

WRÅNGEBÄCK OST FRÅN ALMNÄS BRUK

- en unik produkt
- med en unik historia
- från en unik plats





VRÅNGEBÄCKSOSTEN – NORDENS FÖRSTA OST MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING – SUB

Vi är väldigt glada och stolta över att Wrångebäckosten har fått en SUB. För oss betyder det att osten av idag och dess historia har fått en utmärkelse och ett godkännande av stort värde. Att vårda denna mattradition präglar hela Almnäs verksamhet idag.

För att en produkt ska få en skyddad ursprungsbeteckning – SUB – ska råvaruproduktion, bearbetning och beredning av produkten ske inom ett avgränsat område. För Wrångebäckosten är det området som kallas Guldkroksbygden som sträcker sig från Södra Fågelås i söder till Grevbäck i norr längs med Vätterns strand.

Den skyddade ursprungsbeteckningen betyder också att det nu finns en officiell definition av vad som är en Wrångebäckstost. Vikt, doft, smak, textur, färg, näringsinnehåll och så vidare. Allt detta och mycket mer är noggrant specificerat och måste vara uppfyllt för att beteckningen Wrångebäck SUB ska få lov att användas.



”... råvaruproduktion, bearbetning
och beredning av produkten
ska ske inom ett avgränsat område.”



Här på Almnäs' åkrar och betesmarker börjar vårt arbete. ►



ALMNÄS' "TERROIR"

Wrångebäckssosten görs enbart på den ekologiska mjölken från våra egna kor. Det foder de äter är odlat på våra åkrar och under sommaren betar de på gårdens ängar. Det speciella med den ekologiska åkermarken i just vår bygd är att den består av en mosaik av olika jordtyper, ofta på ett och samma fält. Mosaiken av jordtyper speglas i en mosaik av växtlighet som ger en rik och varierad flora – Terroir kallas det med ett finare uttryck.



”En mosaik av ekologiskt odlade jordar här på Almnäs, speglas i en mosaik av växtlighet, som återigen speglas i ostarnas smak.”





Det första mejeriet på Almnäs låg framför slottet.

Wrångebäckosten är den ►
första ost i Sverige som
skyddades av ett registrerat
varumärke den 8 april 1889.

WRÅNGBÄCKSOSTENS HISTORIA

När Wrångebäckosten registrerades som Sveriges första ostvarumärke den 8 april 1889 skrevs den in i en lång tradition av ystning på gården. På Almnäs som på de flesta andra gårdar med mjölkproduktion var ystning ett sätt att förädla och förvara mjölken.

Den äldsta skriftliga referensen vi har om ost på Almnäs är från ett rättsprotokoll där fogden på Almnäs, Anders Andersson, dömdes att betala Sven i Katebo "något lärft och ett skålpund ost" för att år 1651 ha fråntagit honom ett par oxar. Trevligare läsning är det i ett av Catharina Wallenstedts (ägare 1686–1719) brev till dottersonen Ulrik Nils Gyldenstolpe 1714 där hon skriver om Almnäs; "Av lagården har jag inte till klaga. Den dejan där är samlar vackert smör och ost."



Catharina Wallenstedts
(ägare 1686–1719)



Det första dokumenterade mejeriet låg framför den nuvarande kontorsbyggnaden. Byggnaden var av furutimmer och byggd 1828. Det andra mejeriet på Almnäs uppfördes på den dåvarande arrendegården Wrångebäck 1859 – 1860. Därav namnet Wrångebäck på gårdens mest kända ost. Den ost som tillverkades på Wrångebäck när Göteborgsentreprenören Oscar Dickson blev ägare till Almnäs måste ha fallit i smaken eftersom han bestämde sig för att bygga ett nytt och efter tiden modernt mejeri på Almnäs. Han registrerade varumärket och skyddade därmed osten under namnet Wrångebäck Sweden den 8 april 1889.

Tre år senare beställdes ritningar till ett nytt mejeri av arkitekterna Axel och Hjalmar Kumlien i Stockholm. De har bl.a. ritat Münchenbryggeriet och Grand Hotel i Stockholm. Det nya mejeriet byggdes i närheten av ladugården på Almnäs och stod färdigt år 1892. Namnet ändrades från Wrångebäcks Mejeri till Almnäs Mejeri.



Det andra mejeriet på Wrångebäck.



Det tredje mejeriet bredvid den gamla ladugården.



Ritningar av arkitekterna Axel och Hjalmar Kumlien av det tredje mejeriet.



Mjölken lämnas för ystning i ysteriet från 1892.



Arbetare på Almnäs' åkrar.



Ystning har länge varit ett kvinnodominerat yrke.



Mejerskor på Almnäs vid sekelskiftet.



Paviljongen som uppfördes i samband med "Sjuttonde Allmänna Svenska Lantbruksmötet"



Stora renoveringar gjordes på 1940-talet.



Mjölken kom från Almnäs och dess arrendegårdar.

◀ Ett av många hedersdiplom som tillhör Almnäs.



