



Et
Andrée - Minne



Den rikhaltiga och lockande matsedeln vid forskningsmecenaten Oscar Dicksons avskedsmiddag för Andrée och dennes kamrater i Trädgårdsföreningen i Göteborg före den första avfärden till Spetsbergen 1896:



Menu le 5 Juin 1896.

Mayonnaises de Saumon
 Consommé Julienne
 Potage à la Bretonne
 Croutades de Poisson
 Roastbeef
 Lambon de Westphale | Legumes
 Vol au vent ou Ris de Veau
 Crème de Volaille
 Asperges en branches
 Coilles d'Als
 Salée
 Glace
 Fromage Wrångebäck
 Fruits

Vins

Oporto blanc 1847	Chat. Lafite 1874
Riesling 1836	Vin Amelie 1893
Oporto 1851	Tokayer 1800
Champagne blanc & rose 1884	

Wrångebäcks-Ost

tillverkad vid Almnäs och Wrångebäcks gamla, historiska herresäten i fager västgötabygd vid Vätterns strand, är i dag liksom vid Oscar Dicksons avskedsfest för Andrée för över 30 år sedan den svenska kalasosten framför andra.

Till salu i alla välsorterade livsmedelsaffärer.

Engros — Nederlag:





ALMNÄS

KONSTEN ATT BYGGA ETT VARUMÄRKE

TEXT & FOTO Jörgen Appelgren

Ar 1897 lyfter vätgasballongen Örnen, från Spetsbergen på Svalbard, med destination mot Arktis. Besättningen ombord bestod av Nils Strindberg, Knut Fränkel och Salomon August Andréé. Deras plan var att flyga över Nordpolen och därefter landa i Alaska, Kanada eller Ryssland. Projektet ritades fram i en tid då nationalismen var stark och varje hjältedåd påhejades av folket. Sponsorer till projektet stod i kö för att få vara med och betala för expeditionen.

TYVÄRR misslyckades resan totalt när ballongen tappade all sin vätgas

redan efter två dagar och istället landade på isen. Resan var slut. Under den mycket svåra vägen tillbaka till civilisationen dog alla de tre männen. De hittades först år 1930 på Vitön, öster om Spetsbergen. Före sin ödesdigra avfärd hade de tre männen fått en ståtlig middag, där det serverades delikatesser som bland annat bestod av Wrångebäckssost.

DEN 8 APRIL 1889 blev varumärket Wrångebäck Sweden registrerat av Almnäs dåvarande ägare Oscar Dickson, en tillräckligt skrupelfri affärsman från Göteborg. Han hade gjort sig en förmögenhet på handel med skog och virke och ägde sedan tidigare flera slott och villor samt jaktmarker på 30 000 tunnland. Oscar Dickson hade köpt Almnäs bruk utanför Hjo år 1887,

främst för att få tillgång till skogen och jaktmöjligheterna, men han fastnade lika mycket för den redan då förträffliga osten, som tillverkades på gården. Han insåg genast värdet av att äga en sådan produkt.

PÅ DEN TIDEN tillverkades osten på gården Wrångebäck, som är en del av Almnäs. För övrigt det andra av fyra mejerier, som sett dagens ljus på Almnäs sedan år 1225. Vad man känner till i alla fall. Det första kända mejeriet är från år 1830. På 1860-talet byggdes ett nytt mejeri och en tysk mejerist vid namn Hempel anställdes. Enligt vissa källor var det han som lärde ut receptet på just Wrångebäckssosten.

OSCAR DICKSON bestämde sig efter att ha provat den välsmakande osten, för att låta bygga ett nytt modernt mejeri på gården. Samtidigt flyttades mejeriet till Almnäs och bytte därmed namn, från Wrångebäck mejeri, till Almnäs mejeri. I detta mejeri producerades ost ända fram till år 1961. Samma år stannade dock allt av och dåvarande mejeristen, den då 35-årige Hans Stiller, gick ut genom portarna. Då skulle man ha kunnat tro att allt var över.

