



## UPPSKATTAD ÅTERKOMST AV OSTFESTIVALEN I STOCKHOLM

Under helgen som gick arrangerades den åttonde upplagan av Ostfestivalen i Stockholm. Efter ett års uppehåll p.g.a. Covid-19-restriktioner var festivalen tillbaka, vilket uppskattades mycket av både utställare och besökare. Nästan 4 000 besökare kunde under de tre festivaldagarna botanisera i och inspireras av ett unikt utbud av svensk ost med möjligheten att köpa med sig sina favoriter hem.

Ostfestivalen är ett initiativ av LRF och genomförs tillsammans med stöd av viktiga samarbetspartners; Sveriges Gårdsmejerister, ICA, ARLA Ko, Falbygdens, Kvibille och Från Sverigemärkningen.

## BÄSTA OSTARNA PRISADE I OSTTÄVLINGEN

I festivalens prestigefyllda osttävling blindtestade en jury bestående av ett tjugotal ostexperter över 120 svenska ostar fördelade över 10 olika kategorier. De tre bästa ostarna i respektive kategori gick sedan vidare för att provas av en konsumentpanel som slutligen avgjorde valör av medalj. Allt detta skedde i form av "blindtester" under ledning av "Doktor smak", Johan Swahn, från The Taste Lab. Se bilaga 1 för samtliga medaljörer.

## PUBLIKENS VAL FRÅN SMÅLAND

Över 500 av festivalens besökare tog tillfället i akt och röstade på sin favoritost i *Publikens val*, där utställarna själva fått nominera en ost vardera som besökarna sedan fick betygsätta. Högst betyg, med hela en femtedel av rösterna, fick Björkenäs Eldost från Björkenäs Ost, ett nystartat mejeri från Ormaryd, strax utanför Eksjö i Småland.

## FESTIVALENS UTMÄRKELSER

Ostfestivalen delade även ut sina utmärkelser under den gånga helgen. Till *Årets Ostdisk* utsågs Gårdshem i Umeå. Till *Årets Ostprofil* utsågs Anna-Karin Gidlund från Gide Get och för första gången delades även festivalens *Hederspris* ut, vilket tilldelades Ia Orre. Se bilaga 2 för motiveringar.

## OSTFESTIVAL I GÖTEBORG

På efterfrågan från både utställare och besökare planerar nu Ostfestivalen för att göra premiär i Göteborg till hösten, helgen den 14 - 15 oktober, för att sedan återkomma till Stockholm igen i februari 2023. Senaste nytt om respektive festival presenteras löpande på ostfestivalen.se.

## FÖR MER INFORMATION OCH FRÅGOR

Anna Kaijser  
LRF Lokal Mat & Dryck  
010 184 25 08  
anna.kaijser@lrf.se

Fredrik Rumenius  
Marknad & PR  
0706 05 03 98  
fredrik@ostfestivalen.se

Erik Ellström  
Projektledare  
0733 34 98 62  
erik@ostfestivalen.se

## **BILAGA 1 – MEDALJÖRER I OSTFESTIVALENS OSTTÄVLING 2022**

### **KATEGORI: RUNDPIPIG PRESSAD OST**

Guld: Fjällvallen, Skärvångens bymejeri  
Silver: Ingen medalj delades ut  
Brons: Ingen medalj delades ut

### **KATEGORI: GRYNPIPIG PRESSAD OST**

Guld: Västgöta, Gäsene  
Silver: Hansjö Gulla, Hansjö Mejeri  
Brons: Biskop 24 månader, Falköpings Mejeri

### **KATEGORI: ÖVRIG PRESSAD OST**

Guld: Öxdjupet, Ostmakeriet på Rindö  
Silver: Big Ben, Jürss Mejeri  
Brons: Lida Gårdsost, Rävén & Osten

### **KATEGORI: BLÄMÖGELOST**

Guld: Hallands Hav, Kvibille  
Silver: Hallands Himmel, Arla Unika  
Brons: Lida Blå, Rävén & Osten

### **KATEGORI: VITMÖGEL**

Guld: Kymendö, Gårdsmejeriet Sanda  
Silver: Älvsala vit, Ostmakeriet på Rindö  
Brons: Lärstavikens pärla, Skogsbackens ost

### **KATEGORI: MJUK OCH HALVMJUK KITTOST**

Guld: Linnea, Jarse Ost  
Silver: Tilda, Jürss Mejeri  
Brons: Rävén Lilla Röd, Rävén & Osten

### **KATEGORI: STEKOST / GRILLOST / ELDOST**

Guld: Eldost, Gårdsmejeriet Sanda  
Silver: Björkenäs Eldost, Björkenäs Mathantverk  
Brons: Ko-Lomi, Brostorps Gårdsmejeri

