## Hemligheten bakom Västerbottensost

Kring Västerbottensost vilar ett mysterium. Hur man än har försökt blir det inte samma ost någon annan stans. För att Västerbottensost ska bli exakt som Västerbottensost ska vara finns det bara ett möjligt tillverkningsställe – mejeriet i Burträsk.

### **Med smak av Burträsk**

– Förr ostmästaren Yngve Persson provade att tillverka osten på andra ställen med exakt samma råvaror, jag har själv provat på flera olika ställen, men det blir bara inte rätt. Hemligheten är en kombination av tid, temperatur och pH-värde som ska sammanfalla genom hela processen. Fungerar det vet man att nu är vi på väg mot en kanonprodukt. En av de viktigaste delarna är också husfloran som är unik för Burträsk, den går nog inte riktigt att förklara, säger Tomas Rudin.

– Sedan tror jag själv att den kalkrika jord som korna betar på påverkar smaken i slutprodukten, även om det inte är bevisat.

### **Västerbottensosts fingeravtryck**

Karin Hallin-Saedén är chef över Forskning och Utvecklingsavdelningen samt sensoriker för Västerbottensost. Hon arbetar med ett forskarlag vid Köpenhamns universitet för att kartlägga osten in i minsta molekyl.

– Vi vill lära oss exakt allt om osten så vi är redo om något skulle gå snett i framtiden, men absolut inte förändra den. Utan karta är det svårare att nå fram till sitt mål, och nu ritas vi kartan. Vi vill hitta vilka komponenter som påverkar smak och konsistens, och vilka beståndsdelar som agerar miljö för smagivarna. Vi tar fingeravtryck på alla små delar av osten med samma teknik som man gör på brottslingar.

### **Unik sammansättning**

Det som undersöks är vad det är som är så unikt i Burträskmejeriet att tillverkning inte fungerar på annan plats. Karin Hallin-Saedén berättar att man är hemligheten på spåret.

– Vi har kunnat urskilja precis den kemiska struktur som är unik för Västerbottensost, så nu vet vi vilken del av floran som påverkar vad i smakupplevelsen. Arom är någon mycket mer än de fem grundsmakerna, och det gäller särskilt i Västerbottensost. Samtidigt är det flera frågetecken vi undersöker. Jorden här kring Burträsk är mycket speciell och det har man i alla år trots påverkar ostens smak. Några vetenskapliga bevis för det finns inte - än.

### **Människorna bakom osten**

Ola Larsson är lagerchef i Ånäset där all Västerbottensost lagras, och han har 39 års erfarenhet av Västerbottensost. Redan som fjortonåring började han arbeta för Norrmejerier och sedan 1972 har han varit där på heltid.

– Då fick man hjälpa till överallt, i lagret och på ysteriet, varhelst det fanns något att ta tag i helt enkelt. Det fina som jag ser det är att jag har upplevt både den gamla och den nya världen vad gäller osten, säger Ola Larsson och vittnar om att arbetet bokstavligen talat är lättare idag.

– Innan vi fick det nya lagret 1996 handdoppade vi osten i paraffin och vände de stora ostarna i tre-fyra timmar varje morgon. Då var det ren tävlingsvårdning, och totalt lyfte man omkring trettio ton ost var per dag.

Sedan det nya lagret i Ånäset blev färdigt är Ola Larsson lagerchef. Utöver det är han också auktoriserad ostbedömare, och bedömer produktionen tillsammans med Tomas Rudin varje vecka. En så imponerande bakgrund tillsammans med Västerbottensost medför givetvis ett närmast personligt förhållande.

– Ja, det är en helt unik produkt och jag är oerhört stolt över att få arbeta med den. Jag lever verkligen för det här, säger Ola Larsson.

Tomas Rudin skulle egentligen bli fordonstekniker, men det är med stolthet han ser tillbaka på sina år med Västerbottensost.

– Mina föräldrar jobbade där och fixade sommarjobb åt mig i gymnasiet. Efter andra sommaren där blev jag kvar. Det var 1983 och på den vägen är det. Jag började med att hjälpa till i ysteriet, blev ystare, utbildade mig till ostmästare i Danmark och kom tillbaka och arbetade som laboratorieansvarig i början på 90-talet. Efter två år gick jag tillbaka till ysteriet som produktionsansvarig och gick parallellt med dåvarande ostmästaren Yngve Persson. 2001 tog jag över som ostmästare, berättar Tomas Rudin.

