

Munkene solgte ost



FORNØYDE KUNDER: Etter en smaksprøve fra bror Joël (t.v.) og bror Arnaud (t.h.), havnet Munkeby-osten også i handlekurven til Bjørg Jon Oddvar Skei.

40 minutter etter Coop Mega lanserte Munkeby-osten, var den allerede utsolgt.

De franske munkene ved Munkeby Mariakloster skulle egentlig stå i butikken i fem timer på fredag for å dele ut smaksprøver på deres egen ost. Men det gikk ikke en gang en time før bror Joël og bror Arnaud solgte unna de seks kiloene med hvitmuggeost som de har laget på klosteret.

– Vi har mer ost, men den må stå i to uker til før den er moden, sier bror Arnaud. Osten har nemlig en lagringstid på fem uker og i tillegg til at munkene selger i egen butikk ved klosteret, skal de nå også selge hos Coop Mega i Levanger og på Bondens marked.

– Spannende

Ostansvarlig Liv Bakkan i Coop

Mega er ikke i tvil om at osten kommer til å fortsette å være en suksess i butikken.

– Første gang jeg smakte den, serverte munkene osten på lefse. Det er en utrolig god ost, sier Bakkan, som ikke er alene om den vurderinga.

– Kjempegod, sier Bjørg Skei etter å ha fått en smak av osten på brød.

– Også er det spennende at de holder på med noe sånt og at de bruker lokal melk. Det er artig å få møte munkene og et fint innslag i Bondens marked, sier Skei, som selv selger honning i Bondens marked.

Den norske gane

Osten har vært lagret i kjelleren på klosteret. I fem uker har den stått på granbar, noe som skal gi osten ekstra god smak. De franske munkene anbefaler osten til rødvin og mener det ikke er nødvendig med tilbehør til.

– Osten er sterk i smak og kan gjerne nytes uten noe til. Men den norske gane er forskjellig fra den franske gane. Osten passer også til brød eller lefse. Man må bare prøve seg fram, mener bror Joël.

Mer enn osteselgere

Å dele ut smaksprøver, handler for munkene om mer enn å bare selge produktet.

– På denne måten møter vi mennesker i Levanger. Vi er utlendinger og må lære å kjenne folket her. Vi er ikke bare osteselgere, smiler bror Arnaud.

MARTE SKJESOL

99 59 98 05 – marte@levangeravisa.no



MUNKEBY MARIAKLOSTER: Bror Arnaud forteller Randi Johansen (t.v.) og Inger Johanne Renden om klosteret på Munkeby.



– **KJEMPEGODT:** Gabriel Olsen Roman bruker å være i messen i klosteret og kjenner munkene godt. – Osten er kjempegodt, sier han.



MER OST: Selv om Munkeby-osten ble solgt ut på fredag, er det mer ost på lagring, som skal være moden om to uker.