### **KATEGORI: LACTIQUE**

Guld: Garpens, Orranäs Gårdsmejeri  
Silver: Sören, Gide Get  
Brons: Ingen medalj delades ut

### **KATEGORI: VIT CAPRIN OCH KÄLLARLAGRAD GETOST**

Guld: Orranäs, Orranäs Gårdsmejeri  
Silver: vit Caprin, Skärvångens bymejeri  
Brons: Källarlagrad, Orranäs Gårdsmejeri

### **KATEGORI: ÖVRIGT OST**

Guld: Chèvre, Skärvångens bymejeri  
Silver: Salladskost, Skärvångens bymejeri  
Brons: Getmese, Gide Get

## **BILAGA 2 – OSTFESTIVALENS UTMÄRKELSER**

### **ÅRETS OSTDISK 2022: GÅRDSHEM I UMEÅ**

Utmärkelsen Årets Ostdisk delas årligen ut av Ostfestivalen och tilldelas en ostdisk där utbudet i all väsentlighet fokuserar på svensk ost och hållbarhet med ett brett utbud som regelbundet uppdateras. Personalen ska vara engagerad och kunnig, ha dokumenterad kunskap samt vara nyfiken och ha förnyelselusta.

Motiveringen till årets mottagare av denna utmärkelse lyder:

*Årets Ostdisk besitter en stor kunskap och ett genuint intresse för svensk ost från så väl små gårdsmejerister till större nationella producenter. Förutom provsmakning i butik, butiksservering och hemleverans på den lokala marknaden erbjuder ostintresserade över hela vårt avlånga land att delta i digitala ostprovningar. Personalen på Årets Ostdisk är minst sagt beredd att gå det där extra steget för att slå ett slag för svensk ost och med stor kunskap bemöter man alltid leverantörer och kunder på ett vänligt, professionellt och välvilligt sätt.*

### **ÅRETS OSTPROFIL 2022: ANNA-KARIN GIDLUND, GIDE GET**

Utmärkelsen Årets Ostprofil delas årligen ut av Ostfestivalen och tilldelas en person eller företag/organisation med fokus på och dokumenterad kunskap om svensk ost. Arbetet ska vara baserat på hantverksmässiga grunder där innovation och nytänkande är en del av vardagen. En ambassadör för den svenska ostkulturen helt enkelt.

Motiveringen till årets mottagare av denna utmärkelse lyder:

*Årets Ostprofil är utan omsvep en eldsjäl vad gäller att alltid vurma för vår svenska ostproduktion. Med stor kunskap och lång erfarenhet har Årets Ostprofil under många år varit drivande inom föreningen Sveriges Gårdsmejerister och ansvarat för flera utvecklingsprojekt där sensorik stått i fokus under den senaste tiden. Detta är dessutom något Årets Ostprofil har gjort utöver sitt vanliga arbete som mejerist. Med gedigen erfarenhet, kunskap och stort nätverk är denne person otroligt hjälpsam när det kommer till att stötta både gamla och nya branschkollegor med syfte att värna om ostbranschens välmående och expansion.*

### **ÅRETS HEDERSPRIS 2022: IA ORRE**

Årets Hedersutmärkelse delas i år ut för första gången av Ostfestivalen och uppmärksammar en person som ägnat större delen av sitt yrkessamma liv med att slå ett slag för svensk ost. Mottagarens brinnande intresse för mat och i synnerhet ost ska ha inspirerat och ökat intresset för svensk ostkultur samt främjat dess utveckling.

Motiveringen till årets mottagare av Ostfestivalens Hedersutmärkelse lyder:

*Utan denne persons otrolig drivkraft och intresse för ost hade Ostfestivalen inte funnits. Långt före många andra förstod personen i fråga att ostsvrige behöver både små och stora aktörer som tillsammans inspirerar varandra och skapar ett brett utbud för konsument att ta del av. Genom outtröttlig energi och ett ständigt glatt humör har mottagaren av Ostfestivalens Hedersutmärkelse bidragit till att sammankoppla ostsvrige och fått små och stora producenter att se varandra som kollegor i stället för konkurrenter. Genom internationella resor har denne person tagit inspiration från bland annat vinbranschen och fått hela ostsvrige att få upp ögonen för möjligheten till att skapa fantastiska ostar även i Sverige. På ett osjälviskt och ödmjukt sätt, med ett obefintligt intresse att lyfta fram sig själv, har mottagaren av Ostfestivalens hedersutmärkelse varit bidragande till hela ostsvriges självbild och självförtroende när det kommer till att producera ost.*