

HEILGA



«Turistene kommer fra hele verden, og de kommer hit for to ting: Stavkirken og osten.»

Leif Inge Underdal, driver butikken Undredalsbui og turistanlegget Undredal Visningscenter

Undredal · Årets ost er på vei til Berlin	14
Oikos · Ny økologisk brubygger på plass	18
Natur · Ser på dyr gjennom kameralinse	20
Reiseliv · Synliggjør turistmål på messe	24

Årets beste norske ost smaker Undredal



Fakta

Undredal Stølsysteri SA

- * 2,2 årsverk i 2011, 10 ansatte på lønnslista.
- * Driftsinntekter 2011: 2,2 millioner kroner. Driftsinntekter 2012: 2,3 millioner kroner.
- * Driftsresultat: 0 hvert år (blir betalt ut til medlemmene).
- * Produserte 16,3 tonn ost i 2011.
- * Drives og eies av Magne Underdal og Anna Karine Marstein, Stig Arne og Gunhild Strand Borlaug, Ivar Bjarne Underdal og Pascale Baudonnel i Undredal i Aurland kommune.
- * Lager tre typer geitost: Brun Undredal, Kvit Undredal og Sognakvitost.
- * Vellagret Kvit Undredal ble i forrige uke utnevnt til «Årets ost» i TV 2s programserie «Det Norske Måltid».
- * Til uka skal osten også vises fram på Europas største matmesse, Grüne Woche i Berlin.

Ostebygd: I Undredal har det blitt produsert hvit og brun geitost uavbrutt i flere hundre år.



Vellagret Kvit Undredal er kåret til **årets ost.** Sammen med stavkirken holder den liv i bygda. Til uka skal osten vises fram i Berlin.

UNDREDAL. – Vi har bare videreført en gammel tradisjon. Her i Undredal har folk ystet i mange hundre år, sier styreleder i Undredal Stølsysteri, Anna Karine Marstein.

Hun driver ysteriet sammen med mannen sin, Magne Underdal, samt Stig Arne og Gunhild Strand Borlaug, Ivar Bjarne Underdal og Pascale Baudonnel.

I neste uke åpner den store matmessa Grüne Woche i Berlin. Der skal Undredal Stølsysteri og Undredalsbui markedsføre seg for et europeisk publikum.

Undredal Stølsysteri er plukket ut som en av tre representanter fra Sogn og Fjordane.

Møysommelig prosess

– Vi er tre familier og tre gårder som driver dette ysteriet sammen. Generasjonen før oss startet et fellesysteri her i 1982. Da vi tok over gjennomførte vi en omfattende modernisering, og det nåværende ysteriet ble startet i 2002, sier Marstein.

Nye lokaler og nytt utstyr har gjort ystetjobben lettere, men Undredal Stølsysteri har samtidig ivarettatt de viktigste gamle ystetradisjonene fra bygda.

– All melken vi bruker kommer fra våre egne geiter, den er upasteurisert, og vi fyrer med ved, sier Marstein.

Hun viser fram det store ystekaret hvor geitemelken varmes, og hvor det så blir tilsatt osteløype. Hvitosten synker etter hvert til bunnen, og mysen flyter opp til overflaten.

– Det å lage ost er en møysommelig prosess, sier Marstein.

I naborommet kokes mysen i åtte-ti timer til brunost.

– Det er brunosten som er bærebjelken i bedriften, og den osten vi selger mest av. Brun Undredal står for 60 prosent av inntektene våre. Men de siste årene har også hvitosten blitt stadig mer populær, sier Marstein.

Tre typer geitost

Undredal Stølsysteri lager tre typer geitost. Brun Undredal er laget av geitemyse, geitemelk og litt kufløte. Sognakvitost er en tradisjonell hvit ost uten salt, mens Kvit Undredal er en hvit geitost som også er saltet. Sistnevnte ost ble i forrige uke utnevnt til «Årets ost» i TV 2s programserie «Det Norske Måltid». Marstein viser stolt fram vinnertrofeet, som hun vil at Nationens fotograf skal ta bilde med alle eierne og nederlenderen Huib van der Horst, som den siste tiden har vært ansatt som yster. ▶

ALLE FOTO: SKJALG BØHMER VOLD



Samarbeidsprosjekt: Anna Karine Marstein (fra venstre), Pascale Baudonnel (bakerst), Huib van der Horst (ansatt), Gunhild Strand Borlaug, Magne Underdal og Stig Arne Strand Borlaug driver var ikke til stede da bildet ble tatt.