FAST 47 ÅR SENARE slår ett nytt mejeri upp sina portar. Och det är ingen mindre än mejeristen Hans Stiller, som nu hade hunnit bli 82 år gammal, som både hjälper till att starta och bistår med både sina kunskaper och recept på den, numera världsberömda, osten Wrångebäck Sweden. En svensk storpipig herrgård av mycket hög kvalitet. Det ursprungliga receptet på Wrångebäck som användes fram till år 1961 har genom åren utvecklats på olika sätt. Om man följer ystningsanvisningen, från 1915 (källa: L.F. Rosengren), så erfar man att det inte är mycket som stämmer med dagens recept. Om ens något.

ÅR 2008, när mejeriverksamheten startade på nytt, var mjölken inte av riktigt lika hög kvalitet som den är nu. Det var något de då var tvungna att ta hänsyn till vid ostproduktionen. I början var ostarna även torrare, vilket ibland fick dem att spricka inuti. Det har hänt en hel del olika missöden i osttillverkningen sedan den startade. Men det är samtidigt det, som till viss del, har lett till dess framgång. Det är tack vare hårt arbete med att hela tiden skruva på de olika variablerna som en ostproduktion har. Till exempel förändring av receptet, dokumentation, provtagning samt mycket noggrann hygien från ladugård till färdig ost. I början var också Elisabeth Andersson, från Påverås gårdsmejeri, med och

kalibrerade på ystningsprocessen med sina kunskaper och sitt engagemang.

MYCKET AV OSTENS framgångar idag kan dock tillskrivas Almnäs nuvarande mejerska Kerstin Johansson, som är en av de personer som har utvecklat recepten på ostarna till vad de är idag och som aldrig ger upp med att göra en så perfekt ost som det är möjligt att göra. Inte mycket lämnas åt slumpen i denna slimmade organisation.

IDAG arbetar många duktiga medarbetare med ostarna på Almnäs, med alltifrån ystning till marknadsföring. En av dem är vd Thomas Berglund själv, som har blivit Almnäs ostambassadör och marknadsförare. Han har arbetat väldigt hårt sedan starten med att göra ostarna från Almnäs kända runt om i världen. Han är också noga med att ostarna som görs ska ha en historisk koppling.

KERSTIN JOHANSSON är född och uppvuxen på 60-talet i Göteborg, som på den tiden hade stora behov av arbetskraftsinvandring till stadens industrier. Människor kom till exempel från länder som Italien, Jugoslavien, Grekland och Finland. Deras mål var att få ett bättre liv Sverige. Kerstin däremot, hade inga planer på att börja arbeta inom industrin. Istället hade hon en dröm om att utbilda sig till veterinär. Även om den drömmen svalnade något med tiden, så var det ändå det som hon ville bli då. För att förbereda sig för utbildningen gjorde Kerstin praktik hos veterinär Gerard Thiriet i Morhange i Lorraine i nordöstra Frankrike. En region som gränsar till Belgien, Luxemburg och Tyskland och som av olika anledningar har varit en plats för åtskilliga krig genom historien. Den delen av Frankrike är även en plats med närhet till några av världens främsta ost- och vinregioner

såsom Champagne, Alsace och Bourgogne och med välkända ostar som Langres, Munster och Epoisses.

DEN FRANSKA veterinärens bror ägde en bondgård med getter och ibland behövde han en avbytare på sin gård. Han frågade Kerstin om hon kunde hjälpa till med det, vilket hon gjorde. Där på gården tillverkades också getost. Den då 19-åriga svenskan som ville bli veterinär, som knappt visste något om ost, anade inte då att detta extrajobb som avbytare senare skulle göra henne till en av Sveriges främsta mejerister. Dessutom på ett av Sveriges internationellt mest kända mejerier med ett varumärke känt från Alaska till Hong Kong och som var framgångsrikt och vida berömt redan för hundra år sedan.

