

Fondis utmärker sig med ost

Fondis kan rekommenderas för sin användning och sina kunskaper om ost. Det anser den nationella föreningen Juustoseura, som i går premierade restaurangen med en rekommendations-sköld.

Cirka 30 restauranger i Finland har sådana sköldar. En restaurang kan få utmärkelsen om den regelbundet bjuder på olika ostar eller menyer som innehåller ost. Personalen måste också känna till de ostar som bjuds och hur de ingår i maträtterna och kunnigt vägleda kunden. Dessutom skall restaurangen visa intresse att sprida kunskap om ost.

- Fondis är en kvalitetsrestaurang som har ost tydligt framme i sina menyer, sade ordförande för Vaasan Juustoseura, professor **Ilkka Virtanen**.

Fondis planerar hålla kurskvällar kring ost. Skölden ägs av föreningen och utmärkelsen gäller två år.

- På hösten har vi tänkt kvällar kring ost för att visa nya produkter och lära hur ost kan användas, sade Fondis vd **Susanna Ristoluoma**.

Hon har övertagit ledningen av företaget efter sin far för snart ett år sedan. Själv är hon intresserad av ost.

- När jag studerade på Hanken i Helsingfors hade vi ofta ost- och vinkvällar. Jag tror att användningen av ost har blivit speciellt populärt bland yngre.

Utbudet på ost har definitivt ökat under senare decennier. Det kan Virtanen intyga. Han minns hur det var då han som pojke sprang ärenden och köpte ost i butiken.

- Då fanns det bara två sorter, den röda edamosten och vid festligare tillfällen den blå emmentalerosten.

Klubben för Vasaregionen har två möten per år och då har medlemmarna också gästade Fondis och haft möjlighet att bekanta sig med ostutbudet. Till Vaasa Juustoseura, som omfattar gamla Vasa län, hör cirka 20 medlemmar. Under den nationella föreningen verkar 15 regionala klubbar.

- Drygt hälften är i arbetslivet och resten är pensionerade i vår avdelning, sade sekreterare **Tuomo Keurulainen**, som säger att han alltid har två, tre ostsorter hemma i kylskåpet.

Han kom med via sitt yrke som



Ost är gott tycker Tuomo Keurulainen, Susanna Ristoluoma och Ilkka Virtanen. Ostbrickan talar för sig själv. Foto: Gunnar Bäckman

mejeriagronom i Kajana men har nu bott 14 år i Seinäjoki.

- Alla som är med tycker att det är så roligt att man inte vill sluta. På våra möten är det inte tyst. Ost serveras vid varje måltid.

Cirka fem medlemmar har kommit med på grund av sina yrken. Vem som helst som är intresserad av ost kan bli medlem oberoende av yrke. Det finns både bönder och försäljnings-

chefer. Man kallas till medlem. Numera kan även kvinnor kallas även om de inte ännu är många. De har även egna intressegrupper kring ost.

Juustoseura vill övervaka och utveckla ostkulturen. Ibland ordnas resor till Europa.

- Här i Finland äter vi fortfarande ofta tillsammans med bröd. I Grekland sätts ost ofta med i sallader. I Italien används mycket ost i pizzor och pastor,

sade Ilkka Virtanen.

Ostsällskapet delar också ut rekommendationssköldar till butiker. I Finland finns 100 butiker med sådana sköldar och tre av dem finns för tillfället i Vasa. Kriteriet är att ostutbudet är mångsidigt och väcker intresse. Ostsorterna måste vara systematiskt ordnade och det bör finnas smakprov och tips och kunskap om hur osten kan användas.

YVONNE DJUPSJÖBACKA