

## Mjølkeforedling som strategi for garden

Ressursgrunnlaget på garden er alltid utgangspunktet for utvikling. Tilgang til grovfôr vil alltid vere avgjerande for mengde mjølk det går å produsere på eit gardsbruk. Mange står i dag overfor ei knipe med driftsopplegg for båsfjøs som må byggast om til lausdrift og kvote som då kan vere for låg til at investeringane som trengst kan forsvarast. Grundig analyse av garden sitt ressursgrunnlag for setting av ny strategi vert ofte løysinga, kva kan ein klare å få til? Dette er krevjande og vi skal her ikkje gå inn på alle moglegheitene, men forsøke å gi ei rettesnor for kva moment ein skal tenke gjennom dersom ein ser på foredling av mjølk som ein strategi. Det treng ikkje vere du sjølv som foredlar, samarbeid med ein ystar er også ein strategi. I artikkelen her er det lenka til ein del bedrifter og eit eks. for samarbeid som kom ut av det blå er kanskje [Stavanger Ysteri og bonde Kolbjørn Anda](#) eit eks på.

### Foredlingskvote, kva er det?

Foredlingskvote får ein som ein slags tilleggskvotest når ein foredlar mjølka sjølv. Det er sett eit øvre tak på 400 000 liter mjølk pr år. Og alle som søker om foredlingskvote får ho. Har du for eks kvote på 80 000 i dag som du leverer til Tine, så kan du på toppen av dette få ein kvote til foredling. Du har forgrunnlag nok og kan produsere 50 000 liter mjølk til så treng du altså ikkje å leige denne kvoten eller bruke av den du har. Foredlingskvote gir same støttegrunnlag for tilskot, men du får tilskot etter rapportert selde produkt, altså ikkje produsert mjølk. Dette rapporterer du sjølv til Landbruksdirektoratet kvart år.

### Å starte mjølkeforedling no og for 20 år sidan

Norsk Gardsost vart stifta for vel 20 år sidan, arbeidet i denne organisasjonen og tilkomsten av Kompetansenettverk for lokalmat har bidratt til at det finst kurs i Norge der du kan lære deg å produsere produkt av mjølk innafor gjeldande regelverk. Mjølk er eit høgrisikoprodukt for matborne sjukdomar difor er det viktig å ha nødvendig kompetanse for å handtere råvara og produkta på ein trygg måte. Men det er ikkje meir avansert å gjere dette enn å handtere matvarer generelt. Kontrollpunktene kjenner du som mjølkebonde godt frå før, temperaturstyring, reinhald og kritiske punkt. Det handlar om å kjenne til farane og gjere arbeidet på ein slik måte at ein hemmar dei farlege bakteriane i å få lov til å komme til. I dag finst det Nasjonale retningslinjer for småskala handverksysteming som du får tilgang til gjennom Norsk Gardsost. Kulturar, løype, kalibrert måleutstyr og hjelpetelefon har alle ystarar tilgang på. Pascale Baudonnel driv Ystebui og importerer kulturar, løype og utstyr frå Frankrike. Dei som har gått på kurs og starta opp ysteri har opplevd alt frå å lage Norge sin beste ost få år etter at dei har komme i gang til å bli verdsmeiter i ysting. Dette vitnar om at støtte rundt deg som ystar er god og at vi har ei god råvare. Dei no vel 150 gardsystemer i Norge har altså trakka stien for deg og du møter eit ivrig og inspirerande fagmiljø. Ostesymposium 2020 der over 100 ystarar og fagfolk møttest til fagseminar og årsmøte var eit viktig startskot for nasjonal fagsamling, det vert no arbeida for nytt symposium i 2022. Medlemsbladet Gardsosten kjem ut to gonger i året, og vi har fått ysteboka på norsk, faktisk den første boka om ysting på eit nordisk språk. Det at faglitteratur og fagpersonar har snakka fransk eller italiensk var ei barriere som Pascale har hjulpet oss med å omsette til norsk. Det vert arrangert turar til Frankrike for å få lære om gardsysteming der. Rapportar frå desse turane kan du få tilgang til og få gå på kurs med tilgang til denne opparbeida kompetansen. [Kursa er ved Sogn Jord- og Hagebruksskule i Aurland](#).