– Det känns rätt häftigt att jag blivit kvar på sommarjobbet så länge...

Frågan är förstås hur man med en så lång bakgrund fortfarande tycker det är spännande att arbeta med Västerbottensost.

– Jag blir inte trött på det, snarare känner jag mig alert. Jag tror det ligger lite i utmaningen att bevara det speciella med Västerbottensost trots att världen omkring hela tiden ändras, det är en konstant utmaning, säger ostmästare Rudin.

### **Osten som alltid säljer slut**

– Vi har ökat vår produktion varje år och i år har vi knappt 2000 ton att sälja. Det är roligt, men kommer förmodligen inte räcka i år heller, säger Brand Manager Agneta Andersson på Norrmejerier. Vi gör så mycket vi kan, men det räcker inte alltid till. Få varumärken är lika populära som Västerbottensost, och faktum är att efterfrågan ofta överstiger tillgången. Allra mest vill vi ha osten till surströmmingen och kräftorna, och då tycks det inte finnas något substitut som duger.

– Åren 2001 till 2003 kulminerade bristen. Då blev vi nedringda av kunder som förtvivlat undrade hur de kunde få tag i de efterlängttade bitarna. Ryktena gick om att det var någon som fått köpa undangömd produktion, att allt sålts utomlands, att någon handlare köpt upp alltihop eller att lagret förstörts. Sanningen var naturligtvis mycket enklare – efterfrågan på Västerbottensost var större än tillgången!

## **Ambassadörer**

Många är de författare, kockar, journalister och storheter som omtalat Västerbottensost i berömmande ordalag. Redan August Strindberg ansåg osten vara en självklarhet till kräftorna. Den största ambassadören genom tiderna för osten är förmodligen stjärnkocken Werner Vögeli, som kom från ostlandet Schweiz till Sverige och förälskade sig i Västerbottensost. Som ansvarig för de kungliga middagarna spred han osten utanför landets gränser och säkrade ostens status som Kunglig Hovleverantör.

– Hur man än vänder och vrider på det är det Verner Vögeli som betytt mest, han är verkligen nummer ett som tagit osten till kungafamiljen och utanför Sveriges gränser. Personligen skulle jag också vilja lyfta fram min mentor och vår förre ostmästare Yngve Persson, som tillsammans med Verner verkligen satsade på att göra en kvalitetsprodukt, säger Tomas Rudin.

## Kuriosa

o Det förekommer ”underground-lagring” av Västerbottensost. Tomas Rudin är medveten om handlare som själva lagrar osten i ett eller två år extra.

– Sedan säljer de den som treårig Västerbottensost eller något sådant, fast det inte alls är Västerbottensost längre när man gjort så. Jag tycker det är mycket roligt att titta in hos någon sådan handlare om jag till exempel är i Stockholm, smaka och säga försiktigt att det här är en stark och god ost, men det är ju inte Västerbottensost. Då blir det en spännande diskussion, tills visitkortet åker fram. Sådant kan jag ha roligt åt.

o Västerbottensost är Kunglig hovleverantör sedan 1990.

o Västerbottensost brukar liknas vid en svensk Parmesan.

– Jag håller med om det till viss del. Vad Parmesan är och betyder för italienare skulle Västerbottensost kunna vara för svenskar. Och vad gäller användningen är de mycket kompatibla. Däremot är Parmesan torrare, mer som en vaxkaka. Sedan är Parmesan avsevärt dyrare, säger Tomas Rudin.

o Under andra världskriget förbjöds produktionen av Västerbottensost

o Kallas ”Kejsaren bland ostar”.

