

Nyheter →

Ton med ost

Nederlandske Ton Hazes (65) er mer som en ost-europeer. Sammen med landsmannen Niels Vesters har han startet ysteri i Molde. Goudaosten er rett og slett knallgod!



Ton Hazes fra Nederland kan mer enn å fekte og presse frukt. Nå starter han og kameraten Niels Vesters eget ysteri i Molde. Produksjonen er godt i gang. **FOTO:** EIRIK HEEN

**Eirik Heen****Oppdatert:** fredag 17. mars 2017 kl. 18:57

Artikkelen er mer enn åtte år gammel

Det er to modne karer som nå er i gang med eksklusiv osteproduksjon midt i sentrum, i kjelleren til Fonte Verdi fruktpresseri – som Ton Hazes har drevet i Kosberg-bygget i en årrekke. Han er også kjent som fektingens far i Molde. Uten Ton Hazes hadde det ikke vært en fekteklubb i byen. Uten Ton Hazes og kameraten Niels Vesters hadde det heller ikke vært et ysteri i byen. Ton tipset lokalavisa etter at han leste at produksjonen av Jarlsbergost blir lagt ned i Elnesvågen.

En glad ostenyhet

– Det er en trist ostenyhet, så jeg tenkte at jeg kunne bidra med en glad ostenyhet, også. Vi er altså i gang med osteproduksjon her i vårt mikroysteri. Det blir småskala produksjon, stikk motsatt av industriost. Vi snakker vel om en 30-40 lykkelige kunder i Molde hver uke, lykkelige fordi de får kjøpt seg en bit av vår gouda, ler Ton Hazes.

Som nederlendere flest er han glad i edamer, men også i gouda, en annen nederlandsk nasjonalost. Gouda er først kremaktig og mild, senere blir den hardere med sterkere og rikere smak. Osten blir bedre jo lenger den er lagret. Men hvordan i all verden kom Ton Hazes på å begynne med ost?

Kjøpte ystekar fra 1948

– Det var ei nederlandsk dame på fekteklubben som spurte meg hvorfor i all verden jeg ikke lager ost. Niels feker også. Ost?? Hvorfor ikke? tenkte vi. Jeg har jo lokaler, og det er jo lenge til fruktsesongen. Jeg hadde også avløpskar og diverse annet utstyr. Med litt tilpassing kan jeg bruke eplepressen til å presse ost. Så googlet jeg litt etter brukt ysteutstyr, og kom over et ystekar fra 1948 i Nederland. Nå er dette karet her og i full bruk.

– Vi har alle tillatelser i boks fra Mattilsynet. Gouda er som en gårdsost, den trenger ikke pasteurisering. I dag startet jeg osteproduksjonen med en tur til Bollia, der jeg hentet 160 liter økologisk melk hos Hans Erik Wold. Så blir det produsert ost i kjelleren her, før det går fem-seks uker til den er ferdig modnet. Jeg har tjuvstartet med en hemmelig produksjon som ligger klar, du kan glede deg til å smake, sier Ton Hazes og smiler lurt.

Han går inn på ostelageret og henter noen ostehjul.

Osteutsalg hver lørdag

– Se hvor vakker osten vår er! Nå har vi kapasitet til å lage 25-30 oster i uka, men det kommer til å øke på til kanskje det doble. Vi skal ha eget osteutsalg to ettermiddagstimer hver lørdag, det starter etter påske.

Det kan komme til å bli kø der. For osten til Ton og Niels er rett og slett svært god og smaksrik. Dette er ost på øverste hylle. Ton serverer oss tre typer gouda, der variasjonen kommer på grunn av forskjellig lagringstid. Den beste osten er den som er lagret lengst.