Tillverkningen av Wrångebäckskosten utfördes av mejerskor. Tillverkningen av ost var länge ett kvinnodominerat yrke. Att mejerskorna på Almnäs var duktiga vittnar de diplom och utmärkelser som finns kvar om. Nanny Charlotte Bergmann fick Statens Ostlagersbedömningars diplom 1909 – 1910 för utmärkt tillverkning av helfet herrgårdsost. Hennes företrädare M. Krüger och efterträdare Gunhild Johansson fick också utmärkelser för osttillverkningen.

Under 1800-talet växte det fram en tradition med lantbruks-utställningar allteftersom lantbruket ökade i omfattning och förändrades. Gårdarna fick kvalitetspris, 1, 2 och 3de i en lång rad med kategorier. Det första Allmänna Lantbruksmötet hölls i Stockholm år 1846. Från den tid Dickson ägde Almnäs, och senare, finns många diplom och utmärkelser sparade.

Att Dickson tyckte utställningarna var viktiga ser man av den imponerande paviljong han lät uppföra för Wrångebäckskosten till det "Sjuttonde Allmänna Svenska Lantbruksmötet" i Göteborg 1891. Paviljongen låg inte långt från den imponerande ingångsportalen. Wrångebäckspaviljongen hade ritats av arkitekten Thorburn och från den bjöds besökarna på gratis ostsmörgåsar. Dickson fick lön för mödan med ett förstapris i gruppen sötmjölksost med pipig massa. Även mejerskan M. Krüger fick ett pris. Mejerskans betydelse visas genom att vara den enda yrkeskategori som fick en egen utmärkelse på utställningen.

Både på 1920 och 1940-talet fick man göra stora renoveringar i ysteriet för att svara upp till den tidens nya hygienkrav. Bland annat fick man sätta in en pasteur 1929. Liksom på 1800-talet var ystning även nu ett kvinnodominerat yrke. En mejeriska hade högre

lön än de flesta andra som var anställda på gården. 1944 gav dock Mejeriernas Riksförbund ut en rekommendation till sina medlemmar där man tyckte att en manlig mejeriföreståndare skulle ha högre lön än en kvinnlig. 1946 hade mejeriet på Almnäs 4 anställda inklusive mejerska. En nyanställd i mejeriet hade en månadslön på 100 kronor plus bostad med möbler, sängkläder och linne. De hade gemensamt kök med utrustning och värme. Badrum fanns i mejeriet. Dessutom hade de fria mejeriprodukter och potatis. Under 40-talet var Almnäs ett elevmejeri. En till två elever, unga kvinnor, fick under ett halvt års tid utbildning i ostberedning vid mejeriet.

Mjölken till mejeriet kom från Almnäs och dess arrendegårdar och torp. När mjölmängden från arrendatorerna reducerades blev det en av faktorerna som ledde till beslutet att lägga ned ysteriet 1961.

”Hösten 2008
ystades det åter på Almnäs.”

Det gamla bränneriet från ►
1770 renoverades under 2
år och stod klart 2008.



NYSTART

Hösten 2008 ystades det åter på Almnäs. Under två års tid hade det gamla bränneriet från 1770 byggts om till mejeri. På botten-våningen byggdes produktionslokaler och lager. Det mesta av utrustningen såväl som teknisk rådgivning har vi fått från Schweiz. På andra våningen tar vi emot besökande kunder från restauranter och ostbutiker. Vi började försiktigt och ystade 2 dagar i veckan. 2010 ystades det ca 20 ton ost i vårt nya mejeri. Det var självklart att återuppta produktionen av Wrångebäckssost. Den har också under dessa år varit den ost vi har tillverkat mest av.

Men vi valde att även göra två andra ostar; Almnäs Tegel för att reflektera gårdens historia med tegelproduktion och Anno 1225 som ett minne om gårdens långa historia. När kronprinsessparet gästade oss 2010 introducerade vi en fjärde ost, Almnäs 1 liter, i åminnelse av besöket.

1915 vägde en Wrångebäckssost ca.12 kg och kilopriset till grossist var mellan 2,50 och 3 kronor per kilo. Idag väger den 8-9 kg och kilopriset är ”något högre”.

Kerstin som leder
ystningen i dag.



Tommy är ansvarig på lagret
och sköter försäljningen.



2021 gjorde vi 35 ton
Wrångeäck ost.



Nya ladugården som
stod färdig 2021

En ystning av Wrångeäck osten

- Det kopparklädda ostkaret fylls med 3600 liter mjölk, mjölksyrabakterier och löpe.
- En arbetsdag senare har mjölken med hjälp av rätt temperatur och fingertoppskänsla förvandlats till 48 hjul Wrångeäck i ostpressen.
- Ostarna läggs i saltlake för att efter 48 timmar tas upp och läggas att mogna i ysteriets lager.
- Under tiden den lagras, tvättas den regelbundet med saltvatten och vänds.

