



Fotograf Erik Hillbom

2019-03-15 16:00 CET

CNN, Great Big Story gör dokumentär om Västerbottensost®

Under två vackra vinterdagar besökte ett brittiskt filmteam Burträsk i Västerbotten för att skildra den unika smaken och historien om

Västerbottensost®. Dokumentären sänds nu på GreatBigStory.com

Se filmen: <https://www.greatbigstory.com/stories/making-v%C3%A4sterbottensost-the-ultimate-swedish-cheese>

Pressbilder från

filminspelningen: <http://share.mediaflowpro.com/?FVACB3QS4W>

Fotograf Erik Hillbom

– Att de hittade oss och hela vägen till Burträsk visar att Västerbottensost® är en liten men betydelsefull del av världen, säger **Thomas Rudin**, ostmästare för Västerbottensost®.

[Great Big Story](#) i London kontaktade mejeriet i Burträsk, med en önskan att göra en dokumentär om Västerbottensost®. De hade hört talas om den unika osten i norr, som inte kan tillverkas någon annanstans än på det lilla mejeriet i Burträsk och tyckte att det var en historia värd att berätta för världen.

– Det är alltid lika engagerande varje gång vi får berätta vår historia och visa hur Västerbottensost® skapas. Filmteamet var proffsiga och trevliga och stannade länge i mognadslagret i Ånäset för att filma. De såg ut att uppskatta den pampiga vyn av de många ostar som tryggt vilar där. Att de dessutom fick se norrsken när de besökte oss, var såklart extra roligt, berättar **Thomas Rudin**.

Inblick i produktion, lager och mjölkgård

Ostmästare Thomas Rudin guidade filmteamet och bjöd på inblick i produktionen vid Burträsk mejeri och ett besök i mognadslagret i Ånäset där 100 000 ostar vilar sig i form på granhyllor. På plats i ostlagret invigdes filmteamet i en ostbedömning och den smakrymd som Thomas Rudin använder för att avgöra om en Västerbottensost har mognat klart, efter tidigast 14 månader. Filmteamet besökte även en av de gårdar som levererar mjölk till Burträsk mejeri och som är en del av hemligheterna bakom ostens unika smak och karaktär.

– De fick följa Västerbottensost® genom historien, från det att mejerskan Ulrika Eleonora Lindström utarbetade det mytomspunna receptet 1872 till idag, då Västerbottensost® är hela Sveriges egen ost och uppenbarligen når ut i världen, säger **Thomas Rudin**.

Samma hemliga recept

Efter mer än hundra år, tillverkas Västerbottensost® fortfarande enligt samma hemliga recept och med mjölk från gårdar i området runt Burträsk.

– För mig, som varje dag vårdar arvet efter Ulrika Eleonora Lindström, är Västerbottensost® mycket större än att bara vara en ost, det var min

ambition att förmedla under de två dagarna med filmteamet från Great Big Story, säger **Thomas Rudin**.

Om Great Big Story

Great Big Stories, som ägs och finansieras av CNN i New York, är ett oberoende mediaföretag som årligen reser jorden runt för att porträttera och lyfta fram fascinerande berättelser om människor, platser och saker som kan förändra hur vi ser på världen. Sedan starten 2015 har fler än 2000 filmer publicerats i flödet på GreatBigStory.com. Du kan även följa Great Big Stories på [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#) och [YouTube](#).

Västerbottensost® – En unik historia sedan 1872

Västerbottensost® är en grynpipig hårdost med en alldeles unik och god smak. Västerbottensost® kan endast tillverkas i Burträsk och har tillverkats på samma vis ända sedan begynnelsen 1872 då mejerskan Ulrika Eleonora Lindström skapade sitt mytomspunna recept. Receptet är fortfarande en väl bevarad hemlighet som bara några få människor känner till och ligger i säkert förvar i Burträsk.

Västerbottensost® har fått en kär plats på svenskarnas högtidsbord och uppskattas till alla speciella tillfällen, såväl till vardag som fest. De senaste åren har Västerbottensost® stabilt placerat sig på YouGov's topp 10-lista över mest positivt omtalade och Sveriges starkaste varumärken och nu senast på plats åtta när svenska kvinnor rankar varumärken de gillar bäst.

Presskontakt

Mariann Holmberg

070-5479069

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 446 lokala bönder varav 372 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 550 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997