
Danske oste på verdenskortet

Guilde Internationale des Fromagers - Det Internationale Ostelaug – har netop været i Danmark for første gang. Ostelaugene består af førende internationale producenter, indkøbere og osteeksperter. I tre dage var 32 medlemmer fra Italien, Schweiz, Frankrig, Holland og Tyskland i landet for at smage og opleve de nye danske håndværksoste, bl.a. med deltagelse af den danske fødevareminister Henrik Høegh. Samtidig blev 14 danskere fra ostebranchen optaget i Lauget.

I dagene 17. til den 19. juni 2011 besøgte 32 medlemmer af Det Internationale Ostelaug for første gang Danmark for at se og smage danske oste. Det faglige program omfattede bl.a. besøg på Knuthenlund Gods, der har vundet flere internationale priser for deres håndværksoste baseret på mælk af egne får og geder. Her blev der smagt oste fra Ingstrup, Knuthenlund, Arla Unika og Thiese. Der var én ceremoni på Knuthenlund, hvor osteproducenterne blev hædret, og endnu en ceremoni på Odd Fellow-palæet, hvor restauratører og ostebutiksindehavere blev hædret

Følgende danskere fik en udmærkelse for deres bidrag til at udbrede viden og kendskab til ostefaget:

Compagnon (dem, der bidrager til osteverdenen uden at være eksperter i selve produktionsprocessen):

- Bent Christensen, gastronomisk ekspert: For at udbrede kendskab til oste
- Susanne Hovmand-Simonsen, indehaver Knuthenlund Gods: For genåbning af mejeriet efter mange år
- Nikolaj Rønne, Café Europa, København: For at fastholde et meget højt kvalitetsniveau af oste indenfor cafésektoren)
- Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, Frederiksværk: For et meget højt kvalitetsniveau af oste i sin restaurant
- Mikkel Egelund, Restaurant Pastis: For at være meget tro overfor den franske bistrokultur i sit valg af oste
- Jacob de Neergaard, Søllerød Kro: For at fastholde ostetraditionen i restauranten

Garde et Juré (der "vogter og sikrer" ostefaget, med viden og engagement)

- Kim Dahlhus, Ingstrup Mejeri 1890: For at tage initiativ til at opretholde mejeriets eksistens
- Nick Nørreby, Thiese Mejeri: For at være ophavsmand til Vesterhavskosten

- Kit Andersen, Osteriet i Vejle (ostebutik): For på kort tid at have etableret en bredtfaavnende ostebutik i provinsen
- Ulrik Sjøltov, Lynhjems Efterfølger, Helsingør (ostebutik): For mange års udbredelse af kvalitetsoste
- Laila Kofoed fra Amandus Ost, Charlottenlund (ostebutik): For til stadighed at søge både kende og ukendte producenter indenfor osteverdenen og formidle ostene til sine kunder i butikken

Prud' Homme (Sagkyndig)

- Jesper Hovmand-Simonsen, mejerist Knuthenlund Gods: For at på meget kort tid at have placeret sine oste – og derved de danske oste - på verdenskortet
- Herluf Krause, Ostekælderen, København (ostebutik): For et liv i osteverdenen gennem 43 år

Compagnon d'Honneur (Ærestitel for mangeårigt engagement og ekspertise vedr. ostefaget)

- Mogens Kirk, Søvind Mejeri: For sit pionérarbejde indenfor håndværksoste (modtaget in absentia pga. alvorlig sygdom. Prisen blev modtaget af Mogens Kirks hustru)

Ambassadeur (Ærestitel pga. ekstraordinær ekspertviden og formidling af viden indenfor ostefaget)

- Catherine Fogel, Indkøbsdirektør i C & E Gastro-Import (for sin viden om internationale oste og deres modning samt konstante fokus på kvalitet)

Det Internationale Ostelaug består i dag af 5.600 medlemmer fra hele verden. Fælles for alle Laugets medlemmer er passion for ost og viljen til at bevare de gamle traditioner for osteproduktion.

*For flere informationer, kontakt: Catherine Fogel – *Guilde international des fromagers – Danmark – Tuborg Boulevard 20, 1 – 2900 Hellerup – catherine@fogel.dk – 26308723.**