När vi återupptog tillverkningen av Wrångebäckskosten hade vi värdefull hjälp av den förra mejeristen, Hans Stiller, och den första mejeristen i vår nya epok, Elisabeth Andreasson. Deras gemensamma ystningar, gamla protokoll och nya erfarenheter la grunden för det arbetet Elisabeth och Kerstin Johansson fortsatte. Idag är det Kerstin med goda medhjälpare som gör våra ostar.

Tidigare har Wrångebäckskosten, åtminstone på 50 och 60-talen, varit vaxad. Vi har valt att tvätta dagens Wrångebäckskosten med saltvatten för att på ett naturligt sätt uppnå en mer sammansatt smak och den röda kittytan.

◀ Våra 4 ostar från vänster topp:

Anno 1225

Wrångeäck

Almnäs 1 liter

Almnäs Tegel

Wrångebäckskosten vänds
regelbundet och tvättas med
saltvatten. Detta bidrar till ostens
smak och dess vackra yta. ▶

Eftersom lagret i ysteriet med tiden har blivit för litet byggde vi ett nytt lager 2016. Efter de första 6 veckorna flyttas ostarna dit för fortsatt omsorgsfull behandling och tvättning med saltvatten. Efter 9 – 12 månaders lagring åker Wrångebäckskosten i väg till våra kunder. I vårt nya lager ryms 5 tusen hjul av Wrångebäckskosten.

Förra året gjorde vi 35 ton Wrångebäckskosten och 23 ton av våra andra ostar. En ökande del åker till kunder i U.S.A., Canada, Tyskland, Nederländerna, Belgien, Storbritannien och Norge. Ibland åker det även iväg några ostar till Macau och Hong Kong. Men de flesta ostarna hamnar på svenska bord.



Ett litet axplock av ►
våra fina kunder.

”Vårt gemensamma mål är ju detsamma, att den som har en bit Wrångebäckstost på sin tallrik får en god och minnesvärd smakupplevelse.”

ETT STORT TACK TILL VÅRA KUNDER!

Det mesta av vår ost säljs idag i Sverige. Wrångebäckstosten och de tre andra ostarna serveras på våra finaste restauranter och i våra finaste ostbutiker. Att våra duktigaste kockar, sommelier, bagare och ostkännare prisar osten, direkt till oss, på TV och i tidningar, känns lite smått överkligt. Men för all del, vi har också fått kritik från samma håll under vår resa. Den kritiken har varit ovärderlig i vår strävan efter att Wrångebäckstosten och de andra ostarna skall hålla högsta kvalitet.

Vårt gemensamma mål är ju detsamma, att den som har en bit Wrångebäckstost på sin tallrik får en god och minnesvärd smakupplevelse.

Vi har redan från början haft en önskan att även nå kunder utanför Sverige. Olika mässor, World Cheese Awards och kontakter i den stora internationella ostfamiljen har hjälpt oss att nå detta mål. Idag säljer vi Wrångebäckstosten i många länder. Den positiva respons vi har fått även utomlands har ibland förundrat, men alltid glatt oss. Tänka sig att det kan vara exotiskt att vara svensk!

Det är tack vare er kunder, laginsatsen på gården, vår miljö och historia vi idag kan stoltsera med att Wrångebäckstosten har fått en SUB. Dags att knyta ihop säcken och vandra vidare framåt. Med ett leende på läpparna.

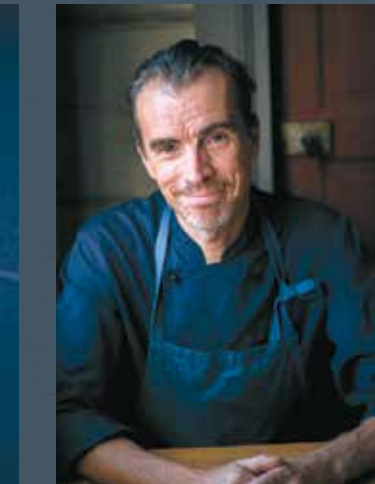
” Att samarbeta med Almnas Bruk har varit en sann romans mellan produkten och människan. Att implementera dessa smaker i våra rätter har varit ett under för våra gäster.

Jean Henkel
– kökschef på CARBON
Fotograf: Jean-Paul Bastiens



Ostkex gjort på Wrångebäckost, rullat i hackade hasselnötter, oregano, blomsterströssel, rapsfrö eller vilken krydda som helst.

Recept uttänkt av Katja Palmdahl
– Matlagare, konsult, matstylist, inspiratör och kokboksförfattare.



” Ett mathantverk med respekt för en plats och dess historia men också för en hållbar framtid. En ost vars smak skvallrar om välmående kor som betar fritt på ängarna. En ost som förkroppsligar kreativitet och skänker glädje åt både kropp och själ. All respekt.

Patrik Sewerin
– Köksmästare på Gunnebo Kaffehus & Krog – vår äldste kund.

”Ekologisk, ursprungsskyddad, från Almnäs”



@Almnasbruk



Almnäs Bruk