## Tilskot, tid, investeringar og marknaden

*Det er dyrt å investere i ysteri, det tek for mykje tid og vi tenker at det er nok ost i Norge.*

Innvendingar ein høyrer, men dei som satsar ser ikkje ut til å angre verken på arbeidsmengde, lønsemd eller mangel på marknad. Investerer du i ysteri får du 30% tilskot til investeringar i tillegg til etablerartilskot som dekkjer ein del av tida til å planlegge og komme i gang. Kjem du opp i litt omsetning so har ein framleis dei nasjonale vekstmidlane for vekst på opp til ein million. På [Myrdal gard fekk dei til ombygging av låven sin og starta Pizzabaking i 2020](#). Ein treng ikkje satse på gauda eller ein fastost for å lukkast. Vi ser stadig fleire som startar med ferskosten, det er sikkert ein pizzaomn i nærleiken der du held til som kan ha godt av å få bryne seg på ein ferskost eller to. Mozzarella er lett for mange forbrukarar å like, den milde mjølkesmaken set mange pris på. [Snøballen til Winter](#) som eks. Marknaden for ost vil nok berre modne i Norge, når kokkane kjem seg i gang att vil dei etterspørre lokale variantar. Det lokale kjøkkenet vil framleis dominere marknaden. Dei reisande vil gjerne stoppe langs vegen, det finst mange og rike mjølketradisjonar å ta av dersom ein ser føre seg noko servering eller oppleving i sesong eller året rundt. Tingvoll har heile tida hatt garanti på ost hos Prix lokalt og i eige gardsutsal. Kjem du dit får du osten du vil smake. Bodil Nordjorde gav ut boka mjølk i 2019 – det vitnar om eit mjølkerike, ta for deg av det. Tradisjonsostane i Norge har meir enn nok å by på om ein vil foredle nokre 10 tals tusen liter. 10 liter mjølk går det med til 1 kg kvitost ca. Yoghurt er omtrent 1-1 eller drenere den og ta betre betalt. Mjølk er også ein ingrediens i mange bakverk, mysa kan ein bruke i pizzabotnen osv osv.



Storleik på investeringar kan vere alt frå nesten ingenting til fleire millionar. Men som alltid start i det små og veks. Få på plass ein start om det er å bygge om eit rom i eksisterande bygg eller bygge til ved ei ombygging av fjøs, løysingane er mange. [Eiker gardsysteri](#) bygde ysteriet i samband med ny fjøs. Fleire slike løysingar er på veg opp i Vestland no og tenker du på å etablere deg så besøk nokre ysteri og sjå kva det inneberer i fysiske bygg og snakk med ystaren. *På inspirasjon og fagdagen 14. april 2021 får du møte [Jørn Hafslund](#) ystegründer som har klart å lage verdas beste ost med ein*

*gauda!* Denne dagen får du også innblikk i økonomi og eksempel på eit driftsbudsjett for mjølkeforedling frå 10 000 til 50 000 liter mjølk.

