



Nå blir gammelosten fra Synnerdalen tv-kjendis langt utenfor Norges grenser.

SIDE 18 og 19

Trives i sitt nye hjem



▶ ▶ ▶ SIDE 20-21

Tid for høstdikt



▶ ▶ ▶ SIDE 24

God helg ▶ ▶ ▶

Nå skal gammelosten bli kjendis

– Tradisjonelle oster er kultur, og må bevares, mener tv-personlighet Will Studd fra Australia. Tirsdag var han i Forollhogna fjellmeieri for å prøvesmake en ost med «a nasty reputation».

– Do you know if there's a dairy anywhere around here, spør Michael Robinson rådløs og forvirret ut av bilvinduet.

Sammen med resten av tv-teamet fra Australia har han så vidt passert Storbekjøya museumsseter, men er overbevist om at de må ha kjørt seg vill på veien til Forollhogna fjellmeieri i Synnerdalen. I fem år har gjengen, med Will Studd i spissen, reist verden rundt for å dokumentere tradisjonelle oster på film. Tv-programmet «Cheese slices» sendes i 18 land med 400 millioner potensielle seere. Nå er et nytt program om norske oster under produksjon, og tirsdag skulle det lille meieriet til Wenche Wulff Rønning og Hans Rønning på Rønningsvollen i Synnerdalen fanges på film.



ARTIG MED OST: Selv om Wenche Wulff Rønning var noe bekymret for engelsken sin, var det en fin tone mellom henne og Will Studd da filmingen inne i ysteriet begynte.



TETT PÅ: Osten blir laget av en gammel oppskrift, og det er tanta til Hans Rønning, Annbjørg, som har lært kunsten videre til den nye generasjonen. Hun var setertaus på Rønningsvollen fra 1940-tallet. Nå skal vitenskapen ut til resten av verden også.

– En besettelse

– Det er sjelden at noen snakker om de tradisjonelle ostene. Vi ønsker å øke bevisstheten rundt tradisjonelle oster i Europa. Alle kjenner til Jarlsberg, men Norge har flere oster enn det, sier Will Studd.

Han mener det er viktig å dokumentere produksjonsmåter og tradisjoner for framtidige generasjoner. Den norske osteproduksjonen vil være et av de 30 minutter lange programmene i Studds femte sesong av «Cheese slices».

– Det har blitt en liten besettelse dette. Vi er de eneste som lager tv-pro-



FASTE RUTINER: Hygiene er viktig, selv for gjester som kommer helt fra Australia. Will Studd og Michael Robinson skifter om før de får komme inn i ysteriet.

gram om ost, sannsynligvis fordi det er en gal idé, flirer Studd.

Han mener osten reflekterer menneskene som lager den, kanskje spesielt i Norge.

– Norge er det første landet vi besøker i Norden. Det er ekstraordinært med alle de tradisjonelle ostene som blir laget her.

Utfordrende oster

Det blir trangt og varmt inne i det lille ysteriet til Wenche Wulff Rønning når det skal romme to kameramenn, en lyd-mann, en programleder og henne selv. Vinduene dugger mens osten putrer i den store kobberkjelen, klar til å bli tatt opp. Tv-teamet er et par timer forsinket, men osten i kjelen ser heldigvis ikke ut til å ha tatt skade av ventetiden.

Før besøket i Synnerdalen, hadde gjengen fra Australia allerede vært hos Høgda gardsmeieri i Brumunddal og filma pultost. Videre skulle blant annet Jarlsberg i Elnesvågen og Undredal stølsysteri besøkes.

– Jeg er overrasket og henrykt over at den tradisjonelle osteproduksjonen i Norge er så ekte, sier Studd.

Han er likevel bekymret for revolusjonen i osteverden.

– Mer og mer mat bli masseprodusert og smaker det samme. Folk spiser det samme uansett om de er i USA, Japan eller Norge. Heldigvis er trenden at flere blir mer bevisst på hva de spiser, og reflekterer over hvor maten kommer fra, mener oste-eksperten.

Selv om han innrømmer at noen av ostene han har smakt på i løpet av de fem siste årene har vært utfordrende, påstår han at han har et åpent sinn.

– Gammelosten har jo et «nasty» rykte, ler Studd og forteller myter om at osten egentlig ble modnet i sure sokker og var ferdig når den selv kom krypende ut...

Ny kjendisstatus?

Helt siden 1700-tallet har det blitt laget gammelost på Rønningsvollen i Synnerdalen. Osten de lager i dag, er av gammel oppskrift, og Wenche Wulff Rønning har brukt fire-fem år for å få osten skikkelig til. At tv-teamet ville komme og lage innslag om akkurat deres ost, syns både Wenche og mannen Hans er veldig artig. Spesielt siden de andre norske meieriene som skal besøkes, er



NY OPPMERKSOMHET: Wenche Wulff Rønning men

svært så anerkjente for sine oster.