När Kerstin Johansson, i början av 80-talet, kom hem till Sverige och Göteborg igen, träffade hon sin blivande man. De två bestämde sig efter några år i staden, med diverse olika arbeten, för att nu köpa sig en bondgård. Att lämna Göteborg, för att istället flytta ut på landet. På den tiden kunde dock inte vem som helst bli bonde utan att först utbilda sig till det. Så det gjorde Kerstin Johansson. Hon skaffade sig kunskaper om hur man driver ett jordbruk. Samtidigt passade hon på att utbilda sig till mejerist under en 15 veckor lång getkurs på Rösta, i Ås i Jämtland.

Med getter köpta från Skärvången i Jämtland startade hon sitt lilla mejeri år 1990. Mejeriet fick heta Nordgårdsost, efter namnet på gården. Allt gick bra under många år och både hennes ostar och Kerstin, blev kända och uppmärksammade. Men som med allt annat, så hade även detta ett slut. När Kerstin och hennes man skiljde sig år 2007, så las även mejeriet ned. Samma år ringde Thomas Berglund, vd på Almnäs bruk, upp Kerstin Johansson och frågade om hon ville hjälpa till med att starta det nya mejeriet på Almnäs.



Kerstin Johansson



THOMAS BERGLUND hade länge funderat på hur Almnäs skulle kunna utvecklas för att kunna förädla mer av produktionen. De hade provat sig fram med lite olika saker och till sist fastnade de för ost. Det är inte omöjligt att Almnäs tidigare framgångar inom ostrområdet spelat en stor roll här. Idag tillverkas det cirka 360 kilo ost per dag på gården, med en ystgryta som rymmer 5 000 liter mjölk.

ALMNÄS SATSADE både mycket tid och pengar på att kunna starta mejeriet. En arkitekt och mejeritekniker från Schweiz kopplades in. De började mäta och räkna på befintliga ytor och fundera på olika material. Ingenting är gratis när man bygger ett mejeri och särskilt inte i den här storleksordningen, även om det på Almnäs fanns tre rostfria plåtar från det gamla mejeriet. De fick vara mall för det nya pressbordet som beställdes ifrån Schweiz. Hela ysteriet är mer eller mindre specialbyggt för Almnäs behov, men i grunden är det en välbeprövad schweizisk teknik. Det nya mejeriet placerades i det gamla brygghuset på gården. Anledningen var att det tidigare mejeriet användes till annat och ansågs vara mindre lämpligt när det nya mejeriet planerades.

Thomas Berglund lät mejeriteknikerna från Schweiz och arkitekten bestämma i stort sett allt i hur mejeriet skulle utformas. Men

när det kom till en sak var han mycket bestämd. I ostlagret skulle det vara tegel på väggar.

Byggnaden visade sig vara ganska perfekt för det nya mejeriet förutom på en punkt; det var för litet. Det behövde byggas ut för att få plats med avdelningen för saltlake och förråd. Ett annat, om än mycket angenämt problem, var att ostlagret i mejeriet inte räckte till på långa vägar när väl produktionen tog fart. Ganska snart behövdes ett nytt ostlager. Utöver det tillkom det en avdelning för packning och leveranser.

Som utvecklingen ser ut nu så kommer även det lagret snart att vara för litet.

YSTGRYTAN i koppar är nedfälld i golvet och har en öppningsbar plugg i botten. Den öppningen är i förbindelse med en pump som går via rör i golvet till presskaret och runt presskarets tak. Presskaret fylls med en mjölkslang som skruvas fast i en koppling i taket på presskaret. All ostmassa pumpas då från grytan när det är dags att formsätta. Men först pumpas några 100 liter ren vassle ut i presskaret, via ett annat rör, ovanför grytan. Alltså, inte från öppningen av grytans botten.

WRÅNGEBÄCK, som är en halvt upphettad pressad rundpipig osttyp, behöver pressas under vassle en stund för att få sin karaktäristiska stil. Det är tre pressar på en manuellt

flyttbar ställning över presskaret. Pressarna styrs med hjälp av tryckluft. En del av systemet sköter man digitalt och övervakar på en display vid ystgrytan, men mycket sköter man helt manuellt.