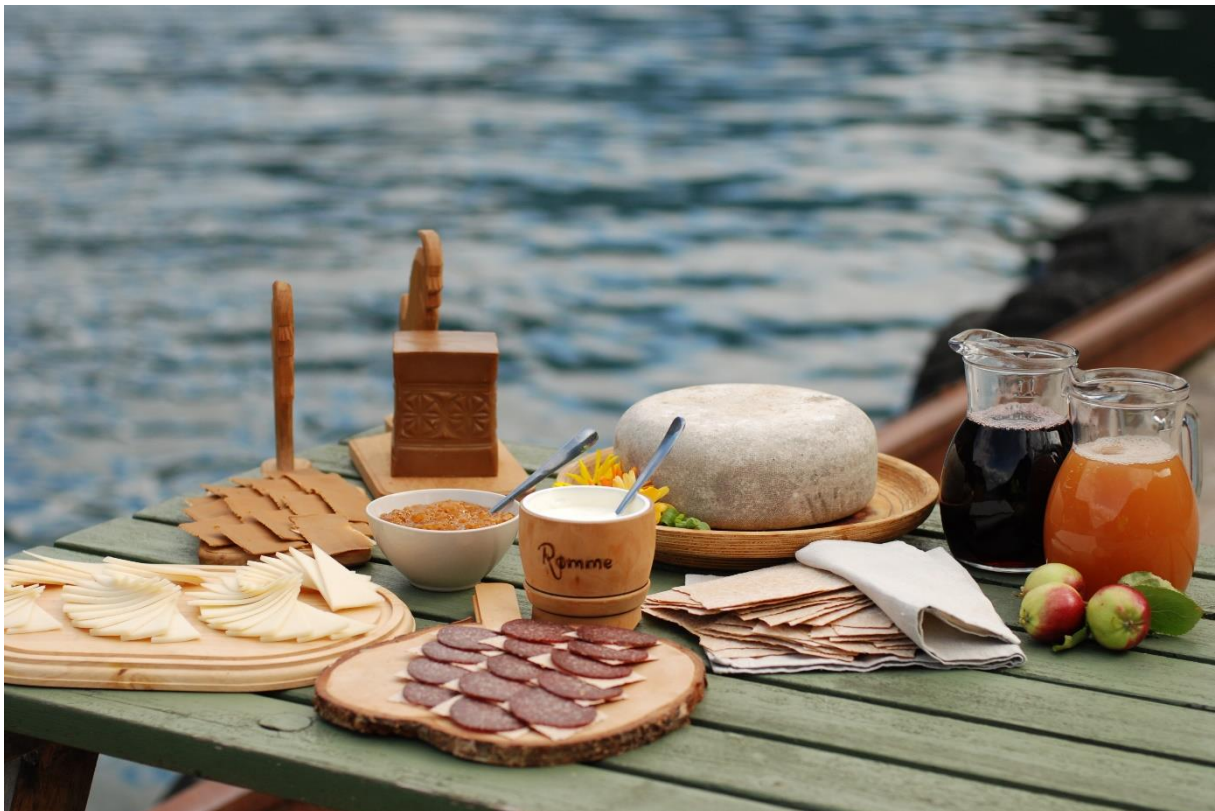
**Velkommen til fagdag om foredling mjølk, digitalt - [påmelding her](#).**



Kanskje er det nett du som startar ysteri nr ca 20 i Vestland, fylket som har [ubrotten ystetradisjon](#) i Sogn til grunder på 80 talet i Nordfjord med det første gombekokeriet i Norge – [Kari Ann Fjellestad](#) måtte overbevise vestlandsmeieriet om at det var ok å koke litt gomba av mjølka si som ho selde sjølv. Mannen syntest tiltaket var arbeidsamt, kalvestellet vart småtter i mot å passe på gomba til alle tider. Ei erkjenning som kan vere både slitsamt og sær inspirerande. Fortenesta gjorde til at dei 30 000 liter med mjølk har no meir enn 35 år med produksjon på garden Fjellestad i Gloppen. Neste generasjon har teke over og både bakar av og kokar mjølkeprodukt i dag.

## Godkjenning og kunnskap

Mattilsynet har eit eige produktark for mjølkeforedling. [Skal du berre selje direkte frå garden treng du ikkje autorisasjon](#) (efta godkjenning), men det er lurt å planlegge for godkjenning når du skal sette i gong då marginal omsetning ikkje er så mange kg berre 600 i veka. Då vert det lettare å få til godkjenninga og du kan selje varene dine kor du vil og heile EU om du så vil. Du lagar elles til vanleg melding til Mattilsynet for omsetting av matvarer og brukar [Nasjonale retningslinjer](#) som du får hos Norsk Gardsost for kontrollpunkt og HACCP. Vi vil ikkje tilrå å starte med noko mjølkeforedling før du har gått det som vert kalla [modulkurs i ysting](#). Ta først eit innføringskurs og skaff eit overblikk, når du veit at du vil starte opp tek du [modulkursa](#) og då er du godt rusta til å kunne planlegge og drifte ein produksjon.



Undredal visning foto SAKTE