

Min egen kosherost

SPECIALPRODUKTER Fødevaregrossisten David M. Gerschwald har sammen med Nørup Mejeri og Sønderhaven Gårdmejeri udviklet kosheroste, som sælges i jødiske fødevarebutikker og hans egen web-butik.

David M. Gerschwald er rettroende jøde. Derfor forsøger han så vidt muligt at spise koshergodkendte fødevarer. Det vil sige fødevarer, hvor hele produktionen er overvåget af en jødisk rabbiner eller opsynsmand, og hvor kun koshergodkendte ingredienser anvendes. Dette gælder også ost. Et marked, som i sagens natur ikke er stort, og som David M. Gerschwald kender bedre end de fleste.

Og da han tilbage i go'erne manglede nogle danske ostetyper til sin grossistforretning, Special Foods, tog han sagen i egen hånd. Han kontaktede Nørup Mejeri, som allerede havde produceret kosherost til eksport i en årrække. Mejeriejer Jens Beierholm Poulsen var dog frisk på at lave en mindre specialproduktion af gul ost, hvilket resulterede i en økologisk danbotype under navnet Ginta 9 pct.

"Det var faktisk lidt af et hit, som nåede ud i både gourmetrestauranter og helsekostbutikker i hele landet, hvor der er et marked for oste produceret med vegetabilsk osteløbe," fortæller David M. Gerschwald begejstret. Osten fik også prisen som 'Bedste europæiske kosher mejeriprodukt' i Paris i 2002. Senere opgav Nørup Mejeri imidlertid den økologiske produktion, hvorefter interessen for osten faldt. Nørup producerer dog lejlighedsvis fortsat mindre partier af Gerschwalds gamle yndling og kan også byde på havarti samt eksportosten Fontina i kosherversion.



David Gerschwald har selv opfundet navnet Lidam, som han får produceret på Sønderhaven.

Gårdmejeri perfekt til kosher

Sidenhen har David M. Gerschwald udvidet kredsen af samarbejdspartnere i Special Foods, der som de eneste i Dan-

mark sælger kosherost og andre fødevarer til butikker og via nettet. Senest har Sønderhaven Gårdmejeri leveret en hel serie af gule specialoste af danbotype under navnet Lidam. Den findes med hele

Sønderhaven:

Hyggeligt med kosherproduktion

Uden for Brønderslev er man på Sønderhaven Gårdmejeri glad for sin nye samarbejdspartner og har foreløbigt produceret ca. 1.000 kg. kosherost. Mejerist Palle Selch har sammen med David M. Gerschwald udviklet den nye osteserie Lidam, som findes i seks forskellige fedt- og smagsvarianter.

"David havde nogle smagsforslag og ideer til krydderier, som jeg har omsat i ostene. Det har været utrolig hyggeligt med opsynet, hvor jeg har lært en masse om jødedommen og jødisk kultur," fortæller Palle Selch. Ud over indkøb af koshergodkendte ingredienser og det tætte samarbejde med den



Mejerist Palle Selch ved ostekarret på Sønderhaven Gårdmejeri.

jødiske opsynsmand er produktionen stort set som en normal produktion, forklarer han.

Sønderhaven er sammen med Nørup Mejeri det eneste mejeri, som producerer til det danske hjemmemarked. Nørup Mejeri, Mammen Mejeri, Nordex Food, Jernved Mejeri og Arla Foods har alle mindre produktioner af kosherost til eksport.

KOSHERPRODUKTION

- Der findes tre grader af koshergodkendelse – hhv. kosher, superkosher og den skrappeste godkendelse til påske (Passover).
- Der bor ca. 5.000 jøder i Danmark. De store eksportmarkeder er Israel (seks mio. jøder) og USA (fem mio. jøder), øvrige EU-lande har i alt ca. 1,5 mio. potentielle kosher kunder.

seks forskellige krydderiblandinger – hhv. 30+ og 55+.

“Et gårdmejeri, som selv producerer mælken, er perfekt til kosherproduktion, da hele produktionen er meget let at overskue. Jeg har haft en meget positiv oplevelse med mejeriet, som er gået helhjertet ind i disse små produktioner,” forklarer David M. Gerschwald. Han har sågar indstiftet en årlig kåring af den bedste kosherost i Special Foods’ sortiment. Afstemningen pegede i 2012 på Lidam Hvidløg/Purløg 55+, som er en danbotype.

“Og jeg kan kun være enig, det er en fremragende ost,” smiler David M. Gerschwald, som har fået forespørgsler på eksport af osten.

Dyr produktion

David M. Gerschwald indrømmer, at kosherordningen er dyr og omstændelig. Eksempelvis skal syrevækker hentes hos Chr. Hansen i Wisconsin, og kun ganske få leverandører må levere den vegetabiliske osteløbe. Opsynsmandens ophold fra malkningen indtil osten er saltet skal også betales. Afhængig af produktionsmængde, kapacitet og godkendelsesgrad varierer opholdet fra en enkelt dag til det meste af en arbejdsuge.