► – Vi som driver dette ysteriet har ulike sterke sider, og vi utfyller hverandre godt. Alle har på sin måte bidratt til at vi fikk denne osteprisen i år, sier Marstein.

God økonomi

En gang på 1990-tallet foreslo Pascale Baudonnel, som opprinnelig er fra Frankrike, å salte den tradisjonelle hvite geitosten. Dermed ble nyskapingen Kvit Undredal til. Vinnerosten springer altså direkte ut fra den gamle undredalstradisjonen, men er videreutviklet for dagens kontinentalt vante publikum.

– Nordmenn flest har lært å spise ost i utlandet, og har mer kjennskap til de franske, spanske og italienske ostetradisjonene enn til den norske ostetradisjonen. Det er litt leit, sier Marstein.

Osteprodsentene i Undredal opplever imidlertid at nordmenns interesse for norsk ost øker for hvert år som går.

– De siste 30 årene har vi opplevd en enorm utvikling, og osteprisen har økt kraftig, spesielt på hvitosten vår, sier Marstein.

Geitebøndene tjener mer på å foredle melken til ost enn på å selge den.

– Økonomien i ysteriet er god. Hvert år selger vi ut all osten vi produserer, sier Baudonnel.

Om sommeren produserer Undredal Stølsysteri rundt 60 kilo brun ost og 40 kilo hvit ost hver dag.

– Da går det i ett, sier Marstein.

Nå i januar er det imidlertid ingen aktivitet på ysteriet. Lokalene er nedvaskede og sterile. Osteprodsentene forklarer at det er i geitefjøsene det skjer akkurat nå.

– Vi er midt i kjeingen. Vil dere være med til meg og se på de nyfødte geitekillingene, spør Gunhild Strand Borlaug.

Melkestasjon på hjul

Til sammen har de tre familiegårdene rundt 230 geiter, og 100 av dem holder for tiden til hos familien Strand Borlaug.

– Dette er den beste tiden, sier Gunhild, og løfter opp en geitekillling som er rundt en uke gammel. Den søte lille krabaten legger seg snart rolig til rette i armene hennes, og koser seg i varmen.

En av de voksne geitene har nettopp født en killing, og Gunhild sjekker om det er flere på vei. Så viser hun fram melkestasjonen. Den står på hjul, og kan enkelt flyttes til ysteriet om sommeren. Da beiter geitene i området rundt ysteriet, og de blir melket både morgen og kveld. I løpet av sesongen ystes rundt 110.000 liter geitemelk ved Undredal Stølsysteri.

– Tidligere ystet vi bare på sommeren, men nå starter vi sesongen allerede i februar, sier Strand Borlaug.

Fra fjøset til Strand Borlaug er det kort vei ned



VIKTIG FOR BYGDA

Ysteriet er helt avgjørende for bygda.

LEIF INGE UNDERDAL

til Undredalsbui, som er Undredals eneste butikk. Det er her turister og fastboende får kjøpt osten som produseres ved Undredal Stølsysteri. Undredal har kun 70 innbyggere, men får hver sommer besøk av rundt 20.000 turister.

– Turistene kommer fra hele verden, og de kommer hit for to ting: Stavkirken og osten, sier Leif Inge Underdal.

Han driver både butikken Undredalsbui og turistanlegget Undredal Visningssenter.

– Visningssenteret startet vi i 1999. Det sentrale her er formidling av osten, men vi tilbyr også overnatting og servering, sier Underdal, som selv står for ostepromidlingen.

– Først forteller jeg om geitosttradisjonen, stølsdrift og utnyttning av beiteressursene. Jeg forsøker å forklare hvordan det er mulig å leve av jordbruk her i Undredal. Etterpå får turistene smake på ostene og annen tradisjonsmat fra området.

– Hva synes de utenlandske turistene om brunosten?

– De fleste reagerer positivt på smaken, men det er også noen som ikke liker den, og enkelte nekter å smake.

Verdifull anerkjennelse

– Hvor viktig er Undredal Stølsysteri for Undredal?



Undredal Stølsysteri sammen. Ivar Bjarne Underdal



Snur osten: Huib van der Horst fra Nederland har den siste tiden vært ansatt som yster ved Undredal Stølsysteri.