– Jeg tror ikke jeg blir noen kjendis av dette uansett, ler Wenche.

– Men programmet sendes i 18 land? – 18 land? Sier du det? Du og du, sier Wenche lettere overrasket før hun legger til;

– Jeg håper ikke vi blir kjendiser av dette, men jeg håper gammelosten blir det.

For Wenche mener nemlig at osten som produseres på setra er en kulturskatt. Produksjonsmåten her er veldig spesiell, og brukes bare i Trøndelag. Kanskje kan tv-innslaget føre til at flere utlendinger får øynene opp for osten, og da kan de illeluktende godbitene fort bli en stor eksportvare.

– Det er litt dårlig at det måtte ei jente fra Oslo til for å bevare osteproduksjonen her, men jeg er stolt av å få holde på. Vi skulle vært mange flere som lagde gammelost i Trøndelag, vi kommer aldri til å klare å lage nok, smiler Wenche.

God
helg ▶ ▶ ▶

” – Jeg håper ikke vi blir kjendiser av dette, men jeg håper gammelosten blir det.

Wenche Wulff Rønning



Der gammelosten fortjener all den oppmerksomheten den kan få. Roger Price passer på å feste produksjonsmetoden til film.



GOD RUTINE: Will Studd er en dreven programvert og filmer nå den femte sesongen av serien Cheese slices.

Forollhogna fjellmeieri

- ✓ Holder til i Synnerdalen i Budalen
- ✓ Ekteparet Rønning driver gård i Busetgrenda, men setrer hele sommeren på Rønningsvollen
- ✓ Gammelost ystet etter lange tradisjoner er spesialiteten
- ✓ Paret driver økologisk med utrydningstruede norske kuraser
- ✓ Salget av gammelost er fra august og utover høsten
- ✓ Rapporter fra Bioforsk viser blant annet at rømmen som produseres her har et høyere



LITE OG KOSELIG: Det lille ysteriet ligger idyllisk til i Synnerdalen. De utenlandske gjestene var overbegeistret over det vakre landskapet de kom til.

nivå av antioksidanter og de sunne omega 3-fettsyrene, enn vanlig rømme

- ✓ Klipp fra programmet om de norske ostene kan etter hvert sees på www.cheeseslices.tv

” – Vi er de eneste som lager tv-program om ost, sannsynligvis fordi det er en gal idé.

Will Studd

Av Anette Vårvik



Trønderbladet

Partipolitisk fri og uavhengig avis.
Kommer ut tirsdag, torsdag og lørdag.
Opplag 5.754 eksemplarer.

Ansvarlig redaktør Krister Olsen

Når gammelost blir nyhet

Det er fortsatt kulturminneår her til lands, selv om de fleste av oss antakelig ikke merker så mye til det. Vi vasser i kulturminner uten at vi egentlig tenker over, og det er nettopp mange ser på som en trussel. Ofte tar vi disse minnene som gitt, og dessverre går noen tapt underveis. En del kulturminner og tradisjoner går i grava med generasjonene før oss. Det er tragisk.

Derfor er det viktig at noen tar vare på gammelosten, og at noen mener denne osten er så viktig at de reiser verden rundt for å sette den på dagsorden. "Det er dårlig at det måtte ei jente fra Oslo til, for å bevare

KOMMENTAR

Kanskje er det noe med at det virker mer eksotisk for folk som ikke har vokst opp med det.

osteproduksjonen her", uttalte Wenche Wulff Rønning ved Forollhogna fjellmeieri, i lørdagens utgave av Trønderbladet. Heldigvis har hun tatt ansvaret for å føre

tradisjonene videre. Det vet en lidenskapelig osteelskende journalist fra Australia å sette pris på. Siden 1970-tallet har han vært fanatisk opptatt av ost, og nå skal gammelosten fra Midtre Gauldal kringkastes rundt i verden.

Det er ikke så uvanlig at innflyttere tar ansvar for å holde tradisjoner og kulturminner i hevd. Selvsagt er det mange svakheter i at lokalbefolkningen ikke klarer å ta vare på egne tradisjoner, men kanskje er det nettopp slik at vi tar dem for gitt, og over tid går de i glemmeboka. Kanskje er det noe med at det virker mer eksotisk for folk som ikke har vokst opp med det, og at nye innbyggere synes det er spennende å ta vare på det genuine. Jeg tror det er noe i det.

Jeg er ikke så glad i gammelost, selv. Tror jeg. Og jeg vet om mange som ikke liker gammelsalta sei og saltfiskball, som er



kulturminner der jeg kommer fra.

Det viktigste er at noen tar vare på slike "lokale helter".

Krister Olsen