– Jag vet faktiskt inte vem som myntade just det uttrycket, bara att det varit med väldigt länge. Det finns många kungar, men det finns bara en kejsare, jag tror att det är så de tänkt, säger Tomas Rudin.

o Som en hyllning till Västerbottensost och som ett nav i det som kallas Ostriket invigdes Ostens Hus av kung Carl XVI Gustaf i mars 2003.

o 1974 slutade man brännmärka osten.

o Det finns dokumenterat att man faktiskt så tidigt som 1910 tillverkade kryddad Västerbottensost. Som kryddor använde man spiskummin i blandning med nejlikor.

o I början av 1900-talet såldes överskottet av ost till Sydsverige med tydliga anspelningar på den världsberömda Schweizerosten: "Den Svenska Alposten utgöres av Äkta Wästerbottens Fetost. Den bör ej saknas vid något bord, i något hushåll. Den är arbetarens kraftigaste föda. Den är lättsmält. Den är rikemans finaste delikatess. Den är kronan på svenska mejerihanteringens osttillverkning."

o Lagerchef Ola Larsson säger god natt till ostarna.

– Javisst, nu när vi har pratat ska jag gå ner till lagret och säga god natt. Jag lever för det här, säger Ola Larsson själv.

Och ostmästare Tomas Rudin håller med:

– Det är en så magnifik upplevelse att vara därinne själv. Det har funnits tillfällen då jag själv varit så stolt över ostarna att jag tänkt: god natt mina små barn.

## Sagt om Västerbottensost

*Denna ost är svårtolkad, inte inbjudande till ögonblicklig kärlek; men den fångar in, och sedan är man fast.*

Per Olov Enquist

*Vilken midsommarsupé, kräftskeiva eller julbord kan vara utan ost? Och vad handlar det då om för ost? Jo, självklart Västerbotten.*

Kung Carl Gustaf XVI

*Smaken av en Västerbottensost är som en klackspark till himlen.*

Soolgerd Stenberg, välkänd kock från Skellefteå

*Mästerlig i både smak och konsistens.*

Werner Vögeli

*Att äta en god ost är en stor njutning, att äta en god Västerbottensost är en större njutning.*

Gammalt talesätt från Västerbotten

*Västerbottensost står sig mycket väl i den internationella konkurrensen.*

Marcus Samuelsson, kökschef på restaurang Aquavit i New York

*Osten visar hur kreaturens suckar inte varit förgäves!.*

Sara Lidman om Västerbottensost i Lifsens rot

*Det är ingen inställsam ost och därför kräver den en medveten ostätare. För mig är den en bra ersättare för parmesan, som i alla recept kan bytas ut mot Västerbottensost. Det blir godare så.*

Staffan Ling, diversearbetare

*Duka för sju med kräftor och äl samt med nya rädisor; Burträskosten ej glöm och det möraste Bergmanska spisbröd.*

August Strindberg ur ”Ordalek och småkonst, Trefaldighetsnatten” 1902

*Det är den ost som vi kockar har mest glädje av professionellt. Oslagbart är ändå när man kommer hem efter en stressig dag på jobbet och får ta ett glas Oboy och en knäckebrödsmacka med Västerbottensost. Det är en perfekt avrundning.*

Melker Andersson, kock på Fredsgatan 12

*När man intager osten så höjer sig gomseglet som ett gotiskt kyrkvalv.*

Torsten Ehrenmark, kåsör

*Allt byter vi bort utan sorg - inte sant, mot västerbottensost på en tunnbrödkant.*

Ur dikt av Lennart Hellsing

*What I love most about Sweden is the Västerbotten cheese.*

Kronprins Hassan av Jordanien, hedersdoktor vid Lunds universitet och ansedd som en av arabvärldens ledande intellektuella

## Fakta

Producent: Norrmejerier Ek för

Mejeri: Burträsk mejeri, Västerbotten, Sverige

Ostmästare: Tomas Rudin

Lagring: Minst ett år

Vikt: 18 kg – störst och tyngst av alla svenska ostsorser

Fetthalt: 33 %

Energimängd: 1650 kJ/400 kcal

Protein: 24 %

Kolhydrater: 1,5 %

### **Förpackningsstorlekar**

Västerbottensost helost, vikt: 18 kg

Västerbottensost magnum 1 000 g

Västerbottensost mittbit 1 000gr

Västerbottensost normalbit 450 g

Västerbottensost riven ost 150 g

Västerbottensost riven ost 500 g

Västerbottensost riven ost 2 000 g

Västerbottensost gourmetbit 165 g

## För mer information

[www.vasterbottensost.com](http://www.vasterbottensost.com)

[www.norrmejerier.se](http://www.norrmejerier.se)

Norrmejerier HK Umeå 090-18 28 00

Agneta Andersson

Brand manager

Telefon: 070-670 29 19