



BESÖKKARREKORD UNDER NIONDE UPPLAGAN AV OSTFESTIVALEN I STOCKHOLM

Under helgen som gick arrangerades den nionde upplagan av Ostfestivalen i Stockholm. Festivalen, som är en hyllning till svensk ost, besöktes av dryga 5 300 besökare vilket är nytt besöksrekord. På festivalen kunde besökarna provsmaka ett unikt utbud av svensk ost, passande tillbehör och dryck som presenterades av totalt 46 utställare.

BÄSTA OSTARNA PRISADES I FESTIVALENS OSTTÄVLING

I festivalens prestigefyllda osttävling blindtestade en jury bestående av ett tjugotal ostexperter över 100 svenska ostar fördelade över tio olika kategorier. Osttävlingen skedde under ledning av Johan Swahn, "Doktor smak" från The Taste Lab, och vinnarna i respektive kategorier tilldelades sedan de ädla medaljerna på Från Sverige-scenen under festivalhelgen. Se bilaga för samtliga medaljörer.

PUBLIKENS VAL – SAMMA VINNARE FÖR ANDRA ÅRET I RAD

Över 1500 av festivalens besökare tog tillfället i akt att rösta på sin favoritost i *Publikens val*, där utställarna själva fått nominera en ost vardera. Vinnare blev för andra året i rad Björkenäs Eldost från Björkenäs Mathantverk, ett mejeri som ligger i Ormaryd strax utanför Eksjö i Småland.

DAGS FÖR OSTFESTIVALEN ATT GÖRA PREMIÄR I GÖTEBORG TILL HÖSTEN

Nu till hösten, helgen den 13 – 14 oktober, gör Ostfestivalen premiär i Göteborg. Både utställare och besökare har en längre tid efterfrågat en festival på västkusten och det är därför med stor glädje vi kan bjuda in alla Göteborgare till två dagar fyllda av smakupplevelser, kunskap, möten och inspiration med den svenska osten i fokus.

TACK TILL VÅRA SAMARBETSPARTNERS

Avslutningsvis vill vi uppmärksamma och rikta ett stort tack till Ostfestivalens samarbetspartners LRF, Från Sverige, ICA, Arla, Sveriges Gårdsmejerister, Nils Oscar och KRAV. Tillsammans med er lyfter vi fram den svenska osten!

FÖR MER INFORMATION, BILDER M.M.

Erik Ellström, Projektledare, Ostfestivalen

Telefon: +46 (0) 733 34 98 62/ E-post: erik@ostfestivalen.se



BILAGA – MEDALJÖRER I OSTFESTIVALENS OSTTÄVLING 2023

KATEGORI: RUNDPIPIG PRESSAD OST

Guld: -
Silver: -
Brons: -

KATEGORI: GRYNPIPIG PRESSAD OST

Guld: Camelia, Hagarnas Mejeri
Silver: Guldklimp, Arla Unika
Brons: Nilssons Hemost, Råven & Osten

KATEGORI: ÖVRIG PRESSAD OST

Guld: Malma, Jürss Mejeri
Silver: Lida Gårdsost, Råven & Osten
Brons: Hagbard, Hagarnas Mejeri

KATEGORI: BLÅMÖGELOST

Guld: Sörmlands Ädel, Jürss mejeri
Silver: Stanford Ädel, Skärvångens bymejeri
Brons: Skurös Blå Jungfru, Skurö Gårdsmejeri

KATEGORI: VITMÖGEL

Guld: Tyresta, Gårdsmejeriet Sanda
Silver: Lida Vit, Råven & Osten
Brons: Kymendö, Gårdsmejeriet Sanda

KATEGORI: MJUK OCH HALVMJUK KITTOST

Guld: Rödfibbla, Hagarnas Mejeri
Silver: Råvens lilla röda, Råven & Osten
Brons: Denise, Brostorps Gårdsmejeri

KATEGORI: STEKOST / GRILLOST / ELDOST

Guld: Skurös Eldost, Skurö Gårdsmejeri
Silver: Ko-Lomi, Brostorps Gårdsmejeri
Brons: Björkenäs Eldost, Björkenäs Mathantverk

KATEGORI: LACTIQUE

Guld: Skurös Kovre, Skurö Gårdsmejeri
Silver: -
Brons: -

KATEGORI: VIT CAPRIN OCH KÄLLARLAGRAD GETOST

Guld: Vit Caprin, Skärvångens bymejeri
Silver: -
Brons: -

KATEGORI: ÖVRIGT OST

Guld: Vendelsö, Gårdsmejeriet Sanda
Silver: Barkost, Tivars mejeri
Brons: Granbarksost, Jürss Mejeri