NÄR DEN FÖRSTA pressningen av ostmassan är gjord, så töms vasslen ut från presskaret. På pressarna hängs det på en slags kniv med sex fack, som vardera har tre vassa sidor. Det är en halvautomatisk teknik där pressen styrs med hjälp av tryckluft och sedan flyttar man allt till en markering i bordet och gör sedan samma sak igen. Det sker totalt åtta gånger. När detta är gjort finns det 48 ostkuber som med rask takt ska läggas i formar och pressas enligt ett speciellt schema. Även de här pressarna, som består av åtta vagnar, styrs med tryckluft. På varje vagn finns det tre hyllor och då finns det plats för sex stycken Wrångebäck. Två på varje hylla, eller om man gör osten Tegel, en på varje hylla.

Osten pressas och vänds flera gånger under dagen och får sedan ligga i avlastat tryck till dagen därpå.

Sedan finputsas alla ostar och läggs på en ställning i rostfritt stål som sedan lyfts med en travers ned i en slags pool, full med saltlake. För övrigt, samma saltlake som de haft sedan år 2008. De har såklart tillsatt mer salt åtskilliga gånger och de mäter salthalten med jämna mellanrum.





ALMNÄS TEGEL, som är en mycket större ost på cirka 22 kilo, tillverkas på ett annat sätt än Wrångebäck.

Det är en upphettad ost som är hårt pressad och mer i stil med Gruyère. Här ställer mejeristerna fram 18 kvadratiska formar på pressbordet. Vasslen och ostmassan pumpas via rören i taket ut till 18 munstycken, en för varje form. Det mullrar och skakar i hela anläggningen när pumpen startar och ostmassan forsar fram med hög fart på ett sätt som får en att känna som att man stod i ett vattenfall.

HÄR GÅR DET UN DAN. Det gäller att fylla formarna på rätt sätt så att ostarna blir lika stora. Formarna har perforerade sidor där vasslen kan rinna ut och man behöver hela tiden skrapa insidorna med en spatel så att inte ostkornen sätter igen hålen. När all ostmassa ligger i formarna

och all vassle har runnit bort, pressas ostarna med ett förinställt program i vagnarna. Osten vänds inte någon gång under första dagen. När de gör Tegel så tar de bort två pressvagnar och ersätter med ett tryckluftsbord som har till uppgift att putta upp osten ur formen.

Både Wrångebäck och Tegel tvättas regelbundet under hela lagringstiden. I början, varje dag, och med tiden, en gång i veckan. Det är en mycket arbetskrävande metod, men resultatet talar för sig själv.

ALMNÄS TILLVERKAR idag cirka 50 ton ost per år och det är för lite för att täcka marknadens behov. Almnäs vd Thomas Berglund tror att det är möjligt att kunna öka produktionen till mer än det dubbla. Kanske till och med upp till 200 ton per år; fast då inte utan både ombyggnader och rekrytering av mer personal.

OSCAR DICKSON som registrerade varumärket Wrångebäck Sweden år 1897 var också med och sponsrade äventyraren Salomon August Andrées olycksdrabbade expedition till Nordpolen. Det var samma år som han köpte Almnäs bruk och förstod att där gjordes en alldeles förträfflig ost.

Oscar Dickson hade kanske planer på att Wrångebäck Sweden skulle kunna dra nytta av den marknadsföring som Andrées resa skulle få. Fast vid den tidpunkten var det ingen som visste att expeditionen skulle bli ett katastrofalt fiasko.

ISTÄLLET VAR DET OSTEN som fanns på menyn på den ståtliga middagen före Örnens och Andrées avfärd som skulle klara sig bäst ute i världen. Från Almnäs, över Nordpolen till Kanada och Alaska – och vidare ut till resten av världens ostälskare.

