

Rausjødalsosten vekkes



SVEITSEROST: Rasa Augustinavicien, Ingulf Galåen, Arnt Langen og Arve Bjørnstad gjenskaper den flotte historien fra Rausjødalen setermeieri og håper å få sveitserosten ut på markedet i løp av et par år. Foto: Marit Skancke Langen

Sveitserosten som ble produsert på Rausjødalen Setermeieri på 1850-tallet ble produsert kun i to sesonger, men det finnes en oppskrift, og nå har krefter fra Rørosmeieriet, Tine, eier av Rausjødalen Setermeieri Arve Bjørnstad og Galåvolden Gård gått sammen om å gjenskape den spennende osten.

Torsdag ble første kar med ost

satt på for prøveystring i produksjonslokalene på Galåvolden Gård. Prosjektleder Arnt Langen og «sjefsyster» Rasa Augustinavicien, ansatt på Galåvolden gård, stod spent bøyde over ystekaret til Emmenthaler-osten.

- Dette er et svært spennende og interessant prosjekt der jeg får brukt all min kunnskap og erfaring. Vi vet ikke hvor lang tid denne osten trenger, for dette er helt nytt for oss alle, uttalte en spent Arnt Langen.

Har fått støtte til ti prøveystringer

Det er ikke bare å lage en ost som ble produsert under helt andre forhold for 150 år siden. Oster og bakteriekulturer har

en tendens til å leve sine egne liv, og det kan fort bli behov for mange prøveystringer før Langen og Augustinavicien finner «formelen». - Sveitserosten er heller ingen enkel ost å produsere. Vi vet mye om historien, men osten som ble produsert på 1800-tallet, ble ikke tilsatt melkesyrebakterier, de hadde nok av naturlige bakteriekulturer. Når vi nå skal gjenskape en ost med oppskrift fra 1861, må vi tilpasse oss ny teknologi og kunnskap, og tilfredsstillende de ulike kravene til Tine om blant annet bruk av pasteurisert melk. Vi beveger oss på ukjent mark, og derfor har vi også fått støtte til ti prøveystringer av Innovasjon Norge, forteller Ingulf Galåen, daglig leder ved

Galåvolden Gård.

Om dagens prøveystring blir suksess eller fiasko, får vi ikke svar på før om noen måneder. - Sveitserosten i Rausjødalen ble produsert om sommeren og lagret i jordkjellere i flere måneder for modning før den var klar for å fraktes til Kristiania med hest om vinteren. Noe av osten ble også liggende over vinteren og til neste høst, i mer enn ett år, siden lagringsforholdene var så ustabile med tanke på fukt og temperatur, forklarer Bjørnstad, eier av Rausjødalen.

Før dette osteprosjektet, kan finne veien fram til frokostbordene våre og på setra i Rausjødalen kan det også ta et par år. - Vi regner med å gjøre flere ystringer før vi treffer på og får den

osten vi ser for oss. Vi har også tenkt å reise ned til røttene i Sveits der de fortsatt produserer ost på små setermeierier der.

Et unikt samarbeid med felles historie

Det er Galåvolden Gård som står for utvikling og produksjon mens Tine bidrar både økonomisk og med faglig rådgivning i prosjektet. Også Innovasjon Norge bidrar i prosjektet.

Arnt Langen, i dag ansatt i Rørosmeieriet og tillitsvalgt i Norsk Gardsost, er engasjert som prosjektleder og skal stå for utviklinga av osten sammen med de ansatte på Galåvolden og Tine. Han besitter unik kunnskap om ystring og gårds-



SESONGSTART: Rausjødalen Setermeieri åpner lørdag portene til nok en sommersesong med kafé, aktiviteter og arrangementer for store og små. De har åpnet hver dag i hele juli! Arkivfoto

Rausjødalen Setermeieri åpner g

Arve Bjørnstad er opptatt av at Rausjødalen skal bevares for fremtidige generasjoner og har lagt ned et voldsomt arbeid i setervollen og det gamle meieriet. Lørdag åpner han portene til en tradisjonsrik og idyllisk setersommer for store og små gjester for tiende gang.

Det er eier av setereiddommen Arve Bjørnstad som har vært drivkraften for de omfattende restaureringene og

drifta av det gamle meieriet og kaféen de siste årene. Tine har også et sterkt eierskap til historien ved meieriet og har derfor vært en verdifull og avgjørende samarbeidspartner for Bjørnstad i realiseringen av prosjektet.

Høne Pøne og Hane Pane

Gjennom de fire ukene i juli, er det liv og røre på setervollen. Både to- og firbente verter ønsker deg velkommen idet du går inn på den flotte setervollen i Rausjødalen. Den mellomste «Bukken Bruse», «Høne Pøne», «Hane Pane», den lille kalven som ikke ville

til live



SJEF: Rasa Augustinavicien har vært sjef for osteproduksjonen på Galåvolden i 14 år, men har aldri vært med på noen lignende produksjon.



IVRIGE: Spenningen var høy og praten gikk ivrig over prosessene i ystekarret torsdag. Osten ystet seg ikke like raskt som de på forhånd hadde trodd.

oster generelt og var også med utvikling av en lignende ost da han var ansatt i Tine på Røros på 90-tallet.

Sterk merkevare

Ingulf Galåen er stolt av å bli valgt som samarbeidspartner i dette prosjektet. -Dette er et svært interessant prosjekt. Vi tror dette vil bli en spennende ost som med sin unike historie vil ha et stort markedspotensial og gi grunnlag for økt foredling her på Galåvolden Gård.

