



# Osten – lige til øllet

Af Lars Winther | Foto Morten Fauery

**Smagsløgene var på overarbejde, da eksperter testede det perfekte match mellem øl og ost.**

Vi elsker ost. Og vi elsker øl. Men de to stolte, danske håndværkstraditioner har ikke set så meget til hinanden, når vi har sat os til bordet, hvor rødvin har haft overtaget. Det er synd, for ost og øl klæder hinanden rigtig godt.

Med mange hundrede forskellige danske oste og lige så mange øl er der mange kombinationsmuligheder. Nogle passer fantastisk sammen og får det bedste frem i hinanden, når humle og malt møder salt og fedme inde på de bageste smagsløg. Andre kombinationer gør det stik modsatte og får osten til at miste smag og karakter eller gør øllet syrligt.

Det er brygmestre, mejerister og kokke enige i, og nu forsøger de at gøre noget ved det. Et samarbejde mellem

Mejeriforeningen, Agro Business Park, Danske Bryghuse og Kokkelandsholdet har foreløbig resulteret i et første seminar, hvor repræsentanter har været samlet for at smage og lugte til 17 forskellige øl fra seks forskellige mikrobryggerier. De perlende dråber blev så stillet over for 20 forskellige oste fra næsten lige så mange mejerier i et forsøg på at finde de bedste smagskonstellationer.

“Det her er første skridt, hvor vi gerne ville have et første indtryk af de mange kombinationsmuligheder,” siger Maria Bast, afdelingsleder i Mejeriforeningen.

“Vi blev blandt andet bekræftet i, at øl med bær og frugtsmag generelt er godt til ost. Og at øl med lav alkoholprocent passer bedst til lagrede, gule oste,” siger Maria Bast, som på sigt håber at kunne lave en smagsguide til øl og ost.

“Vi vil gerne hjælpe forbrugeren, hvis man byder på et ostebord,” siger Maria Bast, som nu skal drøfte yderligere tiltag med de øvrige partnere.



Niels Jørn Thomsen, Bryggeriet Winter Coat

**BRYGMESTEREN** "Til vores ølsmagninger er vi vant til at servere ost. Men jeg har fået mange overraskelser i dag. Nogle øl forstærker ostesmagningen helt utroligt – fx bliver gedebesmagningen i Kirks Gedebrø meget kraftig, og det kan jeg godt lide. Min favorit i dag var en af Stout-øllene med Fætter Kras fra Them Andelsmejeri."



Henning Jacobsen, Trolldhede Mejeri

**MEJERICHEFEN** "På Arla Foods i Trolldhede laver vi allerede nogle ganske små produktioner af specialoste til restauranter. Det er spændende at smage, hvordan ostene opfører sig forskelligt afhængig af ledsageren. Min favorit i dag var Orange Blossom fra Grauballe Bryghus med en lagret Tistrup-ost (Danbo-type)."



Anne Kirstine Hansen, Odder Parkhotel

**KOKKEN** "Jeg kan godt forestille mig nogle tapas-anretninger med udvalgte oste til bestemte øl som en del af udvalget på cafeer og restauranter. Min favorit i dag var en sød og fyldig ale med appelsinhonning fra Grauballe Bryghus (Orange Blossom) sammen med Seniorita-osten fra Sinai Landmejeri."

## Samlede kommentarer til øl-og-ost-smagningen

**Lagrede Danbo oste**  
(fx Fætter Kras fra Them Andelsmejeri)

Den kraftige smag i de lagrede Danbo-oste giver gode smagsoplevelser med øl. Særlig de søde specialøl med orange- og honningsmag samt de stærke pilsnere med fin, bitter smag fremhæver alliancen mellem øl og ost. De aromatiske ales balancerer også godt til de lagrede Danbo-oste.

**Hvidskimmel**  
(fx Hvid Castello, Arla Foods)

De milde hvidskimmelostes fine smag forsvinder let i selskab med øl. Hvedeøl med højt kulsyre- og alkoholindhold er en oplagt partner til de cremede og fede hvidskimmeloste. Dommerne vurderede ligeledes, at Stout 8 % fint kunne nydes til hvidskimmelostene.

