



Buffelnyhetsbrev nr 17 - ostlager 2.0

Hej kära prenumeranter!

Jag skriver detta för att berätta om de nya fina lagren vi har byggt! Är ni inte specifikt intresserade av ostlager, läs ändå för ni kanske blir! Eller varför inte dela med en kompis. Ni har blivit så många här att jag numer betalar för att använda tjänsten, så bli gärna fler!

Denna investering har möjliggjorts genom stöd från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.



**Medfinansieras av
Europeiska unionen**

Vi konstaterade för flera år sen att det vore väldigt bra med fler ostlager. Ost är ju egentligen konserverad mjölk, som man kan stoppa in i lager och sedan plocka ut under kalla månader, ett slags kapital alltså. Lagrade ostar kan säljas hela året till skillnad från mozzarella som är mest eftertraktat under sommaren. Vi vet att just lager är dyra att bygga men när vi såg att det fanns ett investeringsstöd så tog vi möjligheten att samla ihop offerter, räkna, planera och skicka in en ansökan.

Vi beviljades och kunde börja beställa saker! Vi började förbereda lokalen, den tidigare mjölkgruppen där lagret skulle vara, i maj 2025. Jonas och pappa släpade ut all utrustning till mjölkgruppen som vi ställt där redan innan hela mejeribyggnadens stålskelett sattes på 2009. Den hade aldrig använts eftersom vi mjölkar bufflarna på ett annat sätt idag. När utrymmet för mjölkgruppen var tomt åkte pappa och köpte frigolit och fyllde hela gropan, därefter armerade och gjöt han ovanpå. Jag ska inte tråka ut er mer fler detaljer för denna period var tråkig och regnig och ingenting synligt hände.



Här är den tidigare mjölkgruppen, kanske det första pappa byggde på hela mejeribygget 2009. Mjölkutrustningen bars ut genom dörren och gropan fylldes igen.

Under den mest regniga och kalla veckan precis innan jul så åkte vi flera gånger med vår transportbil och hämtade kylrumsväggar och dörrar av ett företag i Uppsala. Därefter flytspacklade vi tre centimeter golv ovanpå den grova betongen och mot de klackarna av lekablock som pappa gjutit fast tidigare. Något vi lärt oss är nämligen att aldrig ställa kylrumsväggar direkt på golvet. Ska du starta mejeri? Gör inte vårt misstag isåfall, gör rätt från början. All fukt samlas längst ner mot stället där väggarna slutar, vilket skapar mögel och rost och gör allt svårstädat.

Betongblandaren hoppade i alla fall runt okontrollerat på golvet och min uppgift var att hålla koll på den samt hålla flytspackel i en hink varje gång Jonas var färdig med hållandet. Det blev många turer med blandaren. Över julhelgen så fick det stelna och sedan satte vi upp de kylrumsväggar som vi hämtat veckorna innan. Eftersom ingenting var rakt var det förstås en utmaning, pappa hade ju murat klackarna med det klassiska ögonmättet. Jag var med och bar skivor, och vi satte upp taken, långa

skivor som man fick sträcka på armarna för att tråckla upp ovanpå väggarna. När allt var klart så var det helt underbart! Vilken känsla att vi gjort så mycket på så kort tid.

Jonas lade in en extra växel och sågade upp en passage in till mejeriet, fäste in en dörr, samtidigt som han byggde igen den sista väggen som vi haft som ingång via mjölkrummet. Vi kan ju inte ha en passage från mejeriet direkt ut i en smutsig zon, så allt behövde göras samtidigt. Annars hade mössen i ladugården direkt sett sin chans och antagligen gjort en visit i mejeriet under natten. Sen tog jag på mig mina lurar, startade fem spännande poddar i rad och städade hela utrymmet, golv, väggar och tak. Golvet städades med en saltsyra för att göra det möjligt att måla. Det tog en hel dag! Därefter målade jag golven med tolv timmars mellanrum av en särskild epoxifärg, kl 10 och kl 22. Väggarna målades med våtrumsfärg. Såhär i efterhand förstår jag inte hur man orkar göra sånt här och ändå klara av en vanlig vardag.



Den här perioden av bygget var otroligt tråkig.



Vi köpte 100 mm tjocka sandwich element. Det gick snabbt att sätta upp, vi klarade allt utom dörrarna på en eftermiddag.



Efter första lagret färg är lagret inte alls nästan färdigt, men det trodde jag då.

När skalet väl var klart börjar det mest spännande kära läsare! För att kunna se någonting fick jag först ta in min elektriker Jimmy. Han arbetar på [pmc el](#) i Uppsala. Det gick undan och på några dagar fick jag lampor och uttag lite överallt. Jimmy kommer prick klockan 8 när jag kommer till jobbet och åker kl 16, jag tycker det är en bra grej för då vet man att det blir klart snabbt.