Et viktig bidrag for setermeieriet

Eier av Rausjødalen Setermeieri, Arve Bjørnstad, har i løpet av de siste ti årene gjort setra til en

populær besøks-seter når han hver sommer åpner tunet for gjester til kafe, middagsservert av tradisjonell seterkost, guiding og kulturinnslag. Han er nå svært fornøyd med å ha fått på plass en avtale om utvikling og produksjon av Rausjødalsost.

Osten vil etter hvert bli å få kjøpt på setra, og vil være et viktig bidrag for markedsføring av den unike opplevelsen et besøk på det restaurerte setermeieriet der.

MARIT SKANCKE LANGEN
marit@retten.no



SMAKSPRØVER: Arve Bjørnstad (venstre) og Lars Sankar-Øyan har hatt flere osteproduksjoner på Rausjødalsmeieriet de siste årene. Det er enda smaksprøver å få for de besøkende som kommer til meieriet..
ARKIVFOTO: Guril Bergersen

Det aller første andelsmeieriet

Rausjødalen Setermeieri ligger i den avsidesliggende, men flotte seterdalen Rausjødalen i Tolga. Her har en viktig del av landets landbruks-historie blitt skapt.

I 1856 gikk 25 bønder sammen om å bygge Norges og Nord Europas første andelsmeieri nord for Alpene. Rausjødalen Setermeieri regnes i dag som opprinnelsen til Tine meierier, så da Rausjødalen feiret sitt 150 årsjubileum i 2006, la Tine også deler av sitt 125 årsjubileum til den idylliske setermoen.

Bygget setra på tre uker

Det var gårdbruker og kirkesanger Jon Simensen Grue fra Tolga og Ola Johnsen Berg fra Os som stod bak initiativet om å

«anstille Forsøg på en forandret Tilvirkningsmåde av Kjørnernes Melk i Sommermåne-

derne den Tid de går i god Fjeldhavgang, hvorvidt de kan befindes at blive mer lønnende end den hittil ubrugte Måde».

Sveitsere hadde stor innflytelse på norske meieribruk i startfasen, og i løpet av tre hektiske uker sommeren 1856 ble det oppført en sveitsiskinspirert meieribygning i sten bestående av mjølkebu og ostebu og en fjøsbygning i sten med plass til 100 dyr. Produksjonen var helfet sveitserost som ble fraktet til Kristiania hver høst og fikk meget god omtale i Morgenbladet.

Kort levetid

Meieriet fikk dessverre ingen lang fartstid. Sveitseren Caspar Hiestand som skulle lede drifta, forlot allerede 1857 sin stilling som bestyrer. I 1858 ble drifta lag ned, og i 1860 ble Rausjødalen solgt og selskapet oppløst. Setereiendommen har blitt solgt i flere omganger i ettertid, men nå er det Arve Bjørnstad som er eneeier av det vakre setertunet.

Ny giv i Rausjødalen

Med bakgrunn i samvirkemeieriets historie, regner Tine Rausjødalen som sitt arnested, og da deler av Tine BA skulle feire sitt 125-årsjubileum i 2006, ble det lagt til Rausjødalen samtidig med setermeieriets 150-årsjubileum.

Tine vært en viktig støttespiller i restaureringen av setermeieriet, og bidratt til at meieriet kan holde åpent for publikum i sommersesongen.

-Det er viktig å ta vare på vår historie og den spennende fortellingen om hvordan driftige bønder fra Østerdalen startet osteproduksjon her i Rausjødalen, sier Bjørn Malm, leder for bærekraft i Tine. -Tenk om vi kunne klare å gjenskape den originale osten, det hadde vært utrolig gøy, sier Malm.

MARIT SKANCKE LANGEN
marit@retten.no

grinder og dører for tiende gang

telles og bestekameraten hans, samt en flokk snille kaniner har alle flyttet inn for sommeren og er svært populære for den yngste generasjonen. Også naturstier og skattejakt fenger familien som sammen kan fylle en hel dag med aktiviteter på setra og i nærheten, hvis de ønsker det.

Mat for store og små mager

Kafeen byr på tradisjonsrik og mettende seterkost som røm-

megrøt, skjørøst og rømme og tjukk mjølk servert med speke-mat til middag, mens sirupstynnkaka eller vaflene servert med rømme og jordbær gjerne frister hvis man vil ha noe attåt kaffen. Seterkafeen har dessuten smaksprøver av den legendariske sveitserosten som gjorde andelsmeieriet så kjent den gang for 160 år siden.

Historisk grunn

Meierimuseet er restaurert og godt vedlikeholdt, og Tine har

vært behjelpelige med å få på plass tidsriktig utstyr og redskaper så besøkende får et godt inntrykk av hvordan meieriet fungerte i de to driftsårene 1856-57. Hvis du er interessert i mer historie, kan du bli med på en guidet rundtur på setervollen. I Galleri Stallen er det dessuten hvert år en egen sommerutstilling, og i år er det malergruppa Frivillen som har sin akvarell og akrylutstilling.

Bjørnstad har lagt ned mye arbeid for at publikum skal få

en totalopplevelse når de kommer inn i Rausjødalen, så hver helg vil det være kulturinnslag med enten musikk, foredrag eller egne temadager med tradisjonsrik bakst og matlaging. Mange benytter dessuten anledningen til å ta seg en fjelltur til for eksempel Rausjøpiggen en times gange fra setra med påfølgende dukkert i Halvdantjønna før de avslutter dagen med middag i hjertet av den flotte setervollen.

10-årsmarkering

22. juli vil det bli en ekstra markering av 10-årsjubileet. Da kan du høre Kirsti Sæter, Vegar Dahl og Ane Kuraas underholde, Solveig på kafeen koker møssmør og det vil i tillegg bli flere overraskelser for både små og store.

MARIT SKANCKE LANGEN