Kjeing: Den første uka i januar fødes det mange killinger i geitefjøsset til Gunhild Strand Borlaug.

– Ysteriet er helt avgjørende for bygda. Uten det hadde Undredal vært noe helt annet. Hadde vi ikke hatt osten, hadde vi ikke fått besøk av så mange turister, og da hadde det heller ikke vært noe grunnlag for å drive butikken, sier Underdal.

Det er bare én uke siden vellagret Kvit Undredal ble utnevnt til «Årets ost» på TV 2, og Underdal forteller at antall bestillinger på nettopp vellagret Kvit Undredal har økt allerede. Han håper at utmerkelsen også kan gi flere turistbesøk til bygda.

– En slik pris gir anerkjennelse, og det er fint å kunne bruke benevnelsen «årets beste norske ost» i markedsføringen, sier han.

Levende smak

Pascale Baudonnel bor like ved visningscenteret, og hun inviterer Nationen inn på ostesmaking. På kjøkkenbordet har hun satt fram Brun Undredal, Kvit Undredal og Sognakvitost. Kollega Anna Karine Marstein skjærer skiver av den tradisjonelle Sognakvitosten og forklarer hvordan den opprinnelig ble brukt.

– I gamle dager var det vanlig å spise stykker av den usaltede osten til middagsmaten. Mye av den tradisjonelle norske maten, og spesielt kjøttet, er jo veldig salt, og derfor smaker det godt med den usaltede syrlige osten til. Lokalt selger vi fortsatt mest av den tradisjonelle osten uten salt, sier hun.

Fakta

Undredal

* Bygd i Aurland kommune, Sogn og Fjordane, med cirka 70 innbyggere.

* Kjent for produksjon av brun og hvit geitost og for å ha Norges minste stavkirke.

* Besøkes av rundt 20.000 turister hver sommer.

Vi må selvfølgelig også smake på «vinnerosten», vellagret Kvit Undredal.

– Fordi ost er levende kan smaken variere litt fra dag til dag. Derfor er det ikke sikkert smaken i dag er helt lik den som juryen i Det Norske Måltid kjente.

Nåvel, men dagens smak er i alle fall veldig god ...

Fjerde upasteuriserte

Kvit Undredal er den fjerde upasteuriserte osten i rekken som er blitt kåret til Årets ost i Det Norske Måltid. Det er Baudonnel svært glad for. Hun har gjennom mange år jobbet med å fremme kunnskap om, og aksept for, upasteurisert ost i Norge. Først i 2002 ble det lov å selge upasteurisert ost her i landet.

– Norske myndigheter har vært veldig skeptiske til upasteurisert ost, og det er rart, for i gamle dager overlevde folk på osten som ble ystet på stølene om sommeren. Når det gjelder produksjon i småskala vil jeg si at helseisikoen faktisk er mindre ved upasteurisert ost enn ved pasteurisert ost, sier hun.

Interessen for å produsere upasteurisert ost er imidlertid sterkt voksende. Det vet Baudonnel fordi hun, i tillegg til å være med på osteproduksjon ved Undredal Stølsysteri, også jobber som rådgiver for folk som ønsker å starte med upasteurisert osteproduksjon.

– I vinter har vi vært nødt til å sette opp ekstrakurs fordi interessen er så stor. Jeg er sikker på at flere vil begynne å lage upasteurisert ost framover, sier hun.

Ost med sjel

Gjennom sitt arbeid med å få fram de positive sidene ved upasteurisert ost, har Baudonnel opplevd mye motgang.

– Derfor var det fantastisk å stå på scenen i Stavanger og motta prisen for årets ost. Det var også veldig kjekt å høre at juryen beskrev Kvit Undredal som en ost med sjel, for det har den virkelig. Det er undredalssjelen som kjennes i osten, sier hun.

Smaken av Undredal kan kjennes i osten fra Undredal Stølsysteri nettopp fordi det brukes upasteurisert melk i produksjonen.

– Når melken pasteuriseres, kuttes navlestrengen til det lokale. Upasteurisert ost blir preget av alle lokale forhold under produksjonsprosessen, slik som dyrene, beitet, jordsmonnet og miljøet. Alt har betydning. Derfor kan undredalosten bare lages her i Undredal. Den samme oppskriften ville gitt en helt annen ost et annet sted i landet, sier Baudonnel.

HANNE MARIA BREIVIK
hanne.breivik@nationen.no