**Blåskimmel**  
(fx Danablu 60+ fra Mammen Mejeri)

De frugtrige antydninger fra Stout med enebær komplimenterer blåskimmelostenes cremethed og fedme. Øl med en høj alkoholprocent som fx Stout 8 % er generelt velegnede til de kraftigt smagende blåskimmeloste. Mørke ales med en intens, frugtig aroma og sødme spiller også godt op til ostene.

**Hvid ost i saltlage**  
(fx Taverna fra Nordex Food)

Frugt- og kryddersmag fra IPA/lyse ales giver et fint modspil til de salte, hvide oste. Andre foretrak Stout 8 %, der fremhævede ostens cremethed.

**Dansk Emmentaler**  
(fx DanskMester fra Arla Foods)

Lyse øl som Bock og IPA/lyse ales er med deres bitterhed og fylde fine til de mildere, gule oste som Emmentaler, Svenbo og Samsø.

**Hård, lagret ost**  
(fx Seniorita fra Sinai Mejeri)

Med ostens fyldige smag vurderede smagspanelet, at den matchede godt til næsten alle øltyper. Mange faldt for specialøl med orange og honning. Særligt mørke ales, men også IPA/lyse ales var gode øltyper til Seniorita-osten.

Et panel med 10 deltagere prøvesmagte 17 forskellige øl fra 6 mikrobryggerier sammen med 20 forskellige oste i Mejeriforeningen i august måned.





Skær ostetern af en hård, fast ost, fx Seniorita fra Sinai Mejeri, en fast lagret Danbo, fx en ekstra lagret Tistrup-ost fra Arla Foods, eller Fætter Kras fra Them Andelsmejeri. Anret osteternene med små portioner af de forskellige pureer og cremer sammen med et par af 'brødtyperne'.

Tipsene er udarbejdet af kok Rasmus Errebo, Malling & Schmidt, Århus

#### Gulerodspure

Skræl 3 store gulerødder, og kog dem møre i vand med salt. Blend dem med ca. 1 dl vindruerkerneolie, og smag til med citronsaft og lidt honning samt salt.

#### Spinatpure

200 g frisk spinat skylles og blanches, væsken vrides fra. Sauter et fint hakket skalotteløg på en pande i lidt smør. Blend løgene sammen med spinaten til en lind masse, og smag til med salt og peber.

#### Tomatmayonnaise

6 past. æggeblommer piskes sammen med en tsk salt. Pisk 4 dl olie i, i en tynd stråle, så mayonnaisen ikke skiller. Den færdige mayonnaise smages til med tomatpure, salt og sukker.

#### Skyrcreme

2 dl skyr smages til med citronsaft, salt og peber samt blandede krydderurter efter eget valg.

#### Øllebrød

200 g rugbrød (rester)

3 dl vand

1 fl. pilsner (33 cl)

50-75 g sukker

Skær brødet i stykker, og sæt det i blød i vandet dagen før.

Kog brødet godt med halvdelen af øllet. Gnid det gennem en huls eller sigte. Tilsæt resten af øllet.

Varm øllebrøden igennem. Smag til med sukker, og kog den igen i ca. 15-30 min., til grøden er fast, men stadig blød.

#### Kartoffelchips

Store kartofler skrælles, skæres i 1 mm tynde skiver og lægges i vand ca. 30 min. Skiverne tages op og dryppes af, kommes i 135°C varm olie og steges, til de er gyldne; kartoflerne lægges på et stykke fedtsugende papir og krydres med salt.

#### Havreflager

3 dl havregryn koges op med 9 dl vand, grøden koges under omrøring ved svag varme og monteres med 50 g smør. Smages til med salt. Grøden køles let af og smøres tyndt ud på flere stykker bagepapir. Bages i ovnen ved 140°C, til de er sprøde.

#### Maltflager

Til denne opskrift anvendes samme grødmasse som ovennævnte, der tilsættes blot 20 g maltsirup og 30 g honning, når den har kogt. Flagerne bages som ovenfor.

# TIPS til øl og ost

