

Stämman

Studiebesök vid Oviken ost



På Ovikens ost görs ost av mjölk från den egna fårbesättningen. Man köper även in ko- och getmjölk från granngårdar. Foto: www.ovikenost.se

Vi var ett tiotal deltagare från Lammriksdagen som valde att åka till Oviken ost på studiebesök.

Från Frösön bar vägen åt sydväst mot Oviksfjällen, solen tittade fram och Jämtland bjöd på sina fantastiska vyer, äntligen efter flera dagars regn och dis. Oviken Ost ligger i byn Häggen, bara 2 mil fågelvägen från närmsta fjälltopp samtidigt som det är bördig jordbruksmark inte långt över Storsjöns yta. Robert Åkermo tog emot på gårdsplan och berättade om gården som heter Åkern och har brukats i släkten sedan medeltiden. De brukar ca 80 ha åker, förvaltar ca 1 600 ha skogsmark och har även två egna fåbodvallar. Antalet djur på gården varierar under året. Under betäckningstiden februari - april har de ca 450-500 tackor varav ca 250 är ungtackor. Efter utgallring lammar 250-300 tackor i början av juli på betet. Dessa mjölkas sedan från mitten av juli

till början av februari och av mjölken görs ost. De köper även in ko- och getmjölk från närbelägna gårdar till mejeriet. De flesta av ostarna görs av opastöriserad mjölk.

Det var imponerande att höra hur de har byggt upp företaget Oviken ost under bara drygt tio år. Mellan 1995 och 1999 gjordes en rad olika studiebesök i Sverige och norra Europa. Planerna formades och affärsplanen i grovt var lagd 1999. Problemet var bara att det var nästan omöjligt att få tag i bra svenska mjölkfår med MV3 status. De valde därför istället att betäcka korsningar av Svea, Leicester och Gotlandsfår med en

frisk renrasig mjölkfårsbagge. År 2002 importerades frusen sperma från Holland och 20 tackor seminerades. Fem blev dräktiga och avkommorna användes vidare i aveln. Nästa stora skutt i avelsarbetet gjordes 2006 då de fick tag i sex holländska baggar från Finland. Det är först idag de har så många tackor att de kan börja gallra bland dem utifrån mjölkdjursegenskaper. Från 1999 till 2003 hystes fåren i befintliga byggnader men nu har de ett nybyggt fårstall på ca 1 000 m² och har även byggt ett modernt mjölkkningsstall.

Första ystningen på gården gjordes augusti 2003 i Eldrimners (Länsstyrelsens) mobila mejeri. Denna mejeribarack (4x11 m) hyrdes till januari 2006. Sommaren 2005 startade bygget av det egna mejeriet som omfattar ysteri, 5 kylkamer, packrum, omklädningsrum, förråd, kontor mm på en sammanlagd yta om ca 400 m². Ystningsutrustningen är från det schweiziska företaget Grob. Kapaciteten med nuvarande ystningskar (2 st 750 l kar) och kylrumskapacitet är 3-4 ton ost/månad. April 2006 gjordes den första osten i mejeriet på Åkern. Nu säljer de via flera olika grossister och nyligen har de börjat leverera till den världsberömda restaurangen NOMA i Köpenhamn. Det var tydligt att de numera väljer att lägga krutet på att tillverka förstklassiga ostar och föredrar att jobba med bra grossister istället för att lägga mycket tid på egen direktförsäljning för att få en så effektiv kedja som möjligt.

Efter den intressanta guidningen skyndade sig Robert in för att göra sig fin inför konfirmationsfirande och Kristina tog hand om oss i gårdsbutiken. Vi provsmakade glatt och handlade massor av god ost. Själv fick jag med mig en utsökt bit hårdost av får och kommjölk som hette Blenda. Efter studiebesöket på Oviken Ost for resten av gänget till Moose garden för att titta på älgar men jag valde att påbörja resan hem till Umeå. Det var ett mycket intressant besök och jag förstår att det ligger mycket hårt arbete och kärlek till ost bakom resultatet.

Anna Molander



- Får och lamm som angrips av löss och fästingar drabbas av nedsatt kondition.
- Behandla alltid djuren med FlyTix vid varje klippning.
- FlyTix-behandlade djur är lugna, har god tillväxt, minimala skinnskador och ger god ekonomi för ägaren.

Här finns FlyTix att köpa: BOLEprodukter
Gårdsservice Sverige
Granngården
Nordpost
LG-produkter
Willab och i övrig lantbrukshandel

Pharmaxim

Tel. 042-38 54 50, www.pharmaxim.com