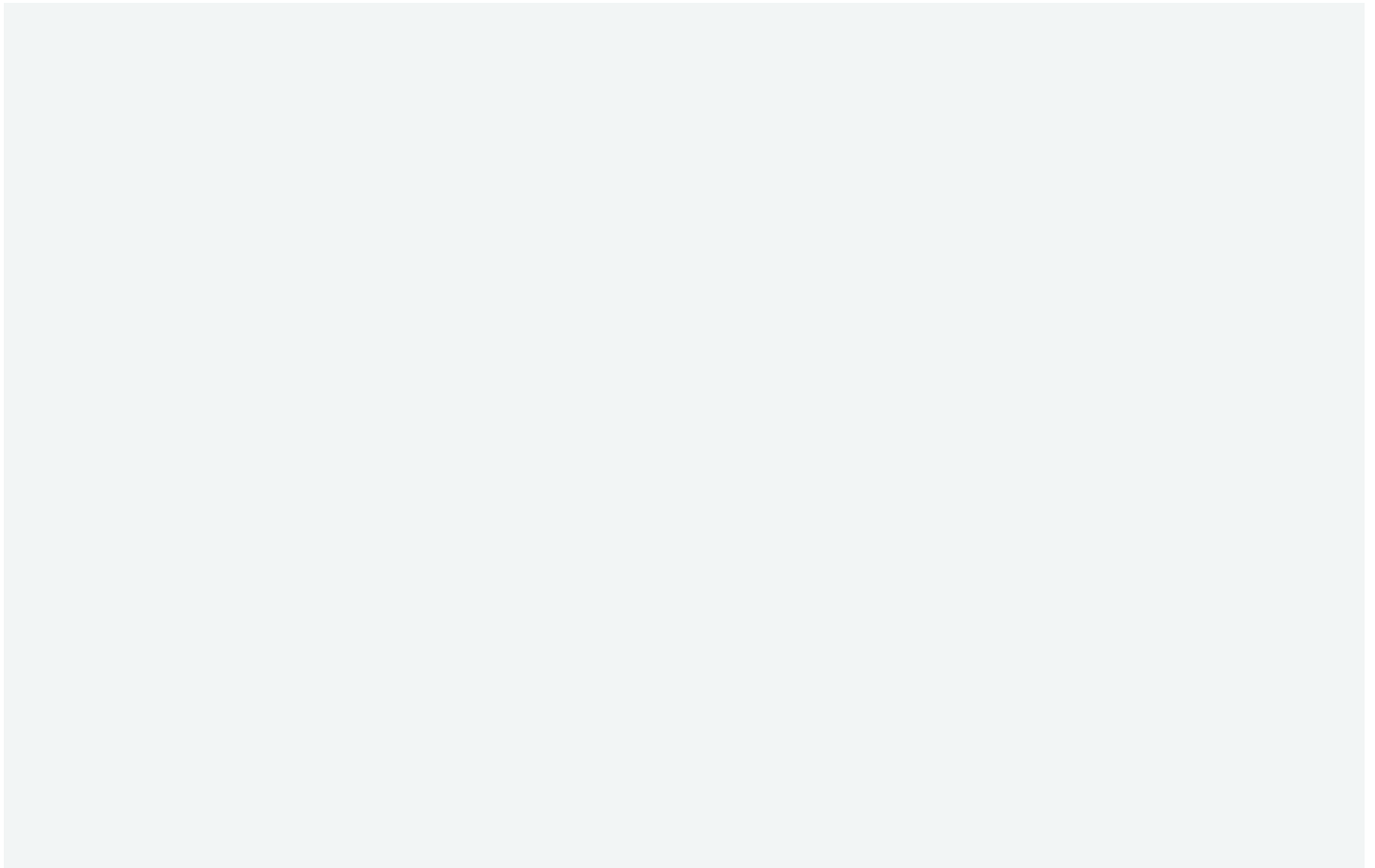
– Perfekte råvarer. Melka fra Bollia er i toppklasse. Her er alt naturlig. Ingen kunstige tilsetninger. Rett og slett en økologisk gouda. Oppskriften har jeg fått til ved hjelp av nederlandske ostekjennere, kurs, tips og gode ostebøker. Når man er 65 år er det kjekt å lage ost. Midt i blinken! fastslår Ton.

Det sier seg sjøl at det ikke akkurat er billig å lage ost på den måten Ton og Niels gjør det på. Prisen blir fort på 450 kroner kiloen. De satser på å selge ost også til restauranter og hoteller i byen. Og til kunder som dukker opp i osteutsalget. Privatkunder er viktigst. Man kan bestille ost i forkant.

– Vi vet at det er mange osteelskere i Molde og omegn. Hjertelig velkommen til oss rett etter påske!



Ton Hazes fikk tak i ystekaret i hjemlandet. Det ble sendt hit med lastebil. **FOTO:** EIRIK HEEN





Ton Hazes skjærer opp smaksprøver av forskjellige typer gouda. Mmmmmmm! **FOTO:** EIRIK HEEN

Publisert: fredag 17. mars 2017 kl. 18:32**Oppdatert:** fredag 17. mars 2017 kl. 18:57

UTFORSK TEMA:

NÆRINGS LIV

MOLDE

KULTUR

RB24

På forsiden nå

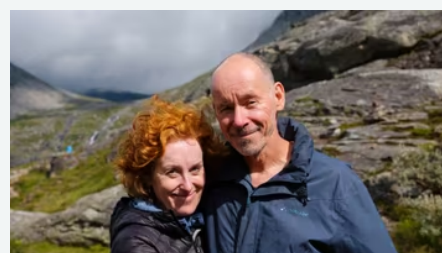


● **SISTE: Enige om overgang - lånes tilbake** +



RB24

Tilbake ett år etter konkursen: – Betyr alt for meg +



● **Erik ble funnet etter to døgn: – Jeg aksepterte at det kunne ende der** +