Nu jagade jag efter en rörmokare som var intresserad av frikyla. Frikyla känner väl alla rörmokare till men inte så många av oss vanliga. Det är egentligen så enkelt som att använda kylan från bergvärmen och låta den gå in i ledningar i kylrummen, och där genom vanliga radiatorer, helt enkelt kyla ner rummet. På så sätt sparar man dels mycket pengar i installationskostnader och för kompressorer och kylbatterier. Det enda som kostar i detta system förutom rörmokaren och radiatorer, är en pump som drar lika mycket ström som en glödlampa. Märk väl att det går att använda samma system i vanliga hus, inte bara mejeri-kylrum, och på så sätt få en billig AC när det är varmt ute. Kostnaden för kyla inomhus är någonstans 200 kr per år för ett helt hus har jag läst.

Jag hittade rörmokaren [Zander](#) som gjorde jobbet. Jag kan rekommendera honom eftersom han sätter alla sina installationer ungefär som om han vore kärkirurg med lätt OCD. Det är väldigt bra om man vill ha ett snyggt badrum med liksom estetiskt dragna rör. Sånt där förstår inte jag men hittills har alla män som sett vårt lager sagt "gud va snygga rör" och sedan dragit med handen på kopplingarna och på elementen med något svårbedömt i blicken.



Här tillsammans med rörmokaren som installerade frikyla och befuktare.



Bild från ett besök i en ostlagrings-grotta i Frankrike. Ett hjul snurrar inkommande vatten, som kommer naturligt ur en del av berget. Ostarna i bakgrunden står i burar och skyddar mot möss och annat. Vattnet åker ut i en annan del av grottan ner i en liten bäck. Ett system med både frikyla från berget och naturlig befuktning.

Röris andra uppgift var att installera mina nya ångmaskiner, Contronics HU15 från Holland. Det är viktigt för ostar att stå i en fuktig miljö likt en grotta, för att ska utveckla en levande yta men inte förlora för mycket fukt. Livsmedelsverket är misstänksamma mot grottor och har inte velat att vi använder dessa för ostlagring. De har ju inget avlopp och inga lätt avtagningsbara väggar! Vad jag vet har SLV gått med på det ändå när vår branschorganisation skickade frågan vidare till EU och några av mina kollegor har fina grottor, exempelvis Jürss mejeri som i en sådan lagrar sin goda ost Big Ben. Tyvärr är det ont om grottor i uppländska Harbo och därför tvingas vi återskapa en grottluk miljö som ändå kan uppfylla alla krav i lagstiftningen 852. Jag visar er en bild från en grotta i Frankrike som jag besökte i oktober förra året. I 800 har det gått utmärkt att lagra ost i den här, utan mögelfri latexfog och hepafilter.

Mina lager kommer nu kunna hålla 85-90 % luftfuktighet, ha temperaturen 9-13 grader med hjälp av jordens inneboende kyla, och luften i rummet kommer att omsättas med 0,1-1 volym per timme med hjälp av en liten fläkt. Ostar gör ammoniak när de mognar så därför är det viktigt att förflytta luft bort från ostarna, annars förgiftar de sin egna närmaste miljö vilket påverkar mogningen på ett dåligt sätt. Mejerier äter verkligen pengar men med detta hoppas jag kunna göra mycket mer och mycket bättre ost!

Så till finalen kära vänner! Den som hägrat i horisonten i ett helt år, att få allt i drift! Livsmedelsverket kom på besök i veckan och gav mig godkänt både för den befintliga delen av anläggningen och den nya anläggningen, alltså mina lager. Det blev inga avvikelser! Vilken tur att man har nytta av sitt neurotiska och jobbiga kontrollbehov som yttrar sig i några stora exceldokument där jag styr mitt arbete i detalj. Nu gör jag mitt bästa för att fylla lagren med min relativt nya hårdost, Nolmyra. Det är en fin raclette, en ost med tät textur och tvättad yta, och som just nu finns på menyn hos [Vintervikens](#) Trädgård, ett café i Stockholm. De besökte mig förresten nyligen och fick en ordentlig genomgång av mejeriet. Gå dit och fika om ni bor i krokarna, jag tycker det ser väldigt trevlig ut. [Ortsaktuellt](#) skrev ett fint reportage om hela saken, läs eller kolla på fler bilder.

[Nolmyra](#), ett litet samhälle några kilometer nordöst om vårt mejeri, är för övrigt en tidig medeltida by och namnet finns omnämnt i rullorna från tidigt 1300-tal. Att osten Nolmyra nu hänger som skulptur i taket på Bonniers Konsthall i Stockholm, skapad av Ingela Ihrman, är en lyckosam slump. Vi blev introducerade för varandra genom konstnärerna Dick Hedlund och Hanna Wildow som håller till i Studio Kapellet i Östervåla.

Ja det var allt för idag men jag har mycket mer att berätta. Vi hörs igen om några veckor! /Linda



De nya lagren togs i bruk i veckan. Här är den första satsen Nolmyra för i år. Ensam står den i dimman. Nolmyra hänger även som en avbildning i taket på Bonniers Konsthall, ett verk av Ingela Ihrman.



Ängsholmens Gårdsmejeri

Vi tillverkar goda ostar från buffelmjök och lokal komjök



Copyright (C) 2026 Ängsholmens Gårdsmejeri. All rights reserved.

Hej, du fyllde i din epostadress på vår hemsida, hoppas du vill fortsätta läsa vårt buffelnyhetsbrev!