“Oprindeligt skulle den strenge kontrol sikre hygiejnen og kvaliteten i produkterne. Men med de nuværende standarder i dansk mejeribrug er det alene et religiøst formål, som ikke er til diskussion for en rettroende,” lyder det bestemt.

“Det betyder selvfølgelig, at priserne bliver noget højere på mange kosherprodukter, dog afhængig af hvor store produktioner, der køres,” fortæller fødevareregrosisten. Hans egen Lidam sælges i butikker for ca. 200 kr./kg.

“Men det er vi heldigvis mange, der gerne betaler,” lyder det fra David M. Gerschwald.

Lars Winther

produkter

FITNESS-KAKAO

Arla Foods er klar med en Matilde-drik til en lidt anden – og ældre – målgruppe end klassikerens traditionelle børnesegment. Matilde Sport hedder produktet, som indeholder 40 pct. ekstra valleprotein end en almindelig kakaomælk. Dette skulle gøre drikken velegnet til indtagelse efter træning, hvor man har behov for at genopbygge muskelmassen.

Matilde Sport lanceres i første omgang udelukkende i træningscentre under den landsdækkende kæde fitness.dk, hvor den har været på hylderne siden uge 10.



0,3 og 0,4 pct. fedt. Begge varianter indeholder 9,5 pct. protein og er ikke tilsat sukker.

MANDE-YOGHURT

Powerful Yogurt er navnet på en ny amerikansk 'greek-style'-yoghurt, som er designet til 'mænd med en aktiv livsstil'. Ifølge producenten kan det fedtfrie og proteinrige produkt medvirke til at opbygge muskelmasse, øge fedtforbrændingen samt forbedre fordøjelsen og fertiliteten.

Den maskuline vidunderlyoghurt fås i seks varianter: Jordbær, mango, naturel, banan, æble/kanel og blåbær/acai. Mere info: www.powerful.yt



SPORTS-YOGHURT

Yoplait USA (ejet af General Mills) er klar med et nyt produkt i den bølge af proteinrige mejeriprodukter, der i øjeblikket skyller ind over markederne: Yoplait Pro-Force er en 'greek style'-yoghurt med 9 pct. fedt og uden kunstige sødemidler, farve- eller smagsstoffer. Produktet er målrettet 'aktive teenagere' og fås i varianterne jordbær og bær-mix i 'snack-sized' bægge a 99 g.



SKANDINAVISK DESIGN

Det kinesiske mejeriselskab Yili har lanceret en ny premium-milkshake. Produktets grafiske udtryk og brand-identitet er skabt af Tetra Paks designstudie i Sverige. Opgaven lød på at give emballagen et 'skandinavisk touch', som kunne få produktet til at skille sig ud på butikshylderne i Kina. Yili Milkshake fås i varianterne chokolade og papaya.



SKYR 1

Løgmose er som det første mejeri i Danmark på markedet med en økologisk drikkeskyr. Produktet er baseret på original islandsk mælkesyrekultur og har ifølge presse-materialet en frisk og let syrlig smag. Den nye drikkeskyr fås i tre varianter: Naturel, brombær/vanille og hindbær/fersken. Indeholder 0,2 pct. fedt og sælges i flasker a 300 ml i Netto-kædens butikker.



SKYR 2

Arla lancerer to nye skyr-varianter under Cheasy-brandet. De nye produkter er udstyret med ske i låget af bægeret og en frugtblanding i bunden. Fås i varianterne fersken/passionsfrugt og hindbær med henholdsvis



THORKILD THYRRING

62 år. Professionel racerkører, bosat i England.

Smagen af sødmælk ...uhm!

Hvad er dit favorit-mejeriprodukt?

Jeg har svært ved at nævne et enkelt, da jeg har en lang række favoritter. Men det produkt, jeg benytter mig mest af, er Irmas økologiske jersey-mælk fra Thise Mejeri med 0,5 pct. fedt.

I hvilke situationer bruger du det produkt?

Min morgen starter med, at jeg hælder denne iskolde mælk ud over min mysli, og det er en fantastisk start. Jeg er jo vokset op på sødmælk, og det er, som om jersey-mælken har nogle af de samme smagsnuancer, men bare med langt lavere fedtindhold. Som racerkører skal man jo ikke slæbe rundt på flere kilo end nødvendigt.

Hvilken oplevelse med et mejeriprodukt står klarest for dig?

Det er ganske enkelt. Dansk sommer, en skål, nye jordbær og en uhomogeniseret sødmælk. Det er opskriften på velvære, og det tager kegler hver gang. Det er lige meget, hvem jeg serverer det for, så bliver det efterfulgt af et uuhhmm. Det er sgu da klasse.